100% Maresme

Del 19 de març al 30 d'abril

Jornades gastronòmiques
de la cuina del

PÈSOL

del Maresme

2015

Arenys de Mar, Arenys de Munt, Argentona,
Cabrera de Mar, Cabrils, Caldes d'Estrac,
Calella, Canet de Mar, Mataró, Montgat,
Pineda de Mar, Sant Andreu de Llavaneres,
Sant Cebrià de Vallalta, Sant Pol de Mar,
Sant Vicenç de Montalt, Tordera,
Vilassar de Dalt, Vilassar de Mar

INTRODUCCIÓ

Benvinguts i benvingudes 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*

100% Maresme

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 degusta, 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 decebran.

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

Consell Comarcal del Maresme

Xarxa Productes de la Terra 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

Sant Cebrià de Vallalta

JOSEP PLA JUBANY - CA L'ESTRANY
678 55 62 34 / josepestrany@yahoo.com

JAUME PLA JUBANY - CA L'ESTRANY
628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com

Tordera

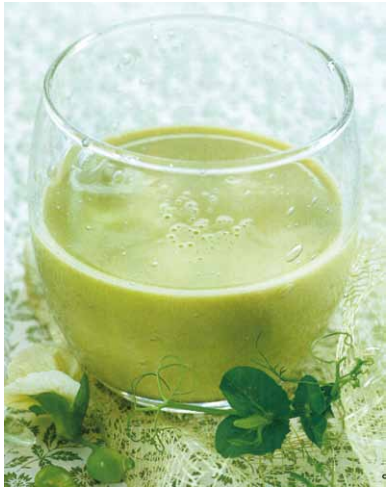
AGRÀRIA BAIXA TORDERA
938 640 043 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat

Vas de crema de pèsols

Ingredients per a 4 racions:
10 g d'oli d'oliva verge extra
50 g de cansalada ibèrica, tallada a daus petits
50 g de poma, tallada a daus petits
15 g d'api, picat a daus petits
50 g de patata, tallada a daus regulars (aprox. de 2 cm)
1 litre d'aigua mineral
200 g de pèsols desgranats
4 fulles de menta, 10 fulles de julivert, 10 fulletes de marduix
sal i pebre blanc

Preparació:
En una olleta, amb l'oli mesurat, sofregiu la cansalada fins a un punt lleugerament daurat.
Afegiu al sofregit els daus de poma, els d'api i les herbes picades i deixeu-ho fregir tot junt durant 2 minuts més, salpebreu amb prudència.
Tireu a l'olla les patates i l'aigua calenta, deixeu arrencar el bull i feu-ho coure a foc mitjà durant 12 minuts.
Incorporeu a l'olla els pèsols i continueu la cocció 5 minuts més.
Tritureu, tasteu el punt de sal i coleu.
La sopa és llesta.

Apèndix de la recepta:
La recepta és ideal per ser servida en vas o tassa, però si preferiu plat fondo i cullera, podeu afegir-hi per sobre -com si fossin "entrebancs"- cansalada fumada tallada a la juliana, fregida ben torrinyolada, o ametlla palet ben torrada, o daus de pa integral ben torrat.



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

Harmonia vi DO Alella: ***Foranell cupatge del celler Quim Batlle.*** Tal i com fa el vent Foranell amb aquest vi viatjarem de les vinyes que trobem vora al mar a través de tots els aromes florals i especiats de la terra culminant el trajecte en la dolçor d'un dels productes més estimats del Maresme i de la seva ambaixadora, la Carme Ruscalleda: el pèsol.

Pèsols ofegats amb tripa de bacallà i botifarra

Ingredients:
350 g de pèsol floreta o garrofal
80 g de mantega
80 g de ceba tendra
20 g d'alls tendres
20 ml d'oli d'oliva
70 g de tripa de bacallà
100 ml de brou de pollastre
60 g de botifarra negra
10 fulles de menta
2 ml d'anís sec

Preparació:
Cal picar la ceba i els alls tendres i sofregir-ho amb oli a foc suau.
Afegiu-hi el brou de pollastre i l'anís. Deixeu que bulli 5 minuts.
Afegiu els pèsols i ho deixeu coure fins que estiguin tous.
Dessaleu la tripa de bacallà i escaldeu-la 2 minuts, refredeu-la i talleu-la a tires.
Fregiu la botifarra a la paella.
Incorporeu la tripa, la menta, la botifarra i la mantega amb els pèsols.
Salpebreu i emplateu.

Restaurant Hotel Gran Sol, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: ***Bouquet d'Alella Syrah.***
En aquest plat, el pèsol "uneix" el mar i la muntanya, tal i com, el celler Bouquet d'Alella entendreix el Syrah que exquisidament harmonitzarà el protagonista pagès de la recepta amb un vi elegant que farà les delícies del paladar.

Pèsols del Maresme ofegats a l'estil del Terracotta

Ingredients:
pèsols del Maresme
200 g de cansalada trossejada
1 manat de cebes tendres
1 manat d'alls tendres
tomàquet
sal i pebre

Preparació:
El primer pas és agafar la cansalada i fregir-la. Un cop estigui, la reservem i amb el mateix oli,sofregim la ceba tendra i un parell d'alls tendres.
Amb els pèsols pelats, agafem la cansalada, el sofregit de ceba i all, més una ceba i un all tendre sencer, el tomàquet, una mica de julivert, sal i pebre, i ho afegim tot a una olla grossa.
Ho deixem tot junt a foc suau fins que els pèsols estiguin fets.

Restaurant Terracotta, Argentona

Harmonia vi DO Alella: ***Roura Merlot.***
Un clàssic diferent. Els pèsols amb cansalada són un plat tradicional al qual el toc de l'estil Terracotta li donen una nova visió. El Roura Merlot, un vi jove i descarat, arrodoneix aquest equilibri entre allò típic de la terra i les possibilitats que ofereix la innovació a les nostres vinyes.

Pèsols ofegats amb carxofes, foie escabetxat i ou de guatlla

Ingredients per a 4 persones:
4 ous de guatlla
2,5 g de sucre llustre
2,5 g de marialluïsa
1 tortilla de blat

Per als pèsols:
100 g d'escalunya / 300 g de carxofes / 400 g de pèsols pelats / 1 got de vi blanc / aigua / sal i oli

Per al foie:
200 g de foie / 200 g de pastanaga / 200 g de porro / 200 g de ceba / llorer i farigola / 100 g de vi blanc / 50 g de vinagre de xerès / 50 g de brou de pollastre / 200 g d'oli / sal i pebre

Preparació:
Per fer els pèsols, en una olla petita ofeguem les escalunyes i les carxofes, quan estigui cuit hi afegim els pèsols i el vi blanc, tapem i ho deixem coure 10 minuts a foc mitjà. Ho reservem.

Per fer el foie, netegem les venes al foie i hi donem forma de cilindre. L'emboliquem amb una mitja i el coem uns 10 minuts amb les verdures, els alls, el brou de pollastre, el vinagre, el vi blanc i les espècies. Quan estigui cuit, submergim el foie en aigua freda per parar la cocció i reservem.

Per al cruixent, hi donem la forma que vulguem amb un motlle a la tortilla de blat, per sobre hi posarem una mica de marialluïsa i sucre llustre. Ho courem al forn a 180 graus uns 15 minuts fins que quedi ben daurat.

Per al muntatge del plat, posarem a la base els pèsols ofegats, a sobre el foie prèviament marcat a la planxa. A sobre un ou de guatlla ferrat i per acabar hi col·locarem sobreposada la teula, per donar-hi volum al plat.

Restaurant L'Orquestra, Argentona

Harmonia vi DO Alella: ***Escumós de Qualitat Moscatell Dolç del celler Alella Vinícola.***
Amb la simfonia de sabors avantguardistes que trobem en aquest sorprenent plat, necessitem un director d'orquestra que ens condueixi a gaudir del recorregut sensorial cap a la sofisticació del pèsol amb el foie, l'ou i la carxofa. L'escumós de qualitat ens fascinarà com a guia de l'experiència.

RECEPTES

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 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 a la picada:
En un morter hi piquem les ametlles i les avellanes, la nyora, que prèviament haurem escaldat, l'all i el 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: ***El pas de les bruixes del celler Altrabanda.***
Els pèsols viatgen cap al mar per trobar en la sípia una aliada excepcional. Junts ens mostraran un plat amb caliu i una forta personalitat en el seu sabor. El secret i "l'encanteri" del Pas de les Bruixes és la Pansa Blanca, la varietat per excel·lència d'Alella, que transmetrà l'esperit d'aquesta terra de vinyes cara al mar.

Arenys de Mar

RESTAURANT EL CORO
Frederic Marès, 2
Tel. 93 792 03 27
Diumenges i festius tancat
Pèsols de la varietat floreta i favetes amb encenalls de pernil ibèric, alls tendres, botifarra negra amb oli de menta.
El plat s'oferirà en el menú del dissabte i consta d'un petit aperitiu, un primer plat, (un a escollir serà el del pèsol), un segon plat, unes postres, pa i beguda tot inclòs, a 16,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT NOU DE NOU
C/ Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
www.elnoudenou.com
nou@elnoudenou.com
Dilluns, dimarts i dimecres tancat
Pèsols a la sidra
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MAJÓ
Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
rcanmajo@hotmail.com
canmajo.wordpress.com
www.facebook.com/canmajo
Menú:
Aperitiu:
Torradeta amb mantega de pèsols
Primers:
Amanida de marisc amb pèsols

El nostre trinxat amb patata, pèsols,ous de guatlla escalfats i cansalada
Segons:
Arròs de rap, gamba i pèsols
Estofat de sèpia, patata, pèsols i botifarra negra
Rebosteria de la casa
Begudes no incloses
Preu: 30 € (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
Sípia amb pèsols
Preu: 11 € (IVA inclòs)

BAR RESTAURANT CAL XAVI
C/Pau Costa, 16
Tel. 93 792 38 50
Dilluns tancat
Sípia amb pèsols i copa de vi blanc de la casa
Preu: 9 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- **Rutes guiades gratuïtes:**
El cementiri de Sinera: 12 d'abril; i **Arenys de Lletres** el 26 d'abril.
Inscripcions a:
turisme@arenysdemar.cat
o 93 795 70 39
www.arenysdemar.cat/agenda
- 24 i 25 d'abril. **III Fira de la Cervesa Artesana** al C. C. Calisay
- 26 d'abril. **Jornada visita guiada a l'hort del Sóc Pagès.** Sortida on us explicaran com cultiven les terres i els productes de temporada com els pèsols i les maduixes.
Reserves:
fruiteriasocpages@gmail.com
o 93 792 36 23

Arenys de Munt

RESTAURANT COLLSACREU
Ctra. de Sant Celoni, km 7,8
Tel. 93 793 84 99
www.restaurante-collsacreu.com
Dijous tancat
Plats:
Faves i pèsols a la catalana
Vedella amb pèsols

L'ERA RESTAURANT
Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
www.lerarestaurant.com
Plats:
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/infinit.arenys
Pèsols de Llavaneres guisats amb ceba de Figueres i pernil ibèric
Preu: 5,20 € la ració
Aquest plat es pot demanar en el menú de 9,95 € (IVA inclòs). Se servirà tant a sala com a terrassa.

Altres establiments participants

TRICLINIUM, plats cuinats
Rambla Francesc Macià, 34
Tel. 93 793 71 93
menjarscuinats@gmail.com
Dilluns tancat
Patata farcida de calamars, pèsols i botifarra del perol
Rissotto de pèsols i tou dels til·lers
Preu: cada plat 5,95 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- Parc de Can Jalpí: Arbre de Guernika, far, jardins i llac
- A l'edifici la Central: col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor

Argentona

RESTAURANT L'ORQUESTRA
Bellavista, 3
Tel. 93 797 13 70
Ainosgarcia@gmail.com
Diumenge a la nit i dilluns tancat
Pèsols ofegats amb carxofes, foie escabetxat i ou de guatlla
Preu: mitja ració 11,50 €, ració completa 23 €
El plat s'oferirà al menú de tast (4 plats i carretó de postres) per 55 € IVA inclòs, al menú lleuger (2 plats i carretó de postres) 30 € IVA inclòs i també servei a la carta.

CAN BALADIA
Passeig Baró de Viver, 56
Tel. 93 797 40 08
www.baladia.cat
info@baladia.cat
Els vespres de diumenge a dijous tancat
Entrant: crema de pèsols amb bunyol de gorgonzola
Primer: cresta de pèsols i botifarra negra
Segon: saltat de pèsols, calamars, porros i carxofes
Postres de la casa o cafè
Aigua i una copa de vi
Preu: 25 € (IVA inclòs). A 36 € (2 entrants + segon + postres + aigua)

RESTAURANT EL CELLER D'ARGENTONA
C/ Bernat de Riudemeia, 6
Tel. 93 797 02 69
Fax. 93 756 15 05
www.cellerargentona.com
info@cellerargentona.com
Diumenges al vespre, dilluns tot el dia i dimarts al vespre tancat
Plats:
Cocotxes de lluç amb pèsols
Pèsols estofats amb cansalada i botifarra negra
Sèpia amb pèsols

TERRACOTTA RESTAURANT
C/ Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
www.terracottarestaurant.com
info@terracottarestaurant.com
Diumenges nits i dilluns tancat
Plats:
Pèsols del Maresme ofegats a l'estil del Terracotta 12 €
Arròs de bacallà amb pèsols del Maresme 18 €
(IVA inclòs)

LA SALA D'ARGENTONA
Av. de les Parres, 1
Tel. 93 143 04 73
admin@helitecnics.com
Facebook: La Sala d'Argentona
Pèsols ofegats de Llavaneres amb botifarra negra i cansalada

Altres visites recomanades:
- Museu del càntir
  www.museucantir.org
- Rutes i llocs d'interès d'Argentona
  www.argentona.cat/vineaargentona

Cabrera de Mar

L'ATELIER D'STÉPHANE
Av. Pare Jaume Català 30-36. Local 1
Tel. 609 44 30 52
www.stephanepoussardin.com
stephanepoussardin@gmail.com
Diumenge tancat
Cursos de cuina els dimecres de 19 h a 21 h. Places limitades a 10 persones. Cal fer inscripció prèvia per telèfon
Plats:
Pèsols i favetes saltats amb botifarra negra i espardenyes de calamarsets, cruixent de pasta fil·lo
Mochi amb gel d'Anís del Mono, crema dolça de pèsols i te verd
Crema de menta, pèsols confitats, gelat after eight i peta zeta
Taller de 2 h. Preu: 35 € / persona (IVA inclòs)
O bé l'altra fórmula de l'Atelier. Taller de 2 h amb 3 plats, cafès, vi i sopar
Preu: 45 € / persona (IVA inclòs)

CALS FRARES
Camí de Santa Elena, 28
Tel. 93 759 05 93
www.calsfrares.com
Calsfrares.ribosa@gmail.com
Plats:
Saltat de pèsols amb gambes
Mandonguilles amb sèpia i pèsols del Maresme

Altres visites recomanades:
- Castell de Burriac
- Jaciment arqueològic de Can Modolell
- Visites guiades "Gaudeix Cabrera" i "Cabrera, pagesos i senyors"
  Per a més informació i reserves:
  Punt d'informació turística de Cabrera de Mar
  Tel. 674 01 14 50
  www.gaudeixcabrera.cat
  turisme@cabrerademar.cat

Cabrils

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

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

RESTAURANT AXOL
C/ Arboç, 6 Urb. Can Cabot
Tel. 93 753 86 45
www.restaurantaxol.com
info@restaurantaxol.com
Diumenge vespre, dilluns tot el dia i dimarts tot el dia excepte vigílies i festius, tancat
Escudella de bacallà amb llom de bacallà confitat i estofat de pèsols del Maresme i tripa de bacallà
El plat estarà disponible al Menú Clàssic de 44 € (IVA inclòs) i també a la carta

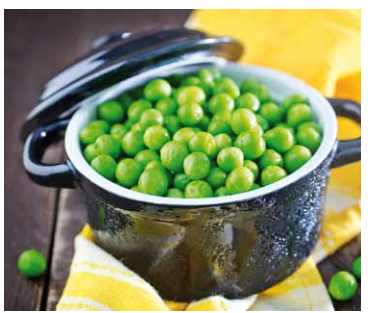
RESTAURANT CA L'ESTRANY
C/ Camí Coll de Port, s/n
Tel. 93 750 70 66
www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Dilluns tot el dia (excepte vigílies) i diumenge vespre tancat
Plats:
Pèsols del Maresme ofegats amb espardenyes d'Arenys, ou poché i botifarra negra 14,30 €

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

RESTAURANT XARET
C/ Xurroia, 3
Tel. 93 750 75 49
www.restaurantxaret.com
info@restaurantxaret.com
Dilluns tot el dia (excepte vigílies o festius), i tots els vespres excepte divendres i dissabte (si no és amb prèvia reserva) tancat
Pèsols a la catalana amb botifarró i cansalada
El plat estarà disponible al menú de cap de setmana de 22 € i cada setmana al menú feiner d'11 € (IVA inclòs)

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

RESTAURANT CAN SUÑÉ
C/ El Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com
info@cansune.com
Dilluns i dimarts tancat
Menú:
Amanida boja de canonges amb alvocat, nous, formatge cabra de la Garrotxa, poma, crostonets i fruits vermells vinagreta de mel
Coca de recapte amb trinxat d'escalivada i sardines al romesco suau
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
Postres a escollir:
Torrada tèbia de gianduja amb gelat de xocolata amb llet
Gelat fet a casa
Celler 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 i xarel·lo
Aigua de Caldes de Boí, aigua mineral Vichy, cafè o infusions
Coca de pa torrada feta al nostre obrador per sucar amb tomàquet
Preu: 29,50 € (IVA inclòs). Mínim 2 persones

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: Marqués de Alella blanc sec
Cava Parxet brut reserva
Coca de pa torrada amb tomàquet
Aigua de Sant Aniol
Cafè Brasília
Preu: 38 € (IVA inclòs)
Plat:
Pèsols del Maresme amb sèpia i patates - Plat de Mataró

RESTAURANT FONDA MANAU
Tel. 93 791 04 59
C/ Sant Josep, 11
www.manau.cat
info@manau.cat
Dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous tancat
Menú:
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 verduretes cruixents o bé oradeta, desespinada, amb patata, ceba tendra i salsa verda
Copa de crema de taronja i maduixes del Maresme o bé gelat (fet a casa) de dues xocolates, blanca i negra
Aigua. Vi blanc Marqués de Alella Clàssic, o Señorío de Sarriá rosat (Navarra), o Alcorta criança Rioja, o Cava Castell de Peralada Brut Reserva. Cafè
Preu: 35 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

EL TALLER
Passatge 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 Peralada o cava Parxet, aigua
Pa i cafès
Preu: 40 € (IVA inclòs)
El menú de la pesolada només s'oferirà els caps de setmana

VORAMAR
Pg. de la Musclera, 10
Tel. 93 791 09 44
Dimecres tancat
Pèsols ofegats amb alls, ceba tendra i botifarra blanca i negra
Rap a l'all cremat amb milfulls de patata
Gelat de la casa o Coca de Llavaneres
Vi Marqués de Alella de Blanc
Aigua i cafè
Preu: 34 € (IVA inclòs)
També es pot escollir només plat de pèsols ofegats de la floreta a 15 € (IVA inclòs)

LA BODEGUETA
La Riera, 36
Tel: 93 791 53 55
Aperitiu:
Crema de pèsols
Calçots arrebossats amb romesco
Primer plat:
Pèsols ofegats a la catalana
Segon plat:
Calamarcets planxa o entrecot a la planxa amb verduretes
Postres, aigua, vi o cava
Preu: 24,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- Fundació Palau, Picasso a Caldes
- Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, Parc de Can Muntañà
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi

Calella

RESTAURANT EL REBOST DEL BISBE
Institut Bisbe Sivilla
C/ Valldebanador, 39
Tel. 93 766 12 01
a8015171@xtec.cat
restaurantrebostdelbisbe@gmail.com
Menú:
Aperitiu: xarrup de pèsols
Primer plat: ofegat de pèsols amb sèpia
Segon plat: llobarro verd
Postres, gelat de xocolata i menta amb pèsols confitats
L'àpat s'acompanyarà amb un pa de pèsols
Preu: 15 € (IVA inclòs)
El menú s'oferirà per dinar tots els dimecres i dijous, excepte els dies 1, 2 i 30 d'abril (tancat per vacances)

Altres establiments participants

CAN VIVES, Carnisseria · Menjar preparat · Parada de queviures
C/ Sant Joan, 89
Tel. 93 769 02 24
canvives@canvives.cat
Diumenges tancat
Ofegat de faves i pèsols
Preu: 11,50 €/kg

LOS EXTREMEÑOS, carnisseria, càtering, formatges i embotits
Botiga:
C/ Església 129 – Calella
Tel 93 769 16 64
www.losextremeños.es
mariajose@losextremeños.es
Diumenge tancat
Obrador i oficines:
C/ Mèxic, 3 nau 3 polígon industrial Mas Roger - Pineda de Mar
Tel. 93 769 36 56
Botifarra d'ou amb pèsols, bacó i alls tendres
Elaborada artesanalment a l'obrador propi

Altres visites recomanades:
- Centre d'interpretació del Far de Calella
- Refugi antiaeri del Parc Dalmau
- Museu-Arxiu Municipal de Calella Josep M. Codina i Bagué

Canet de Mar

EL PARADOR DE CANET
Ctra. N-II km. 660.800
Tel. 93 794 06 94
www.paradordecanet.com
info@paradordecanet.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 a 14,50 € (IVA inclòs), també s'inclouran plats amb pèsols

Altres visites recomanades:
- Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta Modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Camins i senders fins a la Creu de Pedracastell

Mataró

Presentació de les XVIII Jornades del Plat de Mataró i Jornades del Pèsol del Maresme

Dijous 19 de març a les 12 h

A càrrec dels alumnes de 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 d'inauguració
Tast gratuït per als assistents

BOCCA RESTAURANT

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

Menú degustació:

Perles del Maresme en tempura amb gelée de romesco i crema de ceba tendra del Maresme
Carpaccio de gamba d'Arenys amb pols de pèsols i caviar d'oli d'oliva arbequina
Pèsols ofegats amb piruleta de guatlla confitada i carxofes del Maresme en dues coccions
Tataki de tonyina vermella a la planxa amb gelatina de pèsols i terra de botifarra negra
Presa ibèrica amb parmentier de pèsols i carbassa
Gelat de xocolata fondant amb escuma de pèsols i menta fresca acompanyat de nous de macadàmia caramel·litzada
Preu: 40 € (IVA inclòs) Degustació de pa i beguda no inclòs
Mínim 2 persones, taula completa

RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com
jaumesanchez@cmanolo.e.telefonica.net
Dilluns tancat

Menú:

Primer plat: tempura de calçots amb romesco
Segon plat: el Plat de Mataró (sípia estofada amb pèsols de la floreta)
Postres, pa i beguda
Preu: 20 € (IVA inclòs)

BAR RESTAURANT RÚSTIK

Port de Mataró, locals 49 i 50
Tel. 93 790 68 58 - 678 82 62 44
www.rustik.es
info@rustik.es
www.facebook.com/RUSTIKMATARO

Menú:

Primer: albergínies amb mel de canya i formatge de cabra
Segon: sípia amb pèsols i patates
Postres: pastís de Sant Marc
Pa, beguda i cafè o tallat
Preu: 18 € (IVA inclòs)
El menú estarà disponible només els caps de setmana

SANGIOVESE

Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67
www.sangioveserestaurant.com
www.facebook.com/sangioveserestaurant
info@sangioveserestaurant.com

Menú:

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 escumat amb pèsols ofegats amb botifarra negra
Raviolis transparents 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)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51
www.elnou-cents.restaurat
contacte@elnou-cents.restaurant
Diumenge nit tancat

Menú:

Entrants
Pèsols amb xocolata
Primer plat
Amanida de pèsols i faves de doble pelada de Can Rabassa
Segon plat
Pèsols ofegats a l'estil de la Sra. Petra de Llavaneres
Tercer plat
Molls farcits amb verdures i perles del Maresme
Quart plat
Xai rostit amb cucurutxo de pèsols arrebossats al curri
Els postres de la Laura
Passió de xocolata les tres temperatures
Aigües minerals
Preu: 38 € (IVA inclòs)

ALSUS

Rda. Països Catalans,86
Tel. 627 41 53 56
alsusalsus@gmail.com

Plats:

Sèpia amb pèsols de Llavaneres 11,80 €
Pèsols del Maresme ofegats 5,80 € (IVA inclòs)

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
www.rte-caminetto.com
info@rte-caminetto.com
Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)

El plat estarà disponible en els menús de divendres, i a la carta hi haurà diferents plats de pèsols del Maresme

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 estarà disponible els divendres i caps de setmana

CAN ROSENDO
Port de Mataró, local 15-16
Tel. 93 790 76 13
www.canrosendo.com
contacto@canrosendo.com
Dimarts tot el dia i dilluns nit tancat
Pèsols ofegats amb sèpia
Preu: 16 € (IVA inclòs)

ILURO
La Rambla, 14
Tel. 937903208
clara-iluro@hotmail.com
Plat de Mataró: sèpia amb patates i pèsols
Diferents plats de pèsols del Maresme a la carta o al menú

L'HARMONIA
C/ Cristina, 18
Tel. 93 790 32 39
restaurant@lharmonia.cat
Plat de Mataró: sèpia amb patates i pèsols
El plat s'oferirà un cop per setmana en el menú

LA GIRELLA
C/ Santa Marta, 37
Tel. 93 755 21 74
reserves@lagirella.net
Plat de Mataró: sèpia amb patates i pèsols

LA NOVA ROSALEDA
C/ Altafulla, 32
Tel. 93 799 43 21
Plat de Mataró: sèpia amb patates i pèsols

LA TREVA
C/ Iluro, 50
Tel. 93 756 90 84
www.latreva.com
Pèsols del Maresme a la catalana
Preu: 7,70 € (IVA inclòs)

EL QUIOSC DE CAN CARRERAS
C/ Cuba, 22
Tel. 666 425 645
www.elquioscdecancarreras.com
info@elquioscdecancarreras.com
Hamburguesa de vedella i pèsols ofegats (burguer green peas)
Preu: 8,90 € (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
Pg. Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06 – 664 459 946
www.nuusrestaurant.com
Restaurant.ateneaport@cityhotels.es
Menú:
Primer plat: Risotto de pèsols, trompetes de la mort, foie i pesto de festucs
Segon plat: Sèpia cuita a baixa temperatura al safrà, amb pèsols i patata violeta
Postres: Melós de xocolata blanca i pèsols, amb crema de gingebre i menta
Preu: 24,50 € (IVA inclòs)
Inclou aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Altres visites recomanades:
- 22 de març i 26 d'abril a les 11 h: **Ruta *El modernisme a Mataró***
- 4 d'abril a les 10 h: **Ruta modernista Puig i Cadafalch Mataró-Argentona**
- 18 d'abril a les 18 h: **Ruta Salve Iluro, la ciutat romana a través dels sentits**
- Cada dissabte a les 12 h: **Visita guiada a la Vil·la romana de Torre Llauder**

Per a més informació:
Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.visitmataro.cat
turisme@ajmataro.cat

Montgat

FONDA MARINA
Camí Ral, 151
Tel. 93 469 25 06
www.fondamarina.com
info@fondamarina.com
Diumenge tancat
Cassola de pèsols de la floreta del Maresme ofegats amb botifarra negra i blanca de Can Rac
Preu: 15,40 € (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
Església, 104
Tel. 93 767 17 35
www.canformiga.com
restaurant@canformiga.com(no s'accepten reserves per correu electrònic)
Diumenge nit i dilluns tot el dia (no festius) tancat
Menú
Primer plat:
Platillo de pèsols de floreta amb favetes i botifarra negra
Segon plat:
Suquet de pèsols del Maresme amb calamarsets
Pastisset de crema catalana i perfum de Calisay
Pa, vins catalans recomanats,aigües i cafès inclosos
Preu: 21 € el cap de setmana, i 20,50 € entre setmana (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- 11 d'abril: **Fira d'artesania** a la plaça de les Mèlies
- 25 i 26 d'abril: **Fira Sud**
- De l'1 al 3 de maig: **Mostra Nacional de Teatre Amateur**

Sant Cebrià de Vallalta

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

RESTAURANT LA VINYA
Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42
Dilluns tancat
Pèsols ofegats amb botifarra negra i cansalada
Bacallà amb pèsols
Porc senglar amb pèsols

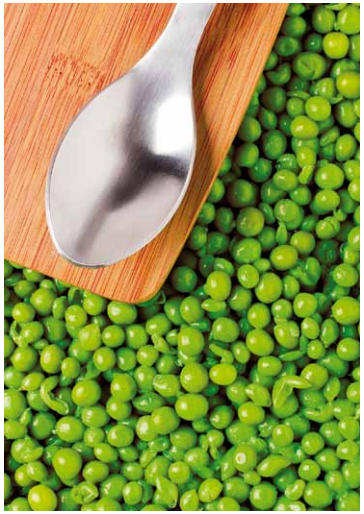
RESTAURANT BAR MARTRI
C/ Centre, 3
Tel. 93 763 00 23 / 93 763 11 15
Pèsols ofegats a la menta
Pèsols amb sípia
Mandonguilles amb pèsols

RESTAURANT PITCH & PUTT SANT CEBRIÀ DE VALLALTA
Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià s/n
Tel. 93 763 20 02
Pèsol de Sant Cebrià, patata i ceba tendra amb botifarra negra

Altres establiments participants

PASTISSERIA S. SAULEDA
Sot de les Vernedes, 20
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
Estofat de pèsols amb botifarra esparracada negra
Amanida de carpaccio de vieira, mango, pèsols i vinagreta de cítrics
Lluç amb parmentier de pèsols i cruixent de iuca

Altres visites recomanades:
- Itinerari **Les Torrenteres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià del Vallalta**
- Patrimoni arquitectònic: nucli antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial



Sant Pol de Mar

CARME RUSCALLEDA - SANT PAU, 3* Michelin
Nou, 10
Tel. 93 760 06 62
www.ruscalleda.cat
Diumenges al vespre, els dilluns tot el dia i els dijous al migdia tancat
Vas de crema de pèsols

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL
Ctra. N-II
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info
Pèsols ofegats amb tripa de bacallà i botifarra
El plat estarà disponible al Menú Gran Sol, de dilluns a diumenge, a 19 € (IVA inclòs), beguda a part

CAL TINCO
Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
Els vespres de diumenge a dimecres tancat
Crema de pèsols amb fondo de gambes
El plat s'oferirà al menú del cap de setmana a 25 € (IVA inclòs)

HOSTAL - RESTAURANT CAN TARANO
C/ Nou, 3-5
Tel. 93 760 45 79
www.can-tarano.es

Plats:
Pèsols i faves a la catalana
Pèsols amb sèpia
Els plats s'oferiran al menú de cap de setmana, de forma alternada

EL MOLÍ
C/ Consolat de mar, 43
Tel. 93 760 30 14
Obert només els caps de setmana
Crema de pèsols amb xips de bacó i entrebancs de pa torrat
Pèsols ofegats amb pernil ibèric i cloïsses
Fricandó de vedella amb pèsols, pastanaga i moixernons
Lluç fresc de palangre al forn amb cloïsses i pèsols

EL SOT DEL MORER
Ctra. N-II
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com
Diumenge al vespre i dilluns tot el dia tancat
Plats:
Empedrat de pèsols i tomàquet a la menta amb bacallà laminat
Coca del Maresme amb botifarra negra, confitura de ceba i mussolina de pèsols

BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA
C/Nou, 50
Tel. 93 760 11 22
Pizza Pesolada, amb pèsols saltats amb bacó i pernil ibèric

MARGOT
C/ Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Mar i muntanya de pèsols, calamars i gambes
El plat és al menú de cap de setmana i festius, a 19,50 € (IVA inclòs)

VORAMAR
Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques
Tel. 93 760 06 54
voramarsantpol@gmail.com
Sèpia amb pèsols a l'estil Voramar

RESTAURANT PIZZERIA XALOC
C/ Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91
Dilluns tancat
Plats:
Crema de pèsols
Pèsols amb sèpia
Els plats estan disponibles els caps de setmana, com a suggeriments de temporada

Altres establiments participants

CÀTERING SAULEDA
Sot de les Vernedes, 20
(Pol. Ind. Sot de les Vernedes)
08396 Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
Amanida de carpaccio de vieira amb mango, pèsols i vinagreta de cítrics
Estofat de pèsols amb botifarra negra esparracada
Lluç amb parmentier de pèsols i cruixent de iuca
Plats disponibles, amb encàrrec, a les pastisseries de Sant Pol:
Pastisseria Sauleda
C/ Nou, 33
Tel. 93 760 08 58
Pastisseria Sauleda
C/ Manzanillo, 20
Tel. 93 760 04 65

EL TRENCALL, plats per emportar
C/ Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42
Obert només els caps de setmana
Plats:
Llaminera amb verdures
Sèpia amb 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

Sant Vicenç de Montalt

RESTAURANT LA CALETA
Passeig del Marquès de Casa Riera, 45
Tel. 93 791 16 58 - 656 85 81 60
costalm@llavaneres.es
Dimarts, i tots els vespres tancat
Plats:
Pèsols del Maresme a la catalana 14 €
Pèsols amb sípia 16 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT EL JARDÍ
Riera de Torrentbo, 1
Tel. 93 791 21 23
jmjust@gmail.com
Diumenges a la nit i dilluns tancat
Plats:
Pèsols estofats 12,40 €
Pèsols amb sèpia 13,50 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- Passeig Marqués de Casa Riera
- Casc antic de Sant Vicenç de Montalt

Tordera

RESTAURANT CAN BRUNO
Carretera de Tordera a Blanes
GI-600 Km.3,300
Tel. 972 33 05 86
canbruno@canbruno.cat
Dimarts no festius tancat
Plats:
Sèpia amb pèsols 11,90 €
Pèsols saltats amb pernil 10,20 €
Vedella amb pèsols 11,90 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- 27, 28 i 29 de març: **Fira Mercat del Ram de Tordera**
- El mercat de Tordera, d'arrels centenàries, cada diumenge de l'any, durant el matí
- Els aiguamolls de Cal Raba, considerats zona natural protegida i inclosos en el Pla d'Especial Interès Natural (PEIN)

www.tordera.cat

Vilassar de Mar

RESTAURANT BOTAVARA
C/ Colom, 76
Tel. 93 754 19 55
botavaravilassar@gmail.com
Pèsols ofegats a la catalana
Mandonguilles amb pèsols
Sípia amb pèsols

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

Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU
C/ Àngel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com
Pèsols del Maresme estofats a l'aroma de menta i anís
Plat de Mataró: sèpia amb patates i pèsols

LOCANDA DEL LEON D'ORO
C/ Llessamí, 7
Tel. 93 753 76 86
www.locandaleondoro.eu
info@locandaleondoro.eu
El dilluns tot el dia, el dimarts al migdia i el diumenge a la nit tancat

Menú:
Entrants a escollir:
Tastet d'amanida amb pèsols del Maresme, pernil fumat Speck, bolets i parmesà en làmines
Tastet de pa focaccia amb embotits i fondue de formatges
Tastet de pizza Margherita
Primer plat a escolir:
Espaguetis amb pèsols del Maresme, sèpies i popets
Tallarines a la bolonyesa (carn picada, salsa de tomàquet i parmesà)
Tallarines amb salmó saltat amb vodka, nata i julivert
Risotto amb carbassa i parmesà
Espaguetis a la carbonara (ou, cansalada, pebre i parmesà)
Espaguetis amb musclos, salsa de tomàquet, all i julivert
Tallarines fetes a mà amb bolets saltats, all, julivert i nata
Postres:
Postres de la casa
Copa de vi, aigua i pa
Preu: 18 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:
- 22 de març: 16è Aplec de Sardanes
- 23 d'abril: Sant Jordi
- 28-30 d'abril: Festa Major Sants Màrtirs

www.vilassardedalt.cat

Sant Andreu de Llavaneres

16a Festa del Pèsol garrofal
Del 17 al 19 d'abril

Divendres 17 d'abril
A les 21 h **8è Sopar del pèsol,** organitzat pel restaurant Vil·la Minerva. Cal inscripció i pagament previ. Durant el sopar, **lliurament de la distinció 9è Pèsol d'Or**
Lloc: Vil·la Minerva

Dissabte 18 d'abril
De 10 a 14 h i de 17 a 20.30 h
Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

De 17.30 a 19 h **Anem a jugar! Activitat infantil** amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya.
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

A les 18 h **Lliurament dels premis de la Mostra Literària** Sant Andreu de Llavaneres 2015
Lloc: sala de plens de l'Ajuntament
Organitzat per: Regidoria de Cultura

Diumenge 19 d'abril
De 10 a 15 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 comarca 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.

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

16a Mostra Gastronòmica del Pèsol i la Coca de Llavaneres
Del divendres 3 al dijous 30 d'abril

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

DELI TIBERI
Port Balís, local 1
Tel. 93 792 99 01
delitiberi@gmail.com

EL PICAROL
C/ de Munt, 21
Tel. 93 792 97 31
elpicarol@telefonica.net

EL RACÓ DEL NAVEGANT
Port Balís, 24-25-26
Tel. 93 792 86 13
www.elracodelnavegant.com/
info@elracodelnavegant.com

LA CALETA
Pg. Marquès de Casa Riera, 45
Tel. 937911658
costalm@llavaneres.es

LA TOSTA
Av. Catalunya, 45, bis
Tel. 608 68 67 07
restaurantlatosta2011@hotmail.es

LA TAVERNA DEL PORT
Port Balís, local 11
Tel. 93 792 73 03

RESTAURANT CLUB NÀUTIC EL BALÍS
Ctra N-II K.365 - Port Balís
Tel. 93 792 75 25
cancusachs@gmail.com
Dilluns tancat

RESTAURANTE EL ITALIANO
Port Balís, local 7
Tel. 93 792 90 79
www.ristoranteelitaliano.com
nicole.heymann@yahoo.es

ROTISSERIA CA L'ARNAU
Pg. Joaquim Matas
Tel. 666 70 36 93
arnauhp@telefonica.nett

ZEN RESTAURANTE
D'Avall, 9
Tel. 696 396 116
zen696396116@163.com
Dilluns tancat
Menú:
Maki amb pèsol de Llavaneres
Llagostí amb pèsols de Llavaneres
I altres plats a repetir il·limitadament
Preu: 12,90 € (IVA inclòs)

MENJARS CUITS ROSETA
Tel. 93 792 61 64
andreurodenas@hotmail.com
www.menjarsroseta.wordpress.com
Pèsols Garrofals de Llavaneres 17 €
(IVA inclòs)

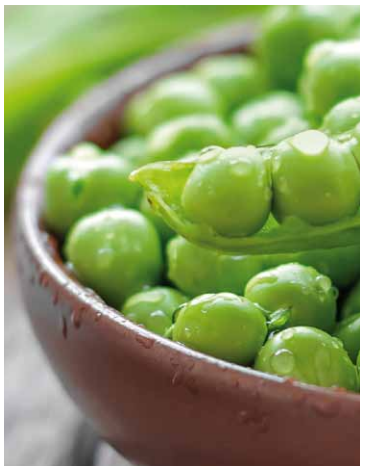
MASIA BARTRES
Tel. 93 792 70 01
masia@cateringmasiabartres.com
www.cateringmasiabartres.com
Pèsols de Llavaneres ofegats
13,60€
Coca de Llavaneres 4,60€
(IVA inclòs)

Altres Restaurants:

MAS NADAL
Riera de l'Avall, 8
Tel. 93 792 72 44
www.masnadal.com
info@masnadal.com
Obert les nits de dijous, divendres i dissabte i tots els migdies excepte dimarts
Menú:
Pèsols de la finca ofegats
Espatlla de xai al forn
Pinya farcida amb crema
Preu: 28 € (IVA inclòs)
Beguda no inclosa
Restaurant participant al Plat de Mataró

PINS MAR
Passeig Marítim, 86-100
Tel. 93 792 69 02
www.restaurantpinsmar.com
info@restaurantpinsmar.com
Sèpia amb patates i pèsols
Restaurant participant al Plat de Mataró

RESTAURANT CAN JAUME
Port Balís
Tel. 93 792 69 60
www.canjaume.cat
restaurant@canjaume.cat
Dimecres tancat
Menú:
Calamars farcits amb pèsols de Llavaneres
Sèpia amb patates
Restaurant participant al Plat de Mataró



Hortes i Pastisseries certificades:

HORTA RABASSA
Tel. 93 792 67 71
frabassa@gmail.com

HORTA MARRÉ
Tel. 93 792 67 47
immagomez@hotmail.es

HORTA MARCÓ
Tel. 93 792 74 23
marc@hortamarco.com
www.hortamarco.com

HORTA GRAUPERA
Tel. 93 792 85 97
moragraupera@hotmail.com
www.hortagraupera.com

HORTA XAVIER AMAT
Tel. 607 28 65 07 - 608 68 60 58
instalchris@gmail.com

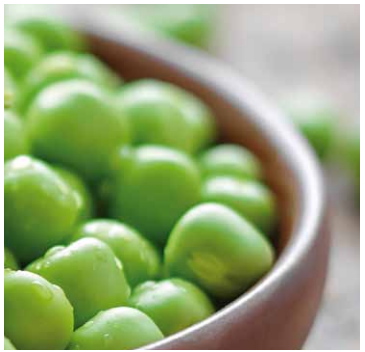
HORTA PERA VIVÁN
Tel. 93 792 64 49
peralopezlaura@gmail.com

PASTISSERIA SALA
Tel. 93 792 60 48
pastisseriasala@gmail.com

FORN SANT ANDREU
Tel. 93 792 84 18
n.massague@gmail.com

Nota: consulteu el web www.santandreudellavaneres.cat per conèixer el programa definitiu i menús dels restaurants participants de Sant Andreu de Llavaneres

Altres visites recomanades:
- Port Balís
- Museu Arxiu de Sant Andreu de Llavaneres
- Edificis modernistes



Jornades gastronòmiques de la cuina del

PÈSOL

del Maresme

2015

Costa Barcelona

Compromiso de Calidad Turística | Compromís de Qualitat Turística

Edita:

costa de barcelona maresme
Consorci de Promoció Turística costa del maresme

CONSELL COMARCAL DEL MARESME

Xarxa Productes de la Terra Maresme

Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar
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 Tordera
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Equip de Tast: Rosa Vila, Sommelier; Eli Vidal i Mar Cantarell

Entitats:

Diputació Barcelona

CATALUNYA

Enoturisme DO Alella

Gremi Hostalatge i Restauració Mataró i Maresme

DL-B 7425-2015

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
Tel. 93 741 11 61
El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments

marinaturro.com