[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Sant Cugat del Vallès el 26/02/2018

# [Saborear la historia de Sant Cugat a través de la cocina tradicional del restaurante La Plaça ya es posible](http://www.notasdeprensa.es)

## Moderna e innovadora, la ciudad de Sant Cugat conserva la armonía y el sentimiento de un pueblo con espacios emblemáticos como el Monasterio de Sant Cugat, considerado el más importante del condado de Barcelona y un gran exponente de la época medieval en Cataluña, declarado bien cultural de interés nacional en 1931

Situado en el centro histórico, justo delante encontramos una zona para peatones regentada por la terraza del restaurante La Plaça, donde se puede disfrutar de un ambiente inmejorable mientras se toma una copa con unas tapas al salir de trabajar o se hace el vermut durante el fin de semana. “No hay que salir de Sant Cugat para comer unas buenas tapas”, afirma el Director de Sala del restaurante, Lluís Estrada. Entre la riqueza del patrimonio de Sant Cugat, también hay que destacar la antigua Fábrica de Productos Cerámicos de Arpí, conocida como “Cal Gerrer”, del año 1851. Y que gracias a la restauración impulsada por la Fundación Cabanas todavía conserva la decoración original de la fachada con piezas elaboradas en el mismo edificio premodernista. La preservación de la arquitectura, de la que fue la fábrica de cerámica más importante del Vallès, ha permitido convertirla en un museo para realizar diferentes exposiciones. La “Casa Museu Cal Gerrer” está distribuida en diferentes espacios, uno de los más importantes es el Mirador desde donde se puede apreciar el Parque Natural de la Sierra de Collserola y la obra escultórica de Frederic Cabanas, pintor y fotógrafo enamorado del arte al frente de la Fundación. Según el Director de Sala de La Plaça, establecimiento que mantiene la arquitectura original de la única casa-fábrica de barro en todo el estado español, “es todo un orgullo estar integrado en un edificio que dispone de las vistas más impresionantes de la ciudad y desde donde se puede saltar azotea tras azotea para acabar sobrevolando el macizo de Collserola”. Más información de La PlaçaUbicado en la Plaça Octavià, dispone de una carta muy variada de tapas, bocadillos, snacks y platos de cocina tradicional que se sirven en los diversos salones del restaurante, así como en la terraza climatitzada, de 13h a 23.30h ininterrumpidamente y a partir de las 12h en fines de semana.

**Datos de contacto:**

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/saborear-la-historia-de-sant-cugat-a-traves-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Viaje Cataluña Turismo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)