Del 9 d'octubre al 8 de novembre

Programa

EDICIÓ 2026

Descobreix, menja, brinda i gaudeix

MOLTES MOSSEGADES

Talent i territori a taula

Programa

Del 9 d'octubre al 8 de novembre

Santa Perpètua de Mogoda

i la gastronomia

GASTRORUTA

Fes ruta, descobreix nous sabors i guanya premis!

MENÚS DE TARDOR

Propostes gastronòmiques per menjar-se la temporada

GASTROLOTS

Selecció de productes que es mengen pels ulls

ACTIVITATS ESPECIALS

Tastos, maridatges i experiències gastronòmiques.

FESTA INAUGURAL

Una jornada amb molt de sabor

LA MOGUDA GASTRONÒMICA

DE SANTA PERPÈTUA DE MOGODA

Del 9 d'octubre al 8 de novembre, La Moguda Gastronòmica torna a Santa Perpètua de Mogoda per celebrar la gastronomia, el talent local i totes aquelles propostes que fan del municipi un lloc per menjar, descobrir i compartir.

LA TARDOR ES MENJA A SANTA PERPÈTUA

En aquest programa trobaràs els menús, plats, activitats i experiències que han preparat els restaurants i establiments participants.
I, per començar amb molta gana, el **dissabte 10 d'octubre** arriba la gran festa inaugural al **Parc Central**, amb gastronomia, activitats, comerç, cultura i el Concurs professional de La Millor Croqueta del Vallès.

Ara només falta una cosa: obrir el programa, escollir la teva primera parada i començar a moure't per la gastronomia de Santa Perpètua".

Bon profit i... que comenci la festa!

GASTRO

RUTA

Durant La Moguda Gastronòmica, els establiments de la Gastroruta et conviden a descobrir nous sabors i gaudir de la gastronomia local.

Aconsegueix el teu **Passaport Gastronòmic**, visita 3 establiments diferents de la Gastroruta i demana els 3 segells. Un cop completat, participa en el sorteig de premis!

LA MOGUDA GASTRONÒMICA
DE SANTA PERPÈTUA DE MOGODA

GASTRORUTA

Degustació
+beguda
4,75 €

DOLÇ CAFÈ

Un punt de trobada de Santa Perpètua per començar el dia amb bon peu.

Dolç Cafè és una cafeteria de barri, propera i acollidora, on el cafè, els esmorzars i els entrepans són els protagonistes.

Un d'aquells llocs de tota la vida on fer una pausa i gaudir de les seves especialitats.

A La Moguda Gastronòmica, se suma a la festa amb una proposta especial per descobrir i gaudir de la seva cuina.

Dimarts i dijous en horari habitual

GASTRORUTA
Cuñapés (pans de iuca) amb diferents farcits: formatge, dolç de llet o carn amb sofregit + suc, cafè amb llet o infusió.

GASTRORUTA
Degustació +beguda
4,75 €

Carrer García Nieto, 8 | 930 276 696 | @dolc_cafe_familia

OASIS WAKE

Un dels espais més singulars de Santa Perpètua de Mogoda, situat al cor del **Parc Central** i davant del llac. Un lloc on la gastronomia es troba amb l'oci, l'esport i la música, en un entorn privilegiat que convida a quedar-s'hi.

Amb la seva terrassa, el seu ambient relaxat i una agenda d'activitats i propostes d'entreteniment, **Oasis Wake** s'ha convertit en un punt de trobada emblemàtic del municipi: un oasi on venir a menjar, prendre alguna cosa i gaudir de l'entorn.

De dimecres a diumenge
d'11 a 16 h i de 19 a 23 h

GASTRORUTA
Degustació
+beguda
4,75 €

GASTRORUTA
Carxofa amb rovell d'ou, foie ratllat i pernil ibèric + beguda

15,50€

Parc Central, Avinguda de l' Onze de Setembre, s/n, 667 967 274 @oasiswakerestaurant

Un nou espai de **Santa Perpètua de Mogoda** que aposta per una cuina contemporània i amb identitat.

Origen posa el focus en el bon producte i en elaboracions pensades per gaudir i compartir, combinant l'essència de la cuina de sempre amb una mirada actual.

Una proposta per seure, gaudir i deixar-se portar pels sabors.

ORIGEN

De dimecres a diumenge de 12:30 a 14 h

GASTRORUTA
Vol-au-vent amb bomba de patata, cua de bou i demi-glace sobre puré de moniato i castanyes + beguda

GASTRORUTA
Degustació +beguda
4,75 €

Carrer d'Ausiàs March, 34 650 584 186 @origen.spm

PROTAGONISTAS

Al cor de Santa Perpètua, **a la Plaça Nova,** Protagonistas és d'aquells llocs que conviden a fer una pausa, començar bé el dia o allargar una estona la conversa.

Una cafeteria de barri amb esmorzars, entrepans i una proposta senzilla per gaudir sense presses. Un dels establiments que posa sabor al dia a dia de Santa Perpètua i que se suma a La Moguda Gastronòmica amb una proposta especial.

En horari d'esmorzars i dinars

GASTRORUTA
Degustació
+beguda
4,75 €

GASTRORUTA
Pintxo de truita + beguda

Plaça Nova, 2 935 606 003

VUITANTAS

Una hamburgueseria amb actitud, sabor i molta nostàlgia. Vuitantas recupera l'essència de les hamburgueseries de tota la vida i la porta al present, amb hamburgueses contundents, ingredients ben escollits i una proposta pensada per gaudir sense complicacions.

Un espai decorat amb molta marxa i amb personalitat, on la burger és la protagonista però l'experiència va molt més enllà del pa i la carn. Un viatge als vuitanta passat pel filtre de la gastronomia actual, amb una imatge potent i una proposta perfecta per a qui busca menjar bé, passar-s'ho bé i repetir.

Dimecres i dijous migdia i nit
i dissabte i diumenge migdia.

GASTRORUTA
Degustació
+beguda
4,75 €

GASTRORUTA
Mini smash burger + beguda.

Rambla, 63 930 247 239 @vuitantas

LA MOGUDA GASTRONÒMICA

MENÚS DE

TARDOR

La tardor arriba a taula amb receptes pensades per assaborir la temporada. Els establiments participants han preparat menús especials i propostes gastronòmiques per descobrir la seva cuina i gaudir dels sabors de tardor.

BRASA AWAY

Descobreix un punt gastronòmic de Santa Perpètua de Mogoda on la brasa és la gran protagonista.

Una proposta de cuina informal i saborosa per endur, pensada per gaudir de plats contundents, bons productes i aquell inconfusible toc fumat que només dona la brasa.

Divendres i dissabte

GASTRORUTA
3 nuggets + beguda

MENÚ DE TARDOR
1 botifarra negra, 1 botifarra blanca, 1 xoriço i varietat de verdures.

GASTRORUTA
Degustació +beguda
4,75 €

MENÚ DE TARDOR
9,99€

Carrer de Sta. Maria, 7 633 055 504 @brasaaway

Un punt de trobada de Santa Perpètua **des de 1967** on menjar bé, compartir i gaudir d'una proposta gastronòmica informal.
Bus Stop aposta per una cuina tradicional desenfadada i saborosa, amb plats pensats per gaudir sense presses i en bona companyia.

Un clàssic per fer una parada...
i quedar-s'hi!

BUS STOP

Gastroruta: de dimarts a dissabte de 9 a 12 h
Menú de tardor: migdies de dilluns a divendres

GASTRORUTA
Flamenquín o salmorejo a escollir, pa, maionesa i "quinto" de cervesa

MENÚ DE TARDOR
A escollir entre tres primers, tres segons i quatre postres.
Inclou aigua o vi.

GASTRORUTA
Degustació +beguda
4,75 €

MENÚ DE **TARDOR**
15 €

Avinguda de Santiga, 34 935 602 117 @bar_restaurante_busstop

CAN PERICO

Fa **més de 30 anys**, dues amigues d'adolescència van decidir convertir la seva amistat en un projecte compartit i crear Can Perico.

Des d'aleshores, aquest restaurant ha mantingut una manera de fer basada en la cuina local i de temporada, amb una proposta arrelada al territori i al producte de cada moment.

Una història d'amistat, cuina i molta passió per fer les coses bé.

Sopars de dilluns a dissabte

GASTRORUTA
Rotllet de salmó marinat amb formatge de cabra i moniato brasejat + beguda

MENÚ DE TARDOR
Rotllet de salmó marinat amb formatge de cabra i moniato brasejat + qualsevol coca gratinada de la carta + crep dolça + beguda.

GASTRORUTA
Degustació +beguda
4,75 €

MENÚ DE TARDOR
35 €

Carrer de Prat de la Riba, 23 935 743 242 @canperico

CHEF CHICKEN

Una proposta de Santa Perpètua de Mogoda per als **amants del pollastre** i el menjar amb un toc a l'ast.

Sabors i receptes pensades per gaudir sense complicacions i una carta perfecta per gaudira a casa, compartir o donar-se un bon homenatge gastronòmic.

Dissabtes i diumenges

GASTRORUTA
Calamarsets farcits de carn amb parmentier de patata morada, demi-glace, poma caramel.litzada i cruixent de pastanaga + beguda.

MENÚ DE TARDOR
Menú per a dues persones: macarrons o ensaladilla a escollir + 1/2 pollastre amb patates + 2 begudes.

GASTRORUTA
Degustació +beguda
4,75 €

MENÚ DE TARDOR
15,50 €

Avinguda de Santiga, 3-5, local 4. 938 552 979 rostisseriachefchicken

GENIALS

Una **hamburgueseria** de Santa Perpètua de Mogoda on el bon rotllo i les hamburgueses són els grans protagonistes.
Una proposta jove amb receptes pensades per gaudir a cada mossegada.

Per a La Moguda Gastronòmica, preparen una proposta especial en versió gran i petita per sumar-se a la festa gastronòmica del municipi.

de dilluns a dijous, de 19 a 23 h;
de divendres a diumenge, de 13 a 23 h

MENÚ DE TARDOR
Pa de patata, maionesa de mostassa a l'antiga, cogombrets encurtits, 150 g de vedella de qualitat Viniallonga,formatge cheddar, "brisket" de vedella fumat i salsa barbacoa, amb patates fregides i beguda "soft".

GASTRORUTA
Patates amb pulled pork i salsa barbacoa casolana + beguda.

GASTRORUTA
Degustació +beguda
4,75 €

MENÚ DE TARDOR
18,95 €

Carrer d'Anselm Clavé, 3 | 934 488 891 | @genials_gastroburger

IZAKAYA

Un racó de Santa Perpètua de Mogoda que apropa l'essència de la cuina japonesa a la vila.

Una proposta saborosa i sofisticada, amb plats per compartir i sabors inspirats en la gastronomia nipona, ideal per descobrir noves combinacions i gaudir de la cuina asiàtica.

De dimarts a dissabte de 13 a 16 h
i de 20 a 24 h.

Per a dues persones

MENÚ DE **TARDOR**
65 €

MENÚ DE TARDOR
Edamame, gyozes tradicionals, bastonets de moniato, variat especial de 16 peces, 2 nigiris de salmó, 2 de tonyina i postres per compartir. Inclou 1 beguda per persona.

Rambla, 41 683 421 110 @izakayafusion

LA DONA

Un restaurant de Santa Perpètua que combina cuina casolana i creativa, amb una carta que va dels plats més clàssics a propostes més innovadores. Carns a la brasa, peixos, marisc i una oferta que s'adapta a la temporada formen part d'una proposta pensada per gaudir sense presses.

L**a Dona** compta, a més, amb diferents espais —menjador, terrassa i carpa— que li permeten acollir tant àpats quotidians com celebracions i trobades en bona companyia.

A La Moguda Gastronòmica, s'hi suma amb una proposta especial per descobrir la seva cuina.

Dinars, de dilluns a dissabte,
del 9 d'octubre al 8 de novembre

MENÚ DE TARDOR
Caneló de rap, carxofes amb pernil, croquetes de poma i foie i de vaca vella, gambetes a l'all, amanida amb formatge de cabra, bacallà amb musselina d'allioli, ventall de porc amb guarnició + copa de vi o aigua i postres (crema catalana o pastís de formatge).

MENÚ DE **TARDOR**
27 €

Carrer Disset, 10 655 187 446 @ladonarst

LA PREMSA CAN VINYALETS

Un dels espais gastronòmics amb més història de Santa Perpètua. **Des de 1987, La Premsa de Can Vinyalets** aposta per una cuina mediterrània i de mercat, amb producte de proximitat, elaboracions pròpies i aquell punt de cuina casolana que forma part de la seva identitat.

Al capdavant hi trobem la Isabel, que continua capitanejant aquest projecte familiar amb passió i dedicació, mantenint viu l'esperit d'un restaurant que ja forma part de la història gastronòmica del municipi.

Dinars *de* dilluns a dissabte

MENÚ DE TARDOR
PICA-PICA:
pa de coca amb tomàquet, croquetes casolanes de pernil, farcellets de sípia amb bacon, micuit de fetge d'ànec amb pa de ceba cruixent.

SEGON PLAT a escollir:
bacallà a la planxa amb cigrons i trompetes de la mort, melòs de vedella a baixa temperatura amb bolets.

ASSORIMENTS DE POSTRES + aigua.

MENÚ DE **TARDOR** **40€**

Camí de Can Vinyals, 13 935 744 497 @canvinyalets

MONTSENYA

En una antiga casa de pagès, **el Montsenya** combina tradició i contemporaneïtat en una cuina catalana i mediterrània basada en el producte de mercat i de temporada. Una carta àmplia amb plats de sempre, especialitats i suggeriments que canvien segons el moment de l'any.

Un espai amb diferents ambients —menjador, sala reservada i terrassa chill-out— que convida tant a gaudir d'un bon àpat com a celebrar-hi ocasions especials.

Sopars de divendres i dissabtes del 9 d'octubre al 8 de novembre

MENÚ DE TARDOR

PICA PICA:
pernil ibèric d'aglà, assortiment de croquetes (ceps, sèpia i parmesà), llagostins amb tempura, zamburinya amb ceba caramelitzada i minibrioix farcit de pulled pork.

SEGONS PLATS (a escollir): calamarcets amb suquet i ceba
bacallà amb crema de poma i musselina d'alls, galtes de porc sense feina amb reducció de Porto o entrecot a la brasa amb guarnició.

POSTRES (a escollir):
Fred calent, pastís de formatge, tiramisú, miniflams, panna cotta amb xocolata calenta, gelats i sorbets.

BEGUDES: una beguda per persona.

MENÚ DE **TARDOR**
40 €

Carrer del Montseny, 2 935 601 603 @montsenyarestaurant

GASTRO

LOTS

Els Gastrolots són una selecció de productes gastronòmics únics, escollits entre els nostres comerciants i artesans del municipi. Propostes fetes aquí, amb producte, ofici i molta estima, perfectes per descobrir, regalar… i, sobretot, gaudir.

BODEGA FOLGUERA

Una bodega familiar amb més de 30 anys d'història dedicada a la distribució i venda de vins de qualitat.

Tres dècades compartint la passió pel món del vi i mantenint intacte un compromís: oferir bon producte, servei proper i assessorament de confiança.

Un comerç de tota la vida per descobrir, triar i gaudir del vi que millor acompanya cada moment.

De dilluns a divendres
del 9 d'octubre al 8 de novembre

GASTROLOT

- El Repatani, vins d'elaboració pròpia:
  - 2 Repatani 1 Perpetus: 33€
- El Gastrolot amb vins negres: 2u Enate Ts, 2u Petit Bernat i 2u Camins del Priorat: 79,25€

GASTRO-LOTS

Carrer de Mossèn Camil Rossell, 45 935 601 684 @bodega_folguera

QUALITY HOME

Una botiga de **productes a granel** on comprar de manera més conscient sense renunciar al sabor. Cereals, llegums, fruits secs, espècies, infusions, xocolata, fruita deshidratada, farines, llavors, superaliments i molts altres productes omplen els seus prestatges, amb una clara aposta pel consum responsable i la reducció de residus.

Per a La Moguda Gastronòmica, preparen un Gastrolot amb una selecció de productes gastronòmics per descobrir i gaudir a casa, una petita mostra de tot el que podem trobar en aquest comerç local.

De dilluns a divendres de 10 a 13:30 h i de 17 a 20 h i dissabtes de 10:30 a 13:30 h

GASTROLOT
A escollir entre: una bosseta de 4 productes: 1 cruixent (fruit sec) ,1 dolç (fruita deshidratada) ,1 aromàtic (infusió) o 1 capritx (xocolata).

GASTRO-LOTS

Avinguda de Mossèn Jacint Verdaguer, 15 931 473 175 @quality_home21

CA LA RAQUEL

Una parada de tota la vida al **Mercat Municipal de Santa Perpètua,** especialitzada en carns de porc fresc ibèric, embotits selectes, formatges i una acurada selecció de productes gastronòmics.

Un comerç familiar que aposta pel producte de qualitat, el tracte proper de l'Octavi i el saber fer de tota la vida.
Un d'aquells llocs on comprar al mercat es converteix en tota una experiència.

De dilluns a dissabte de 7 a 14 h i divendres de 7 a 20 h

GASTROLOT
Gastrolot "El Vermut" : musclos al vapor, olives farcides, formatge torradet tallat, botifarra blanca d'Organyà, pernil ibèric, llonganissa, xoriç ibèric, seitons i gildes.

GASTRO-LOTS 25 €

Avinguda de Santiga, 7 935 604 903 @cala_raquel1986

LA BOTIGUETA DE L'OSCAR

Una parada del **Mercat Municipal de Santa Perpètua** on el bon producte i el tracte proper són els protagonistes.

Per a La Moguda Gastronòmica, l'Òscar prepara una selecció de formatges pensada per als amants del bon menjar: una proposta variada per descobrir, tastar i gaudir d'alguns dels millors sabors de la seva parada.

De dilluns a dissabte de 7 a 14 h
i divendres de 7 a 20 h

GASTROLOT
Assortiment de formatges: formatge pur d'ovella fumat, formatge d'ovella suau, brie, formatge de cabra premiat i formatge pur de cabra.

GASTRO-LOTS 30 €

Avinguda de Santiga, 7 · 605 241 099 · @carniceriadeloscar

Un autèntic tros de la història gastronòmica de Santa Perpètua.
Des de 1926, quatre generacions han mantingut viu l'ofici i el saber fer d'aquesta xarcuteria familiar, que aquest any celebra ni més ni menys que **100 anys d'història.**

La seva trajectòria ha anat molt més enllà del municipi: la família Subirats també va obrir botigues a Barcelona i va consolidar una elaboració pròpia i artesanal d'embotits, avui amb fàbrica i obrador propis.

Per a La Moguda Gastronòmica, preparen un Gastrolot amb una selecció dels seus productes, una oportunitat per endur-se a casa una mica d'aquesta història i gaudir del sabor de la xarcuteria de tota la vida.

SUBIRATS

En horari de botiga,
de dilluns a dissabte

GASTROLOT
1 llonganissa + 1 xoriç ibèric + 1 botifarra del perol + 1 sobre d'espatlla ibèrica.

GASTRO-LOTS
35 €

Carrer de Martí Costa, 9 935 600 163 @xarcuteriasubirats

ACTIVITATS

ESPECIALS

Aquest any, la gastronomia de Santa Perpètua surt al carrer i també es troba, es barreja i fa xarxa. Durant La Moguda Gastronòmica, establiments del municipi s'uneixen per crear activitats especials que no trobaràs qualsevol dia.

EL MERCAT + BODEGA FOLGUERA

El Mercat Municipal es posa en mode vermut!
Et proposem una acció gastronòmica per gaudir del millor ambient de mercat: tast de productes, vermut i música dels anys 80 per posar-hi ritme.

Una proposta per descobrir i assaborir els productes del mercat en bona companyia, amb la col.laboració de Bodega Folguera, que s'encarregarà de posar el toc a aquesta festa gastronòmica.

17 d'octubre d'11 a 13 h

ACTIVITAT ESPECIAL

Av. de Santiga, 7 938 269 779 @mercatsanta

CAN PERICO + BODEGA FOLGUERA

Una trobada per gaudir sense presses: els vins de Bodega Folguera es mariden amb un tast gastronòmic de Can Perico, en una proposta pensada per descobrir, tastar i brindar.

Una experiència on el vi i la cuina local van de la mà, amb producte, territori i moltes ganes de celebrar la gastronomia.

22 d'octubre, a les 20.30 h

MARIDATGE DE VINS
Sopar i maridatge de vins amb Bodega Folguera.

ACTIVITAT ESPECIAL
40 €

Carrer de Prat de la Riba, 23 935 743 242 @canperico

MAKKERONI + BODEGA FOLGUERA

Posem Itàlia a taula!

Makkeroni se suma a La Moguda Gastronòmica amb una proposta especial per gaudir de l'autèntic sabor italià: receptes, producte i molt bon rotllo en una experiència per llepar-se els dits.

Una parada obligada per als amants de la cuina italiana amb una tria de vins que no et pots perdre.

Andiamo?

29 d'octubre, a les 20:30 h

MARIDATGE DE VINS
2 entrants, 2 plats, postres i 3 vins.

ACTIVITAT ESPECIAL
29,90 €

Av. U, 1, 08130 La Florida 931 96 47 73 makkeroni.spm

10 OCTUBRE
PARC CENTRAL

Paradetes de comerciants, actuacions musicals i moltes activitats gastronòmiques en un espai natural.

GASTRONOMIA

11H-12H
CONCURS CROQUETES

12H
TALLER DE GILDES

DURANT TOTA LA JORNADA: PARADETES DE COMERÇ I GASTRONOMIA

13:30H
TAST DE CERVESA ARTESANA

El **Parc Central** es convertirà en l'epicentre de la Moguda, amb gastronomia, activitats, comerç i molta festa per compartir en família o amb amics. I amb un dels grans protagonistes del dia: el Concurs professional de **La Millor Croqueta del Vallès.**

ALTRES ACTIVITATS

Coorganitza: elscomerçiants de Santa Perpètua de Mogoda

Segueix-nos a

Les nostres xarxes

INSTAGRAM

Visita la nostra web.

www.lamogudagastronomica.cat

LA MOGUDA GASTRONÒMICA

DE SANTA PERPÈTUA DE MOGODA

AJUNTAMENT DE
SANTA PERPÈTUA
DE MOGODA

@lamogudagastronomica

www.lamogudagastronomica.cat