



SANT POL Gastronòmic

GUIA / GUÍA / GUIDE



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Viles Marineres



Generalitat
de Catalunya



Ajuntament de
Sant Pol de Mar



www.santpol.cat
#santpolgastronomic

f X @ajsantpol

La Gastronomia

La gastronomia santpolenca -i a la vegada catalana- es basa en els productes de la terra, es remunta a l'època romana i és una sana, rica i variada expressió de la dieta mediterrània, que combina els productes del mar, de la muntanya i de l'horta amb l'oli d'oliva, present en la majoria dels seus plats.

L'oferta gastronòmica i de restauració presenta un generós ventall d'opcions tant pel que fa a la restauració, com als productes d'alimentació i de producció artesanal, o als esdeveniments gastronòmics que s'organitzen al llarg de l'any per a donar a conèixer la qualitat de la gastronomia local i la quantitat d'oferta existent.

La Gastronomia

La gastronomía sanpolense -y a su vez catalana- se basa en los productos de la tierra, se remonta a la época romana y es una sana, rica y variada expresión de la dieta mediterránea, que combina los productos del mar, de la montaña y de la huerta, con el aceite de oliva, presente en la mayoría de sus platos.

La oferta gastronómica y de restauración presenta un generoso abanico de opciones tanto a nivel de restauración y de los productos de alimentación artesanal, como en lo referente a los acontecimientos gastronómicos que se organizan a lo largo del año para dar a conocer la calidad de la gastronomía local y la cantidad de oferta existente.

The Gastronomy

The local gastronomy -Catalan in turn- is based on the products of the land, it dates back to Roman times and is a healthy, rich and varied expression of the Mediterranean diet, which combines seafood, vegetables garden and the olive oil, present in most of their plates.

The offer of gastronomy and restoration is very rich as it presents generous range of products like artisanal food and gastronomic events that are organized to promote the quality of local gastronomy and the quality of services offered.



Menjar per emportar

Comida para llevar
Take away food

1. 9 ROSTIT
2. EL RACÓ DE LA SELVA
3. EL TRENCALL
4. PALA
5. PIZZES VILÀ
6. SAULEDA CÀTERING



Bars, Frankfurts, Cafeteries i Gelateries

Bares, Frankfurts, Cafeterías y Heladerías
Bars, Frankfurts, Coffee Shops and
Icecream Shops

1. 3/30
2. DEBY -CAFETERIA/GELATERIA-
3. DONER KEBAB SANT POL DE MAR
4. EL GALET
5. EL JARDÍ DEL SANT PAU
6. FRANKFURT EL PAS
7. FRANKFURT LLUÏSA
8. LA TOMA
9. L'OBRAJADOR DE LA SELVA -GELATERIA-
10. L'OMBRA D'UN SIFÓ
11. NOU 49
12. NOU GRIMAL -GELATERIA-
13. OCTOPUS GARDEN
14. RUBY'S BAR
15. VERMUT I TAPES EL RELLOTGE



Guinguetes

Chiringuitos
Beach Bars

1. BANYS GÁLVEZ
2. BANYS TARRIDAS
3. FIJI TIME
4. LES BARQUES



Artesans de l'alimentació

Artesanos de la
alimentación
Food Artisans

1. 3/30
2. CA LA TERESA
3. EL CROSTÓ
4. FORN DE PA GRIMAL
5. MELMELADES CALADA
6. PASTISSERIA SAULEDA



Restaurants

1. RESTAURANT L'ERMITA
2. CASAFINA
3. CUINA SANT PAU
4. EL SOT DEL MORER
5. LA CASA NOSTRA
6. LA REPÚBLICA DE BURINONS
7. LA SELVA
8. LA TAVERNA
9. MARGOT
10. RESTAURANT DEL CLUB NÀUTIC
11. RESTAURANT EL MOLÍ
12. VORAMAR
13. XALOC

- 9 ROSTIT, ROSTISSERIES MÒBILS**
C. Sant Galderic, 6B (Zona Industrial Ponent) | T. 687 911 775
Pollastres a l'ast i cuina tradicional catalana. / Pollos asados y cocina tradicional catalana. / Roasted chicken and traditional Catalan cuisine.
- EL RACÓ DE LA SELVA**
C. Nou, 50 | T. 937 601 122 | [f](#) [i](#) [@elracodelaselva](#)
Productes gourmet i una gran selecció de vins, caves i begudes artesanes. / Productos gourmet y una gran selección de vinos, cavas y bebidas artesanas. / Delicatessen products and a large selection of wines, cavas and artisanal drinks.
- EL TRENCALL**
C. Consolat de Mar, 49 | T. 937 603 642 | [i](#) [@eltrencall](#)
Cuina casolana i de temporada. / Cocina casera y de temporada. / Homemade cuisine with seasonal products.
- PALA**
C. Consolat de Mar, 59 | T. 632 766 086 | [i](#) [@palasantpol](#)
Cuina italiana elaborada amb una acurada selecció de productes de proximitat i de temporada. Amb opcions vegetarianes i veganes. / ocina italiana elaborada con una acurada seleccion de productos de proximidad y de temporada. Con oferta vegetariana y vegana. / Italian cuisine prepared with a selection of local and seasonal products. With vegetarian and vegan offer.
- PIZZES VILÀ**
C. Nou, 11 | T. 937 600 572 | [i](#) [@vilapizzas](#)
Pizzas per emportar o a domicili. / Pizzas para llevar o a domicilio. / Pizzas to take away.
- SAULEDA CÀTERING**
C. Manzanillo, 20 | T. 937 600 465 | [www.sauleda.cat](#)
[i](#) [@sauleda_catering](#)
Servei de càtering i de menjar per a emportar, a recollir sota comanda, a la Pastisseria Sauleda de Sant Pol. / Servicio de catering y de comida para llevar, a recoger bajo pedido, en la Pastelería Sauleda de Sant Pol. / Catering service and Takeaway food service.

- 3/30**
C. Tobella, 40 | T. 936 794 504
- DEBY -Cafeteria/Gelateria-**
C. Ferrocarril, 8 | T. 937 601 276
- DONER KEBAB SANT POL DE MAR**
Av. Dr. Furest 10-12
- EL GALET**
Pl. Anselm Clavé, 4 | T. 937 603 189
- EL JARDÍ DEL SANT PAU**
C. Nou, 8 | T. 937 602 488 | [i](#) [@el_jardi_del_sant_pau](#)
- FRANKFURT EL PAS**
C. Ferrocarril, 7 | T. 937 603 345
- FRANKFURT LLUÏSA**
C. Nou, 16 | T. 937 601 335
- LA TOMA**
C. Tobella, 31 | T. 931 686 518
- L'OBRAJOR DE LA SELVA -Gelateria-**
C. Nou, 38 | T. 937 601 122
- L'OMBRA D'UN SIFÓ**
C. La Riera, 19 | T. 644 567 356 | [f](#) [i](#) [@lombradunsifo](#)
- NOU 49**
C. Nou, 49 | T. 934 613 860
- NOU GRIMAL -Gelateria-**
C. Nou, 45
- OCTOPUS GARDEN**
Parc del Litoral, s/n | T. 677 446 961
[i](#) [@octopusgarden_santpol](#)
- RUBY'S BAR**
Pl. Anselm Clavé, 6 | T. 937 604 637
- VERMUT I TAPES EL RELLOTGE**
Av. Dr. Furest, 23 | T. 626 390 568



RESTAURANT L'ERMITA

Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (EUHT StPOL)
Ctra. N-II, Km.664 | T. 937 600 051 | [www.lermitarestaurant.com](#) | [i](#) [@ermita_restaurant](#)
Cuina mediterrània, de mercat i de proximitat. Hotel gastronòmic Gran Sol***. Servei de recollida per a emportar. De dilluns a diumenge ofereix dinars i sopars. / Cocina mediterránea, de mercado y de proximidad. Hotel gastronómico Gran Sol***. Servicio de recogida para llevar. De lunes a domingo sirve comidas y cenas. / Mediterranean, seasonal and local cuisine. Gastronomic Hotel Gran Sol ***. Take away service.
Carta: a partir de 26 € - Menú L'Ermita: 29 €



CASAFINA

C. Sta. Clara, 3 | T. 930 376 559 | [i](#) [@casafina_santpol](#)
Cuina mediterrània amb el nostre toc. Plats recomanats: els esmorzars de forquilla i els guisats del dia com la Coliflor rostida o el Jarret de Porc. Els dilluns tanca per descans. / Cocina mediterránea con nuestro toque. Platos recomendados: los desayunos de tenedor y los guisos del día como la Coliflor rustida o el Jarret de cerdo. Los Lunes cierra por descanso. / Mediterranean cuisine with our touch.
Menú de migdia: 17 € - Menú de cap de setmana i festius: 24 €
Carta (servei de sopar): entre 25 i 30 €
Menú de mediodía: 17 € - Menú de fines de semana y festivos: 24 €
Carta (servicio de cenas): entre 25 y 30 €



CUINA SANT PAU

C. Nou, 10 | T. 937 600 950 | [www.cuina-santpau.cat](#) | [i](#) [@cuinasantpau](#)
Cuina mediterrània, de temporada, per compartir. Plats recomanats: canelons de tres carns, arrossos i "muqueca" de peix. Els dilluns i dimarts tanca per descans. / Cocina mediterránea de temporada, para compartir. Platos recomendados: canelones de tres carnes, arroces i "muqueca" de pescado. Lunes y martes cierra por descanso. / Mediterranean and seasonal cuisine to share.
Carta: a partir de 50 €



EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II, Km. 664,7 | T. 937 601 105 | [www.elsotdelmorer.com](#) | [i](#) [@elsotdelmorer](#)
Cuina mediterrània i catalana, de mercat. Plats recomanats: bacallà, "roast-beef", fideuada i arrossos. Els dilluns tanca per descans. / Cocina mediterránea y catalana, de mercado. Platos recomendados: bacalao, "roast-beef", fideuá y arroces. El lunes cierra por descanso. / Mediterranean and Catalan cuisine.
Menú diari: 17 € - Menú de cap de setmana: 30 €
Carta: a partir de 25 €
Menú del dia: 17 € - Menú de fines de semana: 30 €
Carta: a partir de 25 €



LA CASA NOSTRA

C. La Riera, 13 | T. 937 601 162 | [www.lacasanostra.cat](#) | [f](#) La Casa Nostra | [i](#) [@lacasanostra](#)
Cuina italiana/mediterrània. Plats recomanats: Broqueta de carbassó i gambes, Rigatoni a la carbonara i Pizza Parmiggiana. Servei de comandes per emportar i a domicili (sols els caps de setmana). Del 21/06 al 11/09 els dimarts tanca per descans. Ofereix sopars cada vespre i dinars els dissabtes i diumenges. La resta de l'any obre de dijous el vespre a diumenge el migdia. Cocina italiana/mediterránea. Platos recomendados: Brocheta de calabacín y gambas, Rigatoni a la carbonara y Pizza Parmiggiana. Servicio de pedidos para llevar y a domicilio (sólo los fines de semana). Del 21/06 al 11/09 los martes cierra por descanso. Abre todas las noches y los sábados y domingos al mediodía. El resto del año abre desde el jueves por la noche hasta el domingo al mediodía. / Italian and Mediterranean cuisine. Take away and home delivery service (weekend only)
Carta: a partir de 25 €



LA REPÚBLICA DE BURINONS

C/ Abat Deàs, 28 | T. 930 294 882 | [i](#) [@LaRepublicadeBurinons](#)
Cuina de Km0, amb vins naturals i amb hort propi. Plats recomanats: Bomba de carabassó i Galta de porc guisada. Servei de comandes per emportar. Els dilluns i dimarts tanca per descans. / Cocina de proximidad, con vinos naturales y con huerto propio. Platos recomendados: Bomba de calabacín y Carrillera de cerdo asada. Servicio de pedidos para llevar. Los lunes y martes cierra por descanso. / Local Cuisine, with natural wines and home-grown vegetables. Take away service.
Carta: entre 25 i 30 €



LA SELVA

C. Nou, 50 | T. 937 601 122 | [www.restaurantlaselva.cat](#) | [f](#) [i](#) [@laselva_restaurant](#)
Cuina casolana a base de carns a la brasa, amanides, pasta i pizzes. Servei de comandes per emportar. Obre de divendres el vespre a diumenge migdia. / Cocina casera a base de carne a la parrilla, ensaladas, pasta y pizzas. Servicio de pedidos para llevar. Abre desde el viernes por la noche hasta el domingo al mediodía. / Grilled meals, pizzas, pasta and salads. Take away service.
Carta: entre 20 i 30 €



LA TAVERNA

C. La Riera, 3 | T. 691 308 170 | [i](#) [@latavernadesantpoldemar](#)
Cuina de mercat. Tapes i platillos. Plats recomanats: paella, xurrasquito amb ximixurri i "ceviche". Servei de comandes per emportar. / Cocina de mercado. Tapes y platillos. Platos recomendados: paella, churrasco al chimichurri y ceviche. Servicio de pedidos para llevar. / Mediterranean and seasonal cuisine. Take away service.
Carta: a partir de 20 €



MARGOT

C. Manzanillo, 15 | T. 937 600 302 | [i](#) [@restaurantmargot](#)
Cuina tradicional catalana i marinera. Plats recomanats: paella, fideuada i arròs negre. Servei de comandes per emportar. Els dimarts tanca per descans. / Cocina tradicional catalana y marinera. Platos recomendados: paella, fideuá y arroz negro. Servicio de pedidos para llevar. Los martes cierra por descanso. / Traditional Catalan cuisine and seafood. Take away service.
Menú de migdia: 17 € - Menú de cap de setmana: 27 €
Menú de mediodía: 17 € - Menú de fin de semana: 27 €



RESTAURANT DEL CLUB NÀUTIC

Av. Dr. Furest, s/n | T. 937 600 717 | [www.cnspm.es](#) | [i](#) [@clubnauticspm](#)
Cuina mediterrània. Plat recomanat: Paella de peix i Fideuada. Servei de comandes per emportar. Obert tot l'any. / Cocina mediterránea. Plato recomendado: Paella de pescado y Fideuá. Servicio de pedidos para llevar. Abierto todo el año. / Mediterranean Cuisine. Take away service.
Carta: a partir de 29 €



RESTAURANT EL MOLÍ

C. Consolat de Mar, 43 | T. 937 603 014 - 617 124 914 | [i](#) [@elmoli_restaurant](#)
Cuina mediterrània, casolana i mercat. Plats recomanats: peix fresc, paella i confit d'ànec. Diumenge vespre i dilluns tanca per descans. / Cocina mediterránea, casera y de mercado. Platos recomendados: pescado fresco, paella y "confit" de pato. El domingo por la noche y el lunes cierra por descanso. / Mediterranean and Catalan cuisine.
Menú de migdia: 21 € - Suplm. de terrassa: 1 €
Menú de mediodía: 21 € - Suplm. terraza: 1 €



VORAMAR

PL del Torrent Arrosser (platja de les Barques)
T. 937 600 654 - 646 338 632 (reserves per WhatsApp) | [f](#) Terrassa Voramar | [i](#) [@terrassa.voramar](#)
Cuina mediterrània a base de peix i productes frescos. Plats recomanats: peix al forn o a la brasa, suquets i arrossos. A l'hivern els dimarts tanca per descans. / Cocina mediterránea a base de pescado y productos frescos. Platos recomendados: pescado al horno o a la brasa, "suquets" y arroces. En invierno los martes cierra por descanso. / Mediterranean cuisine, based on fish and fresh products.
Carta: 30 € - Menú de migdia (no es serveix a l'estiu): 18,50 €
Carta: 30 € - Menú de mediodía (no ser sirve en verano): 18,50 €



XALOC

Av. Dr. Furest, 22 | T. 937 602 391 | [f](#) Xaloc Restaurant | [i](#) [@xaloc.restaurant](#)
Cuina mediterrània, casolana i de mercat. Plats recomanats: paella, fideuada i peix fresc. Servei de comandes per emportar. Servei continuat. Els dilluns tanca per descans. / Cocina mediterránea, casera y de mercado. Platos recomendados: paella, fideuá y pescado fresco. Servicio de pedidos para llevar. Servicio continuo. Los Lunes cierra por descanso semanal. / Mediterranean and Catalan cuisine. Take away service.
Carta a partir de 20 € - Menú de migdia (no es serveix a l'estiu): 16,95 €
Carta a partir de 20 € - Menú de mediodía (no ser sirve en verano): 16,95 €

- BANYS GÁLVEZ**
Platja de La Murtra - aparcament del Molí | T. 617 013 330
[f](#) /BanyGalvez | [i](#) [@banysgalvez](#)
Cuina marinera. Plats recomanats: paella i fideuà. Els dijous al vespre monòlegs. / Cocina Marinera. Platos recomendados: paella y fideuá. Los Jueves al atardecer monólogos. / Seafood. Thursdays at sunset monologues
- BANYS TARRIDAS**
Platja de Sant Pol - aparcament del Parc del Litoral | T. 615 419 386
[www.banystarridas.com](#) | [f](#) [i](#) [@banystarridas](#)
Cuina marinera. Plats recomanats: paella, fideuades i peix fresc. 100% lliure de gluten. Música en directe, monòlegs i espectacles. / Cocina marinera. Platos recomendados: paella, fideuá y pescado. 100% libre de gluten. Música en vivo, monólogos y espectáculos. / Seafood. 100% Gluten free. Live music, Monologues and Shows. Más de 120 anys d'històries junts...
- FIJI TIME**
Platja de Can Villar - aparcament del Parc del Litoral | T. 620 971 689
[f](#) /FIJITIMEBULA | [i](#) [@fijitime_santpol](#)
Cuina marinera. Plat recomanat: peix fresc. Especialitats: "mojitos" i còctels. / Cocina marinera. Plato recomendado: pescado fresco. Especialidades: mojitos y cócteles. / Seafood.
- LES BARQUES**
Platja de les Barques - davant de l'Estació de Tren | T. 636 457 498
[f](#) /xiribarques | [i](#) [@lesbarques](#)
Cuina marinera. Plats recomanats: tapes i plats de peix i marisc. Els divendres, a les 22 h, música en viu / Cocina marinera. Platos recomendados: tapes y platos de pescado y marisco. Los viernes, a las 22 h, música en vivo / Seafood. Friday, at 22 h, live music.
- 3/30**
C. Tobella, 40 | T. 936 794 504
Forn de pa i cafeteria. Empanades argentines / Panadería y cafetería. Empanadas argentinas / Bakery and Coffee shop
- CA LA TERESA**
C. Roger de Flor, 21 | T. 937 600 391
Carnisseria i cansaladeria / Carnicería y charcutería / Butchery & Charcuterie
- EL CROSTÓ**
C. Jacint Verdaguier, 2 | T. 662 921 802
Artesans del pa i pastisseria / Panadería y pastelería / Bakery
- FORN DE PA GRIMAL**
C. Tobella, 2 | T. 937 603 099
[www.forndepagrimal.com](#) | [i](#) [@pastisseriagrimal](#)
Forn de pa / Panadería / Bakery
- MELMELADES CALADA**
T. 640 822 104 | [calada@melmeladescalada.com](#)
[www.melmeladescalada.com](#) | [i](#) [@melmeladescalada](#)
Melmelades artesanals / Mermeladas artesanales / Artisanal Jams
- PASTISSERIA SAULEDA**
C. Manzanillo, 20 | T. 937 600 465
[www.sauleda.cat](#) | [i](#) [@sauleda_pastisseria](#)
Alta pastisseria / Alta pastelería / High Pastry