



Localitza
els restaurants
que tens més a prop...



Temps de PÈSOLS al Maresme 2021

Del 19 de març al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Edita:



Col·labora:



#costabcnmaresme

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

saborsmaresme.cat
turismemaresme.cat





El Pèsol, conegut també com “la perla verda del Maresme”, és un dels llegums amb més tradició de la nostra comarca. Amb l’arribada de la primavera i el bon temps, durant els mesos de març i abril, nombroses localitats convoquen activitats de divulgació gastronòmica d’aquest producte de la terra, tant preuat com valorat a la cuina i a la taula.

El pèsol del Maresme ha estat catalogat com a producte singular de la comarca i es mereix ser el protagonista de les Jornades Gastronòmiques “Temps de Pèsols”, en les quals podeu gaudir de la degustació de menús i plats elaborats amb pèsols del Maresme en restaurants, comprar exquisideses a comerços artesanals i omplir el cistell directament de productors.

[Arenys de Mar](#)

[Arenys de Munt](#)

[Argentona](#)

[Cabrils](#)

[Caldes d’Estrac](#)

[Calella](#)

[Canet de Mar](#)

[Mataró](#)

[Pineda de Mar](#)

[Premià de Dalt](#)

[Sant Andreu de Llavaneres](#)

[Sant Cebrià de Vallalta](#)

[Sant Pol de Mar](#)

[Sant Vicenç de Montalt](#)

[Productors de la Xarxa Productes de la Terra-Maresme](#)

[Altres productors de la comarca](#)

[Venda als Mercats de Mataró](#)



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mar
SABORS
MARESME

Arenys de Mar

Restaurant Blau de Mar

Passeig Xifré, 2
Tel. 650 045 008
www.blaudemar.cat

Xarxes socials:

<https://www.facebook.com/restaurantblaudemar/>
<https://www.instagram.com/restaurantblaudemar/>

Dades d'interès:

Dilluns tanquem, cal reservar taula.
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Pesols ofegats amb botifarra negra de Can Quintí
Segon plat: Pèsols del Maresme amb pop d'Arenys sota l'aigua del mar
Proposta de maridatge: Can Mora d'Agell **Celler:** Celler Alella Vinicola

Restaurant Can Majó

Passeig de Ronda, 5
Tel. 937 923 154

Xarxes socials:

@CanMajo
@restcanmajodarenysdemar

Dades d'interès:

Dimecres tancat
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Pèsols del Maresme ofegats
Segon plat: Suprema de peix d'Arenys amb salsa verda i pèsols del Maresme
Postres: Bunyols de pèsols amb calamar, ou "poche" i botifarra negra
Proposta de maridatge: Alta Alella PB /Alta Alella Parvus Chardonnay **Celler:** Alta Alella Mirgin



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Restaurante Nou de Nou

c. Sant Antoni, 9
Tel. 681 338 831

Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: NO

Xarxes socials:

@elnoudenou

@elnoudenou

Proposta gastronòmica: Menú laborables i cap de setmana

Primer plat: Plats per escollir: amanida, pasta, canelons, crema (aquesta seria de pèsols amb vedella basca, parmesà i un cruixent), torrada, remenat, croquetes, crep o una lasanya de verdures.

Segon plat: Es pot escollir: carns a la brasa o a la pedra, botifarra artesana amb "judión", hamburgueses amb roquefort o bacallà cuinat.

Postres: Per escollir com: coulant, tiramisú, crema de llimona, arròs amb llet, flam d'ou etc..

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

Voramara

Passeig Musclera, 10
Tel 937 910 944

Dades d'interès:

Servei a domicili: 20,00 €

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Pèsols de la floreta ofegats

Segon plat: Pèsols amb carxofes

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

Preu IVA inclòs: 20,00 €



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Arenys de Munt

Restaurant l'Era

Torrent d'en Puig 11
Tel 937 950 114
www.lerarestaurant.com

Dades d'interès:

Reserva prèvia. Obert tot l'Any
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: Sí

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Saltat de pèsols amb alls tendres, pernil ibèric i foie.
Segon plat: Platillo de pèsols, xipirons i botifarra negra.
Proposta de maridatge: 3 de Testuan Celler: Testuan

Xarxes socials:

@lera_restaurant
/lEraRestaurant

Bar El Centre

Rbla. Francesc Macià, 57
Tel. 659 942 962
www.pepsacasa.com

Dades d'interès:

Dia de tancament: dilluns
Reserva: 937 951 659 – 659 942 962
Servei per emportar: NO
Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Plat:

TERRA ENDINS: Truita de pèsols i alls tendres del Maresme amb ous de proximitat i aroma de tòfona del Montnegre, sobre tulipa de pa artesanal de 72 hores de fermentació de Can Joan.

Proposta de maridatge: Cava Privat Alta Alella Mirgin Celler: Alta Alella Mirgin

Preu IVA inclòs: 20,00 €

Xarxes socials:

Bar El Centre
CentrePeps



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Argentona

Restaurant Atahualpa

Carretera de Vilassar, 16
Tel. 696 450 837
<https://qgomez.wixsite.com/atahualpa>

Xarxes socials:
<https://www.facebook.com/atahualpabcn/>
<https://www.instagram.com/atahualpabcn/>

Dades d'interès:

Dilluns tancat. De dimarts a diumenge, servei migdia.
De dijous a dissabte, servei nit. Reservar per telèfon.
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Menú laborables i cap de setmana

Primer plat: 2 empanades de pèsols (pèsols del Maresme, porro, ceba i parmesà)

Proposta de maridatge: Can Mora d'Agell (blanc, negre o rosat) **Celler:** Alella Vinicola

Preu IVA inclòs: 2 empanades + copa de vi = 7,00 € / Opció per emportar: 2 empanades + ampolla de vi = 15,00 €





Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Cabrils

Tempo de l'Hort

Passeig Cabrils, 6
Tel. 937 508 671
www.hort.cat

Dades d'interès:

Actualment obrim divendres, dissabte i diumenges al migdia
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: Sí

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Pèsols del Maresme amb sipietes i gamba vermella de costa

Segon plat: Pèsols del Maresme amb botifarra del perol i cansalada

Proposta de maridatge: 3 de Testuan Celler: Celler Testuan

Preu IVA inclòs: segons el plat escollit.

Xarxes socials:

@L.Hort.Cabrils
@hortcabrils



Restaurant Ca l'Estrany

Camí Coll de port, 19
Tel. 937 507 066
www.calestrany.com

Dades d'interès:

Dilluns tancat .
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: Sí

Proposta gastronòmica:

Menú laborables i cap de setmana

Primer plat: Crema de pèsols del Maresme i altres 5 plats

Segon plat: Per escollir entre 6 plats diferents

Postres: Per escollir entre 4 postres diferents

Proposta de maridatge: Roura negra, rosat o blanc. Celler: Roura

Preu IVA inclòs: 21,95 €

Xarxes socials:

cal_estrany



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Caldes d'Estrac

Can Suñé

c. Callao, 4
Tel. 937 910 051
www.cansune.com

Xarxes socials:
Restaurant Can Suñé
restaurantcansune

Dades d'interès:

Tancat dilluns, es recomana sobretot els caps de setmana i festius reservar amb antelació.

Servei per emportar: NO

Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Menú laborables i cap de setmana

Primer plat: Per començar, una amanida d'espínacs i canonges amb poma, panses, xampinyons i formatge fresc d'Arenys de Munt amb vinagreta de coriandre i tot seguit continuem amb uns canelons de peix i marisc amb salsa de llamàntol.

Segon plat: 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 entre la bomba de salero regada amb xocolata o sorbet de pinya i coco.

Proposta de maridatge: Pansa blanca, Raventós d'Alella **Celler:** Raventós d'Alella

Preu IVA inclòs: 36,00 € (mínim dues persones i preu per persona)





Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

La Tasqueta de Caldes

c. Riera, 10
Tel. 661 666 262
www.latasquetadecaldes.com

Xarxes socials:
la tasqueta de caldes
latasquetadecaldes

Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Arròs caldós amb pèsols del Maresme, costella de porc ibèric, carxofes i un polsim de trufa negra. (Mínim dues persones)

Proposta de maridatge: Alta Alella Privat **Celler:** Alta Alella
Preu IVA inclòs: 21,80 €

Restaurant Can Manau (Antiga Fonda)

c. Sant Josep, 11
Tel. 937 910 459

Proposta gastronòmica:

Menú laborables i cap de setmana

Primer plat: Torradetes amb anxoves i escalivada o Amanida de tres enciams amb vinagreta fresca i ànec (foie i pernil)

Segon plat: Pèsols de la floreta saltats amb Jabugo o pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc i botifarres negra i del perol

Postres: Copa de crema de taronja i maduixes o gelat (fet a casa) de xocolata blanca amb trossets de xocolata negra

Proposta de maridatge Raventós d'Alella Pansa Blanca **Celler:** Raventós d'Alella
Preu IVA inclòs: 32,50 €



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Calella

Aula-Restaurant El Rebot del Bisbe

c. Valldebanador, 39
Tel. 937 661 201
agora.xtec.cat/institutbisbesivilla

Xarxes socials:
<https://www.facebook.com/bisbesivilla.73>
institutbisbesivilla

Dades d'interès:

El plat està inclòs en el menú de dimecres i dijous. S'ha de fer reserva prèviament.

Tancat per Setmana Santa: del 29 de març al 5 d'abril.

Servei per emportar: NO

Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Plat: Ofegat de faves i pèsols a la catalana

Proposta de maridatge: Rosat "Merlot" 2019 Celler: Roura

Preu IVA inclòs: 14,00 €

El Peix Grillat

c. Indústria, 56
Tel. 638 846 490
www.elpeixgrillat.com

Xarxes socials:
El Peix Grillat

Dades d'interès:

Tancats: dilluns, dimarts, dimecres

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Menú laborables i cap de setmana

Primer plat: Escamarlà a la brasa amb salsa de pèsol, Pèsols al vi blanc amb gamba

Segon plat: Sèpia amb pèsols

Postres: Maduixes a la brasa amb gelat de vainilla

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





Canet de Mar

A MediaLuz Restaurant

c. Ample, 9
Tel. 937 943 725

Dades d'interès:
Servei per emportar: Sí

Xarxes socials:
A MEDIA LUZ Restaurant
amedialuzrestaurant

Proposta gastronòmica:

Plat: Pèsols del Maresme, a la catalana, amb la cansalada i la botifarra negra
Proposta de maridatge: Parvus Celler: Alta Alella Sirah
Preu IVA inclòs: 15 €

Massamare

Riera Pinar 16
Tel. 937 942 746
www.massamare.com

Dades d'interès:
Servei a domicili i per emportar de dijous a diumenge de 20.00 a 23.00h
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: Sí

Xarxes socials:
@massamarerestaurant

Proposta gastronòmica:

Plat: Patata farcida amb pèsols, carxofes i xampinyons amb formatge gratinat
Proposta de maridatge: Foranell coupatge Celler: Quim Batlle
Preu IVA inclòs: 8'50 €





Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Mataró

Sangiovese

c. Muralla de Sant Llorenç, 32
Tel. 937 410 267
www.sangioveserestaurant.com

Dades d'interès:

Servei per emportar: NO
Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Menú laborables i cap de setmana

Primer plat: Amanida de Pèsols del Maresme amb caragols de mar

Segon plat: Vieires amb pèsols i crema de pèsols del Maresme.

Postres: Crema d'anís amb pèsols.

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella Santa Maria **Celler:** Raventos d'Alella

Preu IVA inclòs: 42,50 €

Restaurant El Nou-Cents

c. El Torrent, 21
Tel. 937 993 751
www.el-nou-cents.restaurant

Dades d'interès:

Sempre amb reserva prèvia.

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Pèsols amb xocolata de Can Grau de Mataró i gelée de baines

Segon plat: Pèsols ofegats homenatge a la Sra. Petra de Llavaneres

Postres: "Mar i Munt..." la primavera al Maresme, faves i pèsols amb cloïsses i canyuts del Delta

Proposta de maridatge: Foranell - picapoll **Celler:** Quim Batlle.

Preu IVA inclòs: 23,00 €





Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



*Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme*



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Restaurant l'Harmonia

c. Cristina, 18-20
Tel. 937 903 239

Dades d'interès:

Cal reservar
Servei per emportar: Sí

Xarxes socials:

[@l_harmonia_de_mataro](https://www.facebook.com/lharmonia.dematara)

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Pèsols amb sépia i patata

Proposta de maridatge: Alta Alella PB Celler: Alta Alella Mirgin

Preu IVA inclòs: 12,00 €

Altres productes amb pèsols

COC Ludoteca Gastronòmica

c. Batista i Roca, 9
Tel: 937 506 501

Xarxes socials:

coc@clubcoc.com

www.clubcoc.com

<https://www.facebook.com/coc.ludotecagastronomica>

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

Proposta gastronòmica:

Croquetes amb pèsols



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Pineda de Mar

Restaurant Can Formiga

c. Església, 104
Tel. 937 671 735
www.restaurantcanformiga.es

Xarxes socials:
restaurantcanformiga

Dades d'interès:

Trucar per reservar
Tancat els dilluns, excepte si és festiu
Servei per emportar: Sí
(Per emportar trucar per cita prèvia)
Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Menú només cap de setmana
Primer plat: Crema de pèsols
Segon plat: Mandonguilles amb sépia i pèsols
Postres: Postres del Xef
Proposta de maridatge: Sepo, Pansa blanca **Celler:** Raventós d'Alella
Preu IVA inclòs: 24,90 €





Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Premià de Dalt

Ca la Pilar

Av. Girona, 8-10
Tel. 615 156 538

Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Proposta gastronòmica:

Plat: Sèpia amb pèsols

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

Preu IVA inclòs: 18,00 €

Restaurant Sant Jaume

Riera de Premià 147
Tel. 937 522 908

Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:

Plat: Pèsols saltats amb trompetes de la mort i botifarra del Perol

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella Pansa blanca. Celler: Raventós d'Alella

Preu IVA inclòs: 12,50 €



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Sant Andreu de Llavaneres

Restaurant Vil-la Minerva

Camí del Pla, 7

Tel. 651 597 115

info@vil-laminerva.com

vil-laminerva.com

Dades d'interès:

Obert: divendres, dissabte i diumenge, en horari de migdia

Proposta gastronòmica:

Menú tastet

Primers: Crema de pèsol amb cruixent de pernil ibèric

Tàrtar de salmó fumat amb guacamole de pèsol i llagostins

Pèsols ofegats de Llavaneres a l'estil de l'àvia

Segons: Calamar a la planxa farcit de pèsols amb maionesa de plàncton i *chop suey* de verdures

Hamburguesa de bou i pèsol amb "chutney" de ceba i escalopa de "foie poêlée"

Postres: Sopa de xocolata blanca amb gelat de pèsol

Semifred de pèsol i Marc de Cava amb maduixes

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella Pansa blanca **Celler:** Raventós d'Alella

Preu IVA inclòs: 40,00 €

Can Perich

c. Munt, 59

Tel. 937 929 793

Obert: tots els dies de la setmana excepte els dimarts. Per a la degustació dels pèsols entre setmana cal encàrrec previ mínim de dos dies.

Proposta gastronòmica:

Pèsols de Llavaneres ofegats

Proposta de maridatge: Pansa blanca **Celler:** Raventós d'Alella

Preu (IVA inclòs): 19,75 €



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Restaurant Mas Nadal

Riera de l'Avall, 8
Tel. 937 927 244 / 656 858 160

Dades d'interès:
Obert: de dilluns a diumenge, en horari de migdia

Proposta gastronòmica: Menú

Primer: Pèsols ofegats a l'estil Mas Nadal

Segon: Magret d'ànec amb reducció de Porto

Postres: Coca de Llavaneres

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella Pansa blanca **Celler:** Raventós d'Alella
Aigua o refresc

Preu IVA inclòs: 35,00 €

Menjars Roseta

Avinguda de Pau Casals, 29-31
Tel. 93 792 61 64

andreurodenas@hotmail.com

menjarsroseta.cat

Dades d'interès:
Obert: de dimarts a diumenge, de 9 a 15 h

Proposta gastronòmica

Plat per emportar

Pèsols garrofals ofegats



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Sant Cebrià de Vallalta

Saleda Pastissers, S.L.

Polígon Industrial Sot de les Vernedes, 20
Tel. 937 630 330
www.saleda.cat

Dades d'interès:

Dilluns no festiu tancat
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: Sí

Xarxes socials:

sauleda catering i pastisseria
[sauleda_pastisseria](#) /
[sauleda_catering](#)

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Pèsols saltejats amb llagostins, pernil ibèric i suc de rostit

Segon plat: Crema de pèsols amb raviolis de peus de porc i trompetes de la mort

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



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Sant Pol de Mar

Restaurant l'Ermita

N-II, km 664,
Tel. 937 600 051
www.lermitarestaurant.com

Dades d'interès:
Obert de dilluns a diumenge

Proposta gastronòmica:

En el Menú i la carta, hi haurà inclosos els següents plats:

Fins el 24 de març:

Pèsols a la brasa, papada de porc Duroc cuita a baixa temperatura i cocotxes de bacallà

A partir del 25 de març i fins el 15 d'abril:

Consomé de tomàquet, pèsols del Maresme, pop i oli de sobrassada

Proposta de maridatge: Alta Alella PB , Alta Alella Parvus Syrah, Cava Brut nature Ecològic (Mirgin)
"Reserva Especial" Celler: Alta Alella



Sauleda Pastissers S.L.

Carrer Manzanillo, 20
Tel. 937 600 465
www.sauleda.cat

Dades d'interès:
Dilluns no festiu tancat
Servei per emportar: Sí
Servei a domicili: Sí

Xarxes socials:

sauleda catering i pastisseria
[sauleda_pastisseria/sauleda_catering](https://www.facebook.com/sauleda_pastisseria/sauleda_catering)

Proposta gastronòmica:

Primer plat: Pèsols saltejats amb llagostins, pernil ibèric i suc de rostit

Segon plat: Crema de pèsols amb raviolis de peus de porc i trompetes de la mort

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



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



*Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme*



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Melmelades Calada

c. Tobella, 42
Tel. 937 603 710
www.melmeladescalada.com

Xarxes socials:
melmelades Calada
[@melemeladescalada](https://www.instagram.com/melemeladescalada)

Dades d'interès:
Servei per emportar: NO
Servei a domicili: NO

Proposta gastronòmica:
Melmelades de pèsols del Maresme





Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Sant Vicenç de Montalt

Restaurant el Jardí del Vellard

c. Riera de Torrentbó, 1

Tel. 937 910 003

www.eljardidelvellard.com

Dades d'interès:

Laborables i cap de setmana

Tanquem dilluns. Cal reservar

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí

Proposta gastronòmica:

Primer plat, per triar entre:

Amanida primaveral de fruits vermells, pèsol cru, fruita seca i pernil ibèric

"Schiaffoni" farcit de brandada de bacallà, cremós de pèsols, botifarra negra i "chili"

Tartar de salmó sobre arròs japonès i maionesa de wasabi

Pèsols del Maresme ofegats al moment amb botifarres (supl. 5,00 €)

Segon plat, per triar entre:

Arròs de pop, carxofes i pèsols

Suprema de lluç al jabugo sobre emulsió de marisc i carxofes

Terrina confitada i cruixent de porc duroc sobre parmentier de patata i salsa de ceps

Llom de vedella (entrecot), patates panaderes i salsa oporto

Postres : Casolans i servei de pa inclòs

Proposta de maridatge: Alta Alella PB **Celler:** Alta Alella Mirgin (16,00 €)

Preu IVA inclòs: 26,00 € menú (vi a part)



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Productors Xarxa Productes de la Terra



mengemmaresme.cat

Arenys de Mar

SÓC PAGÈS

Riera Pare Fita, 8
Tel. 937 923 623
soc_pages@hotmail.com

HORTICULTURA NOÈ S.C.P

Ctra.Nacional II, 37 (Horta Noè)
Tel. 609 469 215
noexufre@hotmail.com

Arenys de Munt

AGROSALICHS

Riera i Penya 2-6 A3-2
Tel. 937 951 595
agrosalichs@gmail.com

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

Camí Santa Elena, 28
Tel. 937 590 593
verduresribosa.calsfrares@gmail.com

Argentona

CAN BELLATRIU

Veïnat de la Pujada, 1
Tel. 937 970 072
bellatriu@hotmail.com

ELS PAGESOS

Ctra. Argentona, 63
Tel. 625 017 107
aneta.308@hotmail.com

Cabrils

CAN MARGARIDA

Can Dalmau
Mercat Plaça de Cuba, parada 24 (Mataró)
Tel. 667 437 200
raulchamarro@gmail.com

Cabrera de Mar

HORTÍCOLA CAN SALA D'AGELL

Sant Mateu, 22 Can Sala d'Agell
Tel. 937 590 144
cansaladagell@gmail.com



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME



mengemmaresme.cat

Calella

UNIÓ DE MADUIXAIRES DE CALELLA

Ctra. Hortasavinyà, Km 2
Tel. 937 691 416
umacsat@gmail.com

Canet de Mar

CAN CATÀ "FRUITS DEL SOL"

Apt. de correus, 70
Tel. 670 256 841
gayosoeva@hotmail.com

Mataró

CAN GRAU

Veïnat de Mata, 67 "Can Grau"
Tel. 937 550 578
salvadorgrau21@hotmail.com

CAN TRIA PRODUCTORS ECOLÒGICS

Veïnat de Mata, 22
Tel. 666 488 702
hort@cantria.cat

L'HORT D'EN DÍDAC

Torrent de les Piques, 56
Tel. 937 993 501
lacistelladendidac@gmail.com

Òrrius

L'HORTA D'ÒRRIUS

Can Femades
Tel. 617 423 288
hortaorrius@gmail.com

Palafolls

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Camí de la Ginesta "Can Pla de Munt"
Tel. 937 657 151
info@hortaplademunt.cat

Sant Andreu de Llavaneres

HORTA RABASSA

Cami Pla de Sant Pere, 24- 26
Tel. 937 926 771
frabassa@gmail.com



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME



mengemmaresme.cat

HORTA GRAUPERA

Av. Verge de Montserrat, 12
Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte
Tel. 937 928 597
verdures@hortagraupera.com

HORTA MARCÓ

Camí Pla de Can Sans, 7
Tel. 937 927 423
canmarcohorta@gmail.com

HORTA PERA VIVÁN

Pla de la Torreta s/n
Tel. 937 926 449
peralopezlaura@gmail.com

HORTA XAVIER AMAT

Tel. 608 686 058
vado1954@gmail.com

Sant Cebrià de Vallalta

CAL MOLINÉ

Ctra. de Sant Pol, 6
Tel. 937 630 061
aleix_8_21@hotmail.com

Sant Cebrià de Vallalta

**FRUITES I VERDURES CAN
CELESTÍ**

Costes d'en Ribera, 1
Tel. 628 156 802
cancelesti@gmail.com

Sant Pol de Mar

MADUIXES.CAT

Bonaventura Adroher, 2 2n
Tel. 937 600 692
info@maduixes.cat

Santa Susanna

HORTALISSES PI

Finca zona de les sorres
Tel. 639 342 773
hortalissespi@hotmail.com

Vilassar de Mar

HORTA YTCHART

Casa de camp, 4
Tel. 627 436 200
botiga@hortadeproximitat.cat



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME

Altres productors de la Comarca

Arenys de Mar

Horta Moragas

937 923 345 / 660 625336

mrroigeadell@hotmail.com

Argentona

Fruites Ca la Lupe

c/ Parres, 19

Tel. 650 933 189

fruiteselcantir@gmail.com

Mar Fruits

c/ Gran, 20

Tel. 937 974 805

marfruits@gmail.com

Sant Pol de Mar

Can Giralt

Tel. 646 871 744

www.maduixamaresme.com

Conreu de Pèsols, mongetes i maduixes

Can Codina

Tel. 937 600 922

Conreu de maduixes i productes de l'horta

Comerç:

Queviures Conxita: Tel. 937 601 345

Queviures Llobet: Tel. 937 600 424

Coaliment: Tel. 937 602 091

D'Alicat: Tel. 937 046 301

El Racó de la Selva: Tel. 938 098 936



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Venda als mercats de Mataró

Montserrat Amargant Sánchez,

lasnoiesdecalpastor@gmail.com

Tel. 937 939 217 / 635 442 598

629 753 280

ARENYS DE MUNT

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Jaume Font Collet

caterinacalpe@gmail.com

Tel. 937 971 692

ARGENTONA

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

José Rigola Puig

joseprigola@hotmail.es

Tel. 937 996 594

CABRERA DE MAR

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

Verdpujol, SCP

verdpujol@gmail.com

Tel. 937 590 594 / 607 070 012

CABRERA DE MAR

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

Joan Ramon Aguilar Mora

Tel. 635 617 555

CANET DE MAR

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

Joan Roselló Picañol

Tel. 937 918 105 / 647 102 686

DOSRIUS

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Montse Cantallops Rovira (Can Cantallops)

icanta_pages@hotmail.com

Tel. 629 288 561 / 937 550 747

MATARÓ

Mercat: L'escorxador (Mataró)

Josep Floriach González (Can Portell Vell)

josepfloriach@hotmail.com

Tel. 937 901 204 / 699 797 921

MATARÓ

Mercat: Pl. Gran (Mataró)

S'ha Acabat El Bròquil, Scp (Can Lluch)

info@elbroquil.cat

Tel. 666 721 159 / 644 978 802

MATARÓ

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Jordi Basart Piferrer (Rectoria Vella)

Tel. 937 623 903

jbwhyskynoes@hotmail.com

PINEDA DE MAR

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

M. del Rosario Sánchez Tejero

Tel. 615 014 705

rosysanchez33@yahoo.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)

Joan Maltas Aliberas (Can Maltas)

Tel. 937 981 390

maltasmaltas@hotmail.com

VILASSAR DE MAR

Mercat: L'escorxador (Mataró)



Temps de
PÈSOLS
al Maresme 2021



Del 19 de març
al 2 de maig
#pesolsdelmaresme



de Mar de Mont
SABORS
MARESME



Per a més informació:

www.saborsmaresme.cat

www.ccmaresme.cat/economia-i-treball/productesdelaterra

productesdelaterra@ccmaresme.cat

Les Jornades Gastronòmiques del Pèsol és un esdeveniment d'abast comarcal obert a totes les propostes gastronòmiques amb pèsols del Maresme. Aquest és un recull dels establiments que han volgut participar.

Aquesta informació ha estat facilitada pels restaurants participants. El Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme no es fa responsable dels canvis de les propostes.