



100%  
Maresme



*De l'11 de juny al 26 de juliol*

Jornades gastronòmiques del

# PEIX *i el* MARISC

*al Maresme*  
2015

Arenys de Mar, Cabriels, Caldes d'Estrac,  
Calella, Canet de Mar, Malgrat de  
Mar, Mataró, Montgat, Pineda de  
Mar, Premià de Mar, Sant Cebrià de  
Vallalta, Sant Pol de Mar, Sant Vicenç  
de Montalt, Vilassar de Dalt

# INTRODUCCIÓ



Benvinguts 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 hàgiu 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 a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; 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 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.

Com no podia ser d'una altra manera, una comarca costanera com el Maresme havia de tenir unes jornades gastronòmiques destinades al peix i al marisc. Aquest 2015 és el quart any que les celebrem a tota la comarca. Els dos primers anys van ser encapçalades per Mataró i el seu port.

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

## **Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme**



## Bacallà amb samfaina

### Ingredients per a dues persones:

4 talls de bacallà dessalat de 125 g  
1 ceba  
1 pebrot vermell  
1 pebrot verd  
1 carbassó  
1 albergínia  
oli d'oliva  
salsa de tomàquet

### Preparació:

Fregirem uns talls de bacallà prèviament dessalats, tallarem la ceba en juliana, i els pebrots verd i vermell així com el carbassó i l'albergínia a daus, ho fregirem i hi afegirem salsa de tomàquet. Posarem el bacallà dintre de la samfaina i el deixarem coure uns tres minuts. *Bon appetit*

### Restaurant Can Lluís, Vilassar de Dalt

Harmonia vi DO Alella: **AA Garnatxa 2014 (Alta Alella)**

La potència d'aquest plat lligarà bé amb aquesta garnatxa jove, però potent d'aromes i amb gustos de confitures, maduixa taronja i pruna.



## Paella de Can Manolo

### Ingredients:

fumet de peix  
150 g d'arròs per persona  
sípia fresca trossejada  
gambes i escamarlans d'Arenys  
musclos de roca i cloïsses  
llamàntol nacional

### Preparació:

Primer, farem bullir el fumet en una olla a part. Segon, agafem una paella, sofregim la sípia amb el marisc, menys els musclos i cloïsses, hi afegim l'arròs, depenent de les racions que vulguem, i per acabar hi afegim tres cullerades grosses de fumet per ració, juntament amb els musclos i les cloïsses. Ho deixem bullir a mig foc, durant uns 14 minuts, fins que l'arròs quedi al seu punt.



### Restaurant La Paella de Can Manolo, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Ivori Blanc 2012 (Alella Vinícola)**

Cupatge de pansa i garnatxa blanques, fermentat en fusta i criat sobre mares en barriques de roure francès i americà. Extraordinaris gustos de mantegues, cremes, taronja, pera i poma.



## Rap a la crema de garota acompanyat de verdures a la planxa

### Ingredients:

200 g de rap  
 Per a la crema de garota:  
 ceba  
 gambes tallades petites  
 les gemmes de la garota  
 trufa d'estiu  
 whisky  
 crema de llet  
 farina  
 sal i pebre

### Preparació:

El rap es fa a la planxa igual que les verdures que l'acompanyen.  
 Per a la crema:  
 Se sofregeix la ceba, s'hi afegeix la gamba, les gemmes de la garota, una mica de farina i després el whisky i es flameja perquè s'esbravi l'alcohol, i finalment s'hi tira la crema de llet i es deixa reduir a foc lent. Sal i pebre al gust de cadascú.

### Restaurant Bei Pepe, Malgrat de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc + 2013 (Bouquet d'Alella)**

Cupatge de pansa i garnatxa blanques fermentat amb tanc d'acer inoxidable i criança sobre mares de 3 mesos, per acabar en roure centreeuropeu.

Vi llaminer, molt sec. Gustos torrats amb record de confitures, crema, préssec, pera i poma.



## *Sandvitx de tonyina i fetge d'ànec fresc grillé sobre crema de cigrons*

### **Ingredients per a 4 persones:**

4 talls de tonyina de 1,5 cm. de gruix  
 4 talls de fetge d'ànec fresc de 80 g aprox.  
 Verdures del temps EQ. (Tallades juliana) 120 g. Carbassa, carbassó, pastanaga, porro, ceba tendra... al gust  
 Sal Maldon  
 Pensaments o flors del temps  
 100 g porro tallat juliana  
 50 g farina de cigrons  
 3 cl oli d'oliva verge  
 200 cl brou lleuger de verdures  
 20 cl crema de llet 35% MG.  
 Sal, pebre negre i nou moscada

### **Preparació i muntatge:**

Comencem pel cremós, la decoració, la guarnició i la part principal.

**Cremós:** en un pot fondo, torrar la farina de cigrons amb l'oli, incorporar de mica en mica el brou fins lligar, sal, pebre i nou moscada i acabar emulsionant amb la crema de llet, reservar calent.

Per la guarnició, coure les verdures juliana al dente, (amb paella sense oli) o vapor.

### **Decoració:**

Fregir la juliana de porro i reservar amb paper absorbent i les flors.

Principal: en una paella antiadherent (sense oli) coure les escalopes de fetge reservar i coure la tonyina tallada en dos.

### **Muntatge:**

Per aquest ordre, cremós al fondo del plat, un tall de tonyina, l'escalopa de fetge amb sal Maldon, segon tall de tonyina, les serpentes de porro fregit i sal Maldon, disposar les verdures al dente i les flors.

### **Restaurant El Nou-Cents, Mataró**



### **Harmonia vi DO Alella: Galàctica 2012 (Marquès d'Alella)**

Fermentació dins ou de formigó acabant dintre de bóta de roure. Criança sobre mares durant 4 mesos. Vi potent amb marcats gustos de mantega, fonoll, fruits secs, pera, llimona i pinya.



## Maresme No Maguro

### Ingredients:

Per a l'arròs:

- 1/2 kg arròs preferentment tipus japònic (es pot trobar en molts supermercats)
- 40 cl vinagre de cereals i arròs tipus Mizkan
- 2 cullerades soperes de sucre
- 1 cullerada sopera de sal

Per a l'elaboració del sushi:

- 4 algues noris quadrades
- llom de tonyina vermella
- oli de sèsam
- llavors de sèsam
- alga nori picada

Per a l'acompanyament:

- soja suau
- gingebre macerat
- wasabi
- alga tosaka

### Preparació de l'arròs:

Renteu l'arròs diversos cops, fins que l'aigua surti neta. Bulliu 1/2 kg d'arròs en 600 cl d'aigua durant aproximadament 15 minuts a foc mig sense destapar. Una vegada bullit (l'arròs es queda sense aigua), el deixeu reposar uns 20 minuts i després el poseu en un recipient, preferentment de fusta. Mescleu-lo a poc a poc amb la preparació del vinagre (vinagre+sucre+sal) amb una pala de fusta. Mentrestant es barreja, aneu ventilant l'arròs perquè es refredi. Deixeu-lo reposar tapat amb un drap net humit.

### Preparació de la tonyina:

Talleu del llom, de la part més vermella, tant els filets per als nigiris com les tires per als makis. De la part més fibrosa, amb paciència, aneu apartant la carn de la fibra amb una cullera o un ganivet. Si el llom era fresc, una vegada tallat tot, cal congelar-ho 24-48 hores (així matem els bacteris o paràsits que pugui tenir la carn de tonyina). Deixeu macerar en oli de sèsam, les llavors i l'alga nori picada, la part reservada per als gunkans (els hem separat de les fibres), durant 10 minuts.

### Preparació del sushi:

Maki sushi:

Dividiu i talleu dues algues noris en dues parts i les altres dues en vuit parts. Poseu una de les parts grosses en una estoreta per fer maki (makisu), poseu arròs a sobre i a sobre de l'arròs, a la meitat aproximadament, una tira de tonyina, gireu i premseu suaument fins donar-hi la forma adequada, talleu en 6 trossos. Repetiu això segons els makis que desitgeu.

Nigiri sushi:

Agafeu arròs amb les mans i feu una boleta allargada i una mica plana per la part de sota, poseu el filet de tonyina a l'altra mà i ajunteu-ho, pressionant molt suau. Repetiu això per a tants nigiris com es vulgui.

Gunkan:

Agafeu arròs amb la mà i feu com una boleta per després aplanar-la una mica per dos costats. Envolteu-ho amb l'alga nori més petita. Poseu a la part de sobre la tonyina prèviament preparada amb l'oli de sèsam. Poseu en una ració tres makis, dos nigiris i dos gunkans, poseu al plat



l'alga tosaka, el ginebre i el wasabi i en un platet petit la salsa de soja.

Un consell: quan es treballa l'arròs tant les mans com els utensilis han d'estar una mica humits perquè no s'enganxi.

### **Sake Tasca Japonesa, Canet de Mar**

Harmonia vi DO Alella:

#### ***In Vita 2014 (Castillo de Sajazarra)***

Vi kosher elaborat amb pansa blanca i sauvignon blanc. Fresc i molt llaminer, amb intensos gustos i aromes de crema, pastisseria, gessamí, llimona, mandarina i préssec.



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



# Arenys de Mar

## PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4  
Tel. 93 792 27 03  
www.portofinoarenysdemar.com  
portofinoarenys@hotmail.com  
Dimecres tancat  
Pop a feira  
Preu: 15 € (IVA inclòs)

## BAR RESTAURANT CAL XAVI

C/ Pau Costa, 16  
Tel. 93 792 38 50  
Dilluns tancat  
Bacallà Cal Xavi+copa vi blanc de la casa  
Preu: 11 € (IVA inclòs)

## LA TECA RESTAURANT

C/ Josep Anselm Clavé, 12  
Tel. 93 792 51 93  
restaurantlateca@hotmail.com  
Diumenges tarda i dilluns tancat  
Pop a la brasa amb patates de morter  
Preu: 13,95 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT ELS MARINERS

Zona Port s/n  
Tel. 93 792 38 20  
Dilluns tancat  
**Menú**  
Primers:  
Mongetes amb cloïsses, musclos al vapor, gambes saltades, calamarsets, navalles

Segons:  
Paella (mínim 2p) fideuà (mínim 2p), arròs negre, bacallà amb samfaina, calamars a la planxa, lluç a la romana  
Postres:  
Flam, crema catalana, carpaccio de pinya, got de gelat, iogurt  
Preu: 19,95 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT ELS PESCADORS LA LLOTJA

Moll Pesquer, s/n-Llotja  
Tel. 93 792 33 04  
www.lalotja.com  
Diumenge nit tancat  
Suquet de peix i marisc  
Preu: 25,41 € (IVA inclòs)

## TASCA DEL PORT

Zona Port, s/n  
Tel. 699 15 25 19  
Dilluns tancat  
Rap a la tasca  
Preu: 14,50 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT MONTMAR

Ctra. N-II km 657  
Tel. 93 792 07 97  
Dimarts tancat  
Paella amb llamàntol  
Preu: 17 € (IVA inclòs)

## BARENOSTRUM

Riera Pare Fita, 117  
Tel. 93 792 35 46  
**Menú**  
Amanida de marisc salmó amb vinagreta de fruits secs  
Morralla d'Arenys  
Púding  
Preu: 16,50 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT PORTINYOL

Port Esportiu  
Tel. 93 792 00 09  
www.restaurantportinyol.com  
Saltat de favetes amb calamarsos  
Preu: 18 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5  
Tel. 93 792 31 54  
Dimecres tancat  
**Menú** (a escollir un primer un segon, begudes no incloses)  
Primers:  
Carpaccio de tonyina amb soja i sèsam  
Gambetes d'Arenys a la mallorquina  
Segons:  
Graellada de peix i marisc (2p)  
Paella de peix i llamàntol (2p)  
Rebosteria de la casa  
Preu: 35 € (IVA inclòs)

## VINTAGE CAFÉ

Riera Pare Fita, 115  
Tel. 93 795 76 23  
Dilluns tancat  
Calamars a la brasa  
Preu: 8,85 € (IVA inclòs)

## OPENSPOORTSCAFÉ

Riera Bisbe Pol, 65  
Tel. 93 795 92 36  
Opensportscafe.com  
Calamars saltats en la seva salsa amb arròs salvatge  
Preu: 7,50 € (IVA inclòs)

## LA CASA DEL MAR. LA LLAR DEL PESCADOR

Zona Port, s/n  
Te. 93 792 35 46  
**Plats:**  
Cassoleta de calamarsos amb favetes baby 9,50 €  
Calamars farcits a l'estil Casa del mar 14 €  
(IVA inclòs)

## RESTAURANT EL CORO

Frederic Marès, 2  
Tel. 93 792 03 27  
Diumenges i festius tancat  
Amanida de gambes i vieires  
Preu: 16,90 € (IVA inclòs)  
El plat també s'ofereix al menú del dissabte. Consta d'un petit aperitiu, un primer plat, (un, a escollir, serà el peix i marisc), un segon plat, un postre, pa i beguda.





### RESTAURANT NOU DE NOU

C/ Sant Antoni, 9  
Tel. 93 792 44 25  
www.elnoudenou.com  
nou@elnoudenou.com  
Dilluns, dimarts i dimecres tancat  
Calamars a l'andalusa

### RESTAURANT VINTAGE

Bisbe Català, 2  
Tel. 93 792 51 56  
vintagerestaurant@gmail.com  
Dimarts tancat  
**Els plats:** un primer i un segon a triar  
Escamarlanets amb sal i pebre  
Cargols de punxa amb mussolina d'all  
Calamars a l'andalusa  
Popets en la seva salsa  
Postres: sopa de maduixa

### RESTAURANT CAN MANOLO

Bisbe Català, 43  
Tel. 93 792 55 75 / 611 35 11 21  
Dilluns tancat  
Paella de Can Manolo

### Altres visites recomanades:

- ▶ Del 21 al 23 de juny: Fira del Solstici
- ▶ Del 3 al 12 de juliol: Fira d'atraccions de Sant Zenon de 18 a 1h a la platja Picòrdia
- ▶ Oferta oci al Port d'Arenys de Mar: activitats nàutiques, gastronomia, pesca, rutes  
[www.turismedelmar.com](http://www.turismedelmar.com)



## Cabrils

### RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí de Coll de Port, 19  
Tel. 93 750 70 66 – 629 93 96 28  
www.calestrany.com  
calestrany@gmail.com  
Diumenge nit i dilluns tot el dia (excepte festius) tancat  
Llom amb tonyina d'Arenys amb timbal d'escalivada 18,95 €  
Espardenyes d'Arenys saltades amb alls tendres 29,95 €  
Gamba grossa d'Arenys a la planxa amb picada tradicional 29,95 €  
Sepionetes d'Arenys saltades amb verduretes de temporada 16,95 €  
Arròs a la marinera amb gambes i escamarlans d'Arenys 17,95 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ Arboretum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m<sup>2</sup> amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- ▶ La creu de Montcabrer



## Caldes d'Estrac

### RESTAURANT CANMANAU (ANTIGA FONDA)

C/ Sant Josep, 11  
Tel. 93 791 04 59  
www.manau.cat  
info@manau.cat

Dimarts tot el dia i les nits de  
diumenge a dijous tancat

#### Menú:

Tastet de gambeta d'Arenys sobre  
musclos al vapor

Seitons d'Arenys filetejats i  
arrebossats, acompanyats de  
romesco i salsa verda

Filet d'orada sobre ceba tendra, all  
confitat, musclos i escamarlanet  
d'Arenys

Sorbet, fet a a casa, de maracujà i  
trossets de xocolata

Aigua. Vi blanc Marquès d'Allela  
Clàssic, o negre Alcorta crianza  
(Rioja), o Cava Castell de Perelada  
Brut. Cafè.

Preu: 33,50 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

#### 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

## Calella

### GRANA GASTROBAR

C/ Església, 151  
Tel. 93 769 09 05  
granagastrobar@yahoo.es  
Dilluns tancat

Calamars cruixents 6,90 €

Pop a la gallega 13,50€

Gambes a l'allet 12,50 €

Calamarsons fregits 7,50 €

Musclos al vapor 6,50 €, o a la  
marinera 8,50 €

Sípia a la planxa 13,50 €

Paella de marisc des de 13 €  
(IVA inclòs)

### IN-GENI RESTAURANT

C/ Jovara, 278  
Tel. 93 769 35 53 – 609422108  
mail-ana.calella@hotmail.com  
Dilluns tancat

Bacallà a les 3 muselines 14,50 €

Llagostins en In-Geni 11,50 €  
(IVA inclòs)

### RESTAURANT JUNIOR

Passeig de les Roques, 16  
Tel. 93 769 50 02  
haromar@haromar.com  
Rap amb cigales al rom 16 €  
Caldereta de rap i llamàntol amb  
cigrons 25 €  
(IVA inclòs)

### RESTAURANT LA GÀBIA

Passeig Manuel Puigvert, s/n  
Tel. 93 769 51 85  
www.lagabiaclella.com  
jordiestivill2@hotmail.com  
www.facebook.com/lagabiaclella

#### Menú:

Aperitiu de peixito i closca...per  
esperar

Arròs caldós de verdures,  
zamburiñas (petxina variada) i  
llagostins

Suprema de llobarro al forn amb  
nyoquis, escamarlans i cloïsses

I per fer la digestió:

Sorbet de llimona amb maduixes  
de Calella

Vi català i aigües / Cafè

Preu: 35 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Far de Calella. Horari: d'abril a  
juny, dissabtes, diumenges i festius,  
de 10 a 14 h. Juliol i agost: dimarts  
a diumenge, de 17 a 21 h
- ▶ Refugi antiaèri del parc Dalmau.  
Horari: juny, dissabtes, diumenges  
i festius, de 10 a 14 h. Juliol, de  
dimarts a diumenge, de 17 a 21 h
- ▶ Museu-arxiu municipal. Horari: de  
dimarts a dissabte, de 18 a 21 h
- ▶ També us convidem a passejar pel  
centre de la ciutat; entrar al parc  
Dalmau al vell mig de la ciutat i  
gaudir de les nostres platges amb  
els seus passeigs, el passeig de  
Manuel Puigvert i el passeig de  
Garbí



## Canet de Mar

### EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km. 660.8

(davant Club de Vela)

Tel. 93 794 06 94

[www.paradordec Janet.com](http://www.paradordec Janet.com)

[info@paradordec Janet.com](mailto:info@paradordec Janet.com)

[www.facebook.com/paradordec Janet](http://www.facebook.com/paradordec Janet)

Twitter: @ParadorCanet

Dimecres tancat

Gambes saltades al brandi

Seitons a l'andalusa

Cueta de rap al forn

Sorell a la papillota

Al menú dels dies feiners s'afegiran

plats elaborats amb peix de

proximitat

Els plats s'oferiran com a

suggeriments els caps de setmana

### SAKE TASCA JAPONESA

C/ Francesc Cambó, 7

[sakesushi@hotmail.es](mailto:sakesushi@hotmail.es)

Facebook:

[saketascajaponesac Janetdemar](https://www.facebook.com/saketascajaponesac Janetdemar)

Maresme No Maguro

Variat de sushi de tonyina, compost

per: 2 gunkan de tonyina, 2 nigiri

de tonyina i 3 makis de tonyina

Preu: 10 € (IVA inclòs)

El plat estarà disponible tots els

vespres de dimarts a dissabte



### Altres visites recomanades:

- ▶ Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista guiada cada primer dissabte de mes
- ▶ Festa Major de Sant Pere i Sant Pau, del 26 al 29 de juny
- ▶ Natura i senderisme. Platges i passeig Marítim

## Malgrat de Mar

### RESTAURANT ARROSSERIA DEL CUBANO

C/ Abad Oliba, 60

Tel. 93 173 53 43

Arròs cremós amb gambes i

llagostins (mínim 2 persones)

12,90 €/persona

Arròs caldós amb llagosta (mínim 2

persones) 17,90 €/persona

Pop a la brasa 16,50 € la ració

(IVA inclòs)

### RESTAURANT BEI PEPE

Passeig Marítim, 8

Tel. 93 765 42 41

Rap a la crema de garota

acompanyat de verdures a la

planxa

Preu: 23,65 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CA LA CÈLIA

C/ Mallorca, 73

Tel. 93 761 09 68

[Info@restaurantcalacelia.com](mailto:Info@restaurantcalacelia.com)

Suquet de cua de rap amb llagosta

trossejada del Maresme

Preu: 36,60€ (IVA inclòs)

El plat estarà disponible a la carta

### RESTAURANT LA OLA

Passeig de Mar

Tel. 666 43 70 64 – 670 24 43 35

Arròs del senyoret

(mínim 2 persones) 20 € / persona

Fideuà a la marinera amb marisc

(mínim 2 persones) 15 € / persona

Llamàntol amb salsa marinera

(mínim 2 persones) 20 € / persona

Els plats estaran disponibles cada dia a la carta

### Altres visites recomanades:

- ▶ Nucli antic
- ▶ Parc del Castell amb l'ascensor inclinat
- ▶ Parc Francesc Macià



# Mataró

## RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21

Tel. 93 799 37 51

[www.elnou.cents.restaurant](http://www.elnou.cents.restaurant)

[contacte@elnou-cents.restaurant](mailto:contacte@elnou-cents.restaurant)

### Menú temporada:

Amanida de musclos de roca amb mongetes del cuc

Lloritos amb panko sobre tomàquet pometa amb oli d'alfàbrega

Moll desespinat farcit amb juliana de verdures i cremós de safrà

Sandvitx de tonyina i escalopa de fetge d'ànec *grillé* sobre crema de cigrons

Postres: Parfait gelat de xocolata blanca i crumble de canyella

Preu: 42 € (IVA inclòs)

Els plats es canviaran segons la disponibilitat dels productes

## BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

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

[Bocca@boccarestaurent.com](mailto:Bocca@boccarestaurent.com)

Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

### Menú degustació jornades del peix i el marisc:

Tapeta de seitons amb vinagreta d'hortalisses

Gaspatxo de cireres amb caviar de salmó i escuma de iogurt

Carpaccio de rap amb sorbet de tomàquet i alfàbrega

Amanida de mongetes tendres amb petxines de pelegri, llagostins d'Arenys i micró mesclum amb salsa tapenade

Arròs de cego amb gambes i cloïsses

Calamars d'Arenys farcits de secret ibèric i ceba de Figueres confitada amb vellut de tomàquet i gotes de la seva tinta

Sopa de maduixes amb crostons de sablé bretó, gerds i gelat de formatge fresc a la llimona

Preu: 40 € (IVA inclòs)

Pa degustació, beguda i servei no inclòs

## RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10

Tel. 93 798 28 92

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

[jaumesanchez@](mailto:jaumesanchez@)

[cmanolo.e.telefonica.net](mailto:cmanolo.e.telefonica.net)

Per picar: torradeta amb anxova i pebrot escalivat, salmó marinat al ginebró, croquetes de bacallà casolanes, gambetes saltades amb all i julivert

Segons plats:

Arròs de llamàntol (min 2 persones), calamarsets a la planxa, escamarlans oberts a la planxa

Postres: crep de bescurit amb xocolata calenta

Pa i beguda / Cafè

Preu: 30 € (IVA inclòs)

## Altres visites recomanades:

- ▶ 4a Festa al Port de Mataró - 13 i 14 de juny
- ▶ Ruta guiada: Miquel Biada, el primer ferrocarril - 17 de juny a les 11 h
- ▶ Ruta guiada: El Modernisme a Mataró - 28 de juny i 19 de juliol a les 11 h
- ▶ Ruta del mar - 18 de juliol a les 19 h

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

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

[turisme@ajmataro.cat](mailto:turisme@ajmataro.cat)



## Montgat

### MARISQUERIA CAN FERNANDO

C/ Santa Victòria, 29 local  
Tel. 93 469 44 66 – 660 79 17 96  
Mariscada: cloïsses, musclos de roca, escopinyes, navalles, cigales, gambes vermelles, bou de mar  
Preu: 48 € (IVA inclòs) dues persones

### LA FONDA MARINA

Camí Raí, 151  
Tel. 93 469 25 06  
info@fondamarina.com  
Espaguetoni amb gambes d'Arenys  
Preu: 16,50 € (IVA inclòs)



### Altres visites recomanades:

- ▶ Pòsit de pescadors. Subhasta de peix. De dilluns a divendres a les 13 h  
Tel. 93 469 15 54



## Pineda de Mar

### RESTAURANT CAN FORMIGA

C/ Església, 104  
Tel. 93 767 17 35  
www.canformiga.com  
restaurant@canformiga.com (no s'accepten reserves via correu electrònic)  
Diumenge nit i dilluns tot el dia (no festius) tancat

**Menú** de 21 € (IVA inclòs):

**Primer plat:**  
Crema freda de llamàntol i verdures del Maresme

**Segon plat:**  
Cassoleta de sèpia amb llagostins i musclos

**Postres:**  
Sorbet de gerds amb fruita d'estiu  
Pa, aigua, vins catalans seleccionats i cafè inclòs

**Menú** de 30,50 € (IVA inclòs):

**Primer plat:**  
Coca de Can Formiga amb verdures, gambetes i sardina del Maresme

**Segon plat:**  
Platillo d'espagueti amb calamars a la tinta i gambes (mínim 2 persones)

**Postres:**  
Pastís de xocolata amb cireres del Maresme i sorbet de fruita exòtica  
Pa, aigua, vins catalans seleccionats i amb DO Alella cafè inclòs

### GÜNTER'S RESTAURANT PENSIÓ CAN GIL

C/ Puntaires 7 – 9  
Tel. 93 767 16 57  
info@cangil.com  
Facebook Günter's Pineda de Mar  
**Menú:**

**Primer:** 6 gambes  
**Segon:** caldereta de marisc amb 1/2 llamàntol

**Postres:** pastís al whisky  
Vi blanc Rene Barbier d'Agulla, vi negre Rioja  
Preu: 18 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19  
Tel. 93 767 15 02

#### Plats:

Suquet de lluç, cloïsses i favetes 13,80 €  
Escamarlanets saltats 9,85 €  
Cua de rap al forn 13,85 €  
Tallarines coquines amb salsa verda 8,75 €  
Arròs amb llamàntol 17,50 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT ELS PESCADORS

Platja s/n, (davant de l'estació)  
Tel. 93 762 63 99  
fhorta@telefonica.net  
Rap a la marinera 22,95 €  
Lluç de palangre amb cloïsses amb salsa verda 18,50 €  
Suquet de peix de Pineda de Mar 34 € (IVA inclòs)



### Altres visites recomanades:

- ▶ Del 30 de juny al 7 de juliol: Festival Psychobilly Meeting Point
- ▶ Del 25 al 27 de juny: Cinemart, a la plaça Espanya i voltants
- ▶ Juliol i agost: Festival Arts d'Estiu [www.artsdestiu.com](http://www.artsdestiu.com)

## Premià de Mar

### RESTAURANT MIRAMAR

C/ Camí Raí, 109 / Tel. 93 752 29 70  
noemi.orca@yahoo.es  
Dimecres tancat

#### Menú

**Primer plat:** musclos a la marinera, amanida de marisc, vieires farcides de marisc gratinades o cabdells amb anxoves i gambes

**Segon plat:** fritada de peix (calamarsons, seitons, xanguets i calamars a l'andalusa), bacallà a la catalana, lluç de palangre a la cosquera, orada al forn o salmó a la crema d'ametlles  
Preu: 18 € (IVA inclòs)

El menú s'oferirà només els caps de setmana

**A la carta:** Paella de marisc, arròs negre, suquet de peix, sarsuela de peix, mariscada

### Altres visites recomanades:

- ▶ Museu de l'Estampació, antiga fàbrica del gas
- ▶ Església parroquial de Sant Cristòfor
- ▶ Museu romà de Can Ferrerons

## Sant Cebrià de Vallalta

### BAR RESTAURANT CAN MARTRI

C/ Centre, 3  
Tel. 93 763 00 23

#### Plats:

Musclos de roca al vi blanc  
Llobarro al forn al romaní amb llit  
de patates i ceba  
Sardines a la planxa  
Seitons fregits

### RESTAURANT CA L'ADRI-CAN CONA

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià  
de Vallalta Km. 26,5  
(davant del camp de golf)  
Tel. 93 763 09 84

#### Plats:

Sonsos d'Arenys de Mar  
Morralla fregida d'Arenys de Mar  
Calamars d'Arenys de Mar a la  
romana  
Gambeta petita saltada  
Escamarlà petit saltat  
Seitons d'Arenys fregits

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Itinerari "Les torrenteres:  
descobrint l'entorn de Sant Cebrià  
de Vallalta"
- ▶ Patrimoni arquitectònic: nucli  
antic amb la façana de Can Coris i  
l'església parroquial

## Sant Pol de Mar

### BANYS LLUÍS

Platja del Morer, s/n  
Tel. 696 090 263 - 93 760 06 97  
[www.banyssluis.cat](http://www.banyssluis.cat)  
Paella Can Lluís de marisc  
Menú paella (el migdia)  
El menú de paella ofereix una  
paella mixta com a opció i és un  
dels menús de migdia laborables  
a 15 €  
La paella Can Lluís s'ofereix a la  
carta

### CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2  
Tel. 93 760 20 98  
[www.facebook.com/cal.tinco](http://www.facebook.com/cal.tinco)  
Musclos en escabetx  
Amanida amb gamba a la sal  
Arròs caldós amb llamàntol o amb  
cabra de mar  
Els plats estan disponibles al menú  
de cap de setmana

### HOSTAL CAN TARANO

C/Nou, 3-5  
Tel. 93 760 45 79  
[www.can-tarano.es](http://www.can-tarano.es)  
Paella amb nècores  
El plat estarà disponible al menú  
de cap de setmana



### EL MOLÍ

C/ Consolat de Mar, 43  
Tel. 93 760 30 14

#### Plats:

Carpaccio de bacallà amb fina  
capa de tomàquet confitat  
Carpaccio de salmó amb vinagreta  
de mostassa i soja  
Musclos i cloïsses a la marinera  
Navalles a la planxa  
Morralla  
Llenguado a la planxa amb guarnició  
Calamars i calamarsons  
Pregunteu pel peix del dia  
Els plats estan disponibles a la  
carta

### EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II  
Tel. 93 760 11 05  
[www.elsotdelmorer.com](http://www.elsotdelmorer.com)

#### Plats:

Assortit de bacallà: amb romesco,  
amb confitura de cebes i prunes i  
amb fondo d'espinaç gratinat amb  
allioli de poma  
Carpaccio de salmó a la vinagreta  
de Mòdena  
Els plats estan disponibles a la  
carta

### LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28  
Tel. 93 760 03 16 – 678 347 823

Festival de closques  
Rap a l'all cremat  
Els plats estan disponibles a la  
carta

### MARGOT

C/ Manzanillo, 15  
Tel. 93 760 03 02  
[www.restaurantmargot.es](http://www.restaurantmargot.es)  
Combinat de peix i marisc  
El plat està disponible al menú de  
cap de setmana i festius

### RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22  
Tel. 93 760 23 91  
[www.facebook.com/xaloc.santpol](http://www.facebook.com/xaloc.santpol)  
**Plats:**  
Arròs caldós amb llamàntol  
Llagostins a la planxa  
Els plats estan disponibles a la  
carta

### Altres establiments participants

### EL TRENCALL

#### Menjars per emportar

C/ Consolat de Mar, 49  
Tel. 93 760 36 42  
Obert els caps de setmana  
**Plats:**  
Amanida de bastina  
Pop a la gallega  
Calamars farcits  
Lluç amb cloïsses i salsa verda

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta del Camí de Ronda al seu pas  
per Sant Pol de Mar
- ▶ Ruta pel Patrimoni de Sant Pol de  
Mar



## Sant Vicenç de Montalt

### RESTAURANT LA CALETA

Passeig del Marquès de Casariera, 45

Tel. 93 791 16 58

[mcosta@llavaneres.es](mailto:mcosta@llavaneres.es)

Graellada de peix i marisc

Sarsuela

Turbot al forn

Lluç (basca-marinera...)

Rap (planxa – marinera)

Sípia

Calamar

Paella

### Altres visites recomanades:

- ▶ Platja i passeig Marquès de Casa Riera
- ▶ Parc dels Germans Gabrielistes



## Vilassar de Dalt

### CAN LLUIS DE VILASSAR

Riera Targa, 49

Tel. 93 753 39 02

[canlluis@hotmail.es](mailto:canlluis@hotmail.es)

Els dilluns i els vespres tancat,

excepte els dissabtes al vespre

Còctel de meló amb llagostins

Bacallà amb samfaina

Els plats s'ofereixen al menú de cap

de setmana a 15,50 € (IVA inclòs)

amb postres i una beguda

### EL CAFÈ DE L'ACADÈMIA

Dr. Martí Soler, 13

Tel. 93 753 82 09

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

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

Calamars farcits

Preu: 17,90 € (IVA inclòs)



### LOCANDA LEON D'ORO

C/ Llessamí, 7

Tel. 93 753 76 86

[www.locandaleondoro.eu](http://www.locandaleondoro.eu)

Dilluns, dimarts migdia i diumenge nit, tancat

Spaghetti ai Frutti di Mare

Els *spaghetti* negres són una

lloança a una de les salses més

tradicionals italianes, la salsa de

tomàquet amb marisc: gambes,

sípies, popets, cloïsses i musclos

Preu: 15 € (IVA inclòs)

### EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

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

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

Amanida de llagostins i salmó

fumat amb vinagreta de Mòdena

9,75 €

Cua de rap amb salsa d'ametlles

19,95 €

Bacallà gratinat amb musselina de

mel i envoltini de llagostins 16,95 €

Tatakí de tonyina amb verdures a

la soja 17,95 €

(IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ 20 i 21 de juny: Festival Revela-T de fotografia
- ▶ 27 de juny: Festa del Comerç
- ▶ Del 27 de juny al 5 de juliol: Festival medieval Vilazari



Jornades gastronòmiques del

# PEIX i el MARISC

al Maresme 2015



Costa  
Barcelona



Compromís  
de Calidad Turística | Compromís  
de Qualitat Turística

Edita:



CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar  
Ajuntament de Cabrils  
Ajuntament de Caldes d'Estrac  
Ajuntament de Calella  
Ajuntament de Canet de Mar  
Ajuntament de Malgrat de Mar  
Ajuntament de Mataró  
Ajuntament de Montgat

Ajuntament de Pineda de Mar  
Ajuntament de Premià de Mar  
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta  
Ajuntament de Sant Pol de Mar  
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt  
Ajuntament de Vilassar de Dalt  
Sr. Jordi Pujoràs, enòleg

Entitats:



Diputació  
Barcelona



Enoturisme  
DO Alella

MARESME MARÍTIM



CONSORCI PER A  
LA NORMALITZACIÓ  
LINGÜÍSTICA



El Maresme  
allà on vagis!

Web adaptat per a  
pantalles de mòbil  
smartphone i tauletes



Costa de Barcelona -  
Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme

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