



Localitza els restaurants  
que tens més a prop...



De l'11 de març a l'1 de maig de 2022

# Temps DE pèsols AL Maresme

#pesolsdelmaresme

Edita:



Col·labora:



#costabcnmaresme

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

saborsmaresme.cat  
turismemaresme.cat





## JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL PÈSOL. DE L'11/03 A L'1/05/22.

Ja ha arribat el **Temps de Pèsols al Maresme**! El calendari d'activitats gastronòmiques de la comarca dona el tret de sortida amb les Jornades Gastronòmiques, de l'11 de març a l'1 de maig, i el protagonista és el pèsol del Maresme.

Des del Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme volem revalorar el producte local, i en aquesta ocasió un dels productes identitaris i singulars de la comarca, com és el pèsol, i les diferents varietats d'aquest llegum que es conreen a les hortes maresmenques. Hortes que, al mateix temps, configuren un paisatge efímer, ideal per venir-lo a visitar i a descobrir.

La coneguda com a "perla verda del Maresme" és un dels llegums amb més tradició arrelada i estesa arreu del territori de la nostra comarca, arribant a conrear-se tant en els municipis de mar com en els de munt. I com no, a les portes de la fi de l'hivern i a l'espera, per part de molts dels lectors, de l'enyorada primavera, que comporta un nou temps per a l'obertura, permet disposar de més hores de sol i del renaixement de noves emocions, tot plegat convida a sortir i gaudir del bon temps, la natura i perquè no, d'un bon àpat maridat amb una variada oferta de vins provinents de la nostra terra de vins, coneguda com a la més petita de les denominacions d'origen de Catalunya, però que la seva història remunta a l'època romana. Vins frescos i amb un caràcter marcadament mediterrani de la nostra terra, els vins de la DO Alella.

Per fer-ho possible us proposem un ventall d'activitats com la visita als productors agrícoles que han preparat visites guiades als seus horts perquè conegueu, de primera mà, el procés de creixement del protagonista, el pèsol. També us explicaran, com aquest llegum passa de la terra per arribar al plat. Inclús alguns pagesos, que fan venda directa, posaran al vostre abast el producte fresc, acabat de collir, perquè ompliu el vostre cabàs i marxar amb la cistella plena d'experiències i de producte local. I, per a aquelles persones que us considereu curioses, *foodies* o senzillament us ve de gust conèixer de primera mà el secret de *Sabors Maresme*, haureu de venir a tastar les elaboracions que els nostres xefs ja fa dies que estan preparant. Els fogons estan en marxa! Des de la cuina creativa, d'autor i de fusió a la cuina tradicional, passant per les melmelades, una mostra de l'oferta gastronòmica elaborada amb el protagonista de les Jornades, el pèsol del Maresme. Anoteu-vos a l'agenda aquesta cita, i deixeu-vos fer sentir com a casa!

A continuació trobareu la relació de restaurants que participen al Temps de Pèsols, on anar a descobrir els secrets del *SABORS MARESME*. També les localitzacions i telèfon de contacte dels productors, perquè pugueu visitar-los.

Al final de tot, però no per això menys important, deixem a la vostra disposició un enllaç perquè us descarregueu el receptari del Temps de pèsol, elaborat pels restauradors i elaboradors participants en l'esdeveniment.

Un agraïment especial a la **Xarxa de Productes de la Terra** del Consell Comarcal del Maresme, sense els **productors** i **elaboradors** no es podria desenvolupar aquest esdeveniment. I com no, als **restauradors**, que - sense ells - aquestes accions no tindrien sentit. Al **personal tècnic municipal**, per estar al front i ser la cara visible de les gestions que es fan des de l'àmbit de la gestió pública local. No ens oblidem de la més petita de les DO vitivinícoles, Alella, en la que el **Consorci d'Enoturisme de la DO Alella** ha col·laborat amb la verificació dels maridatges proposats pels restaurants participants.

Desitgem que us agradi!



## RESTAURADORS:

### ARENYS DE MAR

#### HOTEL SA VOGA

Rial sa clavella, 12

☎ 937 959 293

<https://savoga.com/>

#### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/savoga/>

<https://twitter.com/hotelsavoga>

<https://www.instagram.com/savoga/>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Plats a la carta:

- Crema freda d'espàrrecs amb pèsols i salmó
- Risotto al curri amb pèsols i pollastre
- Pèsols amb seità

**Proposta de maridatge:** "Xarel·lo"

**Celler:** Roura

**Preu IVA inclòs:** 12 €

#### RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5

☎ 937 923 154 – 623 364 780

#### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/CanMajo/>

<https://www.instagram.com/restcanmajodarenysdemar/>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Plats a la carta:

- Pèsols del Maresme ofegats
- Arròs de galta de rap, pèsols i romesco

**Proposta de maridatge:** Alta Alella PB

**Celler:** Alta Alella Mirgin

**Preu IVA inclòs:** 16 €/plat

**Copa de vi:** 3 €



## ARGENTONA

### RESTAURANT ATAHUALPA

Carretera de Vilassar, 16

☎ 930 384 836

[qgomez.wixsite.com/atahualpa](http://qgomez.wixsite.com/atahualpa)

#### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/atahualpabcn/>

<https://www.instagram.com/atahualpabcn/>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Plats a la carta

- 2 empanades de pèsols

**Proposta de maridatge:** Can Mora d'Agell

**Celler:** Can Mora d'Agell

**Preu IVA inclòs:** - 2 empanades + 1 copa de vi: 7 €

- Opció per emportar (2 empanades de pèsols + ampolla): 15 €

### XALAVIA RESTAURANT

Gran, 8

☎ 697 427 487

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

#### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/xalavia>

<https://www.instagram.com/xalavia/>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Menú (només caps de setmana)

- Primers
  - Ensalada russa
  - Crema de pèsols del Maresme
  - Patates d'Olot
- Segons
  - Fideuà de peix
  - Mandonguilles amb calamars i pèsols del Maresme
  - Galta de porc al forn



- Postres

Panna cotta amb coulis de fruits vermells

Pinya amb llima i sucre de canya

Pastís del dia

**Proposta de maridatge:** Sepo blanc

**Celler:** Raventós d'Alella

**Preu IVA inclòs:** 22 €

## CABRILS

### TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabrils, 6

☎ 937 508 671

<https://www.hort.cat>

### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/L.Hort.Cabrils/>

<https://www.instagram.com/hortcabrils/>

<https://www.linkedin.com/school/l-hort-cabrils>

### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

#### Plats a la carta

- Pèsols del Maresme ofegats amb calamarsets i botifarra negra

- Ravioli de gamba i bolets amb crema de pèsols i rovell d'ou

**Proposta de maridatge:** 3 de Testuan 3

**Celler:** Testuan

**Preu IVA inclòs:** en funció del plat



## CALDES D'ESTRAC

### LA TASQUETA DE CALDES

Carrer La Riera, 10

☎ 661 666 262

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

- **DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva

#### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/latasquetadecaldes/>

<https://www.instagram.com/latasquetadecaldes/>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### **Menú (només laborables)**

- Pèsols i faves a la catalana ó tàrtar de bacallà, tomàquet, ceba tendra i pèsol de la floreta amb oli confitat d'un elixir secret
- *Chuletón* de carn ecològica del Pirineu Català acompanyat de xips de carxofa i les nostres patates fregides / Arròs caldós amb pèsols de la floreta, ceps i galta cuinada a baixa temperatura
- Mel i mató amb fruits secs i gelat de cafè

**Proposta de maridatge:** AA Merla

**Celler:** Alta Alella Mirgin

**Preu menú IVA inclòs:** 44,70 € /pax (beguda a part)

##### **Plats a la carta**

- Pèsols de la floreta i faves a la catalana amb botifarra negra (elaborada a Arenys de Mar): 18,80 €
- Tàrtar de bacallà, tomàquet, ceba tendra i pèsol de la floreta amb oli confitat d'un elixir secret: 17,70 €
- Arròs caldós amb pèsol de la floreta, ceps i galta cuinada a baixa temperatura: 24,60 €

**Proposta de maridatge:** AA Merla 2019 – Negre sec – Mataró (Monastrell) – AUS Tallarol – Blanc sec (Pansa Blanca) **Celler:** Celler de les Aus (Vins Ecològics - Naturals - Sense sulfits)



## CALDES D'ESTRAC

### DYNAMIC RESTAURANT

Carrer de la Santema 25

☎ 620 423 774

- **DADES D'INTERÈS:** Restaurant obert migdies 13 a 15.30 de dijous a diumenge. Nits divendres i dissabte 20 h a 22.30h

- **XARXES SOCIALS:**

<https://www.dyhotels.com/restaurante/>

<https://www.facebook.com/DynamicHotels>

<https://es.linkedin.com/company/dy-hotels>

- **PROPOSTA GASTRONÒMICA:**

**Plats**

- Arròs de verdures amb Pèsols del Maresme i carxofes per a 2 persones

**Proposta de maridatge:** Raventós d'Alella

**Celler:** Raventós d'Alella

**Preu IVA inclòs:** 25 €/pax

### CAN SUÑÉ

Callao 4

☎ 937 910 051

- **XARXES SOCIALS:**

<https://www.cansune.com>

<https://www.facebook.com/can.sune.1>

- **DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva

- **PROPOSTA GASTRONÒMICA:**

**Menú complet (laborables i caps de setmana)**

- Amanida d'espinacs i canonges amb poma Granny Smith, panses, pèsols, xampinyons i formatge fresc d'Arenys de Munt amb vinagreta de pinyons i coriandre.
- Canelons de peix, marisc i pèsols amb salsa cremosa de llamàntol
- Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, les dues botifarres, cebeta, allets tendres i la picada de l'avi Antoni Suñé (nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles)



- Biscuit glacé a les ametlles garapinyades regat amb xocolata o Sorbet fet a casa
- Aigües, cafè o infusions
- Coca de pa torrada, feta al nostre obrador per sucar amb tomàquet

**Proposta de maridatge:** Alella Pansa Blanca (amb suplement + 5€)      **Celler:** Raventós  
**Preu menú IVA inclòs:** 40.50 € (mínim 2 persones)

#### Plats

"Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, les dues botifarres, cebeta,allets tendres i la picada de l'avi Antoni Suñé (nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles)"

**Proposta de maridatge:** Alella Pansa Blanca      **Celler:** Raventós  
**Preu menú IVA inclòs:** 17,85€ (el preu podria variar segons mercat)

Carrer Sant Pere, 1  
 ☎ 937 912 601

- **DADES D'INTERÈS:** El menú del pèsol només s'oferirà els caps de setmana. Dimarts i dimecres (excepte festius) tancat.

#### - XARXES SOCIALS:

<https://www.restauranteltaller.com>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Menú:

- Pèsols de la floreta ofegats a la catalana
- Bacallà amb samfaina i mongetes del ganxet o entrecot al pebre
- Postres del dia
- Aigua, pa i cafè

**Proposta de maridatge:** Cava Parxet  
**Preu menú IVA inclòs:** 40 €/pax (Mínim 2 persones)



## CALDES D'ESTRAC

### METRU

Carrer Sant Josep, 1

☎ 636 126 292

- **DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva

### - XARXES SOCIALS:

[https://www.instagram.com/Metru\\_caldes](https://www.instagram.com/Metru_caldes)

### PROPOSTA GASTRONÒMICA:

**Menú complet** (laborables + cap de setmana)

- Croquetes de pèsol i pernil ibèric
- Entrepà de botifarra negra, cansalada, all tendre i crema de pèsol
- Coca de Llavaneres

**Proposta de maridatge:** In Vita

**Celler:** Señorío de Libano (DO Alella)

## CALELLA

### AULA-RESTAURANT EL REBOST DEL BISBE

Carrer Valldebanador, 39

☎ 937 661 201

<http://agora.xtec.cat/institutbisbesivilla/>

- **DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva

### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/bisbesivilla.73>

<https://www.instagram.com/institutbisbesivilla/>

### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

**Plats a la carta**

- Ofegat de faves i pèsols



**Proposta de maridatge:** Raventós d'Alella Pansa Blanca

**Celler:** Raventós d'Alella

**Preu IVA inclòs:** 14 €

#### XPERIENCE GASTROBAR

Carrer Església, 355

☎ 962 547 2476

#### - XARXES SOCIALS:

<https://m.facebook.com/xperiencegastrocalella/>

<https://www.instagram.com/xperiencegastrobar/?hl=es>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Menú

- Pèsols amb botifarra i ou *poché*
- Bacallà amb textures de pèsols

**Proposta de maridatge:** Marfil blanc sec

**Celler:** Alella vinícola

**Preu IVA inclòs:** 12€

## CANET DE MAR

#### A MEDIA LUZ RESTAURANT

Carrer Ample, 9

☎ 937 943 725

- **DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva

#### - XARXES SOCIALS:

<https://es-es.facebook.com/pages/category/Local-Business/A-MEDIA-LUZ-Restaurant-197443718674/>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Plats a la carta

- Pèsols del Maresme a la catalana, amb la cansalada, la botifarra negra i la menta

**Proposta de maridatge:** Alella Alella Parvus Syrah

**Celler:** Alta Alella Mirgin

**Preu IVA inclòs:** s/m



## MATARÓ

### RESTAURANT L'HARMONIA

Carrer Cristina, 18-20

☎ 937 903 239

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

- **DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva

- **XARXES SOCIALS:**

<https://www.facebook.com/lharmonia.demataro>

[https://www.instagram.com/l\\_harmonia\\_de\\_mataro](https://www.instagram.com/l_harmonia_de_mataro)

- **PROPOSTA GASTRONÒMICA:**

**Menú complet (laborables i caps de setmana)**

- Pèsols ofegats a la catalana
- Fricandó de vedella o calamars farcits amb salsa marinera
- Crema catalana de la casa o sorbet de llimona

**Proposta de maridatge:** Alta Alella Pansa blanca Ó Garnatxa Negra      **Celler:** Alta Alella

**Preu IVA inclòs:** 30 €

### NUUS RESTAURANT

Hotel Atenea Port - Passeig Marítim, 324

☎ 664 459 946

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

- **DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva. Menú només LABORABLES

- **XARXES SOCIALS:**

<https://www.facebook.com/nuusrestaurant>

<https://www.instagram.com/nuusrestaurant>

- **PROPOSTA GASTRONÒMICA:**

**Menú:**

- Primers a triar entre 5 propostes que canvien setmanalment
- Segons inclouen plat de Pèsols del Maresme ofegats amb alls tendres, gambes i cloïsses
- Postres, a triar entre 5 propostes diferents que canvien setmanalment

**Proposta de maridatge:** Roura Coupage negra, Roura Xarel·lo      **Celler:** Roura



**Preu IVA inclòs: 19 €**

**Plats a la carta:**

Pèsols del Maresme ofegats amb alls tendres, gambes i cloïsses (12€)

**Proposta de maridatge:** Roura Coupage negra, Roura Xarel·lo **Celler:** Roura

## PINEDA DE MAR

### RESTAURANT CAN FORMIGA

Carrer Església, 104

☎ 937 671 735

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

- **DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva

- **XARXES SOCIALS:**

[www.facebook.com/Restaurant Can Formiga](https://www.facebook.com/Restaurant-Can-Formiga)

<https://www.instagram.com/restaurantcanformiga>

- **PROPOSTA GASTRONÒMICA:**

**Menú complet (laborables i caps de setmana)**

- Pèsols saltats amb pernil amb ou *poché* amb safrà
- Fricandó amb pèsols
- Tàrtar de maduixes del Maresme i pèsols

**Proposta de maridatge:** So, Pansa Blanca

**Celler:** Masia de Can Roda

**Preu IVA inclòs: 30€**



## SANT ANDREU DE LLAVANERES

### RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís

☎ 937 926 960

- **DADES D'INTERÈS:** Dimecres tancat

- **XARXES SOCIALS:**

<http://www.canjaume.cat>

- **PROPOSTA GASTRONÒMICA:**

#### Menú complet

- Aperitiu de Can Jaume i coca torrada amb tomàquet
- Raviolis de gambes i ceps
- Pèsols de Lllavaneres ofegats amb botifarra negra i blanca
- Coca de Lllavaneres

**Proposta de maridatge:** Ampolla vi Pansa Blanca      **Celler:** Raventós DO Alella

**Preu IVA inclòs:** 39,50 €

### CAN PERICH

Munt, 59

☎ 937 929 793

- **DADES D'INTERÈS:** Obert tots els dies excepte els dimarts. Plat de pèsols només el cap de setmana i entre setmana per encàrrec previ mínim de 2 dies.

- **PROPOSTA GASTRONÒMICA:**

#### Plats:

- Pèsols de Lllavaneres ofegats 20,50 € (IVA inclòs)

**Proposta de maridatge:** Pansa Blanca

**Celler:** DO Alella **Preu IVA inclòs:** 17.25 €



## SANT ANDREU DE LLAVANERES

### TECA BALÍS

Port Balís local 1

☎ 934 109 011

- **DADES D'INTERÈS:** Obert els dilluns, dimecres i diumenge de 8 a 17 h i dijous, divendres i dissabte de 8 a 24 h

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Menú complet

- Pèsol garrofal de Lllavaneres ofegats amb botifarra negra i blanca amb tripa de bacallà
- Costelles de porc d'Uroc cuites a baixa temperatura, lacades amb mel i soja acompanyades de carxofa de Can Amat
- Coca de Lllavaneres

**Proposta de maridatge:** Vi rosat ecològic Parvus

**Celler:** Alta Alella Mirgin

**Preu IVA inclòs:** 35,00 €

### LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11

☎ 937 927 303

- **DADES D'INTERÈS:** Obert de dimecres a diumenge i festius de 13 a 17 h

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Menú complet

- Peix fregit
- Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada
- Coca de Lllavaneres

**Proposta de maridatge:** Pansa Blanca

**Celler:** DO Alella

**Preu IVA inclòs:** 38,00 €



### RESTAURANT PINS MAR

Pg. Marítim, 86

☎ 937 926 902

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

- **DADES D'INTERÈS:** De dimarts a diumenge

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Plats:

Pèsols de Llavaneres 19,50 € (IVA inclòs)

Coca de Llavaneres 5,30 € (IVA inclòs)

**Proposta de maridatge:** Parvus Chardonnay **Celler:** Alta Alella Mirgin

### MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48

☎ 937 927 001

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Plats:

- Pèsols de Llavaneres ofegats 14,50 € (IVA inclòs)

- Coca de Llavaneres 5,00 € (IVA inclòs)

**Proposta de maridatge:** Marfil blanc clàssic 14,00 € (IVA inclòs) **Celler:** Alella Vinícola

## SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

### SAULEDA PASTISSERS, S.L.

Polígon Industrial Sot de les Vernedes, 20

☎ 937 630 330

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

#### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/sauledacateringipastisseria>

[https://www.instagram.com/sauleda\\_pastisseria](https://www.instagram.com/sauleda_pastisseria)

<http://es.linkedin.com/company/sauleda-catering>



**- PROPOSTA GASTRONÒMICA:**

**Plats a la carta**

- Pèsols del Maresme ofegats amb ou de pagès a cocció de baixa temperatura
- Amanida de pèsols del Maresme amb tallarines de sípia
- Crema de pèsols amb vieira i cruixent de pernil

**Proposta de maridatge:** Pansa Blanca  
**Preu IVA inclòs:** 7,20 €

**Celler:** Raventós d'Alella

**SANT POL DE MAR**

**RESTAURANT L'ERMITA**

Carretera N-II km 664, s/n

☎ 937 600 051

<https://www.lermitarestaurant.com/>

**- DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva

**- XARXES SOCIALS:**

<https://www.facebook.com/lermitarestaurant.HotelGranSol>

[https://www.instagram.com/ermita\\_restaurant/](https://www.instagram.com/ermita_restaurant/)

<https://www.linkedin.com/school/euhtstpol-barcelona>

**- PROPOSTA GASTRONÒMICA:**

**Plats a la carta**

- Carpaccio de peu de porc amb pèsols del Maresme i *dumplings* cruixents de gamba.
- Pèsols del Maresme i corbina amb salsa *beurre blanc*, cargol de mar, oli d'estragó i aire de citronella

**Proposta de maridatge:** Alta Alella PB, Alta Alella PARVUS Rosé, Alta Alella PARVUS Syrah, Cava Mirgin Gran Reserva Ecològic Especial EUHT StPOL Brut Nature **Celler:** Alta Alella Mirgin

**Preu IVA inclòs:** menú ERMITA (24 € de dilluns a divendres i 26 € cap de setmana que inclourà els plat alternativament (sense begudes)



## EL RACÓ DE LA SELVA – SHOW COOKING

---

Carrer Nou, 38

☎ 938 098 936

<http://www.restaurantlaselva.cat>

### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/elracódelaselva>

<https://www.instagram.com/elracodelaselva>

### - PROPOSTA ACTIVITAT:

#### Experiències gastronòmiques

Show Cooking (divendres, dissabtes i diumenges).

**Preu IVA inclòs: 15€**

## RESTAURANT LA SELVA

---

Carrer Nou, 50

☎ 937 601 122

<http://www.restaurantlaselva.cat>

### - XARXES SOCIALS:

<https://www.facebook.com/LaSelva>

[https://www.instagram.com/laselva\\_restaurant](https://www.instagram.com/laselva_restaurant)

### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

#### Plats a la carta

- Pizza pesolada.
- Carns amb guarnició de pèsols.

**Proposta de maridatge:** Les Costes blanc i negre

**Preu IVA inclòs:** entre 10,40€ i 13,90€

**Celler:** Albert Federico Viticultor



### SAULEDA PASTISSERS, S.L.

Carrer Manzanillo, 16

Sant Pol de Mar

☎ 937 600 465

<https://www.sauleda.cat>

#### - XARXES SOCIALS:

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

[https://www.instagram.com/sauleda\\_pastisseria/](https://www.instagram.com/sauleda_pastisseria/)

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Plats a la carta

- Pèsols del Maresma ofegat amb ou de pagès a la cocció baixa temperatura
- Amanida de pèsols del Maresme amb tallarines de sèpia
- Crema de pèsols amb vieira i cruixent de pernil

**Proposta de Maridatge:** Alella Pansa Blanca      **Celler:** Raventós

**Preu IVA inclòs:** 7,20€

## SANT VICENÇ DE MONTALT

C/ Riera de Torrentbo, 1 (pujant la riera de Caldes d'Estrac)

☎ 937 910 003

#### - XARXES SOCIALS:

<https://www.eljardidelvellard.com>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Primers a triar

- Amanida primaveral amb fruits vermells
- Cremós de pèsols a la catalana
- Ceviche de vieires, pèsols, mango i alvocat
- Sashimi de tonyina, maduixa, alvocat i ceba tendra

##### Segons a triar

- Ploma de porc duroc salsa oriental, *shitakes*, carbassa i mongeta del cuc
- Suprema de lluç sobre cremós de gamba, *cake* de patata i oli picual
- Arròs de pop i pèsols amb allioli negre
- Brioix de *steak* tàrtar, maionesa de wasabi i ceba cruixent ( suplement de 2 €)



Pa i postres inclosos. Begudes a part

**Proposta de Maridatge:** Parvus Chardonnay    **Celler:** Alta Alella Mirgin

**Preu IVA inclòs:** 28 €

## VILASSAR DE DALT

### EL RACÓ DE CAN FELIU

Carrer Àngel Guimerà, 41

☎ 937 532 916

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

- **DADES D'INTERÈS:** El client ha de fer reserva

#### - XARXES SOCIALS:

<https://www.instagram.com/elracodecanfeliu>

#### - PROPOSTA GASTRONÒMICA:

##### Plats a la carta (dissabtes i diumenges)

- Pèsols estofats amb botifarra blanca i negra a l'aroma de menta i anís
- Sípia amb pèsols

**Proposta de maridatge:** Raventós d'Alella Pansa Blanca

**Celler:** Raventós d'Alella

**Preu IVA inclòs:** s/mercat



## PRODUCTORS:

### ARENYS DE MAR

#### AGROSALICHS

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

937 951 595/609 856 513

Rial Llarg s/n

**Varietats de pèsol:** ganxo i floreta

#### SÓC PAGÈS

[soc\\_pages@hotmail.com](mailto:soc_pages@hotmail.com)

937 923 623/622 225 974

Riera Pare Fita, 8

**Varietats de pèsol:** ganxo i garrofal

### ARENYS DE MUNT

#### AGROSALICHS

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

937 951 595/609 856 513

Riera i Penya 2-6 A3-20

**Varietats de pèsol:** ganxo i floreta

### ARGENTONA

#### CAN BELLATRIU

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

937 970 072/658933247

Veïnat de la Pujada, 1

**Varietats de pèsol:** utrillo



## CABRERA DE MAR

### HORTÍCOLA CAN SALA D'AGELL

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

937 590 144

Sant Mateu, 22 Can Sala d'Agell

**Varietats de pèsol:** Utrillo i floreta

### HORTICULTURA NOE S.C.P

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

609469215

Crta.Nacional II, 37 (Horta Noe)

**Varietats de pèsol:** floreta

### VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

[verduresribosa.calsfrares@gmail.com](mailto:verduresribosa.calsfrares@gmail.com)

937 590 593

Camí Santa Elena 28

**Varietats de pèsol:** Utrillo

### ELS PAGESOS

[aneta.308@hotmail.com](mailto:aneta.308@hotmail.com)

625 017 107

Ctra. Argentona, 63

**Varietats de pèsol:** Floreta

## CABRILS

### CAN MARGARIDA

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

667 437 200

Mercat Plaça de Cuba, parada 24 (Mataró) Can Dalmau

**Varietat de pèsol:** Floreta



## CALELLA

### UNIO DE MADUIXAIRES DE CALELLA

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

937 691 416/645 057 669

Crta. Hortasavinya Km 2

**Varietats de pèsol:** Utrillo i Dorian

## CANET DE MAR

### CAN CATÀ " FRUITS DEL SOL"

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

670 256 841

Veïnat Prat, 11 (1er)

**Varietat de pèsol:** Ganxo

## CANET DE MAR

### CAN GRAU

[salvadorgrau21@hotmail.com](mailto:salvadorgrau21@hotmail.com)

660 927 312

Camí de les Vinyes d'en Sumells

**Varietats de pèsol:** Garrofal

## MATARÓ

### CAN TRIA PRODUCTORS ECOLÒGICS

[xsafonttria@gmail.com](mailto:xsafonttria@gmail.com); [hort@cantria.cat](mailto:hort@cantria.cat); [oficina@cantria.cat](mailto:oficina@cantria.cat)

666 488 702

Carretera de Mata km3 BV 5031

**Varietats de pèsol:** Tirabecs, floreta i utrillo



## **L'HORT D'EN DÍDAC AGRICULTURA ECOLÒGICA i AMB COMPROMÍS SOCIAL**

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

937993501

Torrent de les Piques, 56

**Varietat de pèsol:** floreta

## **ÒRRIUS**

### **L'HORTA D'ÒRRIUS**

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

600 015 343 Neus/617 423 288 (Xavi)

Disseminat Veïnat de Prat, 10 Can Femades

**Varietat de pèsol:** ganxo

## **PALAFOLLS**

### **HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT**

[info@hortaplademunt.cat](mailto:info@hortaplademunt.cat); [silvia@hortaplademunt.cat](mailto:silvia@hortaplademunt.cat)

937 657 151/600 507 281

Camí de la Ginesta "Can Pla de Munt"

**Varietats de pèsol:** Floreta i Utrillo

## **SANT ANDREU DE LLAVANERES**

### **HORTA FAMILIA RABASSA**

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

937 926 771

Camí Pla de Sant Pere, 24-26

**Varietat de pèsol:** Garrofal

### **HORTA GRAUPERA**

[verdures@hortagraupera.com](mailto:verdures@hortagraupera.com)

937 928 597/ 629 661 172

Plaça de la Vila, 11

**Varietat de pèsol:** Garrofal



**HORTA PERA VIVÁN (Marc Pera)**

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

937 926 449 / 629 964 799

Avda. Sant Andreu, 74 - Finca: pla de la Torreta s/n

**Varietat de pèsol:** Garrofal

**HORTA XAVIER AMAT**

[vado1954@gmail.com](mailto:vado1954@gmail.com)

608 686 058

C/ de les Alzines 2, 3r 1a Esc. A

**Varietat de pèsol:** Garrofal

## SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

**CAL MOLINÉ**

[aleix\\_8\\_21@hotmail.com](mailto:aleix_8_21@hotmail.com)

937 630 061

Ctra. de Sant Pol, 6

## SANT POL DE MAR

**MADUIXES.CAT**

[info@maduixes.cat](mailto:info@maduixes.cat); [janborrell@gmail.com](mailto:janborrell@gmail.com)

937 600 692/670281519

Bonaventura Adroher, 2 2n

**Varietat de pèsol:** Negret i llàgrima

## SANTA SUSANNA

**HORTALISSES PI**

[hortalissespi@hotmail.com](mailto:hortalissespi@hotmail.com); [hortalissespi@hotmail.es](mailto:hortalissespi@hotmail.es)

669 913 761



C/Montagut, 21 Finca zona de les sorres

**Varietat de pèsol:** Varietat vella d'utrillo

## VILASSAR DE MAR

### HORTA I OBRADOR YTCHART

[botiga@hortadeproximitat.cat](mailto:botiga@hortadeproximitat.cat); [obrador@hortaytchart.cat](mailto:obrador@hortaytchart.cat)

627 436 200

Casa de camp, 4

**Varietat de pèsol:** Utrillo

## ELABORADOR:

## SANT POL DE MAR

### MELMEADES CALADA

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

640 822 104

Carrer Tobella, 42

<https://www.instagram.com/melmeladescalada>

- Venda de melmelada de pèsol

## PRODUCTORS AMB VENDA DIRECTA ALS MERCATS

### ARENYS DE MUNT

**MONTERRAT AMARGANT SÁNCHEZ,**

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

Tel. 937939217 / 635442598 / 629753280

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

### ARGENTONA

**JAUME FONT COLLET**

[caterinacalpe@gmail.com](mailto:caterinacalpe@gmail.com) / Tel. 937971692

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

### CABRERA DE MAR

**JOSÉ RIGOLA PUIG**

[joseprigola@hotmail.es](mailto:joseprigola@hotmail.es) / Tel. 937996594

Mercat: Cerdanyola (Mataró)



#### **VERDPUJOL, SCP**

verdupujol@gmail.com / Tel. 937590594 / 607070012

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

#### **CANET DE MAR**

##### **JOAN RAMON AGUILAR MORA**

Tel. 635617555 / Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

#### **DOSRIUS**

##### **JOAN ROSELLÓ PICAÑOL**

Tel. 937918105 / 647102686

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

#### **MATARÓ**

##### **MONTSE CANTALLOPS ROVIRA (Can Cantallops)**

jcanta\_pages@hotmail.com

Tel. 629288561 / 937550747

Mercat: L'escorxador (Mataró)

##### **JOSEP FLORIACH GONZÁLEZ (Can Portell Vell)**

josepfloriach@hotmail.com

Tel. 937901204 / 699797921

Mercat: Pl. Gran (Mataró)

##### **JORDI GRAUPERA VIVES (Can Redeu)**

Tel. 637509987 / jordiquives@hotmail.com

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

##### **S'HA ACABAT EL BRÒQUIL, SCP (Can Lluch)**

info@elbroquil.cat

Tel. 666721159 / 644978802

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

#### **PINEDA DE MAR**

##### **JORDI BASART PIFERRER (Rectoria Vella)**

Tel. 937623903 / jbwahyskynoes@hotmail.com

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

##### **M. DEL ROSARIO SÁNCHEZ TEJERO**

Tel. 615014705 / rosysanchez33@yahoo.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)

#### **VILASSAR DE MAR**

##### **JOAN MALTAS ALIBERAS (Can Maltas)**

Tel. 937981390

maltasmaltas@hotmail.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)