



Les roses més dolces i gastronòmiques del Sant Jordi 2025

12 roses de Sant Jordi comestibles i tan dolces com irresistibles.

Primer va arribar el pa de Sant Jordi creat fa més de 35 anys per **Eduard Crespo** del *Forn Balmes*, a petició del *Gremi de Flequers de Barcelona*. Però el pa no ha estat l'únic aliment que s'ha fet el seu lloc en un dels dies més bonics de l'any, cada cop són més i especialment dolços: pastissos de Sant Jordi, galetes decorades amb motius de Sant Jordi, tota mena de roses comestibles i enguany també el drac comestible que ha donat la volta a Catalunya, el drac de la pastisseria Brunells.

Totes aquestes delícies no formen part estricta de la llegenda de Sant Jordi, però no per això són menys destacables i desitjables. A Gastrotalkers hem volgut parar atenció a les roses dolces i comestibles, cada cop més sofisticades i treballades. Aquest és el nostre llistat de roses de Sant Jordi més irresistibles del 2025:

1. Les roses de Sant Jordi de la pastisseria L'Atelier Barcelona

La pastisseria L'Atelier de Barcelona enguany celebra el seu sisè aniversari i ho fa presentant dues novetats de Sant Jordi: la rosa vermella i la rosa blanca. La rosa vermella està feta de pa de pessic d'ametlla amb mouse de te isfahan, ganaché i gelée de gerds. La rosa blanca està feta de pa de pessic d'ametlla i coco amb ganaché i mousse de vainilla, però a més a l'interior hi amaga un cor de mango i cardamom. Totes dues roses coronades damunt d'un cono de croissant, una de les peces més icòniques d'aquesta pastisseria i dels seus capitans, l'**Eric Ortuño** i la **Ximena Pastor**.

Rosa de Sant Jordi de L'Atelier Barcelona. Foto: L'Atelier Barcelona.

2. La rosa de Sant Jordi de la pastisseria Faixat de Barcelona

L'origen de la pastisseria Faixat remunta al 1929 i des d'aleshores ha estat una pastisseria amb nom propi a la ciutat de Barcelona, la qual està capitanejada per l'**Enric Faixat** i la **Gisela de Luz**, els quals han mantingut la pastisseria tradicional i, en paral·lel, han anat introduint un vessant més innovador. Entre els diversos reconeixements que han adquirit al llarg d'aquests anys, destaquen els obtinguts per l'Enric Faixat com el de Millor Jove Pastisser Artesà Innovador del 2015 o el Diploma de Mestre Artesà (2022) atorga pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació



i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya, a més de formar part de la llista de les 50 Millors Pastisseries de Catalunya, atorgat per la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts, des de l'any 2021.

La seva proposta de Sant Jordi és una rosa individual de mousse de mascarpone amb un interior de fresons del Maresme amb alfàbrega. Aquí amb fruita de proximitat, la qual dona un valor afegit al producte. Expliquen a Gastrotalkers que la fan des del 2021 i que any rere any n'han anat augmentant la producció perquè la demanda d'individuals va creixent. "Abans només feiem el clàssic llibre de Sant Jordi, però a partir de la pandèmia vam detectar un augment de vendes en els formats individuals i les ganes de la gent de poder tastar més varietat", ens diu la Gisela.

Rosa de Sant Jordi de la pastisseria Faixat de Barcelona. Foto: Albert Ribas.

Més enllà de la rosa individual, també desataca el seu pastís de Sant Jordi i el seu pa de Sant Jordi, enguany guardonat amb el 3r premi al concurs Millor Pa de Sant Jordi 2025.

3. La rosa de Sant Jordi de la pastisseria Takashi Ochiai de Barcelona

La rosa de Takashi Ochiai és extremadament delicada. Està feta d'una mousse de xocolata blanca, gel de litxi, confitura de gerds i pètals de chantilly de mascarpone i roses. Una petita mossegada de plaer d'una pastisseria d'especialitat japonesa que s'ha guanyat el cor dels barcelonins.

Rosa de Sant Jordi la pastisseria Takashi Ochiai de Barcelona. Foto: Ochiai Barcelona.

4. La rosa croissant de Sant Jordi de la pastisseria Brunells de Barcelona

Dels mateixos creadors del drac croissant, exclusivament per al dia de Sant Jordi, també han creat una rosa croissant de poma, una mena de roll, banyada amb fruits del bosc.



Roses croissants de la patisserie Brunells de Barcelona. Foto: Brunells 1852.

En aquest cas, si passeu per la Brunells, toca preguntar-se: rosa o drac? Drac o rosa? Quina decisió més complicada!

5. La rosa de Sant Jordi del Rocambolesc

Un pastís en forma de rosa signat per Rocambolesc, la gelateria d'**Ale Rivas** i **Jordi Roca**. És d'allò més visual, però al gust notareu ametlla, rosa i confitura de cirera. L'exterior és una cobertura de crema de xocolata de rosa. L'hem tastat i us podem dir que és una opció fantàstica per sorprendre i compartir amb qui més estimes, com a mínim un cop a la vida.

Repetint el format de l'any passat, es presenta dins una caixa de llauna que està cuidada al més mínim detall i en la qual es pot veure el cavaller Sant Jordi anant a entregar la rosa. Qui ho prefereixi, també la pot adquirir en una versió mini.

Rosa de Sant Jordi comestible del Rocambolesc. Foto: Núria Escalona.

Interior de la rosa de Sant Jordi comestible del Rocambolesc. Foto: Rocambolesc.

Està disponible online i a les botigues físiques.

6. La rosa de Sant Jordi de Casa Cacao

"L'únic que els falta a les roses per a ser perfectes és ser comestibles", deia Josep Pla. A Casa Cacao, l'obrador de xocolata liderat per **Jordi Roca**, tot és possible i tenint en compte aquesta



cita de **Josep Pla** l'any 2021 van crear la seva rosa comestible i enguany podem seguir gaudint d'ella. Cada rosa està elaborada a mà, pètal a pètal. Per tant, igual que les roses naturals, aquestes roses de Casa Cacao són úniques i diferents entre elles.

Rosa de Sant Jordi comestible de Casa Cacao. Foto: Casa Cacao.

Si seguim amb Casa Cacao, la novetat del 2025 la trobem en el bombó de rosa. Sembla fet amb pàgines de llibre, però realment és una bombó de giandua de festuc cremosa i airejada, amb gelatina de gerd de rosa, de sabor floral i lleugerament àcid. En aquest cas cal saber que només es pot recollir a la botiga.

Bombó de Sant Jordi de Casa Cacao. Foto: Casa Cacao.

7. La rosa de Sant Jordi de La Patisserie Barcelona

Els pastissos individuals de La Patisserie Barcelona de **Josep Maria Rodríguez i Ana Lucía Jarquín** són extremadament reconeixibles. Els individuals de diferents formes i textures són una insígnia d'aquesta pastisseria i per dates assenyalades sempre en podem trobar d'especials. Per Sant Jordi, les seves roses ja són un clàssic: la rosa vermella, la rosa groga i la rosa lila.

La rosa vermella està feta amb una mousse de xocolata, un interior esponjós de vainilla, cruixent de neules i pa de pessic de Sacher. La rosa groga està feta amb una mousse de xocolata amb llet, cremós de fruita de la passió amb perles cruixents de xocolata amb llet i pa de pessic Sacher. I la rosa lila està fet amb una mousse de xocolata negra Millot 74%, cremós de fruits vermells amb perles cruixents de gerds o una base de pa de pessic Sacher.

La rosa vermella de La Patisserie Barcelona. Foto: La Patisserie Barcelona.

La rosa groga de La Patisserie Barcelona. Foto: La Patisserie Barcelona.

Amb els anys han anat incorporant altres creacions de Sant Jordi i enguany també hi podreu



trobar el pastisset del drac o figures de xocolata com la rosa o el llibre, aquest fins i tot en una versió vegana.

Sobre els pastissers de La Pastisseria Barcelona cal parar especial atenció perquè la seva trajectòria ens mostra l'exigència que hi ha en les seves elaboracions. L'any 2011, després d'una llarga formació en pastisseria, en Josep Maria Rodríguez (La Pastisseria Barcelona), en **Jordi Bordas** i l'**Alejandro Montes** es proclamaven campions del món en pastisseria al reconegut concurs 'Cuope du Monde de la Pâtisserie'. Per la seva banda, l'**Ana Lucía Jarquín**, el mateix 2011 va ser guardonada amb el primer premi del concurs "The Best Restaurant Dessert" organitzat per l'Escola Espai Sucre i l'any 2019 va participar al 'II Concurso Pastelero Revelación' sent guardonada amb el primer premi en la categoria Millor Pastisser d'Obrador.

8. La rosa de Sant Jordi, comestible i solidària, d'El Rosal

Una de les roses que més m'aprecio i que en el seu moment em va incitar a escriure articles com aquest, és la rosa d'*El Rosal*. Ja fa alguns anys que les elaboren, però les últimes novetats són la rosa de maduixa, d'un color vermell ben cridaner, i la de xocolata amb gerds. En el seu moment també en van fer de grogues, però la clàssica és de xocolata negra, que és la que hem tastat més d'un Sant Jordi a Gastrotalkers. Estan fetes amb galeta de neula i xocolata.

Són un clàssic del Sant Jordi més dolç i on també han innovat és en el format. Les podem trobar amb pal o sense pal, però també en format mini en una caixa on venen tres roses petites, una de cada varietat i sense pal.

Rosa de galeta i xocolata de Sant Jordi d'El Rosal. Foto: Núria Escalona.

Rosa de maduixa de Sant Jordi d'El Rosal. Foto: El Rosal.

Rosa de xocolata i gerds de Sant Jordi d'El Rosal. Foto: El Rosal.

El Rosal és un obrador amb valor social. Va néixer l'any 1920 a Tàrrrega, però l'any 2001, degut a



la jubilació del propietari, va ser cedit a la Fundació Alba, una entitat que treballa per millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat i malaltia mental de l'Urgell i la Segarra. Comprant aquesta rosa, més enllà d'endolcir-se també es col·labora amb la causa social de l'entitat.

Les roses es poden comprar a la botiga online, a la botiga de Tàrrrega i també en diferents botigues de Catalunya que podeu consultar en el mapa que han creat.

9. La rosa de Sant Jordi de la pastisseria Gil de Puigcerdà i Llívia

Si la teva zona és Puigcerdà, Llívia o rodalies la teva pastisseria de Sant Jordi és la Pastisseria Gil. Fundada l'any 1986, s'ha anat guanyant el cor dels ceretans, però també de tots els que constantment fan parada i fonda al Pirineu. A més, des de l'any 2021 forma part de la llista de les 50 millors pastisseries de Catalunya, un guardó que s'entrega durant la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicenç dels Horts, on també ha obtingut el guardó Fava de Cacao a la Millor Pastisseria del Pirineu durant quatre anys consecutius (2021, 2022, 2023 i 2024).

La seva proposta de Sant Jordi són dos pastissos individuals en forma de rosa: la vermella i la groga. Les fan des del 2018 i "va resultar ser una bona idea perquè els clients l'esperen amb candeletes". La rosa vermella està feta de mousse de liti amb un gelificant de gerds infusionats amb rosa. La rosa groga és una adaptació del seu popular *gin lemon*: mousse de llimona, crema de yuzu i gelatina de ginebra.

Roses de Sant Jordi de la pastisseria Gil. Foto: Pastisseria Gil.

Rosa groga, versió 'gin lemon', de la Pastisseria Gil. Foto: Pastisseria Gil.

10. La rosa de Sant Jordi de la pastisseria Vallflorida Xocolaters de Sant Esteve de Palautordera

La idea del xocolater Lluís Costa, guanyador dels premis Millor Croissant Artesà de mantega d'Espanya 2015, Millor Pasta de te d'Espanya 2018 i Millor Panettone Tradicional i de Xocolata del 2023, "són figures de xocolata elaborades 100% amb cobertura del 65% de cacao i pensades per a regalar aquest Sant Jordi", tal com ell mateix explica a Gastrotalkers. Una proposta que podem veure en la següent imatge i que recorda molt a les mones de Pasqua de xocolata.



Figura de xocolata de Sant Jordi de Vallflorida Xocolaters. Foto: Lluís Costa.

11. La rosa de Sant Jordi de Torrons Fèlix d'Agramunt

Torrons Fèlix és l'ànima torronaire i xocolatera de Catalunya a Instagram. En **Fèlix Valero** i la **Zoe Valero**, pare i filla, ens ensenyen de manera agradable i distesa la laboriosa feina que s'amaga rere les seves creacions. Per aquest Sant Jordi tampoc podia faltar la seva proposta: un ram comestible amb una rosa de xocolata al centre. Aquesta és la proposta més llaminera perquè un cop t'has menjat la rosa, la feinada serà triar amb quina altra llepolia seguir.

Ram de Sant Jordi 2025 de Torrons Fèlix. Foto: Torrons Fèlix

Detall del ram de Sant Jordi 2025 de Torrons Fèlix. Foto: Torrons Fèlix.

Però la cosa no acaba aquí. També es pot adquirir la rosa per separat i un deliciós punt de llibre de xocolata amb maudixa.

12. La rosa de Sant Jordi de la pastisseria La Menuda de Banyoles

Finalment fem parada a Banyoles. La Menuda és una pastisseria que va obrir les seves portes l'any 2023 i des d'aleshores sempre ha deixat empremta. Pocs mesos després de la seva obertura, a principis del 2024, va posicionar-se entre una de les 50 millors pastisseries de Catalunya, un guardó que s'entrega durant la Mostra Internacional de Pastisseria de Sant Vicens dels Horts, i enguany ha tornat a repetir.

La proposta de Sant Jordi de La Menuda és concreta en dos tipus de pastissos en forma de rosa - una de vermella i una de groga - i una caixa de bombons. La rosa vermella és una mousse de xocolata guanaja 70%, interior de gerds, esponjós de cacau sense gluten i pintura de gerds liofilitzats. La rosa groga és una mousse de iogurt, interior de llimona natural, cruixent d'ametlla sense gluten i pintura de yuzu liofilitzada.



Roses de Sant Jordi de la pastisseria La Menuda. Foto: La Menuda.

I bé, si sou més de xocolata, també podeu trobar les caixetes de bombons de roses i pell de drac. En aquest cas les roses estan fetes de cremós de xocolata Manjari 64% i gerds, amb cobertura de gerds liofilitzats 100% natural. Els bombons de pell de drac porten cruixent de neules i avellana, ganaché cremosa de yuzu i xocolata Jivara 40%.

Bombons de Sant Jordi de La Menuda. Foto: La Menuda.

Les edicions d'aquestes propostes de La Menuda són limitades.

I arribats fins aquí: Feliç Sant Jordi 2025! I, sobretot, menja't la rosa!