



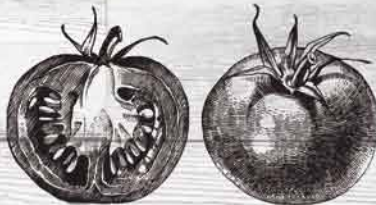
100%  
Maresme

*Del 23 de juliol al 30 d'agost*  
Jornades gastronòmiques del

# TOMÀQUET

*del Maresme*  
2015

Arenys de Mar, Arenys de Munt,  
Argentona, Cabrera de Mar, Cabrils,  
Caldes d'Estrac, Canet de Mar, Mataró,  
Montgat, Pineda de Mar, Premià de  
Mar, Sant Cebrià de Vallalta, 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 peix i marisc i el tomàquet de Montserrat o de pometa 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 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 de raïm autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i lluents són els més característics d'Alella, secs o dolços. Per a l'elaboració dels rosats i els negres la varietat principal és la garnatxa negra. Per descobrir els secrets d'aquest excel·lent vi i el singular paisatge de vinya es poden visitar els vuit cellers de la denominació. També es poden degustar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella, el mes de març.

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



# PRODUCTES DE LA TERRA *Artesania Alimentària*

El Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen des de fa anys en el programa "Productes de la Terra". Aquest projecte inclou una sèrie d'accions que serveixen per donar a conèixer els productes alimentaris artesans i de qualitat que es fan al Maresme. Les diverses jornades gastronòmiques que se celebren volen vincular els productors, els restauradors i la ciutadania per posar en valor els productes de qualitat que tenim al nostre territori. El conreu dels productes de l'horta és un dels més arrelats al Maresme des que es va començar a introduir el regadiu a les zones més planes de la comarca.

Així doncs, al llarg de tot l'any, a les hortes del Maresme hi podem trobar cols, bròquils, carxofes, pèsols, faves i mongetes tendres durant els mesos més freds, però quan arriba la calor dels mesos de primavera i de l'estiu els veritables protagonistes a les hortes del Maresme són els tomàquets.

A la comarca s'hi conreen un gran nombre de varietats de tomàquets; entre les més apreciades per menjar amanit hi trobem el tomàquet de pometa i el de Montserrat. El tomàquet de pometa és una varietat de tomàquet d'amanir sense ni un punt d'acidesa, una de les joies gastronòmiques de l'horta del Maresme. El de Montserrat es caracteritza per ser força buit per dins, amb poca polpa i de color rosat. El gust dolcet, refrescant i gens àcid, fa que sigui la varietat més apreciada per menjar amanit. Tot i ser dues varietats típiques de la comarca, el fet de ser poc productives davant de les actuals varietats híbrides de tomàquet fa que la producció sigui limitada. Per tal de recuperar aquestes

varietats, que des del punt de vista organolèptic són excel·lents, alguns restaurants del Maresme ja l'incorporen a la seva oferta gastronòmica i també ja es poden trobar en fruiteries i altres establiments. Alguns pagesos també han començat a apostar fort per aquestes varietats tan bones. Tot plegat, incentiva l'activitat agrícola del Maresme alhora que s'impulsa la comercialització dels productes de proximitat i es vincula l'oferta gastronòmica de la comarca a l'activitat agrària.

Les Jornades Gastronòmiques del Tomàquet del Maresme són una ocasió excel·lent per assaborir-hi els tomàquets més gustosos de la comarca. No deixeu passar l'ocasió i gaudiu-ne.

Per trobar tota la informació sobre els "Productes de la Terra" -productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web [www.cmaresme.cat/productesdelaterra](http://www.cmaresme.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

100%  
Maresme





# PRODUCTORS DE TOMÀQUET *del Maresme*

## *Arenys de Mar*

### **SÓC PAGÈS**

937 923 623 / soc\_pages@hotmail.com

### **HORTA CAN PUIG**

660 589 915 / mpuig85@hotmail.com

### **HORTA MORAGAS**

937 923 345 / mrraigeadell@hotmail.com

## *Arenys de Munt*

### **LLUÍS FIDEL**

609 749 247 / lluisfidelc@hotmail.com

### **ENRIC MAJO FERRAN**

606 239 221 / enr4433@gmail.com

### **CAN VILANOVA**

937 937 134 / valentivilanovaiglesias@gmail.com

## *Aregentona*

### **BELLATRIU SCP**

657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

### **L'ARC DE LA NATURA**

615 500 282 / larcdelanatura@gmail.com

## *Cabrera de Mar*

### **PERE RIBOSA**

646 536 427 / jsenglar@hotmail.com

### **COOPERATIVA AGRÍCOLA**

### **DE CABRERA DE MAR**

937 590 149 / agricolacabrera@telefonica.net

### **HORTICULTURA NOE S.C.P**

609 469 215 / noexufre@hotmail.com

### **CAN SALA D'AGELL**

937 590 144 / cansalaagell@gmail.com

### **CAL MAMÀ**

605 011 502 / info@calmama.cat

## *Calella*

### **MARQUEZ HORTICULTORS**

937 660 104 / jmtarres@yahoo.es

## *Dosrius*

### **EXPLOTACIÓ FAMILIAR MARTÍ ROSELL**

639 700 465 / info@martirosell.com

## *Malgrat de Mar*

### **AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC**

627 444 153 / xavierprogresga@progresgarbi.com

## *Mataró*

### **SALVADOR GRAU**

660 927 312 / salvadorgrau21@hotmail.com

### **LA CISTELLA DEN DÍDAC**

646 621 029 / lacistelladendidac@gmail.com

### **VERDURES CANTALLOPS, S.C.P.**

629 671 979 / xavieramat@hotmail.com

### **EL PETIT BANÉ**

677 347 540 / elpetitbane@gmail.com

## *Òrrius*

### **L'HORTA D'ÒRRIUS**

600 01 53 43 / 617423288-hortaorrius@hotmail.com

## *Palafolls*

### **LLORENÇ AUBANELL HERNANDEZ**

607 444 505

### **CONCA DE LA TORDERA SCCL**

667 693 855 / ramon@concadelatordera.com

### **HORTICULTURA SOMS**

629 381 497 / josepsomsc@hotmail.com

### **FUNDACIÓ MOLI DE PUIGVERT**

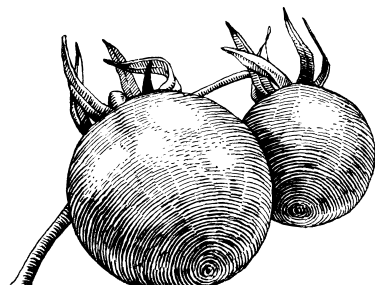
637 599 769 / info@fundaciomoli.org

### **HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT**

937 657 151 / info@hortaplademunt.cat

### **MARIA RIERA MALET**

6696 487 616 / maria\_riera@msn.com





### *Pineda de Mar*

**COOPERATIVA AGRÍCOLA  
DEL MARESME SCCL**

659 661 308 / sindicat93@hotmail.com

### **HORTA JOSEP MARTORELL**

647 880 326 / noellepradel@hotmail.com

### *Sant Andreu de Llavaneres*

**JOAN MORA**

610 771 136 / moragraupera@hotmail.com

**LLORENÇ GOMEZ MARRÉ**

636 785 649 / immagomez@hotmail.es

**HORTA FAMILIA RABASSA**

660 594 656 / frabassa@gmail.com

**HORTA MARC PERA**

629 964 799 / laura.pera@hotmail.com

**CAN MARCÓ**

649 334 798 / marc@hortamarco.com

### *Sant Cebrià de Vallalta*

**PLA I JUBANY**

628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com

**EXPLOTACIÓ AGRÀRIA CAN SERRA**

607 307 891

### *Santa Susanna*

**AGRÍCOLA DE SANTA SUSANNA SCCL**

937 678 440 / agrisantasusanna@wanadoo.es

### *Teià*

**L'HORT D'EN PAU**

652 531 807 / lhortdenpau@gmail.com

### *Tiana*

**AGRICULTURA ECOLÒGICA CAN CIRERA**

930 071 351 / esteve\_valls@hotmail.es

### *Tordera*

**AGRÀRIA BAIXA TORDERA**

937 640 043 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat

**JOAN VILA SALVÀ**

695 065 796 / maite-mateu@hotmail.com

**L'HORTA DE LA MERCÈ**

937 650 729 / mv.company@yahoo.es



## Tomàquet de Montserrat forcit de marisc, en llit de radicchio i vinagreta de Pedro Ximénez

### Ingredients:

1 tomàquet de Montserrat  
varietat de marisc  
beixamel  
tòfona  
foie



### Preparació:

Primer elaborarem el farcit de marisc coent la beixamel amb la tòfona i el foie. Seguidament hi afegim el marisc que hem triat, prèviament passat per la paella, i quan tenim la textura desitjada deixem refredar el farcit.

Obrim el tomàquet de Montserrat per la part de dalt i hi introduïm el farcit.

Finalment, el presentem damunt d'un llit de radicchio i el decoram amb la vinagreta de Pedro Ximénez.

### Hostal Restaurant Portofino, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Foranell cupatge 2012 de celler Quim Batlle**

La complexitat d'aquest vi amb el cupatge de les tres varietats serà un bon acompanyant per aquest plat. Al farcit del tomàquet li anirà perfecte aquestes notes de torrats i madurs que té el aquest vi. El final fresc de tomàquet i el llarg recorregut que ens deixa el vi, ens farà gaudir del plat.



## Rap farcit de gambes amb tomàquet

### Ingredients:

2 talls de rap  
50 g de gamba petita pelada  
2 patates  
1 carbassó  
2 tomàquets caramel·litzats  
20 musclos  
tomàquet natural fregit



### Preparació:

Enrotllem el rap amb la gamba trossejada i el fornem durant 15 minuts a 225 graus. Passem per la planxa les patates i el carbassó i coem els musclos. Caramel·litzem els dos tomàquets. Quan ho tenim tot preparat, posem les patates en un fons de sofregit de tomàquet i a sobre hi posem el rap. Ho decoram amb unes tires de tomàquet caramel·litzat i com a acompanyament hi posem unes tires de carbassó farcides de musclos.

### Restaurant Montmar, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Parvus Chardonnay 2014 del celler Alta Alella**

La frescor del vi juntament amb la seva justa cremositat fa que sigui un gran amic d'aquest plat, on el rap, gambes i tomàquet són els protagonistes i així podem gaudir d'aromes i frescor en equilibri, amb aquest vi de chardonnay.





## Uramaki de gamba en tempura amb emulsió de tomàquet

### Ingredients per 2 Uramakis (16 peces):

4 gambes grans  
100 g d'arròs japònica  
2 culleres grans de vinagre de sushi  
unes fulles d'enciam verd  
2 algues Nori Maki

### Emulsió de tomàquet:

1 tomàquet madur  
2 cullerades d'oli d'oliva verge  
una mica de sal

### Acompanyament:

salsa de soja  
gingebre macerat

### Preparació:

#### Tempura:

Mesclem farina de tempura i aigua amb gas.  
Pelem i traiem la tripeta de quatre gambes grosses.  
Arrebossem les gambes amb la tempura i les fregim.  
Reservem les gambes.

#### Sushi:

Bullim arròs japònica i en reservem 50 g per 2 uramakis (16 peces)  
Mesclem l'arròs amb vinagre tipus Mizcan, sucre i sal.  
Posem l'arròs sobre una estoreta folrada amb film (Makisú) i sobre l'arròs hi posem una alga maki nori.

Al mig hi posem les dues gambes i una mica d'amanida verda.  
Enrotllem el makisu per fer l'uramaki.  
Tallem en vuit peces cada uramaki.

### Emulsió de tomàquet:

Trossegem un tomàquet, el triturarem i el colem.  
Hi afegim dues cullerades d'oli d'oliva i una mica de sal.  
L'hem de batre fins emulsionar.

### Emplatat:

Servim la ració en un platet amb l'emulsió de tomàquet per sobre.  
Al costat una mica de gingebre i soja.



### Restaurant Sake Tasca Japonesa, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Pansa rosada 2014 del celler Marqués de Alella**

La sensació de fruites fresques que aporta aquesta pansa d'un color rosat tan atractiu serà un bon maridatge amb aquest plat de caire exòtic. L'acidesa equilibrada del vi farà que gaudim al màxim del plat, assaborint el sushi i tots els seus acompanyants.



## *Sardines marinades amb coulis de tomàquet pometa, acompanyades d'amanida de mongeta kènia i patata violeta*

### Ingredients per a 4 persones:

600 g de sardines  
40 g d'oli d'oliva  
4 g de sucre  
¼ de manat de menta fresca  
600 g de tomàquet pometa  
300 g de patata violeta  
200 g de mongeta Kènia  
8 g de pebre  
20 g de sal  
5 g de suc de llimona

### Preparació:

Comencem per netejar i filetejar les sardines, i les reservem. Agafem 400 grams dels tomàquets i els ratllem. Hi afegim el sucre, la sal, el pebre, la menta, l'oli d'oliva i el suc de llimona. Aquesta barreja la posarem per sobre els filets de sardina i ho deixem reposar fins al dia següent. Per altra banda bullim la mongeta (la deixem bastant al dente) i la patata, sencera i sense pelar. Ho refresquem amb aigua ben freda i ho tallem a troços, i ho reservem. El tomàquet que ens queda l'escaldem per poder pelar-lo fàcilment, el desgranem i el tallem a grills. Per emplatar, posarem les sardines marinades, una al costat de l'altra. Al cantó hi posem en forma de piràmide les mongetes, la patata i el tomàquet i ho amanim tot amb el mateix marinat de les sardines. Per acabar, decorem amb fulles de menta.



### Restaurant l'Orquestra, Argentina

Harmonia vi DO Alella: **Rosat 2014 del celler Can Roda**

Amb aquest vi rosat de color intens on la fruita vermella és la protagonista, les sardines amb el toc del marinat i el coulis de tomàquet, seran un bon amic del vi. La frescor i a la vegada la intensitat del rosat amb el seu subtil punt làctic faran que gaudim del plat. L'acompanyament de les mongetes i les patates violeta també seran un bon amic de la sensació fruitosa que ens aporta el vi.





## Amanida de tomàquet de pometa amb ventresca de tonyina, ceba tendra i pinyons torrats aromatitzat amb oli de cítrics

### Ingredients per a 4 persones:

Tomàquet de pometa  
Ceba tendra  
Ventresca de tonyina  
Oli oliva verge  
Pinyons / Llima, llimona, taronja / Sal i pebre blanc

### Preparació:

Tallem a làmines fines els tomàquets i els col·loquem al fons del plat.  
Laminem la ventresca de tonyina i la posem sobre el tomàquet.  
Tallem la ceba tendra en Juliana fina i la col·loquem sobre la ventresca.  
Torrem els pinyons i els posem sobre tot el plat.  
Agafem l'oli d'oliva verge i el barregem amb els suc dels cítrics (taronja, llima i llimona), i amanim el plat. Hi posem sal i pebre al gust i ho servim fred.

### Recepta dels alumnes del curs de cuina de l'Escola de Restauració del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc 2014 del celler Bouquet d'Allella**

El vi i el plat faran una bona parella de ball. El tomàquet amb la ventresca quedaran arrodonits pels aromes frescos de la pansa i la complexitat que aporta la garnatxa, fet que ens farà gaudir del plat.



## HOSTAL RESTAURANT PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4  
Tel. 93 792 27 03  
portofinoarenys@hotmail.com  
Tomàquet de Montserrat farcit de marisc, en llit de radicchio i vinagreta de Pedro Ximénez  
El plat s'ofereirà al menú de cap de setmana a 15 € IVA inclòs (1r plat, 2n plat, postres, pa i beguda)

## BAR RESTAURANT CAL XAVI

C/ Pau Costa, 16  
Tel. 93 792 38 50  
Dilluns tancat  
Bacallà amb tomàquet de Montserrat + 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  
Trinxat "els Segadors" (meló, tomàquet i pernil ibèric)  
Preu: 6,90 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT MONTMAR

Carretera N-II km. 657  
Tel. 93 792 07 97  
Dimarts tancat  
Rap farcit de gambes i tomàquet de Montserrat  
Preu: 15 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT PORTINYOL

Port Esportiu  
Tel. 93 792 00 09  
www.restaurantportinyol.com  
Amanida de tomàquet de Montserrat amb ventresca de tonyina, ceba tendra i vinagreta de mango.  
Preu: 12 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5  
Tel. 93 792 31 54  
Dimecres tancat. Les nits de dilluns, dijous i diumenge obert amb reserva prèvia.  
Menú (a escollir un primer i un segon, begudes no incloses):  
Primers:  
Tomàquet de Montserrat amb sardina fumada  
Musclos de roca a la vinagreta  
Segons:  
Paella de marisc/fideus  
Rebosteria de la casa  
Preu: 32 € (IVA inclòs)



## OPENSPOORTSCAFÉ

Riera Bisbe Pol, 65  
Opensportscafe.com  
Tel. 93 795 92 36  
Provoleta al forn amb confitura de tomàquet de pometa o de Montserrat  
Preu: 5,90 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT EL CORO

Frederic Marès, 2  
Tel. 93 792 03 27  
Diumenges i festius tancat  
Tomàquet de Montserrat farcit amb alvocat, gambes i salmó, en un llit d'enciams variats, fruits secs i regat amb una vinagreta de mel i mostassa  
El plat serà al menú del dissabte (petit aperitiu, un primer plat, 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  
Tomàquet farcit de bacallà i gambes marinades amb formatge de cabra gratinat  
Preu: 6,50 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT VINTAGE

Bisbe Català, 2  
Tel. 93 792 51 56  
vintagerestaurant@gmail.com  
Dimarts tancat  
Timbal de tomàquet amb mozzarella i alvocat  
Preu: 7,50 € (IVA inclòs)

## TAS-TAM

Riera Bisbe Pol, 45  
Tel. 93 792 51 30  
Amanida de tomàquet de pometa o de Montserrat amb mozzarella i orenga  
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT LA PREMSA

C/ Escolàpies, 4  
Menú:  
Carpaccio de tomàquet amb margallons i alvocats  
Paella de marisc  
Pa, beguda i postres  
Preu: 15 € (IVA inclòs)

## Altres visites recomanades:

- ▶ 26 de juliol: **Escalada de gegants**
- ▶ 16 d'agost: **Festa Major de Sant Roc**
- ▶ Activitats nàutiques, gastronomia, pesca, rutes al port d'Arenys de Mar  
[www.turismedelmar.com](http://www.turismedelmar.com)



## Arenys de Munt

### L'ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

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

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

#### Plats:

Gazpatxo de tomàquet amb anxova i crostonets de pa  
Tomàquet de Montserrat farcit d'anxoves, mozzarella i olivada  
Carpaccio de tomàquet del Maresme amb llardons d'ànec, parmesà i vinagreta d'alfàbrega  
Bacallà amb confit de tomàquet i mussolina d'all i peres

#### 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

C/ Bellavista, 3

Tel. 93 797 13 70

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

Diumenge a la nit i dilluns tancat  
Sardines marinades amb coulis de tomàquet pometa acompanyades d'amanida de mongeta Kènia i patata violeta

El plat estarà disponible tant en el menú de tast com en el menú lleuger. També a la carta, mitja ració a 10 € i la sencera a 17 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Museu del càntir  
[www.museucantir.org](http://www.museucantir.org)
- ▶ Rutes i llocs d'interès d'Argentona:  
[www.argentona.cat/vineargentona](http://www.argentona.cat/vineargentona)

## Cabrera de Mar

### RESTAURANT EL MIRADOR DE L'ALBA

Carretera Nacional II km 643 (dins edifici Quadis)

Tel. 93 754 26 21

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

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

Diumenge, festius i nits obert per a grups (mínim 25 persones) amb reserva prèvia

#### Plats:

Amanida de tomàquet i parmesà  
Timbal de carbassó amb tomàquet  
Gazpatxo de tomàquet  
Assortit de tomàquets del Maresme  
Els plats s'ofriran cada dia al menú.  
De dilluns a divendres 10,50 € (IVA inclòs), menú de dissabte 16 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ 26 de juliol i 2 d'agost: Ruta guiada "Cabrera, pagesos i senyors"
- ▶ 3 d'agost: Ruta guiada "Gaudeix Cabrera"  
Cal fer reserva prèvia a l'oficina de turisme: [turisme@cabrerademar.cat](mailto:turisme@cabrerademar.cat) o tel. 674 011 450
- ▶ Castell de Burriac



## Cabrils

### RESTAURANT AXOL

C/ Arboç, 6 Urb/ Can Cabot

Tel. 93 753 86 45

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

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

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

Semolina de tomàquet, llavor de tomàquet confitada amb alfàbrega, cremós gelat de tomàquet, "migas" de tomàquet, mozzarella i bonítol  
El plat estarà disponible dins del menú Arboç (30 € IVA inclòs) i a la carta de plats

### RESTAURANT XARET

C/ Xurroia, 3

Tel. 93 750 75 49

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

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

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

Carpaccio de bacallà amb tomàquet de Cabrils

El plat estarà disponible dins del menú de migdia (12 € IVA inclòs), menú de cap de setmana (22 € IVA inclòs) i a la carta de plats



### Altres visites recomanades:

- › Del 14 al 17 d'agost, **28a Mostra gastronòmica de Cabrils**
- › 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 MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Dimarts i les nits de diumenge a dijous, tancat

#### Plats:

Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina 7,95 €  
Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina i anxoves 9,85 €  
(IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- › De l'11 de juliol al 15 d'agost, **Festival de música de Santa Florentina**
- › Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac  
[www.caldetes.cat/turisme](http://www.caldetes.cat/turisme)



## Canet de Mar

### RESTAURANT EL PARADOR DE CANET



Ctra. N-II Km. 660,8

Tel. 93 794 06 94

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

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

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

[paradordecenet](https://twitter.com/ParadorCanet)

Twitter: @ParadorCanet

Vespres tancat, excepte divendres i dissabte

#### Plats:

Milfulls de tomàquet del Maresme i mozzarella 6,95 €

Bacallà amb salsa de tomàquet del Maresme 10,05 €

Entrecot amb salsa de tomàquet i verduretes 18,90 €

(IVA inclòs)  
Els plats també estaran disponibles al menú de dia feiner, a 14,50 € (IVA inclòs)

### SAKE TASCA JAPONESA

C/ Francesc Cambó, 7

Tel. 93 171 30 76

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

Facebook:

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

Els vespres de dimarts a diumenge, i els dilluns tot el dia tancat

Uramaki de gamba en tempura amb emulsió de tomàquet

Preu: 8 € (8 peces) (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- › Casa Museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- › Santuari i Parc de la Misericòrdia
- › Platges i caminades pel Passeig Marítim

## Mataró

### SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 937 41 02 67

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

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

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

#### Menú de tomàquet juliol 2015:

Bloody Mary de tomàquet del Maresme

Caneló d'aigua de tomàquet i formatge de cabra

Tempura de tomàquet del

Maresme i sardina

Gaspatxo d'alcavat amb granissat de tomàquet

Tomàquets del Maresme de les 5 Sènies amb formatge fresc i anxoves

Ravioli transparent de bacallà amb vellut de tomàquet de branca

Lluç amb piperada de tomàquet,

tàperes i olives escabexades

Hamburguesa de vedella amb

xutney de tomàquet picant i

patates xip

Mouse de formatge amb

melmelada de tomàquet i teula

d'ametlles

Preu: 38,50 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT EL NOU-CENTS

Tel. 93 799 37 51

C/ del Torrent, 21

[www.elnou-centes.restaurant](http://www.elnou-centes.restaurant)

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

Diumenge tancat. Del 3 al 14

d'agost tancat per vacances

#### Menú temporada estiu 2015:

Tartar de bacallà i núvol de tomàquet pometa

Trilogia del tomàquet del Maresme

Lloritos en tempura de tomàquet

pols, sobre tomàquet de

Montserrat obert

Carré de xai rostit amb herbes

sobre cremós de tomàquet i

alfàbrega fresca

Brownie de tomàquet assecat a

casa amb nous i xocolata gran cru

73%

Preu: 42 € (IVA inclòs)

### EL FARCELL

C/ Montserrat, 43

Tel. 616 49 21 78

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

[elfarcell@elfarcell.cat](mailto:elfarcell@elfarcell.cat)

#### Menú:

Primer plat: amanida de tomàquet pometa de Cabrera amb formatge de cabra de Vilassar.

Segon plat: pollastró al caliu amb tomàquet pometa caramel·litzat.

Postres: iogurt amb melmelada de tomàquet.

Preu: 15 € (IVA inclòs)

## NUUS RESTAURANT (HOTEL ATENEA PORT MATARÓ)

Passeig Marítim, 324

Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946

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

[restaurant.ateneaport@cityhotels.es](mailto:restaurant.ateneaport@cityhotels.es)

**Primer plat:** sandwix cruixent de tomàquet del Maresme confitat i mousse de salmó 7,50 €

**Segon plat:** vieires a la planxa amb llit de tomàquet Montserrat, bocconcini i vinagreta de salsa d'ostres i alfàbrega 10,50 €

**Tercer plat:** magret d'ànec amb espàrrecs verds, escalunyes al porto i coulis de tomàquet 12,50 €

## LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37

Tel. 93 755 21 74

[www.lagirella.net](http://www.lagirella.net)

[reserves@lagirella.net](mailto:reserves@lagirella.net)

### Plats:

Niu de tomàquet de pometa amb formatge de cabra

Carpaccio de tomàquet amb formatge feta i olivada

Tomàquet farcit de brandada i gratinat

Tomàquet amb tonyina i salmó fumat

**Diàriament i en tots els menús sempre hi haurà un plat amb tomàquet disponible**



## RESTAURANT LA NOVA ROSALEDA

C/ Altafulla, 32

Tel. 93 799 43 21

[Lanova\\_rosaleda@hotmail.com](mailto:Lanova_rosaleda@hotmail.com)

Tomàquet de pometa amb bonítol i fruits secs

### Altres visites recomanades:

- ▶ Del 4 al 19 de juliol, **Festival Internacional d'Orgue**
- ▶ Del 25 al 29 de juliol, **Les Santes. Festa Major de Mataró**
- ▶ 18 de juliol, 1, 15 i 29 d'agost a les 19 h, **Ruta del Mar**
- ▶ 19 de juliol i 23 d'agost a les 10 h, **Ruta el Modernisme a Mataró**

*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

### FONDA MARINA

Camí Ral, 151

Tel. 93 469 25 06



Amanida de tres tomàquets del Maresme amb pebrot, olivada i ventresca de tonyina

Preu: 12,50 € (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 (reserves només per telèfon)

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

[restaurant@canformiga.com](mailto:restaurant@canformiga.com)

**Diumenge nit i el dilluns no festius tancat**

**Menú de 21 € (IVA inclòs):**

1r plat: Amanida de cabdells amb tomàquet del Maresme, tonyina i seitons amb vinagreta

2n plat: Bacallà a la crema fina de tomàquet i fons de patates

Postres: Pudding de xocolata amb gelat de vainilla o postres recomanats de la casa

Vins catalans recomanats i aigües. Cafès inclosos

**Menú de 30,50 € (IVA inclòs):**

1r plat: Carpaccio de tomàquet de Pineda amb pernil, formatge i dàtils

2n plat: Filet de porc amb reducció dolça de tomàquet del Maresme

Postres: Xarrup fruita de la passió amb fruites del bosc o postres recomanats

Vins recomanats catalans i DO Alella, aigües minerals naturals, cafès inclosos

### RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

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

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

**Dimarts tancat**

Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural 7,85

Amanida amb tomàquet ceba tonyina i anxoves 7,50

Lloms de bacallà amb tomàquet 13,85

Cua de rap al forn amb tomàquet i llagostins 13,85

(IVA inclòs)

### RESTAURANT ELS PESCADORS

Platja dels Pescadors, davant del pas a nivell

Tel. 93 762 63 99

Tomàquet del Maresme amb pesto d'alvocats i llagostins 9,75 €

Amanida de tomàquet de Montserrat amb ventresca de tonyina i oli de romesco 9,75 €

(IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ Del 18 de juny al 13 de setembre la **Fira d'estiu** a la Plaça del Mar
- ▶ Cada divendres al vespre el **Festival de música Arts d'Estiu**
- ▶ El 28, 29 i 30 d'agost la **Festa Major de Pineda de Mar**

## Premià de Mar

### RESTAURANT MIRAMAR

C/ Camí Ral, 109

Tel. 93 752 29 70

noemi.orca@yahoo.es

Dimecres no festiu tancat

#### Menú:

**Entrant:** suc de tomàquet casolà  
**Primer plat:** amanida de tomàquet del Maresme i formatge fresc amb orenga i oli d'oliva

**Segon plat:** bacallà a la catalana amb salsa de tomàquet

**Preu:** 15 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix només els caps de setmana

#### 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

### RESTAURANT CAN JOAN

C/ Sant Cebrià de Vallalta, s/n

Tel. 93 763 03 01

Amanida estil de Can Joan amb tomàquet de pometa, ceba de Figueres i tonyina



### RESTAURANT PITCH& PUTT SANT CEBRIA

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià, s/n

Tel. 93 763 12 77

info@santcebriapitchandputt.com

Amanida de tomàquet de pometa i de Montserrat amb fruits vermells i formatge de cabra

### RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33, local 5

Tel. 93 763 25 66

Amanida de tomàquet del Maresme amb formatge feta, fruits secs i salsa vinagreta amb espècies

### BAR RESTAURANT CAN MARTRI

Centre, 3 / Tel. 93 763 00 23

#### Plats:

Timbal de tomàquet del Maresme amb mozzarella i alfàbrega amb picada de pinyons.  
Carpaccio de tomàquet d'Arenys de Munt amb anxoves del Cantàbric i olivada.

## Altres establiments participants

### SAULEDA PASTISSERS

Pol. Ind. Sot de les Vernedes

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

sauleda@sauleda.cat

Amanida de tomàquet del Maresme amb llagostins i verduretes



#### 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 Vicenç de Montalt

### Fira-festa d'estiu

25 de juliol

A partir de les 17 h al Parc de Can Boada

Espai dedicat a les Jornades amb:

- ▶ Exposició i venda de tomàquets
- ▶ Cuina amb tomàquet: tallers gastronòmics per a infants

### RESTAURANT LA CALETA

Passeig del Marquès de Casariera, 45

Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Dimarts tancat

Tomàquets cuits amb musselina de seitons i formatge fresc

Preu: 9 € (IVA inclòs)

### HOTEL RESTAURANT MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1

Tel. 93 791 10 17

www.montaltmar.com

info@montaltmar.com

Dilluns tancat

#### Plats:

Sopa freda de síndria i tomàquet amb oli d'alfàbrega 5 €  
Tomàquet farcit de tabulé amb verdures i tonyina 7,80 € (IVA inclòs)



## BOCANADA RESTAURANT ARGENTÍ

Costa Brava, 8  
Tel. 93 393 97 38  
bocanadabarcelona@gmail.com  
Dilluns tancat  
Gazpacho de tomàquet  
Pinchito de tomàquet rostit a la caprese  
Tomàquet farcit

### Altres visites recomanades:

- Parc dels Germans Gabrielistes
- Casc antic



## Vilassar de Dalt

### EL CAFÈ DE L'ACADÈMIA

Tel. 93 753 82 09  
www.elcafedelacademia.com  
elcafedelacademia@gmail.com  
Amanida Caprese  
Preu: 7,90 € (IVA inclòs)

### CAN LLUIS DE VILASSAR

Riera Targa, 49  
Tel. 93 753 39 02  
canlluis@hotmail.es  
Amanida de tomàquets del Maresme i formatge fresc  
Dilluns tot el dia i els migdies, tancat  
Els plats estaran disponibles al menú de cap de setmana a 12 € (IVA inclòs) amb postres i una beguda.

### LOCANDA LEON D'ORO

C/ Llessamí, 7  
Tel. 93 753 76 86  
www.locandaleondoro.eu  
Dilluns tot el dia, dimarts migdia i diumenge nit; tancat  
Tonno alla crudaiola

### EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41  
Tel. 93 753 29 16  
www.elracodecanfeliu.com  
info@elracodecanfeliu.com

#### Plats:

Amanida de tomàquet del Maresme i anxoves amb vinagreta  
Carpaccio de bacallà amb tàrtar de tomàquet de Montserrat

### SUSHI.RO

C/ Rafael Riera Prats, 27  
Tel. 93 750 88 08  
www.sushi-ro.es  
sushi-ro@hotmail.com  
Diumenge i dilluns tancat  
Uramaki de tonyina bluefin i alvocat, cobert de carpaccio de bacallà, tomàquet del Maresme i oli d'oliva verge  
Preu: 10 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT EL TELER

Riera de Targa, 27  
Tel. 93 013 41 02 – 615 16 26 87  
www.grupteler.com  
Vespres de diumenge a dimecres tancat  
Mil fulls de tomàquet amb mozzarella de búfala i vinagreta de alfàbrega 9 €  
Gaspatxo amb gelat de llimona i romaní (tomàquet del Maresme) 9 €  
Carpaccio de bacallà amb tomàquet i olivada 11 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- 25 de juliol: **Shopping night**
- 21 i 22 d'agost: **Vilabarraques**
- 22 al 25 d'agost: **Festa Major de Sant Genís**





Jornades gastronòmiques del

# TOMÀQUET

del Maresme  
2015



*Edita:*



CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
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 Canet 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 Vicenç de Montalt  
Ajuntament de Vilassar de Dalt  
Montse Velasco, sommelier i Nas d'Or 2011

*Entitats:*



*El Maresme  
allà on vagis!*

Web adaptat per a  
pantalles de mòbil  
smartphone i tauteses



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