



Costa
Barcelona

costa de barcelona
maresme

de Mar de Munt
Maresme



Localitza
els restaurants
que tens més a prop...



Temps de

MADUIXES

al Maresme 2021



De l'1 de maig al 6 de juny

#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Edita:



Col·labora:



Diputació
Barcelona



#costabcnmaresme

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

saborsmaresme.cat
turismemaresme.cat





Ja és Temps de Maduixes al Maresme! La pandèmia sanitària ha provocat que algunes de les activitats no s'hagin pogut organitzar, com els anys anteriors. Malgrat tot, des del Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme volem posar en valor els sabors que ens ofereix la primavera i que són el producte dels paisatges de la nostra comarca. Uns paisatges d'horta, de rieres, de mar i de munt.

Tot i que actualment se'n conreen diverses varietats, cosa que garanteix tenir-ne durant tot l'any, és durant els mesos de primavera que la maduixa del Maresme aconsegueix la seva màxima qualitat. De l'1 de maig al 6 de juny et convidem a gaudir de la maduixa del Maresme a través de les propostes que podràs degustar en els restaurants, pastisseries, elaboradors i altres establiments de la comarca.

Municipis participants: Arenys de Mar, Cabrils, Calella, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Pineda de Mar, Premià de Mar, Vilassar de Dalt i Vilassar de Mar.

Productors de la Xarxa de Productes de la Terra: Arenys de Mar, Arenys de Munt, Calella, Canet de Mar, Malgrat de Mar, Mataró, Palafolls, Pineda de Mar, Premià de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Pol de Mar, Tiana.

Per a més informació: www.saborsmaresme.cat i www.turismemaresme.cat

Llegenda



Restaurant



Pastisseria,
forn



Botiga



Elaborador de
melmelades



Productor



Temps de

MADUIXES

al Maresme 2021



*De l'1 de maig
al 6 de juny*

#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Arenys de Mar

El Portinyol

c. Zona Portuària, s/n

☎ 911 311 100

www.elportinyol.com



Xarxes socials:

Facebook: @restaurantelportinyol

Instagram: @elportinyol

Dades d'interès:

Dimarts tancat

Servei per emportar: Sí

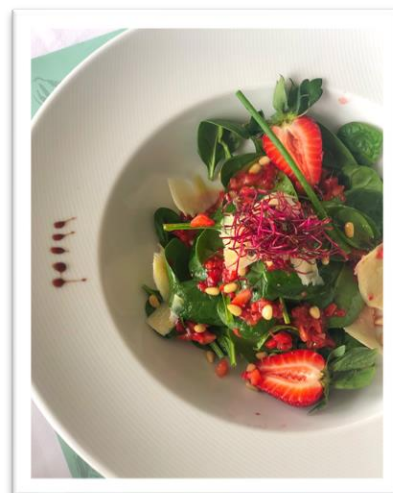
Servei a domicili: No

Proposta gastronòmica:

Pastís de formatge cremós amb mermelada de maduixes, amanida d'espínacs, parmesà i vinagreta de maduixes

Proposta de maridatge: AA Tallarol del Celler de les Aus

Preu: 19,50 € (IVA inclòs)



Juanitas Arenys de Mar

Plaça Església, 8

☎ 93 157 39 87

www.postresjuanitas.com



Xarxes socials:

Instagram: @joangrimal

Proposta gastronòmica:

Cheesecake de maduixes

Milfulles de crema o nata amb maduixes





The Hell You Eat



☎ 689 321 852

Dades d'interès:

Pâtisserie i rebosteria sense gluten

Reserves a través d'un missatge directe d'Instagram o trucant al número 689 321 852.

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí (només a Arenys de Mar)

Xarxes socials:

Facebook: @The Hell You Eat

Instagram: @thehellyoueat

Proposta gastronòmica:

Melmelades artesanes de maduixa.

Condes amb melmelada de maduixa i xocolata negra.

Broquetes de Tanghulu, una recepta de fruita caramel·litzada procedent de la Xina, on el gust sucós de la fruita contrasta amb el sucre caramel·litzat cruixent.

Mokaya

c. Riera Bisbe Pol, 30

☎ 931 940 337

www.mokaya.cat



Dades d'interès:

Dilluns tancat

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

Xarxes socials:

Facebook: @mokayapastisseria

Instagram: @mokayapastisseria

Proposta gastronòmica:

Milfulls amb crema i maduixetes

Tartaleta de llimona amb maduixes



Cabrils

Restaurant Tempo de l'Hort



Passeig de Cabrils, 6

☎ 937 508 671

www.hort.cat

Dades d'interès:

Estem oberts els migdies de dijous a diumenge

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí

Xarxes socials:

Facebook: @L.Hort.Cabrils

Instagram: @hortcabrils

Proposta gastronòmica: Plats

Primer plat:

Carpaccio de gamba vermella amb maduixetes del Maresme i maionesa del seu coral

Segon plat:

Magret d'ànec rostit amb maduixes del Maresme

Postres:

Tartaleta de pasta brisa amb crema i maduixes del Maresme

Proposta de maridatge: AA Pansa blanca del celler Alta Alella

Preu: Segon els plat escollit (IVA inclòs)





Temps de

MADUIXES

al Maresme 2021



*De l'1 de maig
al 6 de juny*

#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Calella

El Peix Grillat

Carrer Indústria, 56



647 589 325

www.elpeixgrillat.com



Xarxes socials:

Facebook: El Peix Grillat

Instagram: @elpeixgrillat

Dades d'interès:

Cal reservar

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

Proposta gastronòmica:

Menú ÚNIC (LABORABLES + CAP DE SETMANA)

Primer plat:

Còctel de marisc amb maduixes

Segon plat:

Sardina fumada amb melmelada de maduixa i *salmorejo* de maduixa

Postres:

Gelat artesà de maduixa

Proposta de maridatge: Tina 20 del celler Raventós d'Alella

Preu: 39€



Temps de **MADUIXES** al Maresme 2021



De l'1 de maig
al 6 de juny
#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Canet de Mar

AMediaLuz Restaurant

Carrer Ample, 9

☎ 937 943 725



Dades d'interès:

Dia de tancament dilluns

Cal reservar

Servei per emportar: No

Servei a domicili: No

Xarxes socials:

Facebook: @A MEDIA LUZ Restaurant

Instagram: @amedialuzrestaurant

Proposta gastronòmica: Plat

Tàrtar de maduixes del Maresme

Proposta de maridatge: AA Dolç Mataró del celler Alta Alella

Preu: 10,00 € (IVA inclòs)

Restaurant El Molí

c. Molí, 21

☎ 647 804 669



Dades d'interès:

Dilluns tancat. Caps de setmana i festius cal reserva prèvia

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

Xarxes socials:

Instagram: @canetmoli



Proposta gastronòmica: Menú només CAP DE SETMANA

Primer plat:

Amanida tèbia amb espàrrecs verds, llagostins, maduixa del Maresme i la seva vinagreta

Segon plat:

Botifarra de maduixes del Maresme a la brasa

Postres:

Pastís de formatge, coulis de maduixes del Maresme i copeta de vi dolç de taronja Castell Ruf d'Alella

Proposta de maridatge: Castell Ruf del celler Masia Can Roda

Preu: 20,00 € (IVA inclòs)

Restaurant La Queixalada

c. Castanyer, 18

☎ 937 940 620



Xarxes socials:

Instagram: @laqueixalada_canetdemar

Dades d'interès:

Tanquem el dijous i les nits de dimarts i dimecres. La resta de nits oferim la nostra carta per portar a domicili o recollir al local. Als migdies, oferim la nostra carta, amb els plats de la Jornada Gastronòmica de la Maduixa, i un menú.

Els dies feiners el menú surt a 12 € i els festius a 20 €. Es pot fer reserva de taules. Disposem d'una terrassa interior climatitzada i d'una terrassa exterior.

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí

Proposta gastronòmica: Plats

Primer plat:

Amanida amb maduixes, camembert, festucs i pernil Ibèric

Segon plat:

Tàrtar de salmó amb pico de gallo i maduixes

Hamburguesa Black Angus amb Formatge de Cabra i Chutney de Maduixes

Proposta de maridatge: Pansa Blanca del celler Raventós d'Alella

Preu: 17,00 € (IVA inclòs)



Pineda de Mar

Restaurant Can Formiga

c. Església, 104

☎ 937 671 735

www.restaurantcanformiga.es



Xarxes socials:

Facebook: @Restaurant Can Formiga

Instagram: @restaurantcanformiga

Dades d'interès:

Dilluns tancat excepte si és festiu

Obert el cap de setmana per esmorzars (divendres, dissabte i diumenge i festius de 9.00 - 11.00 h.)
dinars de 13.00 a 17.00 h.

Preu 12,00 € (cafè inclòs de promoció)

Obert només dinars de dimarts a dijous 13.00 -17.00 h.

Menjar per endur des del restaurant amb cita prèvia (tel. 93 767 17 35) de 12.30 a 13.00 h.

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

Proposta gastronòmica: Menú ÚNIC (LABORABLES + CAP DE SETMANA)

Primer plat:

Carpaccio de maduixes amb formatge brie

Segon plat:

Morro de bacallà a la crema de maduixes

Postres:

Tiramisú amb maduixes de Maresme i coulis de fruits del bosc

Proposta de maridatge: Cava parxet brut del celler Parxet (Raventós d'Alella)

Preu: 35,00 € (IVA inclòs)



Restaurant Diagonal

Av. Montserrat, 19

☎ 937 671 502

www.restaurantdiagonal.com

Dades d'interès:

Dimarts tancat excepte festius

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No



Xarxes socials:

Facebook: @restaurantdiagonal pinedademar

Instagram: @restaurant diagonal

Proposta gastronòmica: Plats solts

Primer plat:

Amanida amb formatge de cabra fruits secs i maduixots 8,50 € (IVA inclòs)

Segon plat:

Coca amb pernil ibèric, brie i melmelada de maduixa 9,85 € (IVA inclòs)

Magret d'ànec amb coulis de maduixa 15,00 € (IVA inclòs)

Postres:

Gotet de maduixes del Maresme 2,50 € (IVA inclòs)

Proposta de maridatge: Pansa Blanca del celler Raventós d'Alella



Temps de

MADUIXES

al Maresme 2021

*De l'1 de maig
al 6 de juny*

#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Premià de Mar

Le Pain Tranquille

C. Camí Ral, 89

☎ 605 507 076

www.lepaintranquille.org

Xarxes socials:

Facebook: @lepaintranquille

Instagram: @obradorlepaintranquille

Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Proposta gastronòmica:

Cor de briox amb crema i maduixes – 25,00 € (IVA inclòs)



Sant Cebrià de Vallalta

Carnisseria Xarcuteria Can Martri

c. Centre, 6

☎ 937 630 043

www.canmartri.com

Dades d'interès:

Obrim festius de 9.00 a 13.00 h

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí



Xarxes socials:

Facebook: @Carnisseria i Xarcuteria Can Martri

Instagram: @canmartri

Proposta gastronòmica:

Botifarra amb maduixa de Sant Cebrià i hamburgueses de diferents gustos

Sauleda Pastissers

c. Pol. Ind. Sot de les Vernedes, 20

☎ 937 630 330

www.sauleda.cat

Dades d'interès:

Dilluns no festiu tancat

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí



Xarxes socials:

Facebook.com: @sauledacateringipastisseria

Instagram: @sauleda_pastisseria

Proposta gastronòmica:

Pastisset de financier amb crema de maduixes i una mousse de formatge acabat amb maduixes.



Temps de
MADUIXES
al Maresme 2021



*De l'1 de maig
al 6 de juny
#maduixesdelmaresme*

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Restaurant Can Martri

c. Centre, 3

 937 631 115

www.canmartri.com

Dades d'interès:

Obert tots els dies

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No



Xarxes socials:

Facebook: @Bar Restaurant Can Martri

Instagram: @canmartri

Proposta gastronòmica:

Primer plat:

Gaspatxo amb maduixa de Sant Cebrià

Segon plat:

Magret d'ànec a la brasa amb maduixes, cebes caramel·litzades, ametlla garrapinyada i cruixent d'arròs

Postres:

Postres especials amb maduixes de Sant Cebrià

Proposta de maridatge: Pansa blanca de Raventós d'Alella



Temps de

MADUIXES

al Maresme 2021



*De l'1 de maig
al 6 de juny*

#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Sant Iscle de Vallalta

El Jabalí

Pl. Major, 14

☎ 658 319 282



Proposta gastronòmica:

Primer plat:

Amanida de formatge de cabra a la vinagreta de maduixa

Segon plat:

Botifarra de maduixa

Postres:

Maduixes de la Vallalta al gust

Proposta de maridatge: Tres ceps del celler Roura

Can Turon

c. Baixada del Forn, 1

☎ 630 864 334



Proposta gastronòmica:

Cheesecake de maduixes

Milfulles de crema o nata amb maduixes





Temps de

MADUIXES

al Maresme 2021



*De l'1 de maig
al 6 de juny*

#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Juanitas Dolç & Salat

Ctra. St. Iscle - St. Pol, Polígon
Industrial El Molí Nau 8B

☎ 937 946 177

www.postresjuanitas.com



Xarxes socials:

Facebook: @PostresJuanitas

Instagram: @joangrimal

Proposta gastronòmica:

Cheesecake de maduixes

Milfulles de crema o nata amb maduixes



El Racó de la Maria · Carnisseria i Xarcuteria

Pl. Major, 3

☎ 673 484 699

Proposta gastronòmica:

Hamburgueses de maduixes

Botifarra de maduixes





Temps de

MADUIXES

al Maresme 2021



*De l'1 de maig
al 6 de juny*

#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Sant Pol de Mar

L'Ermita Restaurant



Crta. N-II, Km 664,

☎ 937 600 051

www.lermitarestaurant.com

Dades d'interès:

Obert cada dia. Reserves al telèfon 937 600 051

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

Xarxes socials:

Facebook: @lermitarestaurant.HotelGranSol

Instagram: @ermita_restaurant

Proposta gastronòmica:

Royale d'ànec amb fetge d'ànec i coca de full amb maduixes del Maresme, formatge de cabra i textures de blat de moro

Gaspatxo de maduixes del Maresme, gelat de iogurt grec i ginebre en almívar

Proposta de maridatge: AA Pansa Blanca, AA Parvus Syrah, Cava Brut nature Mirgin H-E StPOL

Celler: Alta Alella



Temps de **MADUIXES** al Maresme 2021



De l'1 de maig
al 6 de juny
#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Banys Tarridas

La Riera, 1

☎ 615 419 386

www.banystarridas.com



Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

Proposta gastronòmica: Menú

Tres entrants:

1. còctel de marisc
2. sardina fumada amb melmelada de maduixa
3. *salmorejo* de maduixa

Un plat principal: Rap amb *mojo picón* de maduixa

Postres: Gelat de maduixa casolà

Proposta de maridatge: Tina 20 del celler Raventós d'Alella

Xarxes socials:

Facebook: BanysTarridas Sant Pol

Instagram: Banys Tarridas

Melmelades Calada

c. Tobella, 42

☎ 640 822 104

www.melmeladescalada.com



Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Proposta gastronòmica:

Melmelada de maduixa

Melmelada de maduixa i ratafia

Chutney de poma, maduixa i tomàquet

Xarxes socials:

Instagram: @melmeladescalada





Sauleda Pastissers

c. Manzanillo, 20
☎ 937 600 465
www.sauleda.cat

Dades d'interès:

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

Proposta gastronòmica:

Pastisset de financier amb crema de maduixes i una mousse de formatge acabat amb maduixes

Xarxes socials:

Facebook:

@sauledacateringipastisseria

Instagram: @sauleda_pastisseria



Tiana

Melmelària

Cristina Martorell Vilaseca
c. Sant Isidre, 13B
☎ 654 106 465

Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí

Proposta gastronòmica:

Chutney de maduixes coents

Melmelada de Maduixa del Maresme amb fulles de menta fresca i la melmelada de 3 fruites vermelles (síndria, maduixa i cirera)





Temps de

MADUIXES

al Maresme 2021

*De l'1 de maig
al 6 de juny*

#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Vilassar de Dalt

El Racó de Can Feliu

c. Àngel Guimerà, 41

☎ 937 532 916

www.elracodecanfeliu.com



Xarxes socials:

Facebook: @racodecanfeliu

Instagram: @elracodecanfeliu

Dades d'interès:

Dilluns tancat (excepte festius)

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

Proposta gastronòmica: Plats

Primer plat:

Amanida de maduixes del Maresme amb formatge de cabra caramel·litzat

Segon plat:

Got de iogurt, amb cereals i maduixes

Proposta de merdatge: Pansa blanca de Raventós d'Alella



Temps de
MADUIXES
al Maresme 2021



*De l'1 de maig
al 6 de juny
#maduixesdelmaresme*

de Mar de Munt
SABORS
MARESME

Vilassar de Mar

Can Pocurull

c. Sant Joan, 30

☎ 937 593 999

www.canpocurull.com

Dades d'interès

Servei per emportar: Sí

Proposta gastronòmica:

Bull blanc amb maduixes i ratafia

Botifarres crues amb maduixes

Minihamburgueses de maduixes

Xarxes socials:

Facebook: @canpocurull

Instagram: @canpocurull





Temps de **MADUIXES** al Maresme 2021



De l'1 de maig
al 6 de juny
#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME



Xarxa de Productes de la Terra

Arenys de Mar

Horta Moragas

c. Batipalmes, s/n Horta Moragas

☎ 93 792 33 45

mrroigeadell@hotmail.com

Sóc Pagès

Riera Pare Fita, 8

☎ 93 792 36 23

soc_pages@hotmail.com

Cabrera de Mar

Cal Mamà-Agrobotiga

Camí del Mig, 86

☎ 605 011 502

info@calmama.cat

El Sindicat de Cabrera de Mar

Av.11 de setembre, 53

☎ 93 759 01 49

elsindicat@elsindicat.cat

Arenys de Munt

Agrosalichs

Av. Panagall, 77-79 1º 2ª

☎ 93 795 15 95

agrosalichs@gmail.com

Calella

Unió de Maduixaires de Calella

Crta. Hortasavinya, Km 2

☎ 93 769 14 16

umacsat@gmail.com

Can Marpons

Riera i Penya 2-6 A3-2 (A. Munt)/ Rial Llarg s/n (A. Mar)

☎ 609 393 203

marponsfruit@gmail.com

Jordi Cantallops

C. Amadeu Vives, 6

☎ 93 795 00 04



Temps de
MADUIXES
al Maresme 2021



*De l'1 de maig
al 6 de juny*
#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt
SABORS
MARESME



Canet de Mar

Can Catà "Fruits del sol"

Apt. Correus - 70

☎ 670 256 841

hortcancata@gmail.com

Malgrat de Mar

Agrícola Progrés-Garbí

Camí del Pla s/n

☎ 9 3765 41 12

progresgarbi@progresgarbi.com

Mataró

Can Tria Productors Ecològics

Veïnat de Mata, 22

☎ 666 488 702

hort@cantria.cat

L'hort d'en Dídac

Torrent de les Piques, 56

☎ 93 799 35 01

lacistelladendidac@gmail.com

Palafolls

Horta Ecològica Pla de Munt

Camí de la Ginesta "Can Pla de Munt"

☎ 93 765 71 51

info@hortaplademunt.cat

Sant Cebrià de Vallalta

Ca l'Estrany (Jaume Pla i Jubany)

Ca l'Estrany

☎ 93 766 07 76

jaumepla599@gmail.com

Ca l'Estrany (Josep Pla i Jubany)

Ca l'Estrany

☎ 93 763 06 61

josepdecalestrany@gmail.com

Cal Moliné

Ctra. de Sant Pol, 6

☎ 93 763 00 61

aleix_8_21@hotmail.com

Fruites i verdures Can Celestí

Costes d'en Ribera, 1

☎ 628 156 802

cancelesti@gmail.com

Maduixes Can Bartomet

Afores, 13

☎ 93 763 00 50

forestgan@live.com



Temps de **MADUIXES** al Maresme 2021



De l'1 de maig
al 6 de juny
#maduixesdelmaresme



Sant Pol de Mar

Maduixes.cat

Bonaventura Adroher, 2 2n

☎ 93 760 06 92

info@maduixes.cat

Can Ginesta

Vall de Golinons

☎ 619 329 593

ginesta1@hotmail.com



Pineda de Mar

Cooperativa Agrícola del Maresme

Riera, 64

☎ 93 767 04 02

sindicat93@hotmail.com



Per a més informació:

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

Imatges cedides pel Consell Comarcal del Maresme – Xarxa de productes de la terra. Autor: Manel Cuesta



Per a més informació:

www.saborsmaresme.cat

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

Aquesta informació ha estat facilitada pels restaurants i establiments participants.

El Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme no es fa responsable dels canvis de les propostes.