

Patrocinador oficial



Patrocina



Col·labora



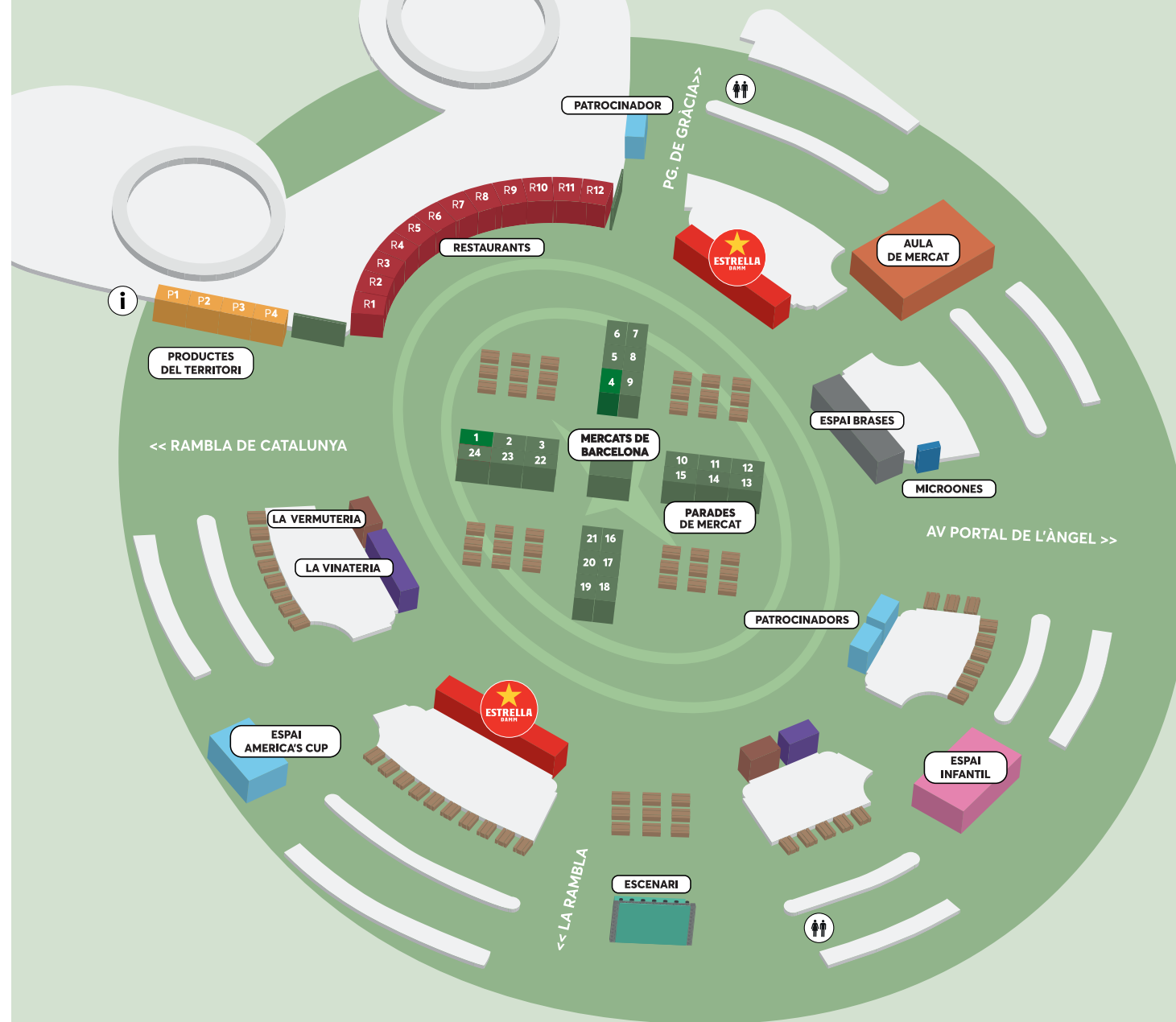
Col·laboradors espai infantil



Per saber tot el que passa als Mercats de Barcelona, segueix-nos!



B 19440-2024



- RESTAURANTS
- AULA
- CERVESA REFRESC
- BRASES
- i PUNT INFORMACIÓ Retorn de gots
- PARADES DE MERCAT
- ESPAI INFANTIL
- LA VINATERIA
- CÒCTELS
- ESPAI LOUIS VUITTON 37A AMERICA'S CUP
- PRODUCTES DEL TERRITORI
- ESCENARI
- LA VERMUTERIA
- CAFÈ/GELATS



Del 18 al 20 d'octubre
Plaça de Catalunya



www.mercats.barcelona



Ajuntament de Barcelona



Mercats de Barcelona

PROGRAMA ACTIVITATS AULA

18 d'octubre

12:45 - 13:30 h

Showcooking Elaboració del Pa de mar pel seu creador, Andreu Bertran

14:30 - 15:15 h

Tast guiat de cerveses Estrella Damm, amb Yan Maia Auad, Beer Sommelier

15:45 - 16:30 h

Showcooking Cuina PimPam amb Arnau Paris & Specials

19 d'octubre

12:00 - 12:45 h

Showcooking El verat en diferents receptes japoneses amb el xef Yoshikazu Suto del restaurant Suto amb Estrella Michelin

13:15 - 14:00 h

Tastos de vins catalans amb DO amb el suport d'INCAVI

14:15 - 15:00 h

Showcooking The Paella Factory

16:15 - 17:00 h

Showcooking Submergeix-te en el món de la cuina japonesa amb el xef Keita-

20 d'octubre

12:00 - 12:45 h

Showcooking Petites mossegades des de la cuina d'un bar amb Estrella Michelin amb Fran Agudo del Montbar

13:15 - 14:00 h

Les millors Tapes de Mercat 2024 amb Cinzano i Sofia Janer

14:30 - 15:15 h

Showcooking Aprèn a cuinar moniato amb Albitrips!

17:00 - 17:45 h

Showcooking Postres deliciosos per Rosah's Pastry i SMEG

18:30 - 19:15 h

Showcooking Recepta de temporada al voltant de la Castanyada amb Jordi Artal del restaurant Cinc Sentits amb Estrella Michelin

Tanaka, del restaurant Shoronpo i Playmarket

17:30 - 18:15 h

Taller infantil Hamburgueses Saludables, Gremi de Carnissers de Barcelona

18:45 - 19:45 h

Presentació del llibre *Cuina Catalana* + Showcooking per Granja Elena

20:15 - 21:00 h

Showcooking Pumpkin spiced bread (o Pan especiado de calabaza) vegano y sin gluten amb Lore Salas de Datesandavocados

16:00 - 16:45 h

Taller Cinc al dia, activitat infantil, Mercabarna

17:15 - 18:00 h

Tastos de vins catalans amb DO amb el suport d'INCAVI

18:30 - 19:15 h

Showcooking "Handcrafted Rolls" amb Nathan Minguell, Fundador de Rollo's

ACTIVITATS INFANTILS

18 d'octubre

16:00 - 20:30 h

La Città Infinita

17:00 - 18:00 h

Taller Creix amb el Peix: Coneguem els peixos, Gremi de Majoristes Peix - Mercabarna

19 d'octubre

12:00 - 20:30 h

La Città Infinita

11:15 - 12:00 h

Taller La petjada ecològica dels aliments. Justícia global - Desos

12:30 - 13:15 h

Taller Coneix l'origen i la proximitat dels aliments. Justícia global - Desos

20 d'octubre

12:00 - 19:00 h

La Città Infinita

11:30 - 13:30 h

Taller Creix amb el Peix: Coneguem els peixos, Gremi de Majoristes Peix - Mercabarna

ESCENARI

18 d'octubre

13:00 - 14:00 h

Concert *Los Buenos Valedores*

15:00 - 18:00 h

Sessió DJ *Hanakito*

19 d'octubre

13:00 - 14:00 h

Concert Cinzano, *Joana Serrat*

15:30 - 18:00 h

Sessió DJ *Pierre Antoine*

18:00 - 19:00 h

Taller Descobreix el misteri de les etiquetes. Comerç

19:00 - 20:00 h

Taller El superpoder del consumidor. Comerç

15:00 - 17:00 h

Taller Creix amb el Peix: Coneguem els peixos, Gremi de Majoristes Peix - Mercabarna

17:15 - 18:15 h

Taller El superpoder del consumidor. Comerç

18:30 - 19:30 h

Taller Descobreix el misteri de les etiquetes. Comerç

15:30 - 17:30 h

Taller Creix amb el Peix: Coneguem els peixos, Gremi de Majoristes Peix - Mercabarna

20 d'octubre

13:00 - 14:00 h

Concert Cinzano, *Les que Faltaband*

15:30 - 17:30 h

Sessió DJ *Pinchadiscos*

18:30 - 19:30 h

Concert TRAM, *Habla de mí en presente*

19:45 - 21:00 h

Sessió DJ *Luis Costa*

PARADES DE MERCAT

02 - ASSOCIACIÓ DE VENEDORS ENCANTS BARCELONA
Encants Barcelona

03 - ART LLOPIS
Encants Barcelona

05 - LA CALLE DE ANDRÉS
Encants Barcelona

06 - OLIVES I CONSERVES CA LA RAT
Mercat del Ninot

07 - PEIXATERIA RAMÓN
Mercat de Sant Gervasi

08 - ONLY GRANEL
Mercat de Sant Gervasi

09 - CARNISSERIA GALLIFA
Mercat de Felip II

10 - FRUITES GERMANS CUEVAS
Mercat de la Concepció

11 - CANSALADERIA FARRES
Mercat de la Boqueria

12 - MERCAT DE PROVENÇALS
Mercat de Provençals

13 - CARMEN
Mercat de la Boqueria

14 - FRUITERIA VUITCAMPS
Mercat de Santa Caterina

15 - PESCA SALADA-OLIVES ROSA MARINA
Mercat de Santa Caterina

16 - SOLEY
Mercat de la Boqueria

17 - DUETTI GOURMET ITALIANO
Mercat de la Llibertat

18 - OLIVES FRANCESC
Mercat de la Boqueria

19 - LA BACALLENERIA DE SANT GERVASI
Mercat de Sant Gervasi

20 - SPRIMFRUITS
Mercat de la Boqueria

21 - MONIBERIC
Mercat de la Mercè

22 - CUINATS JOSEP
Mercat de Santa Caterina

23 - FORMATGERIA ELISA
Mercat de la Boqueria

24 - OLIVES I CONSERVES TORRES
Mercat de Santa Caterina

RESTAURANTS

R1 - SANT CROI

Peres Bella Elena 5€
Sorbet de pera, pinyons caramel·litzats i salsa de xocolata calenta

Gelat de festuc de Lleida Km0 5€

Nougatine i praliné de festuc, gel de gerds i fruits vermells

R2 - ROLLO'S

És un "rollo" Mexicà 5€
De "pulled" de porc i "pico de gallo"

És un "rollo" ibèric 5€
De "pulled" pollastre amb pernil ibèric

R3 - KAO

Bao de carn de porc i ceba 5€
Amb maionesa sriracha, xili oil i coriandre fresc

Dumpling de carn i verdures 5€

Amb vinagreta de soja i xili oil

R4 - NECTARI

Galta de porc estofada 5€
Amb vi negre del Montsant i parmentier de patata

Croquetes de pularda 3€
Amb espècies mediterrànies

R5 - PEPA TOMATE

Bunyols d'espinacs 3€
Amb alloli de mel

New York roll Català 5€
Pa de croissant, burger de butifarra, ceba escalivada i ketchup de romesco

R6 - FAMÍLIA NURI

Arròs de confit d'ànec 5€
Amb bolets i alloli de poma

Arròs de pollastre a la brasa 5€
Amb gambes i cremós de moniato

R7 - EL MIRALL DELS ENCANTS

Mercat Encants Barcelona
Broqueta de porc adobat 3€
Amb espècies mediterrànies

Fingers de pollastre 5€
Amb panko i salsa de mostassa

R8 - DUETTI GOURMET ITALIANO

Mercat de la Llibertat
Focaccia amb porchetta 5€
Scamorza fumada i tomàquet sec

Mix de pasta farcida 5€

R9 - KIOSK UNIVERSAL

Mercat de la Boqueria
Mandonguilles de lluç 5€
I gambes amb vel de papada

Mil fulles de patata i sobrassada 5€
Amb tires de calamar i maionesa d'ous ferrats

R10 - LA BARCA DE SANT ANTONI

Mercat de Sant Antoni
Fideuà de marisc 5€
Fideus ecològics de Tortosa, alloli amb all rostit de Sant Pol

Arròs mariner 5€
Arròs eco del Delta de l'Ebre, sofregit fet amb tomàquets i calamars d'Arenys

R11 - EL GRAPAT

Mercat de Fort Pienc
Empedrat de bacallà 3€
Amb olives d'Aragó

Favetes amb pernil i menta 5€

R12 - ROSAH'S PASTRY

Cheesecake d'avellana 5€
Crema de te Matcha i xocolata blanca 5€
Amb gelée de mandarina

PRODUCTES DEL TERRITORI

T1 - POSTRES MASGRAU
Postres

T2 - ARTESANS DE L'ABEL - EMBOTITS DE LA GARROTXA
Embotits

T3 - FORMATGES MONTBRÚ
Formatges

T4 - CAN GABURRA - EMBOTITS DE LA GARROTXA
Embotits