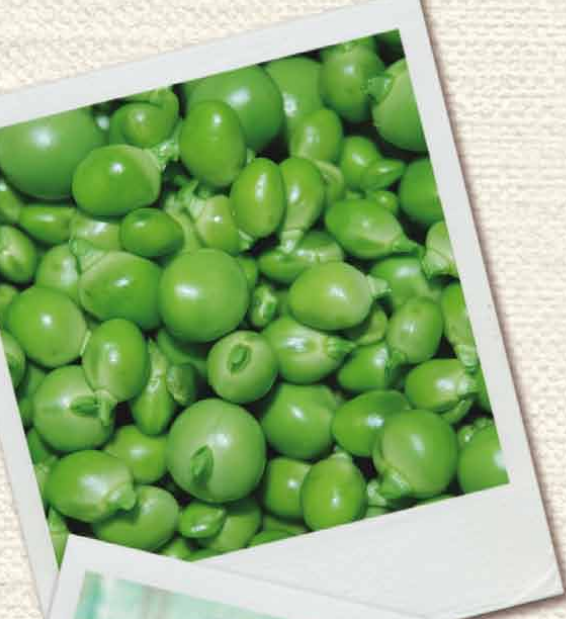




Del 14 de març al 30 d'abril

Jornades Gastronòmiques
de la cuina del

Pèsol

del Maresme
2013

Caldes d'Estrac

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Argentona

Cabrera de Mar

Cabrils

Calella

Canet de Mar

Malgrat de Mar

Mataró

Sant Andreu de Llavaneres

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Pol de Mar

Sant Vicenç de Montalt

Teià

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, 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 maresmcencs, 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 del Maresme* són una excel·lent oportunitat per degustar en els restaurants del Maresme que hi participen, aquesta "perla verda" tan apreciada.

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".

Si teniu interès en més informació o voleu formar part del cens de productors, visiteu la plana web: 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

● 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

EL MOLÍ DE PUIGVERT

931 155 060 / info@fundaciomoli.org

● Sant Andreu de Llavaneres

HORTA RABASSA

660 594 656 / frabassa@gmail.com

HORTA MARCÓ

649 338 798 / marc@hortamarco.com

HORTA GRAUPERA

610 771 136 / verdures@hortagraupera.com

HORTA MARRÉ

636 785 649 / immagomez@hotmail.es

HORTA PERA

937 926 449 / laurape@hotmail.com

● Sant Cebrià de Vallalta

JAUME PLA JUBANY. CA L'ESTRANY

628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com

● Tordera

AGRÀRIA BAIXA TORDERA

938 640 043 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat



Pèsols

Ingredients per a 4 racions

500 g de pèsols frescos i molt tendres, desgranats
 50 g de cansalada grassa i lleugerament salada,
 tallada a daus menuts
 100 g de porro picat molt fi
 ½ gra d'all petit, picat menut
 15 fulles de julivert i 3 de menta
 picades molt fines
 25 g d'oli d'oliva verge extra
 50 g de xerès sec
 50 g d'aigua mineral
 Sal i pebre blanc

Preparació

En una cassola amb l'oli mesurat, feu-hi sofregir els dauets de cansalada només 1 minut, afegiu el porro picat, salpebreu i a foc lent deixeu coure uns 9 minuts, afegiu-hi l'all, el julivert i la menta i deixeu-ho coure 1 minut més.

Tireu-hi el xerès i deixeu-lo reduir completament.

Afegiu-hi el pèsols, salpebreu de nou el conjunt, tireu-hi l'aigua i deixeu-ho coure només durant uns 6 minuts. (El temps de cocció està relacionat amb la tendresa del producte)

Els pèsols estan llestos per servir-los acompanyats per exemple "d'un toc" de botifarra blanca, negra o del perol

Restaurant Sant Pau Carme Ruscaldeda, Sant Pol de Mar
3 estrelles Michelin

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc 2011 del Celler Bouquet d'Alella**. La textura del pèsol i el seu caràcter dolç harmonitza amb aquest blanc fresc, aromàtic amb records de fruita blanca madura i flors blanques, cremós en boca i persistent.



Mandonguilles de ceps amb pèsols de Llavdneres



Ingredients

Per a les mandonguilles:

Carn de porc / Carn de vedella / Ceps / Molla de pa / All picat / Llet / Julivert picat / Ous / Sal i pebre

Pel sofregit:

Cebes / Tomàquet fregit / Aigua

Preparació

Per a les mandonguilles:

Netejarem els ceps i els escaldarem. Reservarem l'aigua. Tallarem els ceps a daus petits i el posarem en un bol. Posarem el pa a remullar amb la llet, i ho reservarem.

Afegirem al bol, els ceps, la carn picada, el all picat, el julivert picat, els ous, i el pa prèviament remullat. Rectificarem de sal i pebre, i farem les mandonguilles.

Pel sofregit:

Pelarem la ceba i les tallarem brunoise. La sofregirem fins que quedi ben rossa. Seguidament hi afegirem el tomàquet i el deixarem reduir.

Fregirem les mandonguilles prèviament enfarinades. Un cop fregides les afegirem al sofregit. Posarem l'aigua d'haver escaldat els ceps i deixarem coure uns 12 minuts. Finalment hi posarem els pèsols nets i deixarem coure uns 10 minuts més. Si volem podem fer una picada per acabar de lligar la salsa.

Restaurant Masia Cal Nano, Tordera

Harmonia vi DO Alella: **Marfil Negre Criança 2010 del Celler Alella Vinícola**. Aromes terrosos dels ceps combinats amb la cremositat del pèsol, un contrast en el plat on el vi aporta volum, frescor i el toc especiat necessari per aquesta combinació.

Pèsols saltats amb papada ibèrica a l'aroma de menta

Ingredients per a 4 persones

320 g Pèsols cuits

0,05 l vi blanc

200 g papada ibèrica

8 fulles menta

½ ceba

Preparació

(temps de preparació 10 minuts)

Ofegar la ceba tendra a foc lent amb oli i afegir-li la papada tallada a brunoise (a daus petits) i el vi blanc. Afegir els pèsols i deixar-ho coure durant 2 minuts; afegir les fulles de menta, salpebrar al gust, fer-lo saltar 5 minuts més tot junt i ja estarà llest.

Baladia Restauració, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **Jove Merlot 2011 del Celler Can Roda**.

Merlot mediterrània, floral, fresca, fruits vermells amb cos mig i elegant per aquest plat ric en contrast de sabors però de delicada textura aportada pels pèsols.



Ventre i llengua de porc amb pèsols del Maresme

Ingredients per a 4 persones

2 ventres / 3 llengües / 2 kg de pèsols / 1 ceba de Figueres grossa / 2 tomàquets madurs / 3 grans d'all / 150 cl. oli d'oliva / 100 cl. vi ranci / 50 g ametlles torrades / Una fulla de llorer

Preparació

En una cassola poseu l'oli i la ceba tallada en juliana fina els alls picat i la fulla de llorer. Es posa al foc i que vagin coent lentament tots el ingredients quant la ceba ja comenci a ser transparent, hi afegiu els tomàquets trossets i el vi ranci ho deixeu coure un moment.

El ventre i la llengua ja les heu de tenir nets i cuits, aquesta cocció ja la fan a la cansaladeria que les haureu comprat.

Talleu el ventre i la llengua a trossos i els afegiu a la cassola. Ha de coure fins que quedi tou en aquest punt hi afegiu els pèsols que ja els tindreu desgranats.

Que tot plegat faci la xup-xup fins que els pèsols siguin cuits.

Hi feu una picada amb les ametlles torrades, ho ajunteu a la cassola i a la que comenci a iniciar el bull ja tindreu el plat apunt per portar a la taula.

La Teca plats cuinats, Argenton

Harmonia vi DO Alella: **93 ceps 2010 del Cellar Serralada de Marina - Altrabanda**. El predomini del ventre i la llengua es bàsic per l'harmonia d'aquest plat, el sumoll aporta equilibri, aromes i persistència en boca suficient per aquest plat complex i contundent.



Pèsols del Maresme, amb sípia, botifarra i oli de pinyons



Ingredients

300 g de pèsols / 150 g de ceba de Figueres / 2 alls tendres / 150 g de tomàquet madur / 1 sípia / 200 g de botifarra (2 unitats) / 20 g de pinyons / Oli d'oliva verge extra / Sal, pebre blanc mòlt / 1 xarrup de vi de xerès sec o vi blanc / 1 fulla de menta per a decorar

Preparació

Picar la ceba i "potxar-la". Escaldar els tomàquets per pelar-los i treure'n les llavors, i el piquem petit.

Pelar els alls tendres i tallar a rodanxes. A mig fer la ceba, afegim el tomàquet i els alls.

Netejar la sípia i trossetjar a daus. Afegir-la al sofregit. Hi aboquem els pèsols en cru i els saltem amb un "xarrup" de vi de xerès, una fulla de llorer i salpebrem. Una vegada evaporat l'alcohol, cobrim amb aigua durant 35 minuts a foc mig-baix, tot vigilant el "dente" del pèsols.

Saltegem en una paella els pinyons amb oli i reservem.

La botifarra la podem brassejar sencera, o bé esparracada

Presentació

Escurrem els pèsols per eliminar l'excés d'aigua i muntem dins un motlle rodó al plat, posant al damunt la botifarra, decorant amb una fulleta de menta i aboquem un xic d'oli de pinyons i n'escampem pel voltant del plat.

També podem marcar a la paella les potes de la sípia i les acompanyem a la botifarra.

Bar-Restaurant Sis-b, Malgrat de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Allier 2010 del Cellar Marqués de Alella**. Blanc amb estructura, ric en aromes (fruita blanca madura, tocs cítrics i tropicals, amb notes de criança) i persistència en boca, capaç de complementar un plat de diferents textures i sabors.

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 Polsim de sal

Per 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'hauem 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, Mataró

Harmonia vi DO Alella: **Foranell Pansa Blanca 2008 del Celler Joaquim Batlle**. Una Pansa Blanca amb cos, acidesa fresca i viva combinada amb les aromes de la seva lleugera criança (vainilles, fruits secs, lleugerament especiada i balsàmica) capaç d'harmonitzar un plat de la terra i de l'horta.



Sípia amb pèsols del Maresme

Ingredients per a 4 persones

2 sípies mitjanes / 1 kg de pèsols / 1 ceba gran / 1 tomàquet madur / 1 got de vi blanc sec / 1 branca de farigola / 1 fulla de llorer / Oli d'oliva / Sal i pebre negre

Per a la picada:

2 torradetes / 2 dents d'all / 2 branques de julivert / 15 ametlles torrades / 1 melsa de sípia

Preparació

Netegem, tallem la sípia a trocets i reservem una melsa per afegir més tard a la picada.

En una cassola amb un bon raig d'oli d'oliva, hi posarem la sípia i deixarem que es vagi daurant amb un polsim de sal i pebre.

Mentrestant pelem la ceba, la piquem i la incorporem a la cassola juntament amb la sípia.

Quan veiem que la ceba comença a agafar color dauradet, afegirem un tomàquet madur rallat.

Quan el sofregit estigui a punt hi afegirem el got de vi blanc, la fulla de llorer, la branca de farigola i els pèsols crus.

Quan hagi reduït el vi blanc, hi afegirem dos gots d'aigua, la picada, ho taparem i ho deixarem coure a foc lent durant uns 15 minuts.

Ho provem i rectifiquem de sal si cal.

Ja ho tindrem a punt per servir. Bon Profit!

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Galáctica 2009 del Celler Marqués de Alella**. Pansa Blanca voluminosa, golosa, persistent per a un plat tant nostre amb evocacions mediterrànies.



Crema de pèsols amb "morquilla" cruixent i núvol de menta

Ingredients per a 4 persones

½ l brou d'au / 2 uds del blanc del porro / 500 g pèsols frescos / 1 patata mitjana / 1 morquilla d'arròs / 1 cullerada de sal i pebre / 25 cl de nata / 50 g mantega / 4 tomàquets cherry / 10 g de fulles de menta fresca

Preparació

Tallar el porro en tires fines i saltejar-lo amb la mantega a foc lent. Afegir la patata pelada i tallada en daus i mullar-la amb el brou d'au. Deixar bullir fins que la patata estigui cuita.

Incorporar els pèsols frescos i bullir dos minuts.

Triturar i colar per un colador xinès.

Rectificar de sal i pebre i reservar.

Tallar la "morquilla" en trossos de 3 cm d'alt, marcar a la paella pels dos costats.

Bullir la nata i incorporar fora del foc les fulles de menta. Triturar i colar, rectificar de sal i pebre.

Reservar en fred (6 hores).

Muntar la nata infusionada amb la menta fins a un punt cremós.

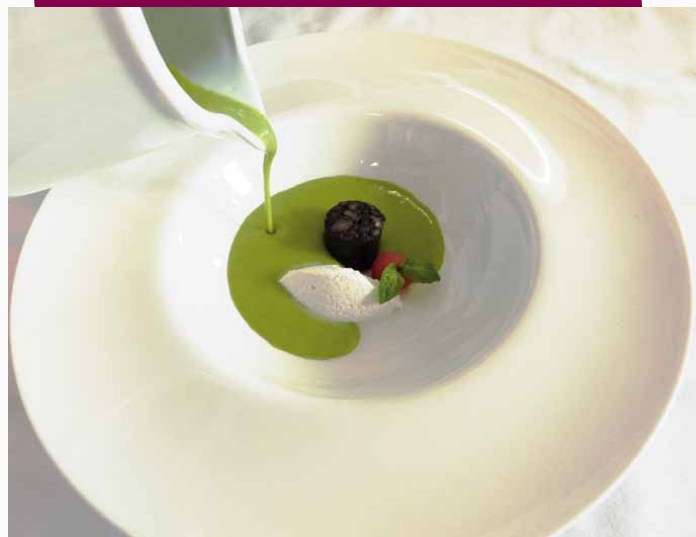
Escaldar en aigua els tomàquets cherry i pelar-los.

Presentació

En un plat fons, disposar una quenefa de núvol de menta, la "morquilla" cruixent i el tomàquet cherry i servir, un cop a taula, la sopa de pèsols, per convertir el plat en crema de pèsols

Restaurant de l'Hotel Gran Sol, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Parvus Rosé 2012 del Celler Alta Alella**. Plat de contrasts, ric en combinacions de textures que es complementa amb aquest rosat aromàtic i cremós.



Pesto de pèsol amb parmesà i caviar de tomàquet

Ingredients per 4 persones

16 torrades d'una barra de pa
1 cl d'oli d'oliva
200 g de pèsols nets
1 dent d'all
suc de ½ llimona
40 g de parmesà ratllat
4 fulles d'alfàbrega
Sal i pebre
4 unitats de tomàquet



Preparació

Bullim els pèsols 3 minuts, els refresquem amb aigua i gel, així ens quedaran d'un color verd viu. Els triturem amb l'oli d'oliva, l'all, l'alfàbrega, el parmesà, la sal i el pebre. Fem les torrades amb el pa i li posem una cullerada a sobre. Per fer el caviar de tomàquet fem servir les llavors i amb molta cura les posem a sobre. En acabat posem sal maldon i pebre

Restaurant 6Q, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Merlot 2012 del Cellar Roura**. Rosat, fresc i dinàmic per un plat original i diferent. La complexitat d'aromes del vi es donen de la mà amb un plat amb múltiples sabors i textures, però sempre delicats.



Caldes d'Estrac

Del 7 de març al 30 d'abril

Pesolada de Caldes d'Estrac
Inauguració 7 de març

RESTAURANT 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

Gelat de vainilla amb xocolata calenta

Celler: vi blanc Blanc de Blancs de Puig Munts o bé cava Brut Reserva de Peralada

Coca de pa torrada amb tomàquet
Aigua de Sant Aniol

Cafè Brasília

Preu: 38 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró (15 € IVA inclòs)



CAN SUÑÉ

El Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

www.cansune.com

info@cansune.com

Obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte

Amanideta de colors del nostre

Maresme amb formatge fresc,

pernil serrà i fruits del temps

vinagreta de pèsols

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.

Romescada de lluç del nord amb

musclos del bouchot i les seves

patatetes

Brownie d'avellanes, nous i

ametlles amb confitura de

maduixa

Bodega escollir entre: Marqués de

Alella blanc, Clos dels Angels Gran

feudo rosat chivite, Cava Parató

brut

Aigua de Caldes de Bohí, aigua

mineral de Vichy, cafè o infusions

Coca de pa torrada feta a casa per

sucar amb tomàquet

Coca de pa i postres elaborats al

nostre obrador

Preu: 39,50 € (IVA inclòs) mínim dues persones

RESTAURANT EL TALLER

Passeig de Sant Pere, 2
Tel. 93 791 26 01
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 cafè
Preu: 40 € (IVA inclòs)
El menú de la Pesolada només s'ofereix els caps de setmana

FONDA MANAU

Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
info@manau.cat
Dimarts i les nits de diumenge a dijous tancat
Coca torrada amb paté de la casa
Pèsols de la floreta saltejats amb pernil de 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 verduretes cruixents, o bé sepieta d'Arenys ofegada amb ceba tendra, alls tendres i tomàquet de penjar
Copa de crema de taronja i maduixes del Maresme, o bé gelat (fet a casa) de crema de codonyat

i panses de moscatell
Aigua, vi blanc Marqués de Alella clàssic o blanc Pescador, Castillo de San Javier (Navarra) rosat o Cresta rosa, Azpilicueta Rioja, o cava Castell de Perelada Brut Reserva, cafè
Preu: 35,50 € (IVA inclòs)
Mínim dues persones

LA BODEGUETA

Riera, 36
Tel. 93 791 53 55
Dilluns tancat
Crema de pèsols amb encenalls de pernil ibèric
Pèsols floreta a la catalana ofegats
Calamarcets a la planxa o filet de bou
Postres del dia, vi, aigua o cava
Preu: 25 € (IVA inclòs)

VORAMAR

Passeig Musclera, 10
Tel. 93 791 09 44
Obert els migdies i les nits de divendres i dissabte, tancat dimecres
Pèsols ofegats
Suquet de rap amb cloïsses
Coca de Llanerers o gelats de la casa
Vi blanc Marqués de Alella
Aigua i cafè
Preu: 34 € (IVA inclòs)
Restaurant participant a la Pesolada de Caldes d'Estrac, i al Plat de Mataró

Altres visites recomanades:

- Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac
- Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, Parc de Can Muntanya
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi

Arenys de Mar

Pesolada Popular

16 de març

Inici a les 13.30h del migdia a la Plaça de l'Església d'Arenys de Mar, organitzada per la Regidoria de Turisme juntament amb l'Associació de Fires Gastronòmiques d'Arenys de Mar (AFGAR)
Tel. 93 795 70 39
www.arenysdemar.cat
turisme@arenysdemar.cat

BAR L'ATENEU

Anselm Clavé, 22
Tel. 93 792 05 91
PepSole71@hotmail.com
Truita de pèsols amb guarnició d'amanida
Preu: 4,50 € (IVA inclòs)

BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19
naranja@barenostrum.cat
Pèsols a la marinera amb musclos
Preu: 10,50 € (IVA inclòs)

CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
rcanmajo@hotmail.com
Dimarts nit i dimecres tancat
Pèsols ofegats a la catalana
Preu: 15 € (IVA inclòs)

EL CASANOVA

Anselm Clavé, 12
Tel. 93 795 79 78
nericasanova@hotmail.com
Dilluns durant tot el dia i els diumenges per la nit tancat
Dos menús, diferents, segons entre setmana i caps de setmana:
Menú de dimarts a divendres:
Primer: Saltejat de pèsols amb pernil serrat (amb pebrot, ceba, chimichurri)
Segon: Vedella a la brasa amb saltejat de pèsols (sense pernil)
Beguda pa i postres
Menú dissabtes i diumenges:
Primer: Sèpia amb pèsols
Segon: Vedella a la brasa amb saltejat de pèsols (sense pernil)
Beguda, pa i postres
El preu menú de dimarts a divendres és de 8,90 € (IVA inclòs).
De dissabtes i diumenges és de 11,30 € (IVA inclòs)

EL CORO

Frederic Marès, 2

Tel. 93 792 03 27

Diumenges i festius tancat

Primer: amanida de pèsols amb encenalls de pernil ibèric i oli de menta

Segon: calamarsets amb pèsols i carxofes

Beguda, pa i postres

Preu: 16,50 € (IVA inclòs)

El menú s'oferirà únicament els dissabtes

ESPAI GASTRONÒMIC

Riera Bisbe Pol, 88

Tel. 629 76 54 86

www.espaigastronomicarenys.cat

info@espaigastronomicarenys.cat

Menú:

Primer: gotet de pèsols ofegats amb làmina d'ibèric

Segon: mandonguilles de sèpia amb pèsols

Postres: mitsumame de pèsols

Pa i copa de vi

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Plat: pèsols ofegats amb cansalada i botifarra negra
Preu: 12 € (IVA inclòs)

MAC-DOVER

Riera Bisbe Pol, 43

Tel. 93 792 26 50

saramacdover@hotmail.com

Menú de dilluns a divendres

Primer: Pèsols ofegats a la catalana

Segon: Rodó de vedella amb bolets

Beguda, pa i postres

Preu: 8,85 € (IVA inclòs)

Menú dissabtes i diumenges

Primer: Guisat de pèsols de la floreta amb llagosta

Segon: Paella o fideuà, a escollir

Beguda pa i postres

Preu: 10,95 € (IVA inclòs)

MAS TAXONERA

Doedes, 1

Tel. 93 792 31 58

www.mastaxonera.es

info@mastaxonera.es

Pèsols amb botifarra i alls tendres

Preu: de dilluns a divendres: 10 €
/ Dissabtes i diumenges: 12 € (IVA inclòs)

NOU DE NOU

Sant Antoni, 9

Tel. 93 792 44 25

www.elnoudenou.com

nou@elnoudenou.com

Dilluns, dimarts i dimecres tancat

Pèsols ofegats amb botifarra negra

Preu: 11 € (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

Sèpia amb pèsols

Preu: 11 € (IVA inclòs)

PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4

Tel. 93 792 27 03

www.portofinoarenysdemar.com

portofinoarenys@hotmail.com

Dimecres tancat

Conill ofegat amb pèsols

Preu: 10 € (IVA inclòs)

EL PÒSIT

Zona Portuària, s/n

Tel. 93 792 12 45

www.posit.es

posit_arenys@posit.es

Pèsols i faves amb calamarsons

Preu: 16,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Cementiri de Sinera, visita obligada per tots aquells que venen a la vila especialment per l'any Espriu, on es pot realitzar un itinerari al voltant del conjunt d'art funerari d'artistes reconeguts com Josep Llimona.
- El Museu Marès de les Punes, un dels museus de puntes més important d'Europa, on es pot contemplar l'art tèxtil especialitzat en els treballs de punta, caracteritzats per l'antiguitat, la singularitat i la qualitat de les peces exposades.
- El Port. De les visites més recomanades al municipi d'Arenys de Mar, sobretot pel que fa a l'hora de la subhasta, on resulta un "espectacle" des de l'arribada de les barques per descarregar el peix i marisc, fins a la mateixa subhasta. La llotja es pot visitar de dilluns a divendres a les 16h.



Arenys de Munt

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. de Sant Celoni, km 7,8
Tel. 93 793 84 99
www.restaurant-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
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 sepiotes, mandonguilles i bolets

INFINIT

Plaça de l'Església, 4
Tel. 93 795 03 87
www.facebook.com/infinnit.arenys
Pèsols de Llanvaneres guisats amb ceba de Figueres i pernil ibèric
Preu: 5,20 € la ració (IVA inclòs)
Es servirà tant a sala com a terrassa

Altres establiments participants:

TRICLINIUM, menjars cuinats

Rambla Francesc Macià, 34
Tel. 93 793 71 93
www.facebook.com/triclinium
Pèsols amb pa amb tomàquet (aperitiu)
Pèsols amb calamars i maduixes

Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpi
- 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

BALADIA RESTAURACIÓ

Pg. Baró de Viver, 56
Tel. 93 797 40 08
www.baladia.cat
info@baladia.cat
Obert els migdies de dilluns a diumenges i els vespres de divendres i dissabte
Pèsols saltats amb papada ibèrica a l'aroma de menta
Preu: 12 € (IVA inclòs)

RESTAURANT NURIA

Baró de Viver, 46
Tel. 93 797 04 05
rectoreta@hotmail.com
Diumenge tancat
Pèsols ofegats amb cansalada ibèrica

LA FONDA del Casal

Gran, 28 / Tel. 93 707 40 78
www.lafondadelcasal.cat
pepmasonogueras@gmail.com
Dilluns tancat
Cua de bou estofada, amb llagostins i pèsols de la floreta
Preu: 15 € (IVA inclòs)

SANT JAUME

Sant Jaume, 13
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Dimarts no festiu tancat
Pèsols ofegats
Sèpia amb pèsols



SCP SIBARITAS

Gran, 8
Tel. 93 797 42 05
sibaritaplats@gmail.com
Pèsols ofegats
Pèsols amb sèpia
RESTAURANT TERRACOTTA
Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
info@terracottarestaurant.com
Dilluns i dimarts tancat
Crema de pèsols del Maresme amb mil fulles de bacallà

RESTAURANT-BAR EL LORO

Plaça Blas Infante, local 30
Sant Miquel del Cros - Argentona
Tel. 93 798 43 43
Faves i pèsols a la catalana
El plat s'oferirà a la carta i els dimarts al menú

RESTAURANT-BAR EL MAÑO

Plaça Blas Infante
Sant Miquel del Cros - Argentona
Tel. 661 20 13 86
Pèsols amb pernil i bacon
El plat s'oferirà a la carta i els dijous al menú



Altres establiments participants:

LA CUINETA

Pl. Nova, 1 / Tel. 93 797 17 56
info@lacuinetadargentona.com
Dilluns tancat
Pèsols amb pernil

LA TECA Plats cuinats

General Llauder, 46
Tel. 93 756 13 49
isalateca@gmail.com
Dilluns tancat
Ventre i llengua amb pèsols del Maresme

Altres visites recomanades:

- Font Picant i Rutes de Senderisme
- Museu del Càntir
- Rutes Tast Argentonà i Coneix Argentonà



Cabrera de Mar

RESTAURANT EL MIRADOR DE L'ALBA



Crta. N-II km 643 (edifici Quadis)
Tel. 93 754 26 21 – 606 614 612
www.elmiradordelalba.blogspot.com
www.facebook.com/elmiradordelalba
www.miramenus.com/
restaurants/931-el-mirador-de-l-alba/menus
Diumenges, nits tancat. Festiu només obert per a grups

Plats:

Plat de Mataró (sèpia, pèsols de la floreta i patates)
Farcellet d'en Joan
Crema de pèsols i carbassa
Pèsols saltejats amb pernil
Preu: menú de dilluns a divendres 10,50 € (IVA inclòs). Menú dissabte 16 € (IVA inclòs)
Els plats s'ofereixen al menú diari i al del dissabte
Accepten tickets restaurant

CALS FRARES

Camí de Santa Elena, 28
Tel. 93 759 05 93
Calsfrares.ribosa@gmail.com
www.calsfrares.com.es
Saltejat de pèsols amb gambes
Mandonguilles amb pèsols i bolets
Pastís de formatge fresc amb maduixa
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 20 € (IVA inclòs)
Restaurant participant al Plat de Mataró

Altres establiments participants:

L'ATELIER D'STÉPHANE, taller gastronòmic

Avinguda Pare Jaume Català, 30-36. Local 1
Tel. 609 44 30 52
www.atelierdestephane.com
stephanepoussardin@gmail.com
Diumenge tancat
Cursos de cuina els dimarts de 19 a 21h. Places limitades a 8 persones
Per a les inscripcions cal trucar al telèfon de contacte
Coca "verda": pèsols, favetes, espàrrecs, espinacs, mató i menta
Lluç planxa, panacotta de pèsols i vinagreta de pinyons, panses
Crema de menta, gelat de xocolata, peta zeta i pèsols confitats
Preu: 35 €/persona (IVA inclòs).
2 hores de taller amb degustació

Altres visites recomanades:

- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell

Cabrils

RESTAURANT AXOL

Arboç, 6 (Urb. Can Cabot)
Tel. 93 753 86 45
www.restaurantaxol.com
info@restaurantaxol.com
Diumenge nit, dilluns nit, i dimarts tot el dia tancat excepte vigílies i festius
Pèsols del Maresme amb llom de bacallà confitat i fonoll
Preu: Plat inclòs en el menú de 40 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAL GRAS



Cal Gras, 4
Tel. 93 753 19 53
kimvasi@hotmail.com
Dimecres tancat excepte festius
Pèsols del Maresme a la catalana
Pèsols i faves del Maresme a la catalana
Pèsols del Maresme amb sèpia
Trita de pèsols amb pernil

RESTAURANT CAN RIN

Torrent Roig, 2
Tel. 93 750 90 01
www.canrin.net
restaurantcanrin@gmail.com
Diumenge nit i dilluns tancat
Plats:
Crema de pèsols amb ou "poche" i pernil 8,50 €
Pèsols a la catalana 10,50 € (IVA inclòs)

SAL I PEBRE

Ptge. Horts de la Santa Creu, 8
Tel. 696 60 19 96 - 93 753 80 90
Diumenge nit i dilluns tot el dia
tancat

Plats:

Pèsols amb sípia
Pèsols amb bacallà
Pèsols saltejats amb pernil
Pèsols a la catalana



RESTAURANT XEFLIS

Carretera de Vilassar de Dalt, 15
Tel. 93 750 81 95
www.xeflis.cat
xeflis@xeflis.cat
Dimarts tancat
Pèsols a la catalana
Bacallà confitat amb pèsols
Faves i pèsols a la catalana
Pèsols amb sípia

L'HORT CABRILS

R. Martinez Valls 8-10 (junt
benzinera)
Tel. 93 753 33 50 / 93 750 86 71
www.hort.cat
info@hort.cat
Pèsols de la floreta ofegats amb
botifarra blanca i negra
Guisat de pèsols del garrofal amb
galtes de vedella

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port s/n
Tel. 93 750 70 66
www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Diumenges nit i dilluns tot el dia
Pèsols del Maresme ofegats
amb botifarra del Perol, pernil i
cansalada ibèrica de gla
Guisat de sèpia d'Arenys amb
pèsols i patates del Maresme

Altres visites recomanades:

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



Calella

RESTAURANT LA GÀBIA (BAR RODÓ)

Passeig Manuel Puigvert, s/n
Tel. 93 769 51 85 / 656 88 93 28
www.lagabiaclella.com
jordiestivill2@hotmail.com
Obert tots els dies al mig dia.
Dilluns no festiu tancat. Vespres
sota reserva prèvia
Aperitiu de la casa
Pèsols emmascarats amb
botifarra del Perol i cansalada
Suquet de rap amb pèsols i
calamarsons
Gelats artesà de gin tònic
Vins, aigües i cafès
Preu: 22 € (IVA inclòs)

EL HOGAR GALLEGO

Ànimes, 71-73
Tel. 93 766 20 27
www.elhogargallego.com
info@elhogargallego.com
Diumenge nit i dilluns tancat
Plats:
Pèsols ofegats amb faves i
botifarra negra 19 €
Tripa de bacallà amb pèsols del
Maresme 19 €
Popets amb alls tendres i pèsols
del Maresme 39 €
Llobarro salvatge cuit a baixa
temperatura amb pèsols del
Maresme i rovells trufats 38 €
Sipietes de la costa amb pèsols
del Maresme, tinta i oli de cibolet
21 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Entorn natural del far i les torretes
(antigues torres de telegrafia
òptica)
- Eix comercial
- Museu-Arxiu Municipal de Calella
Josep M. Codina i Bagué

Canet de Mar

Tast gastronòmic i Fira del comerç "Fora Stocks"

17 de març

Durant el matí: Tast gastronòmic on el protagonista serà el pèsol, ofert pel col·lectiu gastronòmic "Canet a l'Olla"

Durant tot el dia: Fira del comerç Fora Stocks a la Riera Sant Domènec organitzada per la Unió de Botiguers i Comerciants de Canet de Mar

Per a més informació:

Ajuntament de Canet de Mar
Àrea de Promoció Econòmica i Turisme - Tel. 93 795 46 25
Oficina de Turisme - Tel. 93 794 08 98
www.canetdemar.cat
turisme@canetdemar.cat

AMEDIALUZ RESTAURANT

Riera Gavarra, 19
Tel. 93 794 37 25
coia@amedialuz.e.telefonica.net
Dilluns tancat
Pèsols a la catalana
El plat s'ofereix els dimecres dins del menú de migdia

MASSAMARE SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16
Tel. 93 794 27 46
massamare@gmail.com
Facebook: Massamare
Sandvitxeria

Plats:

Coca del mossèn amb truita de pèsols amb pèril dolç, ceba i all tendre
Torrada amb mantega de pèsols, salmó marinat, tomàquet i "huevas de lumpo"
Hamburguesa de vedella amb puré de pèsol, botifarra negra i formatge brie

6Q RESTAURANT

Carrer de la Font, 21
www.6qrestaurant.com
canet6q@hotmail.com
Tel. 93 794 05 09
Dilluns tancat
Pesto de pèsol amb parmesà i caviar de tomàquet

EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km. 660.800
Tel. 93 794 06 94
www.paradordecenet.com
info@paradordecenet.com
Dimecres i dijous tancat
Pèsols saltats amb pèril ibèric
Sipionets amb pèsols

Altres visites recomanades:

- Casa Museu LL. Domènec i Montaner. Ruta Modernista
- Visita guiada al Castell de Santa Florentina
- Ruta modernista Mataró-Canet: El Triangle Modernista (Gaudí, Puig i Cadafalch i Domènec i Montaner)



Malgrat de Mar

RESTAURANT-BAR POLÍGON

Estany, 6
Tel. 93 765 36 95
barestaurantcanpoligon@gmail.com
Facebook: www.facebook.com/barestaurantpoligon
Twitter: @BaRest_Polygon
Obert de dilluns a divendres de 6 h a 17 h, i dissabtes de 6 h a 12 h
Mandonguilles de l'àvia amb sípia i pèsols de Can Vila
Entre setmana com a opció dins el menú a diari 10 € (tot el menú).
Esmorzar de dilluns a dissabte 10 € (IVA inclòs)
El plat es podrà degustar en els esmorzars de dilluns a dissabte

RESTAURANT-BAR SIS-b

Avinguda Bon Pastor, 6
Tel. 93 761 18 49
www.sis-b.com
Dilluns tancat
Pèsols del Maresme, amb sípia, botifarra i oli de pinyons
De dimarts a divendres el plat és a la carta a 9 € (IVA inclòs)
Dissabtes, diumenges i festius
migdia en el menú a 18,50 € (IVA inclòs)
Actuacions en directe els divendres i dissabtes nit



Altres visites recomanades:

- Casc antic
- Parc del Castell, amb ascensor inclinat
- Parc Francesc Macià



Mataró

XVI Jornades gastronòmiques del Plat de Mataró Pèsols amb sèpia i patates Del 14 de març al 30 d'abril

Dijous 14 de març (12 h)

Presentació de les Jornades

a l'Escola de Restauració i
Camberia del Gremi d'Hostaleria
i Turisme de Mataró i el Maresme
C. Germans Thos i Codina, 43
(Mataró)
Parlaments d'inauguració
Tast gratuït pels assistents

Diumenge 7 d'abril (12 h)III

Tastet Popular del Plat de Mataró

(Pèsols amb sèpia i patates) a la
Plaça Santa Anna de Mataró a
càrrec de l'Escola de Restauració
del Gremi d'Hostaleria i Turisme
de Mataró i el Maresme
Parades amb productes de la
terra i subhasta de peix

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)
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió
Preu: 12,60 € (IVA inclòs)

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
www.rte-caminetto.com
info@rte-caminetto.com
Faves i pèsols del Maresme
estofats amb "pancetta arrotolata"
al perfum de la menta
Suquet de Lluç i rap amb gambes i
pèsols del Maresme
Tatin de pomes amb gelat de
vainilla
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió
Preu: 24 € (IVA inclòs)

CAN BRUGUERA

Veïnat de Valldeix, 23
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
Plat de Mataró sèpia amb patates
i pèsols del Maresme
El plat només s'ofereix els
divendres i els caps de setmana

CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com
jaumesanchez@cmanolo.telefonica.net
Amanida tèbia de carxofes amb
pernil ibèric
Sèpia amb patates i pèsols del
Maresme (Plat de Mataró)
Crêpe de biscuit amb xocolata
calenta
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió
Preu: 21,75 € (IVA inclòs)

CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16
Tel. 93 790 76 13
Pèsols ofegats amb sípia
Bacallà fregit amb ceba
Postre cassolà
Vi blanc de Pacs del Penedès
Pa, cafè o tallat o infusió
Preu: 33 € (IVA inclòs)

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
clara-iluro@hotmail.com
Sèpia amb patates i pèsols (Plat
de Mataró)
Pèsols del Maresme amb botifarra
negra

LA MORERA

Av. Maresme, 507 - 509
Tel. 93 796 07 54
Sèpia amb patates i pèsols (Plat
de Mataró)
Preu: 8 € (IVA inclòs)

LA PISCINA

Passeig del Callao, s/n.
Tel. 93 796 28 06
www.restaurantlapiscina.com
Pèsols saltejats amb pernil i
bacon
Sèpia amb patates i pèsols (Plat
de Mataró)

LA TROKA

Via Europa, 26
Tel. 93 798 99 95
www.latroka.net
info@latroka.net
4 Croquetes de rostit
Sèpia amb patates i pèsols del
Maresme
Gelat de torró
Aigua i pa
Preu: 12 € (IVA inclòs)



MUNDIAL

Camí Ral, 548

Tel. 93 798 15 97

www.restaurantemundial.es

info@restaurantemundial.es

Plat de Mataró: sèpia amb patates i pèsols del Maresme

NUUS - HOTEL ATENEA PORT MATARÓ

Ps. Marítim, 324

Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946

www.restaurantnuus.com

www.cityhotels.es

Restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Risotto d'espàrrecs de marge

amb crema de pèsol i ricotta

Sèpia a la brutesca amb pèsols

Mousse de taronja sanguina amb

crema cremada i pa de pessic

Servei de pa

½ Aigua mineral, vi de la casa

Cafè o infusió

Preu: 24,50 € (IVA inclòs)

SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

www.sangioveserestaurant.com

Menú degustació:

Sopa de pèsols, ou de guatlilla i tòfona

Paperina de tempura de pèsols

Escuma de pèsols amb cruixent

de bacon

Farcellet cruixent de pèsols i bolets

Amanida de pèsols amb

tomàquets secs i escopinyes

Ou estrellat amb pèsols i botifarra negra

Ravioli transparent de sípia amb pèsols

Bacallà a la brasa amb tripa de bacallà i pèsols al pil-pil

Melós de vedella amb pèsols

Escuma d'anís estrellat amb

pèsols i caramel d'ametlles

Preu: 42,35 € (IVA inclòs). Begudes

i cafès no inclosos

L'HARMONIA

Cristina, 18-20

Tel. 93 790 32 39

restaurant@lharmonia.cat

Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)

L'ANTIC CELLER D'EN MARC

Muralla Sant Llorenç, 14 bis

Tel. 93 516 69 83 / 675 859 144

Plats:

Sèpia amb pèsols del Maresme i ceba, en llit de puré de patates 12,60 €

Ous escalfats amb pèsols del Maresme frescs amb llit de bacallà daurat 10,70 €

Risotto de pèsols del Maresme amb formatge parmesà amb pastanagues caramel·litzades 11,60 €

Pèsols del Maresme frescs amb allada de gambes i xerès amb pebrots morrons rostits i encenalls d'ou dur 12,20 €

Truita de pèsols del Maresme, ceba i gambes en niu d'ous filats 12,50 €

Garreta de vedella amb pèsols del Maresme, creïlles i verdures 17,40 € (IVA inclòs)

BAR RÚSTIK

Port de Mataró, Local 49 y 50

(davant del Centre de Control)

Tel. 93 790 68 58 - 678 82 62 44

www.rustik.es

www.facebook.com/RUSTIKMATARO

info@rustik.es

Dilluns tancat

Albergínia fregida amb mel de

canya i formatge de cabra

Sípia amb patates i pèsols

Flam de formatge amb ametlles, avellanes i caramel

Vi blanc Marina d'Alella (sec o semi)

Preu: 15 € (IVA inclòs)

Pàrking gratuït (màx. dues hores)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

El Torrent, 21

www.elnou-cents.com

Restaurant@elnou-cents.com

Plats:

Pèsols ofegats a l'estil de la Sra.

Petra de Llanereres

"Plat de Mataró" sípia amb

patates i pèsols

Pèsols de Can Rabassa amb

eriçons de mar

Pèsols amb fetge d'ànec grillé i ou

a les dues textures

Preu: Els plats aniran de 19 a 23 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA TREVA



Iluro, 50

Tel. 93 756 90 84 - 678 66 88 16

www.latreva.com

restaurant@latreva.com

Diumenge tancat

Plats:

Pèsol i patata

Truita de pèsols i ceba tendra

Preu: 7 € cada plat (IVA inclòs)

CAN TENA

Nou, 21

Tel. 93 790 79 39

www.cantena.cat

comercial@cantena.cat

Diumenges i festius tancat

Plats:

Pèsols del Maresme ofegats amb pernil ibèric i ceba tendra
Mandonguilles amb pèsols del Maresme

Estofat de secret amb pèsols del Maresme

Crema de pèsols del Maresme amb micuit caramel·litzat

Els plats s'oferiran al menú diari, de dilluns a divendres: 12 € (IVA inclòs), els dissabtes 15,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Nau Gaudí. Col·lecció Bassat
- Conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria
- Ruta El Modernisme a Mataró

Més informació:

Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
turisme@ajmataro.cat
www.mataro.cat

Sant Andreu de Llanerres

14a Mostra Gastronòmica del Pèsol i la Coca de Llanerres Del 4 al 28 d'abril

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

EL POU DE LLANERRES

Av. Sant Andreu, 43
Tel. 93 792 76 93
Pèsols ofegats
Cuixa de cabrit farcida de foie i poma
Coca de Llanerres
Beguda, cava, cafè
Preu: 35,00 € (IVA inclòs)



EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24
Tel. 93 792 86 13
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
Pèsols ofegats de la iaia Kika
Xarrup de mandarina
Arròs caldós de llamàntol del nostre viver (1/2 peça)
Coca de Llanerres
Vi Rioja Criança 2004, aigua i cafè
Preu: 48,00 € (IVA inclòs)

LAS PALMERAS

Ctra. Nacional II, km 652
Tel. 93 793 00 44
Crema de pèsols amb encenalls de foie
Gules de llamàntol amb pèsols saltejats i menta fresca
Pèsols de Llanerres ofegats amb cansalada i botifarra de Planoles
Medallons de rap sobre llit de parmentier de pèsols i cruixent de pernil o Magret d'ànec al oporto amb puré de pèsols
Gelats de pèsols amb fons de crema de gerds
Aigua, cafès o infusions
Preu: 39,60€ (IVA inclòs)
Obert de dimarts a dissabte 13 a 16 i de 20.30 a 23h, i diumenge de 13 a 16h

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11
Tel. 93 792 73 03
Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada
Preu: 17,50 € (IVA inclòs)
Tancat els dilluns i dimarts no festius

MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48
Tel. 93 792 70 01
Pèsols de Llanerres ofegats: 13,60€
Coca de Llanerres: 4,60€
(IVA inclòs)

MAS NADAL

Veïnat d'Avall, 8
Tel. 93 792 72 44
Pèsols de la finca
Espatlla de xai al forn o Bacallà amb samfaina
Coca de Llanerres o Pinya farcida
Preu: 26,40 € (IVA inclòs)
Tancat els dimarts. Obert les nits de dijous a dissabte

LA CALETA

Passeig del Marquès de Casa Riera, 45
Tel. 93 791 16 58
Pèsols a la catalana 14,00€
Coca de Llanerres 6,00€
Tancat els dimarts
(IVA inclòs)

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100
Tel. 93 792 69 02
Pèsols ofegats a l'estil de Llanerres
Bacallà al gust
Coca de Llanerres
Cafès
Preu: 28,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 93 792 69 60
Aperitiu d'en Jaume i coca torrada de tomàquet
Ravioli de llamàntol amb ceps
Pèsols de Llanerres ofegats
Sorbets de llimona i menta
Coca de Llanerres
Preu: 34,50 € (IVA inclòs)
Tancat els dimecres

LA TOSTA

Av. Catalunya, 45 bis
Tel. 608 686 707
Pèsols de Llanerres
Tosta o Carn a la brassa
Coca de Llanerres
Cafè
Preu: 20 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Port Balís
- Museu Arxiu de Sant Andreu de Llanerres
- Edificis modernistes

14a Festa del Pèsol Del 19 al 21 d'abril

Divendres 19 d'abril

10.00 h Intercanvi escola i municipi. Lliurament del treball sobre el pèsol elaborat pels alumnes de les escoles locals
Lloc: plaça de la Vila
11.00 h Taller de cuina del pèsol a l'entorn del mercat.
Lloc: passeig de Mare de Déu de Montserrat

21.00 h 6è sopar del pèsol, organitzat pel restaurant Can Jaume
Cal inscripció i pagament previ.
Durant el sopar, **lliurament de la distinció 7è Pèsol d'Or**

Dissabte 20 d'abril

10.00-14.00 h i 17.00-20.30 h
Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

17.30-19.00 h Anem a jugar!

Activitat infantil amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro
18.00 h Lliurament dels premis de la Mostra Literària Sant Andreu de Llavaneres 2013.
Lloc: sala de plens de l'Ajuntament
Organitzat per: Regidoria de Cultura

Diumenge 21 d'abril

10.00-15.00 h Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro
12.00 h Degustació dels pèsols ofegats de Llavaneres elaborats pels restauradors de la vila i d'altres delícies ofertes pels diversos establiments locals.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Durant el 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, com gorres, globus i davantals.

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

www.santandreudellavaneres.cat



Sant Cebrià de Vallalta

RESTAURANT-BAR MARTRI

Centre, 3
Tel. 93 763 11 15 / 93 763 00 23

Suggeriments:

Pèsols a la catalana
Pollastre de pagès amb pèsols i carxofes
Conill de caça de pagès amb pèsols

RESTAURANT GOLF SANT CEBRIÀ

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

Suggeriment:

Mandonguilles amb pèsols i sèpia

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42

Plats suggerits:

Porc senglar amb pèsols
Bacallà amb pèsols
Pèsols ofegats amb cansalada i botifarra negra

Altres establiments participants:

PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

Plats suggerits:

Amanida de pèsol amb tallarina de sèpia i romesco

Pèsols ofegats amb botifarra negra

Altres visites recomanades:

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

Sant Pol de Mar

CARME RUSCALLEDA

SANT PAU

Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

www.ruscalleda.cat

santpau@ruscallea.cat

Pèsols

Diumenge el vespre, tot el dilluns i

el dijous el migdia tancat

Restaurant amb tres estrelles

Michelin

CAL TINCO

Ctra. De Sant Cebrià, 2

Tel. 93 760 20 98

Cassoleta de pèsols amb pernil

ibèric, gamba llagostinera i

botifarró de ceba i pinyons

De diumenge a dimecres servei

d'esmorzars i dinars; el dijous,

divendres i dissabte, també sopars

HOSTAL CASA TARANO

Nou, 3

Tel. 93 760 06 59

www.can-tarano.com

Obert els caps de setmana

Pèsols i faves a la catalana i

pèsols amb sèpia

Els plats s'oferiran al menú

del cap de setmana, de forma

alternada

EL MOLÍ

Consolat de Mar, 43

Tel. 93 760 30 14

Obert els caps de setmana durant

la temporada d'hivern, de dissabte

el matí a diumenge a mitja tarda,

oferint servei de migdia, vespre i

de terrassa - bar.

Rap fresc al forn amb patates i

pèsols

Plats variats elaborats amb pèsols

El rap fresc al forn, amb patates

i pèsols, estarà disponible a

la carta, mentre que els plats

variats, elaborats amb pèsols,

s'oferiran al menú de migdia

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II

Tel. 93 760 11 05

www.elsotdelmorer.com

Diumenge el vespre i dilluns tancat

Truita de pèsols amb botifarra

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

Crema de pèsols amb "morcilla"

cruixent i núvol de menta

Plat de carn o peix, com a

ingredient principal que anirà

variant, i amb guarnició de pèsols

o de crema de pèsols

La crema de pèsols amb "morcilla"

cruixent i núvol de menta, estarà

disponible cada dia al menú

degustació. Els plats variats, amb

guarnició de pèsols o crema de

pèsols, estaran disponibles al

Menú Gran Sol.

LA LLOSA

Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

La temporada d'hivern obert de

divendres el vespre a diumenge

el migdia. I els divendres hi ha

música en viu

Crema de pèsols

El plat s'oferirà al menú del

migdia



BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

Nou, 50

Tel. 93 760 11 22

Dimarts tancat

Pizza Pesolada

Patates al caliu farcides de pèsols
i ceba amb formatge gratinat
(guarnició)

Els plats estaran disponibles a la
seva carta, a diari

MARGOT

Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

www.restaurantmargot.es

Cassoleta de peix amb pèsols,
sèpia i cloïsses

RESTAURANT - PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22

Tel. 93 760 23 91

La temporada d'hivern dilluns
tancat.

Dinars i servei de terrassa - bar

Crema de pèsols

Pèsols saltejats amb pernil

Altres establiments participants:

CATERING SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

(Pol. Ind. Sot de les Vernedes)

www.sauleda.cat

sauleda@sauleda.cat

Tel. 93 763 03 30

Amanida de pèsols amb tallarines
de sèpia i romesco
Pèsols ofegats amb botifarra
negra

EL TRENCALL, plats cuinats

Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42 / 666 97 04 31

facebook.com/eltrencall

Temporada d'hivern: obert els
caps de setmana

Sèpia amb pèsols

Faves i pèsols amb botifarra negra

Altres visites recomanades:

- Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar (per lliure)
- Ruta del camí de Ronda a Sant Pol (per lliure)

Sant Vicenç de Montalt

RESTAURANT LA CALETA

Passeig Marquès Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Dimarts tancat

Pèsols de Llavaneres a la catalana

RESTAURANT L'IBÈRIC

Costa Brava, 47

Tel. 93 791 05 14

Dilluns tancat

Pèsols saltats amb espardenyes

Pèsols saltats amb xiprons

Altres visites recomanades:

- Passeig del Marquès de Casa Riera
- El casc antic

Teià

LA PALMA BAR RESTAURANT

Pere Noguera, 6

Tel. 93 540 75 08

Dimarts tancat

[www.facebook.com/](https://www.facebook.com/LaPalmaBarRestaurant)

[LaPalmaBarRestaurant](mailto:barlapalma@hotmail.es)

barlapalma@hotmail.es

Crema de pèsols del Maresme
amb toc de calamar

Preu: 5,40 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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



Tordera

MASIA CAL NANO

Veïnat de Sant Pere, Masia 29

Tel. 93 764 53 82

www.calnano.es

calnano@hotmail.com

Dimecres no festiu tancat

Mandonguilles de ceps amb

pèsols de Llavaneres

Preu: 8,90 € (IVA inclòs)

El plat s'ofereix de dilluns a diumenge i si està inclòs en el menú aquest menú tindrà un increment de 2,90 €

Altres visites recomanades:

- 23 d'abril, celebració de Sant Jordi amb parades i activitats lúdiques
- 22, 23 i 24 de març, Fira Mercat del Ram
- El mercat els diumenges



Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracocanfeliu.com

Pèsols del Maresme ofegats amb mandonguilles de salmó i llagostins

Preu: 8,95 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró

EL CAFÈ DE L'ACADÈMIA

Dr. Martí Soler, 13

Tel. 93 753 82 09

elcafedelacademia@gmail.com

Diumenges al vespre, dilluns i dimarts tot el dia tancat

Calamars farcits a la catalana amb pèsols

Preu: 11,90 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Forns romans La fornaca
- Museu Cau del Cargol
- Ruta guiada "Vilassar singular", darrer dissabte de mes. Reserves a www.maresmeturisme.com

Vilassar de Mar

NOVA ATLÀNTIDA

Narcís Monturiol, 23

Tel. 93 759 46 49 ext. 3

Primer: Pèsols a la menta amb romesco, o bé remenat de gules, pèsols i allets tendres

Segon: Timbal de salmó amb verdures i crema de porros, o bé tall rodó de vedella estofat amb shiitake i puré d'arrel d'api

Postres: Pastís de trufa de xocolata amb gelat de mandarina i reducció de maracuyà

Begudes: Vins ecològics d'Alta Alella: Blanc: Pansa Blanca 2012; Negre: Parvus Syrah 2010; Vi dolç: Mataró 2009

Aigua

Cafè inclòs

Preu: 35 € (IVA inclòs)

EL SOT

Dr. Masriera, 18

Tel. 93 759 00 51

Dilluns no festiu i diumenge nit tancat

Pèsols de la floreta ofegats amb botifarra negra i cansalada
El plat s'ofereix els caps de setmana

EL TERRAL

Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

Dilluns tot el dia i nits de diumenge a dijous tancat

Primers:

Amanida de faves i pèsols saltats amb cruixent de pernil d'ànec i vinagreta de menta

Ofegat de pèsols amb tallarines de sèpia i la seva tinta

Segons:

Llom de bacallà confitat amb cremós de pèsols i oli de botifarra negra

Botifarra del Perol i botifarra negra a la brasa amb pèsols ofegats

BOTAVARA

Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Plats:

Calamarcets saltejats amb pèsols del Maresme

Pèsols del Maresme ofegats amb cansalada i botifarra negra

Sípia amb pèsols del Maresme

Altres visites recomanades:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Museu Municipal de Vilassar de Mar: Museu Monjo



Jornades Gastronòmiques de la cuina del *Pèsol* del Maresme 2013



Edita:



Col·laboren:

Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentera
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar

Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Tordera
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Gemma Ferran, sommelier

Entitats:



Informació i menús a 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.



Troba'ns a facebook:
**Costa de Barcelona
- Maresme**



Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme



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
- Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat

