

● ESTIU - TARDOR 2016 ●

Jornades gastronòmiques de la

Cuina marinera

● DEL MARESME ●

Arenys de Mar, Caldes d'Estrac, Calella, Canet de Mar, El Masnou,
Mataró, Montgat, Pineda de Mar, Sant Cebrià de Vallalta,
Sant Pol de Mar, Teià, Vilassar de Mar



100% MARESME



Introducció

Al Maresme, la relació amb el mar ve d'antic. Les viles marineres del Maresme, algunes d'elles formades a partir d'un petit nucli de pescadors i d'altres nascudes com a barris marítims de poblacions d'interior, han tingut des de lluny, i de forma pràcticament inevitable, una relació estreta amb el mar; per una banda com a recurs alimentari que esdevé activitat econòmica, i, per una altra, amb l'activitat del comerç i/o tràfic marítim que comportà, en força casos, l'aparició de drassanes.

Amb més o menys importància, aquesta és una activitat molt lligada a la comarca des de fa, almenys, cinc segles. Tal i com s'apunta a **La pesca a Catalunya**¹ les primeres referències documentals de les confraries d'Arenys de Mar, Mataró i el Masnou daten, respectivament, del 1585, 1594 i 1697 "tot i que és ben segur que totes tenien una existència prèvia". Segles enrere la pesca era molt important a Sant Pol i Mataró mentre que a Arenys de Mar el pes era més limitat. Aquesta situació va capgirar-se però, amb la construcció del port pesquer a Arenys de Mar (1922-1961) fins al punt que la pràctica totalitat de l'activitat pesquera de la comarca gira entorn d'aquest port.

En la darrera dècada el Maresme havia comptat amb dues llotges de mar però a partir de l'any 2012 la comarca

queda únicament amb la llotja d'Arenys de Mar donat que la llotja de Mataró resta inactiva a partir d'aleshores. D'aquesta manera doncs, totes les vendes de peix de la comarca es concentren allà mateix. Amb independència d'aquest fet, el cert és que el volum de captures de peix a la comarca ja fa anys que tendeixen a la baixa com succeeix, també, pel conjunt de Catalunya. En aquest darrer cas però, el volum de captures sembla més estabilitzat.

És evident, doncs, que el Maresme no pot deslligar-se de la seva història. Per tant, unes jornades com aquestes han de servir per refermar la identitat marinera de la comarca, així com la seva cuina

Observatori de Desenvolupament Local Consell Comarcal del Maresme

¹ Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca i Museu Marítim-Drassanes Reials de Barcelona (2003). **La pesca a Catalunya**.





© Marga Cruz

“La pesca professional és el medi pel qual els pescadors proporcionem aliments ecològics a la societat. Els productes del mar de la costa del Maresme són salvatges i naturals en essència, amb una proteïna immillorable i amb un ampli ventall de sabors al gust de tots els consumidors.”

Christian Checa, Barca Esparta, Port d’Arenys de Mar

“Per a mi la cuina marinera, es l’essència de la cuina catalana. No puc descriure en paraules la meva sensació de felicitat quan cada dia, escato, netejo i preparo el peix per cuinar. Em sento un privilegiat!”

Xef Salvador Casaseca, Restaurant MOT del Vila Arenys Hotel, d’Arenys de Mar



© Marga Cruz



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

La Campanya **Aquí Servim Productes de la Terra Maresme 2016** és una campanya de reconeixement dels restaurants del Maresme que, voluntàriament, demostren el compromís amb els productes de la nostra terra i que fan en un valor afegit de la seva cuina.



Per trobar tota la informació sobre els “Productes de la Terra” -productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web www.ccmaresme.cat/productesdelaterra



Vilassar de Mar

CERVENA BALATE

Av. Del Progrés, 6

Tel. 93 759 16 22

www.balate.me

info@balate.me

La cervesa gastronòmica Balate BALL és molt aromàtica, refrescant i lleugera. La seva baixa carbonatació i la complexitat del llúpul la fan ideal per a maridar amb plats de marisc, sushi i arrossos melosos



El Masnou

L'ANXOVETA

C/ Barcelona, 50

Tel. 93 555 48 22

www.anxoveta.com

javier@anxoveta.com



Seitó en vinagre elaborat amb peix fresc provinent de la nostra Mediterrània



Anxoves curades a les nostres costes amb el sabor de mar que tant ens agrada

Dos plats selectes que perfectament mariden amb vins i cerveses de la nostra terra.

Arenys de Mar

CONFRARIA DE PESCADORS

"SANT ELM"

Moll Pesquer, s/n (A. Correus 43)

Tel. 93 792 15 83

Lotja de peix de dilluns a divendres a partir de les 16 h de la tarda



© Marga Cruz



Calamars a la crema de porros

Ingredients per a 4 comensals:

12-16 calamars
2 porros
nata
julivert
mantega
oli d'oliva

Preparació:

Prèviament, tallem la part blanca dels porros en rodanxes. Les rentem bé. En una cassola posem 4 cullerades d'oli d'oliva i deixem que s'escalfi. Quant estigui l'oli calent, hi afegim els porros, hi posem sal i baixem a foc mig. Deixem que es facin a poc a poc. Els reservem traient l'oli que sobra.

Netegem els calamars, fem tres talls en el cos del calamar, només per una banda. En una paella, hi posem dues cullerades de mantega, quan estigui calenta, hi afegim els calamars i les potes. Al cap d'un minut els donem la volta i hi afegim el porro que hem reservat. Un minut més i afegim la nata i julivert picat al gust. Rectifiquem de sal i deixem reduir.

Emplatem amb una guarnició d'arròs blanc i de xampinyons saltats.

Arrosseria El Parador de Canet, Canet de Mar

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

Vi blanc amb aromes de fruita blanca dolça madura i suaus tocs de vainilla i mantega. En boca hi trobem gustos de fruita madura combinats amb sensacions de bóta.



Suquet de peix de roca d'Arenys amb cloïsses

Ingredients per a 4 persones:

1 kg de peix de roca
(aranyes, escòrpora, sard, rascasses...)
200 g de cloïsses
400 g de patates
3 tomàquets madurs
1 ceba
3 grans d'all
1 culleradeta de pebre dolç
sal
oli d'oliva

Per a la picada:

1 gra d'all
julivert
50 g ametlles
pa fregit
safrà

Per al fumet:

750 g de peix de roca
(cintes, crancs, aranyes, penegal, serrans...)
1 ceba
2 fulles de llorer
oli d'oliva

Preparació:

En una cassola amb aigua poseu el peix net amb el cap, la ceba pelada i tallada, la full de llorer i 50 cl d'oli. Poseu-ho tot a bullir. Per una altra banda, traiem les llavors del tomàquet i el piquem, juntament amb la ceba i els alls.



Ho sofregim tot en una cassola de fang amb oli, després hi afegim el pebre dolç.

A mesura que es vagi quedant sense suc hi afegim fumet a poc a poc.

Peleu patates i tal·leu-les escapçades (no un tall fi). Afegiu-les al sofregit. Les remenem 2 minuts i les cobrim amb el brou de peix.

Poseu-hi sal.

Quan faltin uns 6 minuts de cocció a les patates, poseu-hi el peix.

En un morter, cal picar els ingredients de la picada.

Poseu-la dintre del cuitat 2 minuts abans de tancar el foc

Tapeu la cassola i deixeu-la reposar.

Restaurant MOT del Vila Arenys Hotel, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella:

AA Pansa Blanca 2015 del celler Alta Alella

Vi blanc amb intensitat mitjana degut a les característiques de l'anyada on hi predominen les aromes florals, de fruites blanques (pera i poma) amb un rerefons d'ametlles verdes, fonoll i llimona madura. Amb una entrada voluminosa i dolçena i un pas per boca fresc recordant les aromes de fruita blanca madura amb un punt salí.



Restaurants

Arenys de Mar

RESTAURANT MOT

Riera Bisbe Pol, 89
Tel. 93 795 88 86

www.restaurantmot.com
Info@restaurantmot.com

Menú mariner degustació:

Primers: 4 plats mariners
Segon: suquet de peix de Roca d'Arenys
Postres: 2 postres
Vi, pa i aigua inclosos
Vins: DO Alella Pansa Blanca i DO Alella Garnatxa Negra
Preu: 45 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- 16 d'octubre - Ruta guiada gratuïta: El Port d'Arenys, tradició i futur.
Cal fer reserva prèvia a l'oficina de turisme: turisme@arenysdemar.cat / 93 795 70 39
- Del 14 al 16 d'agost - Festes de Sant Roc, vot de vila
www.arenysdemar.cat

Caldes d'Estrac

LA TASQUETA DE CALDES

C/ Riera, 10
Tel. 93 791 32 72
www.latasquetadecaldes.com
Info@latasquetadecaldes.com
Paella - arròs negre - fideuà (les tres de peix i marisc, sèpia, gamba, escamarlà, musclo)
Musclos al vapor o a la planxa
Tallarines a la planxa
Calamar a la planxa amb all i julivert.



FONDA MANAU

C/ Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
Info@manau.cat
Dimarts i nits de diumenge a dijous, tancat.

Menú:

Tastet de calamars d'Arenys saltats amb mongetes del ganxet.
Pastisset gratinat de samfaina i anxoves, o bé amanida amb vinagreta balsàmica fresca i ànec (foie i pernil)
Calamars d'Arenys farcits amb botifarra del perol, panses i pinyons, o bé calamars d'Arenys ofegats amb all, ceba tendra i tomàquet de penjar
Pastís de full amb crema, cremat al moment i maduixes
Gelat, fet a casa, de dues xocolates (blanca i negra)
Cafè. Aigua. Vi Marquès d'Allella Clàssic o Señorío de Sarriá rosat, o negre Alcorta criança Rioja, o cava Perelada Brut Reserva.
Preu: 34,50 € (IVA inclòs) mínim 2 persones

Altres visites recomanades:

- Festa Major: del 28 d'agost a l'11 de setembre
- Itinerari pel nucli històric autoguiat
- Visita Museu Fundació Palau_Picasso
- Relax, salut i bellesa a les aigües termals del municipi
www.caldetes.cat/turisme

Calella

LA TAPA TEKA

Jovara, 165 baixos
Tel. 93 141 78 73 - 655 44 82 84
www.latapateka.com
Info@latapateka.com
Dilluns tancat

Plats:

Tataki de tonyina amb ajoblanco, kimchee de maduixes i soja 6,90 € (IVA inclòs)
El kalamar que volia ser arròs (calamar farcit sobre jaç de ceba caramel·litzada i tocs cítrics) 6,90 € (IVA inclòs)
Tartar de salmó amb guacamole, kimchee, soja i wonton 6,80 € (IVA inclòs)
Bacallà gebrat amb crema de poma verda i salsa de ratafia 6,90 € (IVA inclòs)
Vi DO Alella "Serralada de Marina" 13,80 € (IVA inclòs)



BON LLOC

c/ Jovara, 66

Tel. 93 769 59 60

www.restaurantbonlloccalella.com
restaurant-bon-lloc@hotmail.com

Plats:

Salpicó de marisc 13,50 €

Crema de marisc 7,90 €

Musclos a la marinera 10,50 €

Pop a la brasa 16,50 €

Bacallà amb ceba confitada i patates al vapor 17,90 €

Lluç a la marinera 16,90 €

Graellada de peix 35 €

Fideuà de marisc 18,90 €

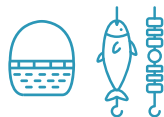
Arròs de marisc 18,90 €

Arròs de llamàntol 26,90 €

(IVA inclòs) preu per persona

Altres visites recomanades al municipi:

- El Far de Calella i el refugi antiaeri del Parc Dalmau.
Horaris: juliol i agost, obert de dimarts a diumenge, de 17 a 21 h. Setembre i octubre, obert dissabtes, diumenges i festius de 10 a 14 h
- Del 22 al 25 de setembre - Fira de Calella i l'Alt Maresme
www.calellabarcelona.com



Canet de Mar

ARROSSERIA PARADOR DE CANET

Ctra N-II Km. 660.800

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

Info@paradordecenet.com

Dimecres i dijous a partir del 24 de setembre, tancat.

Plats:

Gambes saltades al brandi

18,55 € (IVA inclòs)

Seitons a l'andalusa 10,25 € (IVA inclòs)

Cueta de rap al forn 17,35 € (IVA inclòs)

Arròs caldós de calamar i cloïsses 13,60 € (IVA inclòs)

Arròs caldós de sipietes i pèsols del Maresme 11,75 € (IVA inclòs)

Calamars al safrà 12,60 € (IVA inclòs)

Calamars a la riojana 12,60 € (IVA inclòs)

Calamars a la crema de porros 16,90 € (IVA inclòs)

Vins DO Alella: Buquet d'A 13,25 € (IVA inclòs), Alella Marfil 11,25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Gran Nit de la Sardana, el 16 de juliol a la riera Sant Domènec, a partir de les 18 h
- Gran Festa Holi Canet. La Festa dels Colors, el 23 de juliol a la Pl.



Colomer, a partir de les 17.30 h

- 9a Fira mercat modernista de Canet de Mar, del 16 al 18 de setembre

- Rutes guiades pel patrimoni modernista, indià, industrial i religiós, els dissabtes.

Més informació:

Oficina de Turisme

Tel. 93 794 08 98

www.turismecenet.cat

El Masnou

HOTEL - RESTAURANT LLAR DE CAPITANS

P. Enric Prat de la Riba, 48

Tel. 93 540 73 09 - 625 30 42 04

www.hotelllardecapitans.es

patidemasnoumar@gmail.com

Dilluns tancat.

Plats:

Arròs de calamarsons amb

trompetes de la mort

Suquet de rap

Musclos del Masnou a la

marinera

Paella de marisc

Sípia guisada amb pèsols de

Llavaneres

Calamars d'Arenys farcits

Tomàquet de Vilassar amb

ventresca i ceba tendra

Sardinetes escabexades

Lluç de palangre amb salsa d'escamarlans

Garotes farcides

Plats inclosos als menús: 12,50 €

de dimarts a divendres al migdia, 15 € dissabtes migdia, de 18 € a 25 € divendres i dissabte nit, de 18 € (IVA inclòs) diumenge al migdia, i menú grups a partir de 21 € (IVA inclòs).

THE RAT PACK

C/ Prat de la Riba, 70

Tel. 679 28 85 89

theratpack70@gmail.com

Dilluns, dimarts i dimecres, tancat

Tapa de veïres amb llit de crema de ceba i préssec del temps

Preu: 8 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Museu de Nàutica del Masnou
- Itinerari guiat gratuït *El Masnou, terra de mar*, cada quart diumenge de mes a les 11 h.
Reserves: www.elmasnou.cat
- Visita guiada gratuïta a la "Mina d'Aigua" del Masnou. Cada segon diumenge de mes, a les 11 h.
Reserves: 93 557 18 34
o museu.nautica@elmasnou.cat
www.elmasnou.cat



Mataró

RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51

www.elnou-cents.restaurant
contacte@elnou-cents.restaurant
Diumenge nit tancat

Menú:

Còctel de maduixots de St.
Cebrià tocs de formatge d'ovella
i oli d'alfàbrega
Ravioli cru de gambes a l'oli d'all
torrat

Lloritos sense espines, tempura
de tomàquet sec sobre pometa
madurat a la mata
Sandvitx de tonyina amb
escalopa de fetge d'ànec grillé
sobre crema de cigrons
Suquet de rap amb peix
d'esclova neta

Les postres de la Laura: parfait
gelat de xocolata blanca amb
maduixots de St. Cebrià
Assortit de pa i aigües minerals
Peix de la llotja d'Arenys
Els plats es modificaran en
funció de la disponibilitat dels
productes
Preu: 41,80 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Del 25 al 29 de juliol - Les Santes. Festa Major
- 26, 27 i 28 d'agost - Tast de Jazz. IV Festival a Torre Llauder.

- 22 i 23 d'octubre - Fira ferroviària
www.vineamataro.cat

Montgat

FONDA MARINA

Camí Ral, 151
Tel. 655 94 86 22

www.fondamarina.com
Info@fondamarina.com

Diumenge, tancat

Tastet mariner amb un pica-
pica de quatre entrants i arròs
del senyoret amb gambes i
escamarlans.

Aigua i vi Marquès d'Allella pansa
blanca inclosos
Preu: 33 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- Pòsit de pescadors
Subhasta de peix de dilluns a
divendres, a les 13 h
Tel. 93 469 15 54
www.montgat.cat

Pineda de Mar

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19
Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com
Info@restaurantdiagonal.com
Dimarts tancat

Plats:

Suquet de lluç de palangre amb
favetes i cloïsses 13,80 € (IVA
inclòs)

Arròs amb llamàntol 17,50 € per
persona (mínim 2 persones) (IVA
inclòs)

Cua de rap al forn 13,95 € (IVA
inclòs)

Rossejat de fideus 12,90 € (IVA
inclòs)

Paella de peix i marisc 14,25 €
per persona (mínim 2 pers) (IVA
inclòs)

Alta Allella 12,50 € (IVA inclòs)

Raventós blanc 12,75 € (IVA
inclòs)

Sepo 12,75 € (IVA inclòs)

CAN FORMIGA

C/ Església, 104
Tel. 93 767 1735

blog: [canformigablogspot.
blogspot.com](http://canformigablogspot.blogspot.com)
restaurant@canformiga.com
(no accepta reserves per correu
electrònic)

Diumenge nit i dilluns tot el dia
(no festius) tancat

Menú:

Primer plat: Saltat de cloïsses
amb gambetes, o bé saltat de
gambetes del Maresme amb
salsa verda

Segon plat: Caldereta de peix i
marisc de la costa del Maresme,
o bé suquet de llagostins i
cloïsses de la nostra costa.

Postres: Xarrup de cítrics amb
fruites d'estiu.

Pa, vins Catalans i DO Alella i
café

Aigua, vi, cafès inclosos
Sepo blanc de Raventós d'Allella
DO Alella

Preu: 30,50 € cafè inclòs (IVA
inclòs)



ELS PESCADORS

Platja s/n (davant pas a nivell de l'estació)

Tel. 93 762 63 99

fhorta@telefonica.net

Plats:

Sarsuela 39 € (IVA inclòs)

Rap a la marinera 22,95 € (IVA inclòs)

Pota de pop a la brasa 15,75 € (IVA inclòs)

Cassola de bacallà amb mongetes 17,35 € (IVA inclòs)

Congre amb patates guisades a l'estil mariner 16,75 € (IVA inclòs)

Vins DO Alella: Marfil semi sec i Alella sec

Altres visites recomanades:

- Del 26 al 29 d'agost - Festa major de Pineda de Mar
 - Juliol i agost - Arts d'estiu, festival de música
- www.pinedademar.cat



Sant Cebrià de Vallalta

CA L'ADRI-CAN CONA

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

Sosons d'Arenys de Mar
Morralla fregida d'Arenys de Mar
Calamars d'Arenys de Mar a la romana
Gambeta petita saltada
Escamarlà petit saltat
Seitons d'arenys fregits
Musclos al vi blanc

BAR RESTAURANT CAN MARTRI

C/ Centre, 3
Tel. 93 763 00 23

Plats:

Musclos de roca al vi blanc
Llobarro al forn al romaní amb lilit de patates i ceba
Sardines a la planxa
Seitons fregits
Paella marinera
Fideuà

Altres visites recomanades al municipi:

- Passeig per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural.
- 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.
www.stcebria.cat

Sant Pol de Mar

BANYS LLUÍS

Platja del Morer, s/n
Tel. 93 760 06 97
www.banyssluis.cat

Plats:

Espardenyes d'Arenys a la planxa o en tempura
Peix salvatge d'Arenys
Paella Can Lluís
Fideuà negre
Arròs caldós amb llamàntol

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
www.facebook.com/cal.tinco

Plats:

Arròs sec, amb sípia i ceba negra
Llagostins amb bufanda

CARME RUSCALLEDA SANT PAU

C/ Nou, 10
Tel. 93 760 06 62
www.ruscalleda.cat
Diumenge el vespre, tot el dilluns i el dijous el migdia tancat
Ball de gitanes: gamba, pasta fresca i olives

EL MOLÍ

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

Plats:

Arròs negre
Risotto mariner
Calamarsons frescos arrebossats
Plata de peix, marisc i closques amb maionesa i salsa romesco
Els plats són a la carta excepte la plata de peix, marisc i closques, que és al menú de 19 € (IVA inclòs)

HOSTAL - RESTAURANT CAN TARANO

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

Plats:

Paella de marisc
Fideuà
Mongetes amb cloïsses

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II, Km. 664,7
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com

Plats:

Paella de peix i marisc
Arròs caldós amb bacallà i carxofes
Fideus negres amb calamar
Bacallà amb mussolina d'olives negres, tàperes i tomàquet

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

Risotto cremós de calamar de costa al parmesà

LA CASA NOSTRA

La Riera, 13

Tel. 93 760 11 62

www.lacasanostra.cat

Plats:

Espaguetis *cu'núriu da siccia*, amb calamar, sèpia, gamba i tinta

Risotto de sèpia amb brou de rap

Els espaguetis seran disponibles a la carta i el risotto és al menú de 18 € (IVA inclòs)

LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

www.facebook.com/lanovallosa

Plats:

Arròs negre de La Llosa, amb trossejat de calamaret i gambes vermelles d'Arenys

Morralla fresca d'Arenys

Saltat d'escamarlanets al whisky

L'arròs negre estarà disponible al menú a 12 € (IVA inclòs) i els altres plats són a la carta.

MARGOT

C/ Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

www.restaurantmargot.es

Plats:

Paella de marisc

Arròs negre

Fideuà

Calamarsets arrebossats

Orada a la sal

Els plats estaran disponibles al menú de caps de setmana i festius a 21,50 € (IVA inclòs)

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques

Tel. 93 760 06 54

Facebook: Terrassa Voramar

Plats:

Pop a la brasa

Pop de Sant Pol

Musclos a la brasa

Peix a la donostiarra

Peix a la sal

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22

Tel. 93 760 23 91

www.facebook.com/xaloc.santpol

Plats:

Paella de marisc

Sèpia a la planxa

Pop a la planxa

Gambes fresques d'Arenys

La paella i la sèpia estaran disponibles a la carta, i el pop i les gambes són suggeriments

Altres establiments participants:

CÀTERING SAULEDA

C/ Sot de les Vernedes, 20

(Polígon Industrial de les vernedes)

Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

Plats:

Paella marinera

Fideuà

Els plats també es poden adquirir, prèvia comanda, a la Pastisseria Sauleda de Sant Pol: Carrer Manzanillo, 20
Tel. 93 760 04 65

EL TRENCALL, menjars per emportar

C/ Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42

Obert els caps de setmana

Plats:

Paella de marisc

Fideuà

Calamars farcits

Lluç amb salsa verda

Sípia amb pèsols

Altres visites recomanades al municipi:

Visites guiades entorn de la història i el patrimoni santpolencs:

- El Sant Pol dels pescadors. Dissabtes 9 de juliol, 20 d'agost i 17 de setembre

- Sant Pol autèntic. Dissabtes 16 de juliol, 6 d'agost i 3 de setembre
Preu: 5 €/persona i 50% descompte familiar (2 o més membres apuntats) El preu inclou pica-pica final
Places limitades.
Cal inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme:
Tel: 93 760 45 47 o ofturisme@santpol.cat
www.santpol.cat



Teià

EL NOUANTIGÓ

Plaça Sant Jaume, 6
Tel. 93 540 04 23
www.elnouantigo.com
Info@elnouantigo.com

Menú:

Aperitiu de benvinguda

Primer plat: Carpaccio de gamba amb praliné de fruits secs i tagliatelle

Segon plat: Arròs de rap i gamba vermella

Postres a escollir de la carta o el carro casolà

Preu: 32 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- La ruta del Vedat
- Parc arqueològic Cella Vinària i Centre d'Acollida Turística
www.teia.cat



© Marga Cruz

Vilassar de Mar

VINS&TAST

Plaça Josep Tarradellas, 57 local
Tel. 670 91 39 98
www.vinsandtast.com
reserves@vinsandtast.com
Dimarts, tancat.

Menú:

Entrant: amanida payesa amb peix sec

Primer plat: calamar d'Arenys farcit amb carn del perol i llit de múrcoles

Segon plat: tast d'arròs amb pop de roca i botifarró de sang, all i oli de safrà

Postres: gelat artesà d'alfàbrega amb xips de coco

Vi: Parvus Chardonnay (barrica) DO Alella

Pa, aigua i cafè inclosos

Preu: 28,50 € (IVA inclòs)



Altres establiments participants:

CAN POCURULL

C/ Sant Joan, 30
Tel. 93 759 39 99
www.canpocurull.com
canpocurull@canpocurull.com
Dilluns matí i diumenge, tancat

Plats:

Botifarres crues i mini hamburgueses amb sèpia i la seva tinta.

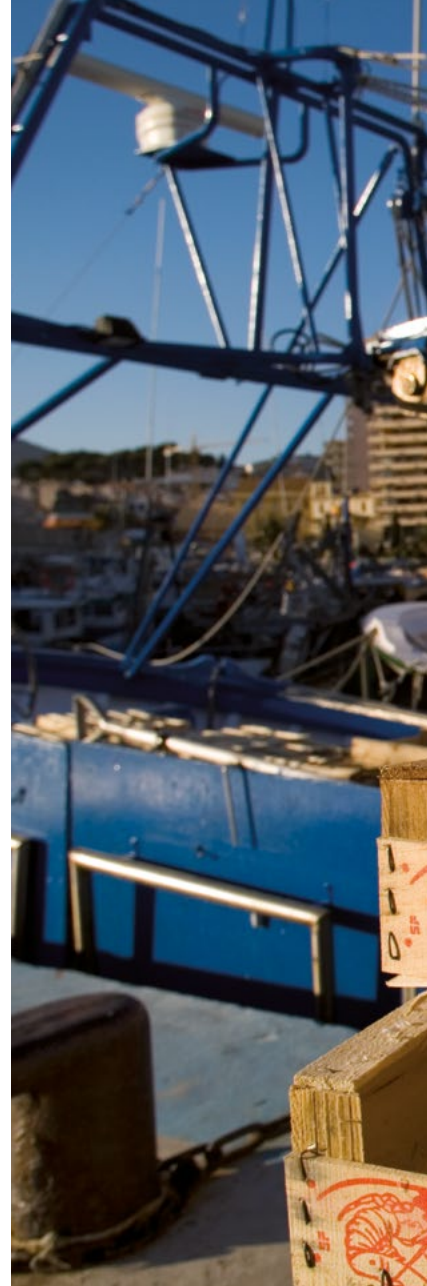
Fideuà

Calamars farcits



Altres visites recomanades al municipi:

- Museu Monjo - (Camí Ral, 30 Tel. 93 759 36 39)
- Museu de la Mina Vella - www.aiguesdevilassar.cat/museu.html
- Carrer Sant Pau i Torre d'en Nadal
www.vilassardemar.cat



Esdeveniments

gastronòmics al Maresme | ESTIU - TARDOR 2016

Mercat de pagès (Canet de Mar)

Cada primer dissabte de mes. Venda de productes de pagesia i de proximitat, **de 9 h a 14 h a la riera Gavarra.**

X Tastet d'estiu (Vilassar de Mar)

15 de juliol. A partir de les 21 h
Lloc: Nucli Antic (C. Sant Joan, C. Sant Pau i Pl. de l'Ajuntament)

Fira-festa d'estiu (Sant Vicenç de Montalt)

16 de juliol
Al parc de Can Boada. Dins la fira hi haurà un apartat reservat a la patata i al tomàquet amb tallers gastronòmics per als més menuts, exposició...

Nit de Tapes al Mercat de la plaça de Cuba

(Mataró)
16 de juliol
De 20 a 24 h

3a Mostra de vins i caves catalans

(Sant Pol de Mar)
16 de juliol
a partir de les 18 h a la plaça de la Punta

Nit de tapes al Mercat Municipal (Calella)

16 de juliol i 3 de setembre
De 19 a 00:30h
Música en directe

Fireta de la cervesa artesana (Argentona)

5 i 6 d'agost, de 18 h a 1 h, durant la Festa Major. A l'Av. Puig i Cadafalch

Nit de tapes i música (Caldes d'Estrac)

13 d'agost, al Mercat municipal **de 19 a 0:00 h.**
El comerç sortirà a la riera

29a Mostra gastronòmica, comercial i d'artesans (Cabrils)

Del 19 al 22 d'agost

Festa de la verema (Alella)

Del 9 a l'11 de setembre

Festa gastronòmica: Concurs i cuita de cargols (Canet de Mar)

10 de setembre
Degustació popular. A la riera Sant Domènec



Mataró va de tapes (Mataró)

Del 29 de setembre al 12 d'octubre

Mercat pagesia i proximitat

(Sant Pol de Mar)

23 de juliol, 13 i 27 d'agost, 10 i 24

setembre, 8 d'octubre. Mercat mensual de fruita i verdura de proximitat de productors de la zona sense intermediaris. Agafa el cabàs i vine a la plaça de l'Estació!

Festa de la tapa i la cervesa artesana

(Dosrius)

16 de setembre (tarda-nit)

Tapes al mercat (Arenys de Mar)

30 de setembre Gin&Tapes al Mercat

21 d'octubre Calamarenys al Mercat

Calamarenys (Arenys de Mar)

Diverses activitats programades **durant el mes d'octubre.** Consulteu www.arenysdemar.cat

Nit de tapes (El Masnou)

1 d'octubre, a partir de les 19 h

Tasta el Mercat de nit

Mercat Municipal del Masnou (C/ Itàlia, 50)

Vi + (Territori DO Alella)

De l'1 al 31 d'octubre

Diferents activitats relacionades amb els vins de la DO Alella

Programa: www.enoturismedoalella.cat

DesTapa 2016. Ruta de tapes (Canet de Mar)

Del 8 al 16 d'octubre

Gastronomies del món, Mostra gastronòmica de cuines del món

(Canet de Mar)

22 d'octubre

A la Plaça Mercat **de 12 a 20h**

Fira del Bolet i la Natura (Vilassar de Dalt)

22 i 23 d'octubre

Lloc: Museu Arxiu de Vilassar de Dalt, **22 d'octubre a la tarda i 23 d'octubre matí.**

Mercat setmanal (Santa Susanna)

Dissabtes al matí de 9 a 14 h a la Rambla

dels Països Catalans, situada al centre del poble. Mercat de venda de productes d'horta de proximitat.





● ESTIU - TARDOR 2016 ●

Jornades gastronòmiques de la

Cuina marinera

● DEL MARESME ●



El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauletes

 **Costa de Barcelona
- Maresme**

 **@CostaBcnMaresme**

 **@costabcnmaresme**

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



Costa
Barcelona



Compromís
a Qualitat Turística



CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament del Masnou
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Vilassar de Mar
Observatori Desenvolupament Local - Consell Comarcal del Maresme

Entitats:



Diputació
Barcelona



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS
I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA