



**DEL 13 DE MARÇ AL 30 D'ABRIL**

**Jornades gastronòmiques  
de la cuina del**

**100%**  
*Maresme*



# PÈSOL

**DEL MARESME 2014**

Teià

Sant Andreu de Llavaneres

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Argentona

Cabrera de Mar

Cabrils

Caldes d'Estrac

Canet de Mar

Mataró

Òrrius

Pineda de Mar



Sant Cebrià de Vallalta

Sant Pol de Mar

Sant Vicenç de Montalt

Tordera

Vilassar de Dalt

Vilassar de Mar



# INTRODUCCIÓ

Benvingut/da a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent. Combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet rosa del Maresme (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fesols del ganxet de Malgrat de Mar i Palafolls, i els bolets del baix Maresme (a la tardor).

La cuina –amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra– té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs.

La DO Alella és una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat vinífera més característica és la pansa blanca. Els vins blancs, la producció majoritària, són el resultat de sumar les virtuts de diverses varietats de raïm. Per descobrir els secrets d'aquest vi excel·lent es pot visitar algun dels cellers existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella, a la primavera.

Cal destacar l'existència de l'únic restaurant amb estrelles Michelin al Maresme: Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

## Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



# PRODUCTES DE LA TERRA

## *Artesania Alimentària*



El pèsol és un dels conreus amb més tradició a la comarca del Maresme. Tot i que actualment es conreen diverses varietats, les més arrelades a la comarca i més apreciades són les varietats garrofal i floreta. No són gaires els pagesos que conreen aquestes dues varietats, en especial el garrofal, i comercialitzen la seva producció principalment mitjançant la venda directa o en petites botigues i parades dels mercats municipals. Els pagesos del Maresme conserven curosament la llavor que produeixen ells mateixos d'un any per l'altre. Al Maresme el pèsol té marca de garantia que l'acredita!

Incorporar a l'oferta gastronòmica dels restaurants de la comarca el pèsol del Maresme permet donar identitat a la cuina que es fa en els fogons maresmencs, tot vinculant-la al territori que els envolta i també fa possible mantenir el conreu d'aquestes varietats de pèsol i el manteniment de l'activitat agrícola de la comarca. Aquestes jornades gastronòmiques del pèsol són una excel·lent oportunitat per degustar en els restaurants del Maresme que hi participen, aquesta "perla verda" tan apreciada. Els nostres xefs saben com tractar aquest producte tan apreciat.

Per donar suport al sector de l'agricultura i de l'artesania alimentària, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació

de Barcelona treballen conjuntament en el projecte estratègic anomenat "Xarxa Productes de la Terra", que inclou una sèrie d'accions que han de servir per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme, per millorar-ne la seva comercialització i per preservar les varietats tradicionals com els pèsols garrofal i floreta.

Aprofitem aquesta oportunitat per fer-vos conèixer els productors de pèsol garrofal i floreta que formen part de la "Xarxa Productes de la Terra-Maresme". Adreceu-vos-hi i de ben segur que no us defraudaran.

Si voleu disposar de més informació o voleu formar part del cens de productors, visiteu la plana web:  
[www.ccmaresme.cat/productesdelaterra](http://www.ccmaresme.cat/productesdelaterra)

### Consell Comarcal del Maresme



Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa **"Aquí servim productes de la terra"** impulsat pel Consell Comarcal del Maresme



# PRODUCTORS

## *de Pèsol del Maresme*

### ALELLA

PAU GUTIERREZ PEDEMONTE

652 531 807 / lhortdenpau@moviments.net

### ARENYS DE MAR

SÓC PAGÈS

622 225 974 / soc\_pages@hotmail.com

### ARGENTONA

BELLATRIU SCP

657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

### CABRERA DE MAR

PERE RIBOSA

646 536 427 / jsenglar@hotmail.com

HORTICULTURA NOE S.C.P

609 469 215 / noexufre@hotmail.com

COOPERATIVA DE CABRERA DE MAR

937 590 149 / agricolacabrera@telefonica.net

### CALELLA

JOAQUIM GINESTA

619 329 593 / ginesta1@hotmail.com

### MALGRAT DE MAR

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC

627 444 153 / xavierprogresga@terra.es

### MATARÓ

SALVADOR GRAU ROMA

937 550 578 / salvadorgrau21@hotmail.com

### PALAFOLLS

CONCA DE LA TORDERA SCCL

667 693 855 / ramon@concadelatordera.com

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

677 445 188 / info@hortaplademunt.cat

EL MOLÍ DE PUIGVERT

931 155 060 / info@fundaciomoli.org

### SANT ANDREU DE LLAVANERES

HORTA MARC PERA

937 926 449 / laurape@hotmail.com

HORTA FAMÍLIA RABASSA

660 594 656 / frabassa@gmail.com

CAN MARCÓ

649 338 798 / marc@hortamarco.com

HORTA GRAUPERA

610 771 136 / verdures@hortagraupera.com

HORTA MARRÉ

636 785 649 / immagomez@hotmail.es

### TORDERA

AGRÀRIA BAIXA TORDERA

938 640 043 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat



## Morena amb pèsols

### Ingredients:

1 kg de morena de la part de dalt  
50 g de farina pobre en gluten (especial per fregir)  
500 ml d'oli d'oliva per fregir  
1 kg de pèsols molt tendres desgranats

### Pel brou:

1250 g de morena de la part del cap i de la part espinosa de la cua  
150 g de ceba sofregida  
1 cabeça d'all  
Fulles de julivert  
4 tomàquets madurs  
200 ml Xerès sec  
2 l d'aigua

### Per la picada:

½ gra d'all  
6 fulles de julivert  
5 g de farina  
Oli d'oliva extra verge  
Sal i pebre blanc



### Preparació:

Netegeu el quilo de morena d'espines i pell i reserveu-la a talls ben polits.

Disposeu-vos a preparar el brou en una olla, sofregiu ben ros i daurat, els 1.250 g de morena tallada a trossos petits, amb la pell, i espines, però sense la melsa sagnosa. Salpebreu i afegiu-hi la ceba sofregida.

Continueu la cocció i ofegueu-lo amb un triturat de: els alls, el julivert, els tomàquets i el Xerès, i deixeu coure uns 4 minuts

que sigui tot ben sofregit.

Afegiu els 2 litres d'aigua bullent, i continueu la cocció a foc mitjà durant 15 minuts.

Tritureu amb un turmix a dins de la mateixa olla, i continueu la cocció 5 minuts més. Coleu i reserveu el brou.

### Finalització i presentació:

En una cassola poseu a escalfar el brou colat, quan arrenqui el bull tireu-hi els pèsols, (és molt important que els pèsols no quedin coberts del tot pel brou perquè despendran suc de vegetació i, si us passeu, podria quedar el plat aigualit). Deixeu coure a foc mitjà i tapat durant 2 minuts, tireu-hi la picada del ½ all, julivert i farina ben desfeta amb un xic de brou i prosseguiu la cocció 3 minuts més, ara a foc més lent i destapat. Afineu el punt de sal, aparteu del foc i deixeu reposar, tapat, durant 5 minuts.

Serviu els talls de morena desespinats, salats, enfarinats i fregits al punt col·locats a sobre dels pèsols sucosos.

### Restaurant Sant Pau - Carme Ruscalleda, Sant Pol de Mar 3\* Michelin

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Blanc+ 2012 del Celler Bouquet d'Alella.*

En nas, aromes de fruita blanca dolça i madura amb tocs de vainilla i mantega degudes a la seva suau cria en barrica. En boca té un atac franc, pas intens i retrogust molt persistent. Gustos de fruita madura ben equilibrats amb l'acidesa.





## Mandonguilles de calamar amb pèsols

### Ingredients per a 8 persones:

250 g de carn picada de vedella  
250 g de carn picada de porc  
500 g de calamar fresc net  
2 kg de pèsols frescs amb beina o el seu equivalent ja estriat  
4 dents d'all  
Julivert  
Pa sec  
Llet  
Sal, sucre  
Pebre  
Farina  
1 ceba  
4 tomàquets  
1 got de vi blanc  
Mig got de fumet de peix  
Oli d'oliva  
10 ametlles

### Preparació:

Primer de tot posem el pa a remullar en llet. En un bol a part, barregem les carns amb un dent d'all picat, una mica de julivert, sal, pebre i els calamars nets i picats. Afegim el pa remullat i escorregut i ho treballem tot. En farem boletes de la mida de una pilota de ping-pong. Enfarinem les boles i les fregim lleugerament en una cassola amb una mica d'oli. Un cop fregides les apartem. A la mateixa cassola, sofregim una dent d'all i la ceba picats ben fins. Un cop cuits afegim 4 tomàquets ratllats, una mica de sal i una

mica de sucre.

A part preparem una picada amb les ametlles, el pa, els alls i el julivert fregits i triturats. Un cop cuit el tomàquet, afegim la picada, les mandonguilles i el got de vi blanc i ho deixarem coure fins que es begui el líquid i tot estigui ben lligat.

Al final de tot, afegim els pèsols ja pelats, mig gotet de fumet i els deixem coure 5 minuts fins que s'estovin. Ho rectifiquem de sal i ho deixarem reposar.

### Restaurant Espai Gastronòmic, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: *El Pas de les Bruixes 2012 del Cellar Serralada de Marina- Altrabanda.*

Vi blanc 100% Pansa Blanca. Ben estructurat gràcies a la maceració pel·licular de 24 hores. La fermentació s'ha fet a baixes temperatures per salvaguardar els intensos aromes i gustos a fruites cítriques. Lleugera criança sobre lies que li donen el grau d'untuositat necessària per contrarestar el final amarg de la varietat.





## Pèsols estofats amb cansalada i botifarra negra

### Ingredients per a 4 persones:

800 g de pèsols pelats  
200 g de cansalada  
100 g de botifarra negra  
1 ceba mitjana  
4 tomàquets madurs  
1 copa de vi blanc  
100 g d'oli d'oliva verge  
1 nou de llard de porc  
Sal i pebre negre molt



### Preparació:

Netejar les llavors i la pell els tomàquets, els triturem i reservem. Trossegem la ceba molt petita i reservem. Posem una cassola al foc amb l'oli d'oliva i el llard de porc i quan estigui calent introduïm la cansalada trossegada petita, salpebrem i deixem que es faci una miqueta, introduïm la ceba trossegada i esperem que es dauri remonent de tant en tant, en aquest punt afegim el tomàquet triturat i ho deixem coure tot uns minuts, incorporem la copa de vi blanc deixant que s'evapori l'alcohol i afegim els pèsols cobrint-los lleugerament amb aigua i deixant-los coure a foc lent uns 15 minuts. Uns 3 minuts abans d'acabar la cocció incorporar a la cassola la botifarra negra tallada en rodanxes.

### Restaurant El Celler, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Parvus Rosé 2012 del Celler Alta Alella*. Vi rosat d'agricultura ecològica elaborat amb Cabernet Sauvignon i Syrah. Bonic color de cirera, intens al nas on ressalten les maduixes i els gerds. En boca és gras, ben equilibrat i de darrer gust llarg.

## Pèsols estofats amb botifarra, menta i anís

### Ingredients 4-6 persones:

100 g de carn viada  
2 botifarres negres fines  
2 botifarres blanques fines  
1 botifarra crua  
½ ceba  
4 cebes tendres  
2 kg de pèsol del Maresme  
1 copa d'Anís del Mono dolç  
½ copa de Peppermint  
1 branca de menta fresca  
2 l de caldo de carn o de pollastre

### Preparació:

Tallem la carn viada a trossets no molt grossos i l'enrossim juntament amb la botifarra crua, també tallada a trossos, en una cassola amb un xic d'oli. Seguidament afegim la ceba picadeta i deixem que es cogui tot junt. Un cop la ceba està cuïta, tirem els pèsols, deixem uns minutets i afegim l'anís i el peppermint. Deixem evaporar el alcohol. Mullem amb el caldo fins cobrir, un xic més i deixem coure 15 minuts. Afegim les botifarres blanca i negra, deixem 5 minuts i acabem de posar els ingredients que falten, la ceba tendra, tallada en quatre i la branca de menta. Ho deixarem 10 minuts més i llest. Comprovar que el pèsol és béns cuit tastant-lo. Rectificar de sal.

### Restaurant El Racó de Can Feliu, Vilassar de Dalt

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Escumós Blanc Moscatell Dolç 2009 del Celler Alella Vinícola*. Elaborat 100% amb raïm Moscatell. En nas presenta aromes molt intensos a herbes aromàtiques (menta), a fruites fresques (préssec), tropicals (litxi) i florals (flor de llimona). Un escumós molt interessant que ressaltarà l'estructura aromàtica d'aquest plat.





## Estofat de primavera de la cuina tradicional catalana



### Ingredients per a 4-5 persones:

700 g sípia fresca (neta i grossa) / 200-250 g patata nova (tipus Mataró potatoes) / 600 g pèsols del Maresme desgranats (3 kg amb baina) / 3 alls tendres / 4 cebes tendres mitjanes / 3 cullerades soperes d' Oli d'oliva / 3 tomàquets ratllats / 1 copa de vi blanc / 1,5 l aigua + salsa de la sípia / 6 g sal / 2 g pebre negre molt / 1 fulla de llorer

### Per a la picada:

1 gra d'all sec / 20 g d'ametlla torrada / 10 g d'avellanes / 1 branca de julivert

**Opcional:** 5 g de xocolata / Herbes aromàtiques



### Preparació:

Posar l'oli en una cassola i fregir la sípia. Reservar la sípia i tallar-la a daus o tires de 1,5 – 2 cm. Tallar la ceba i els alls molt petit, sofregir-ho i allargar-ho amb el vi blanc a poc a poc per reduir-lo. Per acabar el sofregit incorporar el tomàquet ratllat. Posar l'aigua barrejada amb la salsa de la sípia i els daus prèviament tallats. Coure uns 15 minuts a foc mitjà, i tot seguit afegir les patates per deixar-ho 7 minuts més al foc;

A continuació hi tirem els pèsols i 5 minuts més tard hi afegim la picada. Per acabar deixar 5 minuts a foc suau i rectificar.

És un plat que necessita un temps de repòs abans de servir a taula.

Aquest plat és típic i representatiu de la cuina catalana perquè utilitza 3 tècniques bàsiques com són el sofregit, l'estofat i la picada.

### Restaurant el Nou-Cents, Mataró

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Blanc Clàssic 2012 del Celler Alella Vinícola*. Cupatge clàssic amb 90% Pansa Blanca i 10% de Garnatxa Blanca. Cria amb les pròpies lles fines, per donar-li untuositat, volum i millor evolució al pas del temps. Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, net, brillant i transparent. En nas trobem una intensitat elevada d'aromes afruïtats amb notes de poma, pera, cítrics, mandarina, litxi, fonoll i d'altres més florals (flor de llimoner). En boca presenta una frescor notable i equilibrada amb el grau alcohòlic.

## Cua de bou estofada amb pèsols de les floreteres

### Ingredients per a 4 persones:

1 kg de pèsols dels pagesos d'Argentona (un cop pelats us en quedaran uns 200 g) / 2 cues de bou trossegades / 1 ceba mitjana / 500 g de tomàquets madurs / 2 cullerades de farina / 2 dl de vi negre / 1 l brou de carn / Oli d'oliva / Sal

### Per al bouquet d'herbes:

2 fulles de llorer / 1 branqueta de farigola / 1 pastanaga petita / 1 porro / 1 tros d'api / 1 pom de julivert

### Per a la guarnició:

3 pastanagues mitjanes / 500 g de patates petites tallades a l'anglesa / 500 g de cebetes / 1 gra d'all

### Preparació:

Saleu els trossos de cua de bou, daureu-los en oli d'oliva i reserveu-los en una cassola de fang. En una paella, i aprofitant l'oli que heu fet servir per fregir la cua de bou, feu un sofregit amb ceba trinxada i el tomàquet. Un cop a punt, afegiu-hi les dues cullerades de farina diluïdes en el vi negre. Ho remeneu tot enèrgicament i a poc a poc hi incorporeu el brou de carn, que haureu escalfat abans. Passeu tota aquesta salsa pel colador xinès i repartiu-la sobre els trossos de la cua de bou fins que quedin ben coberts. Després hi afegiu el bouquet d'herbes i ho deixeu coure entre 3 i 4 hores ben bones, fins que sigui ben cuit. Mitja hora abans d'acabar la cocció, hi afegiu les pastanagues trossegades, el gra d'all, les patates tallades i les cebetes, i deu minuts abans d'acabar de coure-ho tot i afegiu els pèsols. Un bon plat, original i per a llepar-se'n els dits.

### Restaurant Fonda Casal, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Negre 2012 del Celler Alella Vinícola*. Vi negre jove sense criança en fusta. Molt afruïtat i amb una estructura tànnica que acompanyarà molt bé aquesta cua de bou. El Merlot, Ull de Llebre i Cabernet Sauvignon li donen gustos de fruites vermelles i florals, de violeta. Un vi negre fàcil de beure.



## Mar i muntanya amb pèsols del Maresme

### Ingredients per a 4 persones:

300 g tomàquet triturat  
100 g escalunya  
100 g pastanaga  
100 g ceba  
200 g Xères  
Herbes aromàtiques (lloret i romani)  
Brou d'ànec 1 litre (óssos d'ànec, bullició 1 h aprox.)  
160 g llagostins  
½ litre brou de llagostins (caps i closques de llagostins)  
300 g pèsols del Maresme

### Per a la picada:

5 g d'all  
10 g d'ametlla  
10 g d'avellanes  
10 g de pa sec  
5 g de julivert

### Per a les mandonguilles:

25 cl llet  
30 g pa sec  
2 unitats rovell d'ous  
All  
5 g julivert  
25 g pinyons  
200 g carn d'ànec  
150 g confit d'ànec  
100 g foie  
150 g pits de pollastre

### Preparació:

Tritem tota la carn i remullem el pa amb la llet. Ho ajuntem amb la resta d'ingredients i barregem fins que quedi tot ben lligat. Procedim a "bolejar" les mandonguilles (la mida serà al gust). Les enfarinem, les fregim i les reservem.

En una cassola sofregim la pastanaga, l'escalunya, la ceba i les herbes aromàtiques. Un cop daurat li afegim el tomàquet, seguidament el Xères i el reduïm. Després li aboquem els dos brous, deixant-ho bullir 5 o 10 minuts.

Afegirem a la cassola les mandonguilles bullint-les uns 10 minuts més. Incorporem la picada i als 5 minuts els pèsols. A banda saltegem els llagostins, els arreglem de sal i els deixem per últim hora.

### Restaurant L'Orquestra, Argenton

Harmonia vi DO Alella: *Merlot 2012 del Celler Roura*.

El Merlot li dona un color rosa intens, aromes i gustos de fruites roges de bosc. Bona entrada, viu en boca, aromes i retrogust francs de intensitat mitjana.





## Bacallà amb tallarines a l'orenga i puré de poma i pèsol

### Ingredients per a 4 persones:

4 trossos de morro de bacallà de 180 g  
200 g de pasta tallarines  
80 g de pèsols nets  
1 poma golden  
oli d'oliva suau  
orenga  
sal i pebre



### Preparació:

Primer de tot posarem a punt de sal el bacallà canviant l'aigua les vegades que sigui necessari. Una vegada el tinguem a punt de sal, el passarem per una paella antiadherent per la part de la pell i el posarem al forn a 180 graus, 15 minuts. Mentrestant bullirem la pasta i la saltejarem amb l'orenga i ho salpebrem.

Farem el puré de poma pelada i pèsols passats per una olla amb oli i ho triturarem. Hi afegim sal i pebre.

Per acabar farem un oli de pèsols amb 4 pèsols bullits i una mica de oli suau.

Muntarem el plat posant la pasta de base, a sobre el bacallà i al damunt el puré. El toc final serà posar l'oli de pèsols. Bon profit!

### Restaurant 6Q Restaurant, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca 2012 del Celler Alta Alella*. Vi jove elaborat amb Pansa Blanca. Maceració pel·licular per treure el màxim d'aromes varietals. Nas molt intens on predominen les aromes florals, de fruites blanques, pera i poma. Entrada molt potent, pas de boca fresc i llarga persistència amb records d'ametlla.

## Pèsols amb sèpia i patates

### Ingredients:

Una sèpia de 500 g  
½ kg de pèsols de la floreta desgranats  
3 cebes tendres  
2 alls tendres  
1 got de vi blanc d'Alella  
1 got petit d'oli d'oliva  
½ l aigua amb sucre  
300 g patates del Maresme  
1 pols de sal

### Per a la picada:

50 g ametlles i avellanes / 1 nyora / 1 gra d'all i julivert

### Preparació:

En una cassola s'hi posa oli d'oliva i la sèpia tallada a trossos en fred. Quan s'hagi consumit l'aigua de la sèpia hi afegim les cebes i els alls tendres. Un cop cuit ho reguem amb vi blanc. Ho deixem reduir. Aboquem els pèsols i les patates, ho salem. Tot seguit ho cobrim amb l'aigua amb sucre. Quan la sèpia estigui tova hi afegim la picada.

### Per la picada:

En un morter hi piquem les ametlles i les avellanes, la nyora (que l'haurem escaldat), l'all i julivert, i ho desfem amb una mica d'aigua.



### Escola de Restauració del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca 2012 del Celler Marqués de Alella*. Vi daurat pàl·lid amb reflexos verdosos característics de la varietat. Untuós en boca, aromes florals i cítrics amb una acidesa molt equilibrada amb els tons dolços. Bon retrogust.



## Pèsols del Maresme ofegats amb foie

### Ingredients per a 4 persones:

800 g de pèsols del Maresme (ja desgranats)  
3 cebes tendres  
1 foie d'ànec fresc d'uns 400 g  
Sal i pebre  
Mig got d'aigua mineral  
Oli d'oliva

### Preparació:

Talleu les cebes tendres a juliana fina.

Poseu-la en una cassola amb una mica d'oli d'oliva i deixeu-ho coure a foc lent, remenant de tant en tant, fins que quedi transparent.

Afegiu-hi els pèsols, mig got d'aigua i una mica de sal. Tapeu la cassola i deixeu-ho coure a foc lent.

L'estona de cocció depèn dels pèsols. Si són pèsols petitons i molt frescos amb 3 minuts de cocció serà suficient però si els pèsols són més grans haureu d'allargar uns minuts més la cocció fins que quedin ben tendres.

Mentre es couen els pèsols. Talleu el foie en trossos d'uns dos cm de gruix, els salpebreu i els marqueu a la paella ben calenta fins que quedin ben daurats per cada costat.

Per muntar el plat serviu els pèsols de base i damunt hi afegiu un tros de foie.

Acabeu amb una miqueta de sal escatada i ja ho teniu a punt per servir!

Aquest plat és millor servir-lo i menjar-lo just acabat de fer.



### Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca Muscat 2012 del Celler Can Roda*.

Color groc palla allimonat, amb típics reflexos verdosos de la Pansa Blanca. Aromes de fruites com el plàtan, pinya i préssec, i florals com la rosa i gessamí amb un fons mineral. Post gust molt potent ajudat per la nota amargant que li dona la varietat principal.



## *Pèsols ofegats de Llavaneres a l'estil Taverna Port Balís*

### **Ingredients:**

Salsitxes  
Cansalada  
Pèsols de Llavaneres  
Ceba tendra  
Alls tendres  
Botifarra negra  
Licors al gust



### **Preparació:**

Tallem les salsitxes i la cansalada, la fregim i deixem daurar una mica, després afegim la cebeta i els alls, quan tots els ingredients hagin cuit, afegirem els pèsols, remenem un xic i afegim els licors.

Quan hagi reduït aboquem aigua fins cobrir-ho tot, afegim la botifarra negra, tapem i deixem coure durant una hora.

### **Restaurant La Sala d'Argentona SCP, Argentona**

Harmonia vi DO Alella: *Foranell Picapoll 2010 del Celler Joaquim Batlle*.

Vi d'una gran expressió del terror, molta mineralitzat i amb records de bosc. La vinya es troba a més de 300 metres sobre el nivell del mar. En boca és untuós amb tocs d'ametlla, albercoc i pruna seca. Darrer gust a xocolata i molt persistent.

## *Teià*

**Del 13 al 30 de març**

### **LA PALMA JAZZ CAFÉ**

Pere Noguera, 6  
Tel. 93 540 75 08  
[www.facebook.com/LaPalmaJazzCafe](http://www.facebook.com/LaPalmaJazzCafe)  
[www.twitter.com/lapalmajazzcafe](http://www.twitter.com/lapalmajazzcafe)  
A partir de l'1 de març, obert tots els dies  
Crema de pèsols del Maresme al toc de calamar  
Menú diari: 9,75 €  
Menú cap de Setmana: 15 €  
Plat de crema de pèsols al toc de calamar: 6,50 € (IVA inclòs)

### **RESTAURANT EL NOUANTIGÓ**

Plaça Sant Jaume, 5  
Tel. 93 540 04 23  
[www.elnouantigo.com](http://www.elnouantigo.com)  
[info@elnouantigo.com](mailto:info@elnouantigo.com)  
Obert de dilluns a diumenge al migdia i les nits de divendres i dissabte  
Entreteniments a taula  
Favetes i pèsols del Maresme confitats amb saltejat de llagostins i reducció de Porto  
Filet de senglar amb puré de patata i mostassa i salsa de fruits secs  
Papillote de poma verda amb el seu gelat  
Menú Experiència: 26,50 € (IVA inclòs)

### **Altres visites recomanades:**

- ▶ La ruta del vedat
- ▶ Parc arqueològic Cella Vinària i Centre d'Acollida Turística

## *Sant Andreu de Llavaneres*

**Del 28 de març al 27 d'abril**

### *15a Festa del Pèsol i la Coca de Llavaneres*

**Del 25 al 27 d'abril**

### **Divendres 25 d'abril**

**10 h Intercanvi escola i municipi.**  
Lliurament del treball sobre el pèsol elaborat pels alumnes de les escoles locals  
Lloc: plaça de la Vila  
**21 h 7è Sopar del pèsol**, al restaurant Club Nàutic el Balís.  
Cal inscripció i pagament previ al restaurant. Durant el sopar, **lliurament de la distinció 8è Pèsol d'Or**

### **Dissabte 26 d'abril**

**10-14 h i 17-20.30 h Exposició i venda** a càrrec de productors de pèsols i comerciants.  
Lloc: parc de Ca l'Alfaro  
**17.30-19 h Anem a jugar!**  
**Activitat infantil** amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya.  
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

**18 h Lliurament dels premis de la Mostra Literària** Sant Andreu de Lllaneres 2014.  
Lloc: sala de plens de l'Ajuntament  
Organitzat per: Regidoria de Cultura

### **Diumenge 27 d'abril**

**10-15 h Exposició i venda** a càrrec de productors de pèsols i comerciants.

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

**12 h Degustació dels pèsols ofegats de Lllaneres** elaborats pels restauradors de la comarca i d'altres delícies ofertes pels diversos establiments locals.  
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Durant els dos dies d'exposició i venda de productes hi haurà una parada en la qual es podran comprar els tiquets per a la degustació de diumenge i també diferents materials de marxandatge de la festa.

*Per participar al Sopar del pèsol cal inscripció prèvia, que es pot fer a través del formulari que trobareu al web municipal*

[www.santandreudellaneres.cat](http://www.santandreudellaneres.cat)



## ***15a Mostra Gastronòmica del Pèsol i la Coca de Lllaneres***

### **27 de març a les 19h a la Sala de Plens de l'Ajuntament**

#### **Inauguració de la Mostra Gastronòmica del Pèsol Garrofal**

Acte oficial de presentació de la Mostra a la Sala de Plens de l'Ajuntament, amb tastet, ofert pels següents restaurants:  
CAN JAUME  
VIL·LA MINERVA  
PINS MAR  
EL RACÓ DEL NAVEGANT  
RESTAURANT CLUB NÀUTIC EL BALÍS  
FUZION  
Obligatori assistir amb invitació.

### **Del divendres 28 de març al diumenge 27 d'abril**

Els restaurants participants a la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Lllaneres:

#### **EL RACÓ DEL NAVEGANT**

Port Balís, 24  
Tel. 93 792 86 13  
[www.elracodelnavegant.com](http://www.elracodelnavegant.com)  
[info@elracodelnavegant.com](mailto:info@elracodelnavegant.com)  
Pèsols ofegats: 17,50 €  
Tripa i morro amb cigrons: 17,66 € (IVA inclòs)

#### **GOOD & FUNNY**

Pg. de les Monges, 2  
Tel. 93 795 26 45  
[www.goodandfunny.es](http://www.goodandfunny.es)  
Pèsols ofegats de la iaia Kika 14,50 €  
Coca de Lllaneres 5,50 € (IVA inclòs)

#### **FUZION**

Passatge de les Alzines, 16  
Tel. 93 792 93 51  
[www.fuzion.cat](http://www.fuzion.cat)  
[info@fuzion.cat](mailto:info@fuzion.cat)  
Hamburgueses de pèsol  
Preu: 9,50 € (IVA inclòs)

#### **LA TAVERNA DEL PORT**

Port Balís, local 11  
Tel. 93 792 73 03  
Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada  
Preu: 17,50 € (IVA inclòs)

#### **MASIA BARTRÈS**

Passeig Bellaire, 68  
Tel. 93 792 70 01  
Pèsols de Lllaneres ofegats: 13,60 €  
Coca de Lllaneres: 4,60 € (IVA inclòs)

#### **MAS NADAL**

Veïnat d'Avall, 8  
Tel. 93 792 72 44  
[www.masnadal.com](http://www.masnadal.com)  
[info@masnadal.com](mailto:info@masnadal.com)  
Obert les nits de dijous, divendres i dissabte i tots els migdies

excepte dimarts

Pèsols de la finca ofegats  
Bacallà a la llauna, o bé espatlla de xai al forn (1/2)  
Coca de Lllaneres, o bé pinya farcida amb crema  
Preu: 28 € (IVA inclòs)

#### **PINS MAR**

Passeig Marítim, 86-100  
Tel. 93 792 69 02  
Pèsols ofegats a l'estil de Lllaneres  
Peix al forn  
Coca de Lllaneres  
Cafès  
Preu: 28 € (IVA inclòs)

#### **RESTAURANT CAN JAUME**

Port Balís  
Tel. 93 792 69 60  
[www.canjaume.cat](http://www.canjaume.cat)  
[restaurant@canjaume.cat](mailto:restaurant@canjaume.cat)  
Dimecres tancat  
Aperitiu de Can Jaume i coca torrada de tomàquet  
Amanida de pèsols, peus de porc i tòfona  
Pèsols ofegats  
Sorbet de llimona i menta  
Coca de Lllaneres  
Preu: 34,50 € (IVA inclòs)

#### **RESTAURANT CLUB NÀUTIC EL BALÍS**

Ctra N-II K.365 - Port Balís  
Tel. 93 792 75 25  
[ml.cusachs@gmail.com](mailto:ml.cusachs@gmail.com)  
Dilluns tancat

Amanida del xef  
Pèsols ofegats  
Coca de Llanerers  
Vi, aigua i cafès  
Preu: 25 € (IVA inclòs)

### ZEN

D'Avall, 9  
Tel. 696 39 61 16  
zen696396116@163.com  
Pollastre amb pèsol  
Preu: 5,50 € (IVA inclòs)

*Productors de Coca de  
Llanerers certificats:*

### PASTISSERIA SALA

Tel. 93 792 60 48  
pastisseriesala@terra.es

### FORN SANT ANDREU/ PASTISSERIA ALSINA

Tel. 93 792 84 18  
n.massague@gmail.com

### *Altres Restaurants:*

#### PINS MAR

Ctra. N-II, Km 651  
Tel. 93 792 69 02  
www.restaurantpinsmar.com  
jaumepinsmar@hotmail.com  
Sèpia amb patates i pèsols - Plat  
de Mataró  
Restaurant participant al Plat de  
Mataró

### CAN JAUME

Port Balís, s/n  
Tel. 93 792 69 60  
restaurant@canjaume.cat  
www.canjaume.cat  
Amanida de pèsols amb peu de  
porc i tòfona  
Sèpia amb patates i pèsols - Plat  
de Mataró  
Restaurant participant al Plat de  
Mataró

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Port Balís
- ▶ Museu Arxiu de Sant Andreu de Llanerers
- ▶ Edificis modernistes



## Arenys de Mar

### BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117  
Tel. 93 792 00 19

#### Plats:

Pèsols amb bolets 14 €  
Pèsols amb botifarra 13 €  
Pèsols amb calamarsets 14 €  
Pèsols amb cloïsses 15 €  
(IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5  
Tel. 93 792 31 54

www.canmajo.wordpress.com  
Dimecres tancat. Les nits de  
dilluns, dijous, i diumenge obert  
amb reserva prèvia  
Amanida tèbia de pèsols del  
Maresme amb gambetes  
escabexades, o bé empanada de  
pèsols del Maresme i botifarra  
negra  
Pop estofat amb patates, ceba,  
i pèsols del Maresme, o bé  
arròs amb sipietes i pèsols del  
Maresme  
Rebosteria de la casa  
Preu: 25 € (IVA inclòs) cafès i  
beguda no inclosos



### ESPAI GASTRONÒMIC

Riera Bisbe Pol, 88  
Tel. 629 76 54 86  
www.espaigastronomicarenys.cat  
info@espaigastronomicarenys.cat  
Dimarts tancat  
Mandonguilles de calamar amb  
pèsols  
Preu: 19 € (IVA inclòs)

### ELS PESCADORS "LA LLOTJA"

Moll pesquer, s/n - Llotja  
Tel. 93 792 33 04  
www.lallotja.es  
info@lallotja.es  
Diumenges nit tancat  
Plat: Sèpia estofada amb pèsols  
Preu: 11 € (IVA inclòs)

### LA RACLETTE

Riera Bisbe Pol, 104  
Tel. 93 792 58 56  
www.restaurantlaraclette.com  
Sopars: De dijous a diumenge.  
Dinars: caps de setmana i festius  
Plat: Pèsols ofegats a la catalana  
Preu: 10,50 € (IVA inclòs)

### NOU DE NOU

Sant Antoni, 9  
Tel. 93 792 44 25  
www.elnoudenou.com  
nou@elnoudenou.com  
Dies de tancament: dilluns,  
dimarts i dimecres  
Pèsols saltejats amb pernil  
Preu: 9,50 € (IVA inclòs)

## PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4  
Tel. 93 792 27 03 / 618 61 37 52  
[www.portofinoarenysdemar.com](http://www.portofinoarenysdemar.com)  
[portofinoarenys@hotmail.com](mailto:portofinoarenys@hotmail.com)

Dimecres tancat

Calamars farcits de carn, foie i tòfona amb pèsols

El plat estarà inclòs dins del menú que consta de 5 o 6 primers i 5 o 6 segons, postres, pa i beguda.

Preu: 9,90 € i el cap de setmana de 13 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

► 15 i 16 de març: Fira Dolça a la Plaça de l'Església, exposició i venda de productes de temàtica dolça: lliminadures, melmelades, pastissos, coques, etc.

► 13 d'abril a les 11 h: Entre turons, una vila. Ruta guiada gratuïta per conèixer la història i indrets més significatius d'Arenys de Mar. Cal inscripció prèvia al: [93 790 70 39 o \[turisme@arenysdemar.cat\]\(mailto:turisme@arenysdemar.cat\)](mailto:937907039@turisme@arenysdemar.cat)

► Fins el 11 de gener del 2015.

Exposició Arenys de Mar, 1714. Un poble en guerra. Al Museu Marès de la Punta. De dimarts a dissabte 10-13h i 16-18 h. Diumenges d'11-13 h



## Arenys de Munt

Del 13 març al 30 d'abril

### RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. de Sant Celoni, km 7,8

Tel. 93 793 84 99

[www.restaurante-collsacreu.com](http://www.restaurante-collsacreu.com)

Dijous tancat

Pèsols a la catalana

Vedella amb pèsols

Postres

### L'ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

[www.lerarestaurant.com](http://www.lerarestaurant.com)

Crema de pèsols amb cruixent de pernil ibèric

Favetes i pèsols a la catalana

Saltat de pèsols amb pernil ibèric

i encenalls de foie

Pèsols amb sepioles,

mandonguilles i bolets

### INFINIT

Plaça de l'Església, 4

Tel. 93 795 03 87

[www.facebook.com/infinnit.arenys](https://www.facebook.com/infinnit.arenys)

Plat:

Pèsols de Lllavaneres guisats amb ceba de Figueres i pernil ibèric

Preu: 5,20 € (IVA inclòs)

Es servirà tant a sala com a terrassa

### Altres visites recomanades:

► Parc de Can Jalpí

► Arbore de Gernika, far, jardins i llac i a l'edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor

## Argentona

### TERRACOTTA RESTAURANT

Gran, 64

Tel. 93 756 04 57

[www.terracottarestaurant.com](http://www.terracottarestaurant.com)

[info@terracottarestaurant.com](mailto:info@terracottarestaurant.com)

Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Plats:

Arròs de costelles desossades i pèsols del Maresme 17 €

Peix de llotja amb cocotte de verdures i pèsols del Maresme 19 €

Pèsols del Maresme ofegats a l'estil tradicional 12 €



### EL CELLER D'ARGENTONA

Bernat de Riudemeia, 6

Tel. 93 797 02 69

Fax. 93 756 15 05

[www.cellerargentona.com](http://www.cellerargentona.com)

[info@cellerargentona.com](mailto:info@cellerargentona.com)

Diumenges al vespre, dilluns tot el dia i dimarts al vespre, tancat

Plats:

Pèsols estofats amb cansalada i botifarra negra

Sèpia amb pèsols

### LA FONDA DEL CASAL

Gran, 28

Tel. 93 707 40 78

[lafonda@lafondadelcasal.cat](mailto:lafonda@lafondadelcasal.cat)

[www.lafondadelcasal.cat](http://www.lafondadelcasal.cat)

Dilluns tancat

Plat:

Cua de bou estofada amb pèsols de les floretes

Preu: 15 € (IVA inclòs)

### LA SALA D'ARGENTONA SCP

Av. les Parres, 1

Tel. 93 143 04 73

[admin@helitecnics.com](mailto:admin@helitecnics.com)

Facebook: la Sala d'Argentona

Cap de setmana tancat

Plat:

Pèsols ofegats de Lllavaneres a l'estil taverna Port Balís

Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró



## RESTAURANT SANT JAUME

Sant Jaume, 13

Tel. 93 797 00 01

[Santjaume.restaurant@gmail.com](mailto:Santjaume.restaurant@gmail.com)

Dimarts no festius tancat

### Plats:

Pèsols ofegats a la catalana

Sèpia amb pèsols i patata

Pèsols d'Argentona ofegats a la catalana **13,20 €**

Sèpia amb pèsols i patata (plat de Mataró) **15,40 €**

Amanida de pèsols amb peu de porc i tòfona (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró



## RESTAURANT L'ORQUESTRA

Bellavista, 3

Tel. 93 797 13 70

[www.restaurantorquestra.com](http://www.restaurantorquestra.com)

[francesc\\_fugarolas@gmail.com](mailto:francesc_fugarolas@gmail.com)

[ainosgarcia@gmail.com](mailto:ainosgarcia@gmail.com)

Diumenge nit i dilluns tancat

### Plats:

Pèsols ofegats amb botifarra negra

Mar i muntanya amb pèsols del Maresme

Plat suggeriment: **12 € (IVA inclòs)**

### Altres visites recomanades:

- Font Picant i Rutes de Senderisme
- Museu del Càntir
- Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona
- 5 d'abril: Ruta Puig i Cadafalch. Primer dissabte de cada mes

## Cabrera de Mar

### CALS FRARES

Camí de Santa Elena, 28

Tel. 93 759 05 93 - 605 200 873

[www.calsfreres.es.com](http://www.calsfreres.es.com)

[Calsfreres.ribosa@gmail.com](mailto:Calsfreres.ribosa@gmail.com)

[toniandresc@gmail.com](mailto:toniandresc@gmail.com)

Saltejat de pèsols amb gambes

Conill rostit amb pèsols

Crema catalana

Aigua, pa i cafès, tallat o infusió

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró



### EL MIRADOR DE L'ALBA

Crta. N-II km 643

(edifici Quadis)

Acceptem tiquets restaurant

Tel. 93 754 26 21 - 606 614 612

[www.elmiradordelalba.blogspot.com](http://www.elmiradordelalba.blogspot.com)

[www.facebook.com/elmiradordelalba](http://www.facebook.com/elmiradordelalba)

[miradoralbalba@gmail.com](mailto:miradoralbalba@gmail.com)

Diumenges, nits, festius tancat, només obert per a grups

### Plats:

Plat de Mataró (sèpia, pèsols de la floreta, patates)

Farcellet d'en Joan

Crema de carbassa i pèsols

Pèsols saltejats amb pernil

Menú diari - De dilluns a

divendres - 10,50 € (IVA inclòs).

Menú dissabtes 16 € (IVA inclòs)



### Altres visites recomanades:

- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell

## Cabrils

### CAL GRAS

Cal Gras, 4

Tel. 93 753 19 53

[kimvasi@hotmail.com](mailto:kimvasi@hotmail.com)

Dimecres (excepte festius) tancat

Pèsols del Maresme a la catalana

Pèsols i fabes del Maresme a la catalana

Pèsols del Maresme amb sèpia

Truita de pèsols amb pernil



### CAL L'ESTRANY

Camí Coll de Port, s/n

Tel. 93 750 70 66

[www.calestrany.com](http://www.calestrany.com)

[calestrany@gmail.com](mailto:calestrany@gmail.com)

Dilluns tot el dia (excepte vigílies) i diumenge vespre, tancat

### Plats:

Pèsols del Maresme ofegats amb espardenyes d'Arenys, ou poché i botifarra negra **14,30 €**

Crema de pèsols del Maresme amb encenalls de pernil ibèric i botifarra negra **10,99 € (IVA inclòs)**

### SAL I PEBRE

Passatge Horts de la Santa Creu, 8

[www.salipebre.es](http://www.salipebre.es)

[salipebre.restaurant@gmail.com](mailto:salipebre.restaurant@gmail.com)

Tel. 93 753 80 90

Diumenge nit i dilluns tancat

Crema de pèsols amb parmesà i encenalls de pernil ibèric

Pèsols amb bacallà

Pèsols a la catalana

Faves i pèsols amb calamarsets

### AXOL

Arboç, 6 - Urb. Can Cabot

Tel. 93 753 86 45

[www.restaurantaxol.com](http://www.restaurantaxol.com)

[info@restaurantaxol.com](mailto:info@restaurantaxol.com)

Diumenge vespre, dilluns vespre i dimarts tot el dia excepte vigílies i festius, tancat

Llom de bacallà confitat amb pèsols del Maresme, tripa de bacallà, ou de guatlla i suc de fonoll

*Plat guanyador de la semifinal de Catalunya, Aragó i Balears, del "Concurso cocinero del año 2013"*

Plat inclòs al Menú Clàssic a 44 € (IVA inclòs)

### XARET

Xurroia, 3

Tel. 93 750 75 49

[www.restaurantxaret.com](http://www.restaurantxaret.com)

[info@restaurantxaret.com](mailto:info@restaurantxaret.com)

Diumenge vespre i dilluns tot el dia (excepte vigílies o festius) tancat, i totes les nits excepte les de divendres i dissabte (excepte prèvia reserva)

### Plat:

Pèsols a la catalana amb botifarró i cansalada

El plat estarà inclòs al menú de cap de setmana de 22 € i cada setmana al menú feiner d'11 € (IVA inclòs)

## XEFLIS

Carretera de Vilassar de Dalt, 15  
Tel. 93 750 81 95

[www.xeflis.cat](http://www.xeflis.cat)  
[xeflis@xeflis.cat](mailto:xeflis@xeflis.cat)



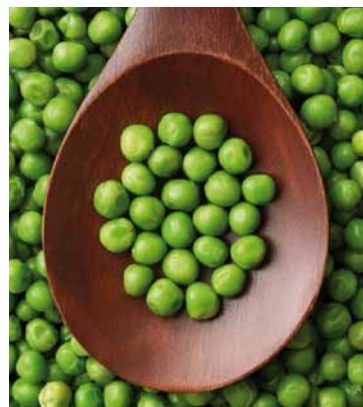
Dimarts tancat

### Plats:

Pèsols a la catalana  
Bacallà confitat amb pèsols  
Faves i pèsols a la catalana  
Pèsols amb sípia

### Altres visites recomanades:

- ▶ Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- ▶ La creu de Montcabrer



## Caldes d'Estrac

### *Pesolada de Caldes d'Estrac*

#### *Festa Popular 20 anys de la Pesolada*

Al Parc Joan Maragall.

**Dissabte 12 d'abril, a partir de les 10 h**

Diverses activitats familiars.

**12 h Aperitiu** servit pels Restauradors de Caldes.  
Gegants de Caldes d'Estrac.  
Castell de jocs pels infants.

### EL VELLARD

Camí Ral, 18

Tel. 93 791 00 03

[www.elvellard.com](http://www.elvellard.com)

[elvellard@gmail.com](mailto:elvellard@gmail.com)

**Obert de dimarts a diumenge als migdies, i les nits de dijous, divendres i dissabte**

**S'aconsella fer reserva**

**Menú Degustació de la Pesolada**

**Primer:**

Amanida primaveral amb pèsols de la floreta, fruita de temporada i pernil ibèric, o bé amanida de contrastos dolços, àcids i salats amb vinagreta de mel i Mòdena

**Segon:**

Ravioli cruixent de botifarra negra, ceba dolça i mozzarella amb salsa de pèsols, o bé crema de pèsols amb oli de pernil ibèric, pipes i formatge

### Tercer:

Calamars farcits de botifarra negra i pèsols amb sofregit i picada catalana, o bé magret d'ànec caramel·litzat amb sèsam, gerds, mango i calçots  
Postres de la casa  
**Preu: 26 € (IVA inclòs)**

### MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

**Dimarts i les nits de diumenge a dijous, tancat**

Aperitiu Marola amb vermut de la casa  
Pèsols de la floreta ofegats a la catalana  
Llobarro al forn estil Marola, o bé sèpia d'Arenys amb mandonguilles  
Gelats de vainilla amb xocolata calenta  
Celler:  
Vi blanc 'blanc de blancs' de Puig Munt, o bé Cava Brut Reserva de Perelada  
Coca de pa torrada amb tomàquet  
Aigua de Sant Aniol  
Cafè Brasília  
**Preu: 38 € (IVA inclòs)**  
**Restaurant participant al Plat de Mataró**



### FONDA MANAU

Tel. 93 791 04 59

Sant Josep, 11

[www.manau.cat](http://www.manau.cat)

[info@manau.cat](mailto:info@manau.cat)

**Dimarts tot el dia i les nits de**

**diumenge a dijous, tancat**

Coca torrada amb paté fet a casa.

Pèsols de la floreta saltats amb pernil Jabugo, o bé pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc i botifarres negra i del perol  
Timbal de cuixa de xai al forn i verdures cruixents, o bé oradeta, desespinada, amb patata, ceba tendra i salsa verda  
Copa de crema de taronja i maduixes del Maresme, o bé sorbet (fet a casa) de crema maracuyá i trossets de xocolata  
Aigua. Vi blanc Marqués de Alella Clàssic o Blanc Pescador, Señorío de Sarrià rosat (Navarra) o Cresta rosa, Azpilicueta Rioja, o Cava Castell de Perelada Brut Reserva. Cafès

**Preu: 35 € (IVA inclòs)**

**Mínim 2 persones**

### EL TALLER

Passatge de Sant Pere, 2

Tel. 93 791 26 01

[www.restauranteltaller.com](http://www.restauranteltaller.com)

**Dimarts i dimecres (excepte festius) tancat**

Pèsols de la floreta ofegats a la catalana

Bacallà amb samfaina i mongetes del ganxet o bé entrecot al pebre

Postres del dia  
Celler: vi Perelada o cava Parxet,  
aigua  
Pa i cafès  
**Preu: 40 € (IVA inclòs)**  
**El menú de la Pesolada només  
s'ofereix els caps de setmana**

### LA BODEGUETA

Riera, 36  
Tel. 93 791 53 55  
Dilluns tancat  
**Aperitiu:** Crema de pèsols amb  
encenalls de pernil ibèric i calçots  
arrebossats amb romesco  
Pèsols floreta a la catalana  
ofegats  
Calamarsets a la planxa o filet  
de bou amb verdures, o bé  
suquet de calamarsets i gambes  
encarregat un dia abans  
Postres del dia, vi, aigua o cava  
**Preu: 25 € (IVA inclòs)**

### CAN SUÑÉ

El Callao, 4  
Tel. 93 791 00 51  
[www.cansune.com](http://www.cansune.com)  
[info@cansune.com](mailto:info@cansune.com)  
Amanideta de mel i mató amb  
fruits secs i la seva vinagreta  
Pèsols de la floreta ofegats  
amb costella de porc, les dues  
botifarres, cebeta, allets tendres  
i la picada de nyora, menta,  
melindros, pinyons i ametlles  
Lluç de palangre amb cassola  
al rom cremat acompanyat de  
musclos i les seves patates

Parfait de limoncello i cítrics fred  
amb fruits vermells, o bé gelat de  
la casa  
Bodega a escollir entre: Marqués  
de Alella blanc. DO Alella. Pansa  
blanca 100%, Finca Renardes.  
DO Penedès. Majoritàriament  
Ull de Llebre, de vinyes velles,  
amb una part de Samsó i un toc  
de Cabernet Sauvignon Gran  
Feudo rosat Chivite. DO Navarra.  
Garnatxa 100%  
Cava Parató brut. DO Penedès.  
Parellada, Macabeu, xarel·lo  
Aigua de Caldes de Bohí, aigua  
mineral vichy, cafè o infusions  
Coca de pa torrada feta al nostre  
obrador per sucra amb tomàquet  
**Preu: 39,50 € (IVA inclòs)**  
**Mínim 2 persones**

### PIZZERIA ESTRAC

Camí Raí, 5  
Tel. 93 791 31 88  
[info@pizzeriaestrac.com](mailto:info@pizzeriaestrac.com)  
**Primer:** canelons de rostit amb  
foie i beixamel de tòfona  
**Segon:** pèsols ofegats del  
Maresme a l'estil Emma  
**Postres:** gelats del nostre obrador  
a escollir  
Aigua, pa i vi de la casa  
Cafè o bé infusió  
**Preu: 22 € (IVA inclòs)**  
**El menú només s'ofereix els caps  
de setmana**

### VORAMAR

Ps. Musclera, 10  
Tel. 93 791 09 44  
Dimecres tancat  
Pèsols ofegats  
Suquet de rap  
Gelat de la casa o Coca de  
Llavaneres  
Vi Marqués de Alella de Blanc  
Aigua i cafè  
**Preu: 35 € (IVA inclòs)**  
**També es pot agafar només plat  
de Pèsols ofegats de la floreta  
17 € (IVA inclòs)**  
**Restaurant participant al Plat de  
Mataró**

### Altres visites recomanades:

- ▶ Fundació Palau, Picasso a Caldes
- ▶ Passeig de Mar, passeig dels  
Anglesos, Parc de Can Muntaña
- ▶ Relaxar-se a les aigües termals  
del municipi



## Canet de Mar

**Diumenge 6 d'abril**

### Tast Gastronòmic del Pèsol

**A la Riera Sant Domènec,  
d'11h a 14h**

#### Degustació:

- Mousse de pèsols amb salmó  
marinat (6Q Restaurant)
  - Triangle crocant de pèsols (A  
Media Luz)
  - Crema de pèsols del Maresme  
amb gelat de parmesà (El Parador  
de Canet)
- Anirà acompanyat d'un got de vi o  
una ampolla d'aigua  
**Preu Tast: 5 €**  
Ofert per: Col·lectiu Canet a l'Olla

### Fira d'artesanía i d'alimentació

### Trobada d'intercanvi de plaques de Cava

**Riera Sant Domènec, de 10 a 15 h**



## A MEDIA LUZ

Riera Gavarra, 19  
Tel. 93 794 37 25  
restaurantamedialuz@gmail.com  
Dilluns tancat. Diumenge obert  
els migdies

### Plat:

Pèsols a la catalana

El plat s'inclourà en el menú diari dels dimecres. Tot i que si es vol individualment tindrà un cost de 10 € (IVA inclòs)

## 6Q RESTAURANT

La Font, 21  
Tel. 93 794 05 09  
www.6qrestaurant.com  
Dilluns tancat

### Plat:

Bacallà amb tallarines a l'orenga i puré de poma i pèsol

## EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II KM. 660,8  
Tel. 93 794 06 94  
www.paradordecenet.com  
info@paradordecenet.com  
Dimecres i dijous tancat

### Plats:

Pèsols del Maresme saltats amb pernil ibèric  
Sipionets amb pèsols del Maresme  
Crema de pèsols del Maresme amb gelat de parmesà  
En el menú de feiners també s'inclouran plats amb pèsols (14,50 € IVA inclòs)



## MASSAMARE RESTAURANT & SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16  
Tel. 93 794 27 46  
www.massamare.cat  
Facebook: Massamare sandvitxeria  
Twitter: @massamare

Especial massamare: Quiche de pèsols amb pernil i formatge camembert

I després un gran clàssic: Sípia amb pèsols de la Vallalta  
Pa, una beguda i postra inclòs  
Els plats s'ofriran els caps de setmana al migdia a 17,90€ (IVA inclòs) (dissabtes i diumenges de 13 h a 16 h)

### Altres visites recomanades:

- Casa Museu Ll. Domènech i Montaner. Ruta Modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Camins i senders fins a la Creu de Pedracastell



## Mataró

### XVII Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró, Pèsols amb sèpia i patates

Del 13 de març al 30 d'abril

#### Programa:

Dijous 13 de març a les 12 h

#### Presentació de les Jornades

a l'Escola de Restauració i Cambreria del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme C. Germans Thos i Codina, 43 de Mataró

Parlaments de inauguració  
Tast gratuït pels assistents

## BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18  
Tel. 93 741 12 69  
www.boccarestaurant.com  
bocca@boccarestaurant.com  
Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Croquetes de pèsol garrofal  
Amanida de pèsols floreta perfumada amb menta fresca, pernil d'ànec, micro brots i flors de primavera  
Risotto de pèsols del Maresme amb llagostins i alls tendres cruixents  
Plat de Mataró a l'estil de L'Anna (sípia, pèsols i patata del Maresme)  
Filet de vedella de Girona amb

escalopa de foie, compota de ceba de Figueres al moscatell i trinxat de pèsols

Sopa de taronja sanguinello al Gran Marnier amb perles del Maresme (pèsols floreta) i escuma de vainilla de Jamaica  
Preu: 40 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT EL NOU-CENTS

El Torrent, 21  
Tel. 93 799 37 51

www.elnou-cents.com  
restaurant@elnou-cents.com

### Menú temporada

Cremós de formatges de Can Pujol amb assecat de pernil serrà  
Crema de pèsols de Can Rabassa amb perles del Maresme  
Mandonguilla líquida de vedella farcit de tòfona sobre crema de carbassa  
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme - Plat de Mataró  
Postres especial jornades a càrrec dels pastissers Claudi Uñó i Laura Martin  
Vi Pansa Blanca d'Alta Alella.  
Aigües minerals, pa  
Preu: 40 € (IVA inclòs)  
Plat de Mataró: 18 € (IVA inclòs)



## RUSTIK

Port de Mataró, Local 49 i 50  
info@rustik.es

Tel. 93 790 68 58 - 678 82 62 44

www.rustik.es

www.facebook.com/

RUSTIKMATARÓ

Primer: Albergínies amb mel de canya i formatge de cabra

Segon: Sèpia amb patates i pèsols

del Maresme - Plat de Mataró

Postres: Pastís de Sant Marc

Pa, una beguda i cafè o tallat

Preu: 18 € (IVA inclòs)

El menú només s'ofereix els caps de setmana

## SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

www.sangioveserestaurant.com

www.facebook.com/

sangioveserestaurant

Dilluns tancat

### Menú degustació:

Sopa de pèsols, ou de guatlla i tòfona

Paperina de tempura de pèsols

Esfera de pèsols farcida de mozzarella

Cracker de remenat de pèsols amb pernil

Amanida de pèsols amb

tomàquets secs i escopinyes

Ou poché amb pèsols ofegats amb botifarra negra

Raviolis transparent de sípia amb pèsols

Bacallà a la brasa amb tripa de

bacallà i pèsols al pil-pil

Caneló de cua de bou amb pèsols i cebetes

Escuma d'anís estrellat amb

pèsols i caramel d'ametlles

Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

## CA L'OLIVA

De la Font dels Reis, 17

Tel. 93 798 66 50

www.restaurantemataro.es

restaurant\_caloliva@hotmail.com

Sèpia amb patates i pèsols del

Maresme - Plat de Mataró

## CAMINETTO

Camí Ral, 407

Tel. 93 796 14 28

www.rte-caminetto.com

info@rte-caminetto.com

Sèpia amb patates i pèsols del

Maresme - Plat de Mataró

Preu: 12,35 € (IVA inclòs)

Plat inclòs als menús dels

divendres, i a la carta diferents plats de pèsols del Maresme

## CAN BRUGUERA

Veïnat de Valldeix, 23

Tel. 93 790 36 43

www.canbruguera.com

Sèpia amb patates i pèsols del

Maresme - Plat de Mataró

Els plats s'ofereixen els divendres i caps de setmana

## ILURO

La Rambla, 14

Tel. 93 790 32 08

clara-iluro@hotmail.com

Sèpia amb patates i pèsols

Plat de Mataró

## L'HARMONIA

Cristina, 18

Tel. 93 790 32 39

restaurant@lharmonia.cat

Sèpia amb patates i pèsols

Plat de Mataró

## LA GIRELLA

Santa Marta, 37

Tel. 93 755 21 74

reserves@lagirella.net

Sèpia amb patates i pèsols

Plat de Mataró

## LA NOVA ROSALEDA

Altafulla, 39

Tel. 93 799 43 21

Sèpia amb patates i pèsols

Plat de Mataró

## LA PISCINA

Passeig del Callao, s/n

Tel. 93 796 28 06

www.restaurantlapiscina.com

### Plats:

Sèpia amb patates i pèsols

Plat de Mataró

Pèsols saltejats del Maresme amb pernil i bacon

## LA TROKA

Via Europa, 26

Tel. 93 798 99 95

www.latroka.net

restlatroka@gmail.com

Sèpia amb patates i pèsols del

Maresme - Plat de Mataró

Preu: 8 € (IVA inclòs)

El plat s'ofereix els caps de setmana

## MUNDIAL

Camí Ral, 548

Tel. 93 798 15 97

www.restaurantemundial.es

info@restaurantemundial.es

Sèpia amb patates i pèsols del

Maresme - Plat de Mataró

## NUUS - HOTEL ATENEA PORT MATARÓ

Ps. Marítim, 324

Tel. 93 222 60 06

www.hotelateneaport.com

Restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Crema de pèsols amb cruixent de botifarra negra, pera i pinyons

7,50 €

Pèsols amb sípia a la brutesca

10 €

Sèpia la safrà, patates amb la

seva tinta i pèsols amb praliné de

festucs 10 €

Consomé fred d'au amb pèsols, pernil, germinats i vinagreta de

tòfona 7,50 €

(IVA inclòs)



## LA MARINETA

Cuba, 76  
Tel. 93 512 60 22  
[www.lamarineta.com](http://www.lamarineta.com)  
[perepatuel@lamarineta.com](mailto:perepatuel@lamarineta.com)  
Pèsols ofegadets amb bacallà i trufa

### Altres visites recomanades:

- Cada dissabte, visita audioguiada al Conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria i a la Vil·la romana de Torre Llauder.
- Dissabte 5 d'abril Ruta Puig i Cadafalch i el 15 de març i 19 d'abril ruta Salve Iluro. La ciutat romana a través dels sentits.
- Diumenge 6 d'abril visita a la Nau Gaudí i 20 d'abril Mataró, un passeig per la història.
- Diumenge 27 d'abril El Modernisme a Mataró i visita cultural audioguiada a la casa Coll i Regàs.

### Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró  
Tel. 93 758 26 98  
[turisme@ajmataro.cat](mailto:turisme@ajmataro.cat)  
[www.vineamataro.cat](http://www.vineamataro.cat)



## Òrrius

### EL 9 CLUB

Passatge del Club, s/n  
[el9club@gmail.com](mailto:el9club@gmail.com)  
Tel. 671 07 73 36

Dilluns tancat

Pèsols del Maresme amb botifarra d'Òrrius  
Graellada de carn a la brasa  
Crema catalana o músic  
Vi o cava de la casa  
Preu: 16 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- Esglésies de Catalunya - Joan Cuquet i Castelló  
[www.platsesglesies.com](http://www.platsesglesies.com)  
Col·lecció permanent. Més de 3.000 plats de ceràmica d'Esglésies de Catalunya  
Sala d'Exposició - Plaça de la Constitució, 3  
Grups amb visita concertada, trucar al 93 797 14 50  
Horari al públic els caps de setmana: de 12 a 13 h  
Consultar altres dies i horaris



## Pineda de Mar

### RESTAURANT CAN ROSICH

Carrer de Mar, 122  
Tel. 93 767 28 87  
[canrosich1737@hotmail.es](mailto:canrosich1737@hotmail.es)  
[repquimer@yahoo.es](mailto:repquimer@yahoo.es)

Aperitiu: Humus de pèsol amb virutes de pernil

Entrants: Ou poché amb escuma de patata i pèsol

Principal: Bacallà amb crema de pèsol i tòfona negra, o bé mandonguilles amb sípia i pèsol

Postres: Copa de textura de fruites

Preu: 25 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- Plaça de les Mèlies
- Creus de Terme
- Zones comercials de Pineda Centre i Poblenou



## Sant Cebrià de Vallalta

### RESTAURANT PITCH & PUTT SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià, s/n  
Tel. 93 763 20 02

Vedella rostida amb pèsol del Maresme

### RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24  
Tel. 93 763 02 42

Dilluns tancat

Plat: Pèsols ofegats amb botifarra negra i cansalada



### RESTAURANT CAN JOAN

Ctra. Sant Cebrià - Sant Iscle, s/n  
Tel. 93 763 03 01

Dijous tancat

Mandonguilles amb pèsols del Maresme estil Can Joan

### Altres visites recomanades:

- Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural
- Itinerari "Les Torrenteres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: casc antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial

### Per a més informació:

[www.stcebria.net](http://www.stcebria.net)  
<http://www.stcebria.mobi/>

## Sant Pol de Mar

### CARME RUSCALLEDA SANT PAU

Nou, 10  
Tel. 93 760 06 62  
[www.ruscalleda.cat](http://www.ruscalleda.cat)  
Diumenge el vespre, dilluns tot el dia, i el dijous al migdia, tancat  
Morena amb pèsols  
Restaurant amb tres estrelles Michelin

### CAL TINCO

Ctra. De Sant Cebrià, 2  
Tel. 93 760 20 98  
Pèsols amb gambes  
Esmorzars, dinars i sopars. El plat només s'ofereix al menú del cap de setmana

### HOSTAL - RESTAURANT CAN TARANO

Nou, 3-5  
Tel. 93 760 06 59  
[www.can-tarano.com](http://www.can-tarano.com)  
Obert els caps de setmana  
**Plats:**  
Pèsols i faves a la catalana  
Pèsols amb sèpia  
Els plats s'ofereixen al menú de forma alternada



### EL MOLÍ

Consolat de Mar, 43  
Tel. 93 760 30 14  
Obert els caps de setmana  
Rap fresc al forn amb patates i pèsols  
Plats variats elaborats amb pèsols  
El rap estarà disponible a la carta, mentre que els plats variats, elaborats amb pèsols, s'ofereixen al menú de migdia

### EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II  
Tel. 93 760 11 05  
[www.elsotdelmorer.com](http://www.elsotdelmorer.com)  
Diumenge al vespre i dilluns tancat

#### Menú del Pèsol:

Truita de pèsols amb botifarra negra  
Tatin de pèsols amb crema de menta  
Vol-au-vent de pèsols amb ou escaldat i foie

### RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II  
Tel. 93 760 00 51  
[www.hotelgransol.info](http://www.hotelgransol.info)  
Crema de pèsols amb "morcilla" cruixent i sorbet de maduixot de Maresme  
Preu: 18 € (IVA inclòs)  
El plat està disponible al *Menú Gran Sol* (de dilluns a diumenge)

### MARGOT

Manzanillo, 15  
Tel. 93 760 03 02  
[www.restaurantmargot.es](http://www.restaurantmargot.es)  
Cassoleta de pèsols amb bacallà a la marnier  
El plat estarà inclòs al menú festiu

### PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22  
Tel. 93 760 23 91  
Dilluns tancat. Servei de terrassa-bar  
Crema de pèsols amb gorgonzola  
Pèsols saltejats amb botifarra negra  
Els plats estaran disponibles a la carta, com a plats recomanats

#### Altres establiments participants:

### CATERING SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20  
(Pol. Ind. Sot de les Vernedes)  
Sant Cebrià de Vallalta  
Tel. 93 763 03 30  
[www.sauleda.cat](http://www.sauleda.cat)  
Amanida de pèsols amb tallarines de sèpia i romesco  
Pèsols ofegats amb botifarra negra  
Crema de pèsols

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar
- ▶ Ruta pel camí de Ronda al seu pas per Sant Pol de Mar  
[www.santpol.cat](http://www.santpol.cat)

## Sant Vicenç de Montalt

### LA CALETA

Passeig del Marquès de Casariera, 45  
Tel. 93 791 16 58 - 656 85 81 60  
Dimarts tancat, nits també  
Primer: Pèsols a la catalana  
Segon: Lluç al forn, o bé entrecot al gust  
Postres: Coca de Llanereres  
Cafè  
Begudes no incloses  
Preu: 30,50 € (IVA inclòs)

### CAFE LES 3 VILES

Montseny, 1  
(davant pistes paddle SORLI)  
[cafeles3viles@gmail.com](mailto:cafeles3viles@gmail.com)  
Tel. 93 791 13 82  
Diumenges migdia tancat  
Pèsols amb carxofa i mandonguilles  
Sèpia amb patates i pèsols  
Els plats del pèsol s'ofereixen també per emportar

### LA TERRAZA

Costa Brava, 1  
Tel. 93 791 23 51  
[ricardorn@telefonica.net](mailto:ricardorn@telefonica.net)  
Dimarts tancat  
Pèsols estofats amb pernil ibèric



## EL RACÓ DEL BUGATTI

Costa Brava, 4  
Tel. 600 54 08 54

[www.elracodelbugatti.com](http://www.elracodelbugatti.com)  
[Salomonica1@yahoo.es](mailto:Salomonica1@yahoo.es)  
Dilluns tancat

Pèsols amb pernil i ou a la brasa  
de llenya

Preu: 15 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- Passeig del Marquès de Casa Riera
- El nucli antic

## Tordera

### RESTAURANT CAN BRUNO

Carretera de Tordera a Blanes  
GI-600 Km. 3,300  
Camí Vell del Vilar, 100  
Tel. 972 330 586

[canbruno@canbruno.cat](mailto:canbruno@canbruno.cat)  
Dimarts no festius tancat

#### Plats:

Saltat de pèsols amb verdures  
de l'hort 8,90 €

Estofat de vedell amb pèsols a  
l'estil de Can Bruno 11,80 €  
(IVA inclòs)

Servim esmorzars de forquilla  
tots els dies de la setmana.  
Preus tancats per colles i grups.  
Berenars i festes d'aniversaris  
especials

### Altres visites recomanades:

- El mercat de Tordera els  
diumenges
- Església de Sant Esteve  
Aiguamolls de Cal Raba. Zona  
natural protegida i s'inclouen en  
el Pla d'Espècial Interès Natural  
(PEIN)

## Vilassar de Dalt

### EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

[www.elracodecanfeliu.com](http://www.elracodecanfeliu.com)

[info@elracodecanfeliu.com](mailto:info@elracodecanfeliu.com)

Pèsols del Maresme estofats a  
l'aroma de menta i anís

Preu: 8,25 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de  
Mataró

### Altres visites recomanades:

- Ruta Vilassar Singular
- Ruta Prehistòria de Vilassar

#### Més informació:

[www.vilassar.cat](http://www.vilassar.cat)



## Vilassar de Mar

### EL TERRAL

Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

Dilluns tot el dia i nits de  
diumenge a dijous

#### Plats:

Amanida de pèsols amb xips de  
pernil d'ànec i vinagreta de menta  
Ofegat de pèsols amb sèpia i la  
seva tinta

Cassoleta de pèsols amb botifarra  
del perol i botifarra negra

Llom de bacallà confitat amb  
sopeta de pèsols

Calamarsets saltejats amb pèsols  
i ceba tendra

### BOTAVARA

Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

#### Plats:

Pèsols ofegats amb botifarra  
negra i del perol

Pèsols amb saltejat de  
calamarcets de costa

Pèsols ofegats amb foie

Sípia amb pèsols

### CASA JUAN

Colom, 20

Tel. 93 750 12 82

Diumenge i dilluns nit; i dimarts,  
tot el dia, tancat

Primer: Amanida de formatge de  
cabra

Segon: Cremós negre de vieires  
amb saltat de pèsols i torrat de  
perol

Postre: Coca farcida de crema  
catalana amb ametlles torrades

Begudes: Peñamonte DO Toro  
(Blanc/negre) i aigua

Cafè no inclòs

Preu: 18 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix al dinar i sopar

### Altres establiments participants:

### XARCUTERIA CAN POCURULL, plats cuinats

Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Dilluns matí i dissabte tarda  
tancat

Pèsols estofats amb botifarra  
blanca i negra d'elaboració pròpia  
Botifarra negra amb trossos de  
botifarra blanca i pèsols

### Altres visites recomanades:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic



Jornades gastronòmiques  
de la cuina del

# PÈSOL

## DEL MARESME 2014



Costa  
Barcelona



Compromiso | Compromís  
a Calidad Turística | a Qualitat Turística

### Edita:



CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
MARESME



### Col·laboren:

Ajuntament de Teià  
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres  
Ajuntament d'Arenys de Mar  
Ajuntament d'Arenys de Munt  
Ajuntament d'Argentona  
Ajuntament de Cabrera de Mar  
Ajuntament de Cabriels  
Ajuntament de Caldes d'Estrac  
Ajuntament de Canet de Mar  
Ajuntament de Mataró  
Ajuntament de d'Òrrius  
Ajuntament de Pineda de Mar

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta  
Ajuntament de Sant Pol de Mar  
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt  
Ajuntament de Tordera  
Ajuntament de Vilassar de Dalt  
Ajuntament de Vilassar de Mar  
Sr. Jordi Pujolràs, enòleg

### Entitats:



Diputació  
Barcelona



Enturisme  
DO Alella



Informació i menús a

**[www.costadebarcelonamaresme.cat](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)**

**Tel. 93 741 11 61**

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments

### Descarrega't la guia del Maresme al mòbil

- ▶ Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- ▶ Del PC al mòbil
- ▶ Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil



Costa de Barcelona  
- Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme  
Instagram

