



JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DEL



PÈSOL



DEL
MARESME
2017



DEL 4 DE
MARÇ AL 30
D'ABRIL



Arenys de Mar
Arenys de Munt
Argentona
Cabrera de Mar
Cabrils
Caldes d'Estrac
Calella
Canet de Mar
El Masnou
Mataró
Montgat
Pineda de Mar
Sant Andreu de Llaveneres
Sant Cebrià de Vallalta
Sant Pol de Mar
Sant Vicenç de Montalt
Vilassar de Mar





PRODUCTORS DE PÈSOL DEL MARESME



ARENYS DE MAR

SÓC PAGÈS

93 792 36 23 / 622 22 59 74
www.socpages.wordpress.com
soc_pages@hotmail.com

ARGENTONA

CAN BELLATRIU

93 797 00 72 / 657 98 22 19
bellatriu@hotmail.com

CABRERA DE MAR

CAL MAMÀ-AGROBOTIGA

605 01 15 02
www.calmama.cat
info@calmama.cat

CAN SALA D'AGELL

93 759 01 44
cansaladagell@gmail.com

HORTICULTURA NOE S.C.P

609 46 92 15
noexufre@hotmail.com

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

93 759 05 93 / 646 53 64 27
www.calsfrares.com.es
calsfrares.ribosa@gmail.com

CALELLA

CAN GINESTA

93 769 38 39 / 619 32 95 93
ginesta1@hotmail.com

UNIO DE MADUIXAIRES DE CALELLA

93 769 14 16
www.uniomaduxairescalella.com
umacsat@gmail.com

CANET DE MAR

CAN CATA "FRUITS DEL SOL"

670 25 68 41
gayosoeva@hotmail.com
hortcancata@gmail.com

MATARÓ

L'HORT D'EN DÍDAC - CAN PARCALA

93 799 35 01 / 646 62 10 29
www.hortdendidac.com
lacistelladendidac@gmail.com

CAN GRAU/SALVADOR GRAU ROMA

93 755 05 78 / 660 92 73 12
www.cangrau.com
salvadorgrau21@hotmail.com

CAN TRIA PRODUCTORS ECOLÒGICS

666 48 87 02
xsafontria@gmail.com

BARCELONA ECOLÒGIC

633 02 53 73 / 605 93 17 37
www.lolaymas.com
info@barcelonaecologic.com

MALGRAT DE MAR

AGRÍCOLA EL PROGRÉS-GARBÍ SCCL

93 765 41 12 / 627 44 41 53
www.progresgarbi.com
xavier@progresgarbi.com

ÒRRIUS

L'HORTA D'ORRIUS

600 01 53 43 / 617 42 32 88
www.hortaaorrius.wordpress.com
hortaaorrius@gmail.com

PALAFOLLS

CONCA DE LA TORDERA SCCL

93 762 03 52 / 667 69 38 55
www.concadelatordera.com
cooperativa@concadelatordera.com

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

93 765 71 51 / 677 44 51 88
www.hortaplademunt.cat
www.plademunt.wordpress.com
info@hortaplademunt.cat

PINEDA DE MAR

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

93 767 04 02 / 659 66 13 08
sindicat93@hotmail.com

SANT ANDREU DE LLAVANERES

HORTA FAMILIA RABASSA

93 792 67 71 / 660 59 46 56
frabassa@gmail.com

HORTA GRAUPERA

93 792 85 97 / 629 66 11 72
www.hortagraupera.com
moragraupera@hotmail.com

HORTA MARC PERA

93 792 64 49 / 626 20 84 25
peralopezlaura@gmail.com

HORTA MARCÓ

93 792 74 23 / 649 33 47 98
www.hortamarco.com
marc@hortamarco.com

HORTA MARRÉ

93 792 67 47 / 636 78 56 49
immagomez@hotmail.es
adrian1tk@hotmail.com

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

ALTRES PRODUCTORS

CABRERA DE MAR

COOPERATIVA EL SINDICAT

93 759 01 49
elsindicat@elsindicat.cat

MATARÓ

JAUME PERA JIMÉNEZ

666 08 13 88
hortapera@telefonica.net
hortapera@gmail.com

JORDI GRAUPERA VIVES (CAN REDÉU)

Tel. 637 50 99 87
jordigvives@hotmail.com

SANT ANDREU DE LLAVANERES

HORTA XAVIER AMAT

608 68 60 58
vado1954@gmail.com

HORTA PERA VIVAN

93 792 64 49
peralopezlaura@gmail.com

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

JOSEP PLA JUBANY

Tel. 678 55 62 34

josepdecalestrany@gmail.com

Varietats: garrofal i utrillo

JAUME PLA JUBANY

Tel. 628 05 46 15

jaumepla59@hotmail.com

Varietats: utrillo

JOAN SERRA PLA

Tel. 648 40 48 40

Varietats: garrofal i utrillo

SANTA SUSANNA

HORTALISSES PI

Tel. 639 34 27 73

hortalissespi@hotmail.com

Varietat: Utrillo



RECEPTES

Salmorejo de pèsols del Maresme amb llagostins de Sant Carles

Ingredients (per a 7-8 racions):

750 g de pèsol del Maresme
250 g de tomàquet de branca
300 g de pa rodó de Sauleda Pastissers
2 patates
1 ou dur
1 gra d'all
350 ml d'oli d'oliva
10 ml de vinagre
500 ml d'aigua mineral

Per a la decoració: 8 llagostins de Sant Carles / 80 g de perles d'oliva verge

Preparació:

Es couen les patates, s'escalden els pèsols, es pelen els tomàquets i se'ls treuen les llavors i, aleshores, es trituren les patates, tomàquets i pèsols amb la resta d'ingredients i es reserva a la nevera.

El plat es serveix fred, decorat amb els llagostins i les perles d'oliva verge.

Catering Sauleda, Sant Cebrià de Vallalta
Pastisseria Sauleda, Sant Pol de Mar



Rap amb pèsols del Maresme

Ingredients:

2 talls de rap per persona
1/2 kg de pèsols sense pelar
2 cebes tendres
4 alls tendres
Farina
Oli d'oliva
Sal

Per al fumet:

Espines i pells de rap
1 pastanaga
1 ceba
1 all

Aigua i sal

Per a la picada:

1 all
6 ametlles torrades
Julivert
1 raig de vi ranci



Preparació:

Poseu a bullir les espines, les pells de rap amb les verdures durant 30 minuts.

Enfarineu el rap, fregiu-lo i reserveu. En el mateix oli sofregiu la ceba i els alls. Quan estiguin rossos afegiu-hi la picada diluïda amb el vi ranci i coeu-ho de 3 a 4 minuts més. Poseu-hi el fumet colat i quan bulli tireu-hi els pèsols. Quan els pèsols siguin cuits afegiu-hi els talls de rap i deixar-ho coure 5 minuts

Nui Beach, espai mediterràni, Calella

Harmonia DO Alella:

Blanc Pansa Blanca del celler Alta Alella





Llengua de vedella guisada amb pèsols del Maresme

Ingredients:

- 1 llengua de vedella
- 200 g de pèsols pelats
- Un tros de cansalada tallada a tires
- 100 g de llard de porc
- 1 ceba tallada a trossos
- 2 pastanagues tallades a rodanxes
- 3 grans d'all
- 1 manat d'herbes: farigola, llorer...
- 1 got de vi ranci

Llard

Sal

Pebre

Aigua

Picada:

- 2 grans d'all fregits
- 6 ametlles torrades
- 2 galetes Maria
- 1 tros de xocolata



Preparació:

Escalduu la llengua i peleu-la.

Salpobreu-la i sofregiu-la a poc a poc en una cassola amb llard i la cansalada.

Afegiu-hi la ceba, les pastanagues, els alls trinxats i el manat d'herbes, i quan estigui ros tireu-hi el vi, deixeu-lo reduir i afegiu-hi aigua fins a cobrir.

Deixeu-ho coure fins que la llengua sigui cuïta.

Talleu-la a rodanxes, poseu-la en una cassola amb la salsa colada per sobre i els pèsols, i deixeu-ho bullir fins que els pèsols siguin cuïts. S'hi pot afegir una picada que ajudarà a lligar la salsa.

Nui Beach, espai mediterrani, Calella



RESTAURANTS

ARENYS DE MAR

LA MASIA DE LURDES

C/ Doedes s/n - Parc de Lurdes

Tel. 93 792 31 58

lamasiadelurdes@gmail.com

Dilluns tot el dia i diumenge nit tancat

Menú (sota reserva prèvia):

Torrada de formatge i pèsols

Pèsols i faves a la catalana

amb botifarra negra

Xurrasco a la brasa amb

acompanyaments, o bé

entrecot a la brasa amb

mongetes de "Ca la Paulina"

(suplement 4€)

Mifulles de nata amb

melmelada de fruits vermells

Aigua, vi DO Alella In vita

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Port i llotja d'Arenys de Mar
- Museu Marès de la Punta i Museu Mollfuleda de Minerologia

ARENYS DE MUNT

RESTAURANT L'ERA

C/ Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

info@lerarestaurant.com

Plats:

Crema de pèsols amb cruixent d'Ibèric

Saltat de pèsols amb pernil

Ibèric i encenalls de foie

Pèsols amb sepioles,

mandonguilles i bolets

Faves i pèsols a la catalana

Vins:

Negre Parvus Sirah d'Alta

Alella

Blanc Origenes de cal Canyet

Cava Sesvernes Blanes

Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí: Arbre de Guernika, far, jardins i llac
- A l'edifici la Central: col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor

ARGENTONA

RESTAURANT SANT JAUME



C/ Sant Jaume, 13

Tel. 93 797 00 01

santjaume.restaurant@gmail.com

Dimarts tancat

Plats:

Pèsols d'Argentona ofegats,

9 € (IVA inclòs)

Sèpia amb pèsols d'Argentona,

14 € (IVA inclòs)

Truita d'alls tendres i pèsols,

15 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades

- Museu del Càntir. Cada primer diumenge de mes visita guiada. www.museucantir.org
- Ruta de les fonts
Per a més informació:
www.argentona.cat



CABRERA DE MAR

L'ATELIER D'STÉPHANE

Avinguda Pare Jaume Català
30-36. Local 1

Tel reserves: 609 44 30 52

www.stephanepoussardin.com

stephanepoussardin@gmail.com

L'atelier us ofereix un menú degustació de 10 plats amb 3 plats utilitzant com a protagonista el pèsol: 70 € i maridatge de vins inclòs:

Dashi de pell de bacallà, menta amb pèsols llàgrimes i raviolis de brandada

Pèsols, rap, salsa cafè de Paris i gerds

Mochi d'arròs amb crema dolça de pèsols, gel d'anís del Mono i te verd

L'ATELIER, UN RESTAURANT PRIVAT SOBRE RESERVA:

L'Atelier ofereix dos menús degustació amb maridatge de vins 70 € (10 plats) i 90 € (14 plats) que canvien segons les temporades. Mínim 4 persones i màxim 8 persones.

O bé, L'altra formula de

L'Atelier... TALLER "DIVERSIÓN" Taller de 2 hores CONVERTIT EN UN SOPAR PRIVAT AMB 3 plats, cafès, vi 45 €/persona (IVA inclòs).

Reservar amb antelació

Vi DO Alella: Vi blanc Alta Alella "La Rumbera" 2015 d'Oriol Artigas

Altres visites recomanades:

- Rutes guiades per conèixer el llegat de Cabrera de Mar. Consulteu-ne el calendari: www.gaudeixcabrera.cat
- Castell de Burriac



CABRILS

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí de Coll de Port, 19

Tel. 93 750 70 66

www.calestrany.com

calestrany@gmail.com

Diumenge nit i dilluns (excepte festius), tancat

Pèsols del Maresme amb cloïsses de carril, pernil ibèric i ceba de Figueres

Vi Blanc Roura DO Alella Xarel·lo

Preu: 15,95 € (IVA inclòs)

TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabrials, 6 (junt benzinera)

Tel. 93 750 86 71,

93 753 33 50, 664 668 244

www.hort.cat (reserves on line)

info@hort.cat

Dimarts tancat

Menú: Pèsols del Maresme ofegats amb foie i tòfona Garrí a baixa temperatura amb compota de poma Pastís de taronja amb fils de xocolata

Copa de vi DO Alella: Blanc

Pansa Blanca/ Muscat del celler Can Roda

Copa de vi DO Alella: Negre

Parvus Syrah del celler Alta Alella

Pa i aigua

Preu plat de pèsols 14 € (IVA inclòs)

RESTAURANT SAL I PEBRE

Ptge. Horts de la Santa Creu, 8
Dilluns tancat

Plats: Crema de pèsols amb cruixent de pernil

Pèsols ofegats amb botifarra negra i cansalada

Ous estrellats amb pèsols i sípia

Vi DO Alella: Oriol Artigas

Pansa Blanca

RESTAURANT AXOL

C/ Arboç, 6

Tel. 93 753 86 45

info@restaurantaxol.com

Pèsols del Maresme amb cocotxes de bacallà i pernil ibèric

Vi DO Alella: Parvus Chardonnay

Altres visites recomanades:

- Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer



CALDES D'ESTRAC

~~~~~  
**Pesolada de  
Caldes d'Estrac**

**Del 4 de març al 30 d'abril**  
~~~~~


Tret de sortida pèsol:
entrega de premis concurs
curtmetratges **Videopèsols**,
tastet popular de tapes de
pèsols.

4 març a les 12 h

Lloc: sala cultural Ajuntament
de Caldes d'Estrac

www.caldetes.cat

www.videopesols.cat



RESTAURANT CAN SUÑÉ

C/ Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

www.cansune.com

info@cansune.com

Dilluns i dimarts tot el dia i
dimecres, dijous i diumenge nit,
tancat

Plats:

Timbal de bacallà esqueixat
amb tomàquet, olivada i
melmelada de ceba

Coca de recapte massa mare
pròpia amb escalivats i sardina
escabexada

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

Pecat de xocolata acompanyat
amb de gelat casolà de vainilla
de branca

Vins a escollir entre:

Vi DO Alella: Blanc "Raventós
d'Alella". Pansa blanca 100%
Finca Renardes. DO Penedès.

Ull de Llebre, de vinyes velles,
amb una part de samsó i un toc
de Cabernet Sauvignon

Gran Feudo rosat Chivite. DO
Navarra. Garnatxa 100%
Cava Parató brut. DO Penedès.

Parellada, Macabeu i Xarel·lo
Aigua de Caldes de Bohí, aigua
mineral Vichy, cafè o infusions

Coca de pa torrada feta al

nostre obrador per sucar amb
tomàquet

Preu: 33 € (IVA inclòs)
(mínim 2 persones)

Altres visites recomanades:

- 5 de març, 2 i 16 d'abril.
Activitats familiars al Museu
Fundació Palau_Picasso
- 8 i 9 d'abril - Fira Playmòbil
- 29 d'abril - 3r Congrés
internacional de Picasso a
l'Hotel Colón
- Fundació Palau, Picasso a
Caldes d'Estrac



EL REBOST DEL BISBE

C/ Valldebanador, 39

Tel. 93 766 12 01

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

Obert de dilluns a dijous al
migdia

Ofegat de faves i pèsols

Preu: 12,50 € (IVA inclòs)

Aigua, Vi, Cafès

El plat només serà disponible
els dimecres i dijous

Vi DO Alella: Vi blanc In Vita
Blanc

BAHARI CLUB

Platja del Garbí, s/n

Tel. 606 608 333

lluis.vila@bahariclub.com

Dimarts tancat

Plats:

Pèsols ofegats amb botifarra, 10 €
Sopa freda de pèsols i herbes
aromàtiques, 7 €

Pèsols amb pernil i ou pouché,
12 €

Pèsols a la paisana a la manera
d'Ignasi Domènech, 10 €
(IVA inclòs)

Vi DO Alella: Blanc Pansa
Blanca del celler Alta Alella
Begudes no incloses

NUI BEACH, ESPAI MEDITERRANI

Platja Gran de Calella

Tel. 646 905 567

[www.hotelvolga.es/ca/beach-
club.html](http://www.hotelvolga.es/ca/beach-club.html)

nuibeach@grupflorida.es

Obert a partir del 18 de març,
dilluns tancat

Plats:

Rap amb pèsols del Maresme
17,50 €

Llengua de vedella guisada amb
pèsols del Maresme 16,50 €
(IVA inclòs)

Vi DO Alella: Blanc Pansa
Blanca del celler Alta Alella

Altres visites recomanades:

- FAR DE CALELLA. Obert a
partir del dia 8 d'abril. Horari:
dissabtes, diumenges i festius,
de 10 a 14 h. Preu: 2 €.
- PARC DALMAU I REFUGI.
Espai natural al centre de la
ciutat amb bosc i vegetació
mediterranis ideal per fer
passejades i amb espais pel
repòs i el lleure. Instal·lacions
de jocs infantils. Dins del
parc hi trobem el REFUGI
ANTIAERI. Obert a partir del
dia 8 d'abril. Horari: dissabtes,
diumenges i festius, de 10 a
14 h. Preu: 1 €.
- CAFÈ JAZZ A CALELLA. Cada
divendres del mes de març i el
primer d'abril a les 22.00 hores,
a diferent locals de la ciutat.
www.calella.cat/temes/cultura

CANET DE MAR

ARROSSERIA PARADOR DE CANET

Ctra N-II Km 660.800

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecamet.cat

info@paradordecamet.cat

Hivern: dimecres i dijous tancat

Plats:

Pèsols del Maresme saltats amb pernil ibèric
Sepionets amb pèsols del Maresme

Crema de pèsols del Maresme amb gelat de parmesà

Croquetes de pèsols del

Maresme amb sèpia

Sèpia amb pèsols i patates

En el menú de feiners també hi inclourem plats amb pèsols

Vi DO Alella: Alella Marfil

Classic i Bouquet d'A

Altres visites recomanades:

- Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Camins i senders fins a la Creu de Pedracastell

EL MASNOU

VINS I DIVINS

C/ Barcelona, 30

Tel. 93 540 97 50

vinsidivins@hotmail.com

Pèsols del Maresme amb popets

Vi DO Alella: Sauvignon blanc

2015 del celler ROURA

Preu: 9,95 € (IVA inclòs),

maridatge inclòs)

Els plats s'oferiran les nits de dimecres i dijous

Altres visites recomanades:

- 4 de març - Mostra: Les gangues al carrer
- 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 bé museu.nautica@elmasnou.cat
www.elmasnou.cat

MATARÓ

EL BALCÓ DE MATARÓ

C/ Montnegre, 58

Tel. 637 47 66 90

www.elbalco.cat

info@elbalco.cat

Dilluns tancat

Menú:

Primers:

Pèsols a la catalana

Calçots a la brasa amb salsa romesco

Segons:

Botifarra de pagès amb patates al caliu

Xurrasco argentí amb xumixurri

Bacallà amb ceba

caramel-litzada (+ 3 €)

Entrecot de vedella (+ 5 €)

Postres:

Crema catalana

Gelat

Aigua, vi inclòs

maridatge vi DO Alella (+ 7 €)

maridatge vi DO Empordà

ESPIADIMONIS (+ 9 €)

Preu: 17€ (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21

Tel. 93 799 37 51

www.elnou-cents.restaurant

Plats:

Pèsols ofegats homenatge a la

Sra. Petra de Llavaneres, 22 €

PLAT DE MATARÓ la nostre

versió del 2017, 21 €

Pèsols amb textures de



xocolates i gelee de les seves baines, 12 €

Vi recomanat DO Alella: Blanc Foranell Picapoll 2015 del celler Quim Batlle. 20 €

Menú especial per les XXIX Jornades gastronòmiques de la cuina del pèsol del Maresme 45 €: Consta de tres entrants, peix, carn i els postres de Sweet Dreams. Vi DO Alella IN-VITA del celler Castillo de Sajazarra inclòs

Les propostes estaran disponibles de dilluns a dissabte, en funció de la disponibilitat del producte

SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

www.sangioveserestaurant.com

www.facebook.com/sangioveserestaurant

info@sangioveserestaurant.com

Menú degustació Pesolada:

Paperina de tempura de pèsols, esfera líquida de mozzarella i pèsols,

caputxí de pèsols i brandada de bacallà, puff de botifarra de perol i pèsols.

Amanida de pèsols, micuit de foie, flors i tòfona.

Ou a 63° amb pèsols, carxofes, pernil ibèric i escuma de parmesà.

La meva versió de la sípia amb pèsols, el plat de Mataró.

Bacallà a la brasa amb pèsols, tripa de bacallà, botifarra negra i all i oli.

Raviolis de galta de vedella i cansalada ibèrica amb bolets i pèsols.

Crema d'anís estrellat, pèsols i crocant d'ametlles.

Preu: 46,50 € (IVA inclòs)

Vi DO Alella: Parvus Chardonnay i Bouquet d'Alella. No inclosos en el menú.



XX Jornades gastronòmiques del Plat de Mataró (Sèpia amb patates i pèsols)

Del 16 de març al 30 d'abril

Organitza: Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme



RESTAURANT EL GOURMAND

C/ d'en Pujol, 35

Tel. 93 853 53 91

www.elgourmand.es

reserves@elgourmand.es

Diumenge i dilluns tancat

Pèsols amb sèpia i patata en versió El Gourmand

Vi DO Alella: Blanc Xarel·lo del celler ROURA

LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37

Tel. 93 755 21 74

reserves@lagirella.net

Sèpia amb patates i pèsols - Plat de Mataró

Vi DO Alella: Blanc Xarel·lo del celler ROURA

LA NOVA ROSALEDA

C/ Altafulla, 32

Tel. 93 799 43 21

lanova_rosaleda@hotmail.com

Sèpia amb patates i pèsols - Plat de Mataró

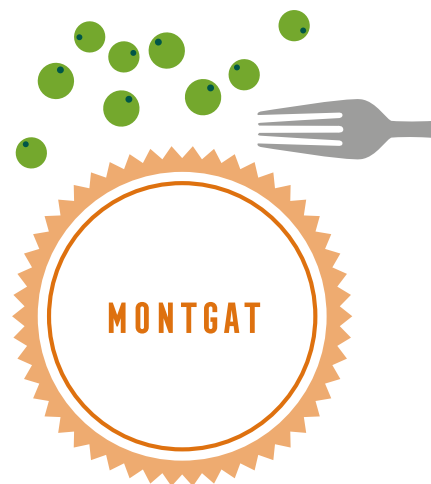
Vi DO Alella: Blanc Xarel·lo del celler ROURA

PINS MAR

Sant Andreu de Llaveneres

Altres visites recomanades:

- Ruta Salve lluro. La Ciutat Romana a través dels sentits - 11 de març i 8 d'abril a les 18 h
 - Ruta Vapors, fàbriques i cooperatives del Mataró Industrial. - 25 de març i 30 d'abril a les 11 h
 - Setmana Santa a Mataró. Processó general de Divendres Sant - 14 d'abril a les 19:30 h
 - Fira del Llibre, 21 a 23 d'abril i Diada de Sant Jordi. La fogonada, 23 d'abril a les 22 h
- Per a més informació:*
Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.visitmataro.cat
turisme@ajmataro.cat



FONDA MARINA

Camí Ral, 155

Tel. 934698736

Pèsols de Llaveneres estofats amb tripa de bacallà.

Vi DO Alella: Marqués de Alella Pansa Blanca 2016

Preu: 16 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Pòsit de Pescadors
 - Subhasta de peix
- De dilluns a divendres a les 13 h*
Tel. 93 469 15 54



RESTAURANT CAN FORMIGA

C/ Església, 104
Tel. 93 767 17 35

<http://canformigablogspot.blogspot.com>

restaurant@canformiga.com
(no es fan reserves via correu)
Diumenge nit i dilluns tot el dia
(no festius), tancat

Coca del Maresme amb
semicuit de foie de rap i
confitura de pèsol
Cava Titiana brut pansa blanca
DO Cava (de conreu a la zona
d'Alella)

Crema fina de pèsols del
Maresme amb encenalls de
pernil

Vi DO Alella: blanc Pansa
Blanca 2014 del celler
Raventós d'Alella

**Entrants degustació (tastet
individual):**

Vi DO Alella: Rosat d'agulla
"Mayla" del celler Marfil Alella
Vinicola

Plats principals a escollir...

Caldereta de bacallà amb
pèsols del Maresme i cloïsses

Vi DO Alella: blanc Pansa
Blanca "Galàctica" del celler
Raventós d'Alella, o bé filet de
cabirol a la crema fina de pèsol
de Pineda i foie d'ànec

Vi DO Alella: Negre Garnatxa
negra del celler Alta Alella

Postres:

Pastisset de crema catalana
amb gelat de vainilla i fruites
exòtiques

Escumós de qualitat DO Alella:
Marfil vi escumós de Moscatell
del celler Marfil Alella Vinicola
Mínim 2 persones (cafès inclosos)
Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Fira d'artesanía a la plaça
de les Mèlies, cada segon
dissabte de mes
- Fundació Tharrats d'art gràfic



18ena Mostra gastronòmica del pèsol i coca de Llaveneres Del dissabte 1 al diumenge 30 d'abril

Els restaurants participants a
la Mostra ofereixen diferents
menús que inclouen pèsols
garrofals de Llaveneres i vi DO
d'Alella

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24-25-26

Tel. 93 792 86 13

info@elracodelnavegant.com

www.elracodelnavegant.com/

Pèsols ofegats 17,50 €

Pèsols amb espardenyes i
cansalada 24,50 €

Tripa i morro amb cigrons 17,66 €

Ampolla vi Invita DO Alella

15,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA CALETA

Pg. Marquès de Casa Riera, 45

Tel. 937911658

costalm@llavaneres.es

1r plat: Pèsols del Maresme a
la catalana

2n plat: Lluç de palangre al forn

Postres: Coca de Llaveneres o
maduixots del Maresme al gust

Preu: 33 € (IVA inclòs, vi

d'Alella "Pensa" aigua, pa i
cafè)

RESTAURANT LA TOSTA

Av. Catalunya, 45 bis

Tel. 608686707

loftime87@hotmail.com

Menú (dissabte i diumenge o
per encàrrec):

Pèsols a l'estil la Tosta

Cérvol estofat

Mousse de llimona

Pa, vi d'Alella i aigua

Preu: 18 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MAS NADAL

Veïnats d'Avall, 8

Tel. 93 792 72 44

www.masnadal.com

info@masnadal.com

Obert les nits de dijous,
divendres i dissabte i tots els
migdies excepte dimarts

Menú:

Pèsols de la finca ofegats

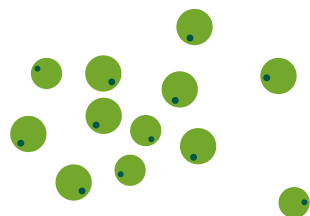
Espatlla de xai

Coca de Llaveneres o pinya
farcida

Coca de pa torrada, aigua i vi
d'Alella

Cafè

Preu: 36 € (IVA inclòs)



MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48

Tel. 93 792 70 01

Pèsols de Llanereres ofegats

13,60 €

Coca de Llanereres 4,60 €

(IVA inclòs)

Ampolla vi DO Alella Marfil 13 €

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100

Tel. 93 792 69 02

info@restaurantpinsmar.com

Menú:

Pèsols de Llanereres

Dorada al forn o a la planxa

Coca de Llanereres

Aigua, pa i postres

Preu: 30 € (IVA inclòs)

Vi DO Alella: Roure 11,50 €

BAR RESTAURANT CA L'ARTURO

Pg. Jaume Brutau, 38

Tel. 653 754 505

cmtrek@gmail.com

Menú (només dimecres):

Amanida verda

Pèsols amb pernil

Postres, i vi d'Alella i beguda

Preu: 8,60 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CA LA PILAR

Pg. Joaquim Matas, 51

Tel. 93 792 75 52

felipepillar@hotmail.es

Obert de dilluns a divendres

Menú:

Pèsols ofegats

Garró de xai

Aigua, i vi d'Alella, pa i postres

Preu: 9,80 € (IVA inclòs)

SIDRERIA GERNIKA

Port Balís, 10-11

Tel. 937929600

cecals09@hotmail.com

Menú (de dilluns a divendres):

Sols per setmana Festa Pèsol
(només del 3-7 d'abril)

Pèsols amb calamarsos

2n plat a escollir

Pa, beguda i postres

Preu: 13,90 € (IVA inclòs)

Ampolla vi d'Alella DO Bouquet

16,50 €

Altres establiments participants:

ROSTISSERIA CA L'ARNAU

Pg. Joaquim Matas

Tel. 666 703 693

arnauhp@telefonica.net

Pèsols amb pop i llagostins

Pèsols ofegats a l'estil

tradicional de Llanereres

(cansalada, botifarra, etc.)

Pèsols amb sípia

MENJARS CUITS ROSETA

Tel. 937926164

andreurodenas@hotmail.com

http://menjarsroseta.wordpress.com

Pèsols garrofals de Llanereres

ofegats 17 €

18ena Festa del pèsol garrofal

Del 7 al 9 d'abril

Divendres 7 d'abril

Al passeig de la Mare de Déu

de Montserrat:

11 h Taller de cuina de pèsol

garrofal a l'entorn del mercat,

a càrrec de Cristina Parés

personal xef de criscooks.com

Al restaurant Vil·la Minerva

21 h 10 è Sopar del pèsol,

organitzat pel restaurant

Vil·la Minerva. Cal inscripció

i pagament previ. Durant

el sopar, lliurament de la
distinció 11è Pèsol d'Or.

Preu: 50€

Dissabte 8 d'abril

A tots els carrers de la vila

Festa de la primavera

Concurs d'aparadors i

balcons florits

Al parc de Ca l'Alfaro:

De 10 a 14 h i 17 a 20.30 h

Exposició i venda a càrrec

de productors de pèsols i

comerciants

18.30 h Anem a jugar!

Activitat infantil amb

recuperació dels jocs

tradicionals de cucanya

Al passeig Mare de Déu de
Montserrat:

17 h Llavamasterxef. Concurs

de cuina per a equips

de totes les edats amb 3

proves: La caixa sorpresa,

Plat de pèsol garrofal i Les

bones postres. Categories de

participació: general, infantil

i professional. Informació i

inscripcions al web municipal

www.ajllanereres.cat

Diumenge 9 d'abril

A tots els carrers de la vila

Festa de la primavera:

Concurs d'aparadors i

balcons florits

Al carrer de Munt i al parc de
Ca l'Alfaro

de 10.30 a 13.30 h

Taller de circ. Demostra les

teves habilitats en les tècniques

de circ, amb malabars, maces,

diàbolo, monocicle ...

Lloc: parc de Ca l'Alfaro i carrer

de Munt



RESTAURANT BAR MARTRI

C/ Centre, 3

Tel. 93 763 00 23 / 93 763 11 15

Plats:

Pèsols ofegats a la menta

Pèsols amb sípia

Mandonguilles amb pèsols

Vins DO Alella: vi blanc pansa blanca



Altres establiments participants:



PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

Estofat de pèsols amb botifarra esparracada negra. 5,75 €

Crema de pèsols amb botifarra negra. 11,30€ / litre (4 racions)

Lluç amb parmentier de pèsols i cruixent de iuca. 7,30 €

Vins i caves DO Alella:

Caves Privat. Vi DO Alella:

Blanc Parvus Chardonnay del celler Alta Alella

Caves Privat. Vi DO Alella:

Negre Parvus Sirah del celler Alta Alella

Vi DO Alella: blanc pansa blanca del celler Raventós d'Alella

Altres visites recomanades:

- Itinerari: "Les Torrenteres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"

- Patrimoni arquitectònic: nucli antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial.



CARME RUSCALLEDA RESTAURANT SANT PAU

C/ Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

www.ruscalleda.cat

Diumenge al vespre, tot el dilluns i el dijous al migdia, tancat.

Plat:

Galàxia del remolí, pèsols, sípia, patata, tinta

Vi DO Alella: Blanc pansa blanca "Santa Maria" 2015, del celler Raventós d'Alella

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II, Km. 664

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

Menú:

Xarrup de sopa miso de pèsols i wakame

Amanida de germinats, amb pernil d'ànec, tomàquet còncau i escuma de menta

Pèsols ofegats amb botifarra negra i cansalada cuita a baixa temperatura

Corbina amb api fumat,

reducció de les seves espines i mosaic de verdures

Xai farcit d'una farsa de formatge brie trufat, amb

salseta de mel i romaní i cremós de patata.

Pastisseria del dia

Vins de la DO Alella:

Lanius blanc del celler Alta Alella

Parvus rosé del celler Alta Alella

Parvus Sirah del celler Alta Alella

Cava brut nature ecològic

"reserva especial" Hotel Escola de Sant Pol (privat) blanc i rosat

Preu: 35 € (IVA inclòs)

BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

C/ Nou, 50

Tel. 93 760 11 22

Plats:

Pizza pesolada: amb pèsols saltejats amb bacó i pernil ibèric

Pèsols del Maresme saltejats amb pernil

Vi DO Alella: Marfil Blanc.

Celler Alella Vinícola

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2

Tel. 93 760 20 98

Plats:

Crema de pèsols amb fondo de gambes

Remenat de pèsols amb botifarró de pinyons

Vi DO Alella: Blanc Allier, del celler Raventós d'Alella

EL MOLÍ

C/ Consolat de Mar, 43

Tel 93 760 30 14

Plats:

Pèsols del Maresme ofegats amb cloïsses i pernil ibèric

Lluç i rap al forn amb pèsols del Maresme

Vi DO Alella: AA Pansa Blanca del celler Alta Alella

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II, Km. 664,7

Tel. 93 760 11 05

www.elsotdelmorer.com

Plats:

Amanida de pèsols amb bacallà i vinagreta a la menta

Ous escaldats amb ofegat de pèsols i foie

Vi DO Alella: Rosat Invita del celler Castillo de Sajazarra

LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

Pèsols ofegats a l'estil de La Llosa

Vi DO Alella: Blanc INVITA (vi Kosher) del celler Celler Castillo de Sajazarra.



MARGOT

C/ Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

Pèsols a la catalana

Vi DO Alella: AA Pansa Blanca del celler Alta Alella

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser -
Platja de les Barques

Tel. 93 760 06 54

Plats:

Sèpia amb pèsols a l'estil Voramar

Vi DO Alella: Blanc INVITA (vi Kosher) del celler Celler Castillo de Sajazarra.



Altres establiments

participants:



CATERING SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20 (Pol.

Ind. Sot de les Vernedes) –

Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

Salmorejo de pèsols del Maresme amb llagostins de Sant Carles

Plat disponible per encàrrec:

PASTISSERIA SAULEDA

C/ Manzanillo, 20 – Sant Pol de Mar

Tel. 93 760 04 65

EL TRENCALL, menjars

preparats

C/ Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42

Obert els caps de setmana

Plats:

Sípia amb pèsols

Mandonguilles amb verduretes i pèsols

Altres visites recomanades:

- Itinerari de Patrimoni a Sant Pol
- Itinerari del Camí de Ronda a Sant Pol
- 15 d'abril, 20 de maig i 24 de juny: Gaudeix de Sant Pol: l'ermita i la torre del campanar, portes obertes.
Reserves a l'oficina de turisme: oficina.turisme@santpol.cat



CALETES NADAL

- LA CALETA

Pg. Marquès de Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58, 656 85 81 60

Dimarts i festes setmanals tancat

Horari: 9.30 a 16 h.

Pèsols a la catalana amb botifarra i/o cansalada, 16 €

Vi DO Alella: Pansa blanca del celler Raventós d' Alella, 16 €

Vi DO Alella: Alella Marfil del celler Marfil Alella Vinicola 15 € (IVA inclòs)

HOTEL - RESTAURANT

MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1

Tel. 93 791 10 17

info@montaltmar.com

www.montaltmar.com

Obert de dijous a diumenge, nits de divendres i dissabtes

Pèsols de la floreta del Maresme ofegats amb menta i juliana de panxeta fresca.

Tenim carta de vins, entre altres no i pot faltar DO Alella Marquès de Alella Pansa Blanca.

TAPA TIP

C/ de la Costa Brava, 8

Tel. 93 393 97 38

Hummus de pèsol amb bombó de botifarra i cruixent de patata
Cupcakes de remolatxa i pèsol amb frosting de formatge

Vi DO Alella: Roure Pansa blanca

**RESTAURANT EL MIRADOR
DEL MAR
CLUB DE GOLF DE SANT
VICENÇ DE MONTALT
Menú**

Primer: pèsols de Llavaneres
ofegats

Segon: suquet de rap o bé filet
de vedella amb salsa de foie

Postres: milfulls de maduixetes
amb crema catalana

Xarrup de Irish coffee

Preu: 37,50 € (IVA inclòs)

Vi DO Alella: blanc Parcel·les
caves Blancher de Teià

Altres visites recomanades:

- VII Dia Mundial de la poesia, projecte ideat per Pius Morera. 19 de març a les 19 h, entrada lliure. Hi participaran 16 poetes i l'amenització musical anirà a càrrec d'Ivette Nadal. Al teatre del Centre Cívic El Gorg.
- Exposició: Caterina Albert, al Casal de Cultura, cedida per la Institució de les Lletres Catalanes. Obert els dies 4, 5, 11, 12, 18 i 19 de març de 10 h a 13:30 h i de 18 h a 20 h, entrada lliure.
- Teatre infantil, teatre i música amb l'obra ELS TRES PORQUETS ES CAGUEN DE POR de la companyia Samfaina de Colors. 11 de març a les 18 h, preu entrada 2 €. Al teatre del Centre Cívic El Gorg.



RESTAURANT EL TERRAL

C/ Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

www.elterral.cat

info@elterral.cat

Dilluns tancat

Menú (compost de primer, segon, postres i pa torrat amb tomàquet,):

Amanida de verds amb tirabecs saltats i pernil d'ànec

Ofegat de pèsols amb calamarcets i la tinta

Botifarres del Perol i negra amb pèsols ofegats

Aigua

Vi DO Alella: Marfil Blanc Sec

Pansa Blanca del celler Marfil

Alella Vinicola

Preu: 24,95 € (IVA inclòs)

Plats inclosos dins del Menú de temporada

Altres visites recomanades:

- 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



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 2017 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.



ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

AL MARESME

MARÇ - ABRIL 2017

Mercat de Pagès. Venda de productes de pagesia i de proximitat

Canet de Mar

De 9 a 14 h a la Riera Gavarra (davant parada bus Comediants)

Cada primer dissabte de mes

Trobada de pagesia i proximitat

Sant Pol de Mar

Agafa el cabàs i vine! Hi trobaràs els productors de la zona

El segon dissabte de mes de 9 h a 14 h, a la plaça de l'Estació

Mercat de proximitat

Santa Susanna

Tots els dissabtes

EnglishMostast per adolescents

Alella

4 de març de 13 a 14.30h, a la Sala Gran Can Leonart

Inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme alella. ofturisme@alella.cat

EnglishEnotast

Alella

11 de març de 13 a 14.30h, al Pati de Can Leonart

Preu: 7 euros. No cal inscripció prèvia.

Enotast "Ha arribat la Primavera"

Alella

25 de març de 13 a 14.30h, al Pati de Can Leonart

Preu: 7 euros. No cal inscripció prèvia.

Nit de tapes i música al mercat municipal

Caldes d'Estrac

25 març



Mostast

Alella

Taller didàctic de tast de most per als més petits (entre 3 i 12 anys)

25 de març de 13 a 14.30h, a la Sala Gran Can Leonart

Preu: 3 euros. Cal inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme alella.ofiturismo@alella.cat

Taller de tall de pernil amb vins DO Alella

Alella

31 de març de 20 a 22h, a Can Magarola

Preu: 18 euros. Cal inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme alella.ofiturismo@alella.cat

Carpe Birrem, festival de la cervesa artesana

Calella

Del 14 al 16 d'abril

XXIV Jornades del bacallà

Pineda de Mar

Del 17 d'abril a l'1 de maig

El bacallà serà el protagonista gastronòmic de la vila durant la segona quinzena d'abril.

EnotastMones de Pasqua de xocolata

Alella

29 d'abril de 13 a 14.30h, al Pati de Can Leonart

Preu: 7 euros

MostastMones de Pasqua de xocolata

Alella

Taller didàctic de tast de most per als més petits (entre 3 i 12 anys)

29 d'abril de 13 a 14.30h, a la Sala Gran Can Leonart

Preu: 3 euros. Cal inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme alella.ofiturismo@alella.cat

Fira del formatge

Sant Pol de Mar

29 i 30 d'abril

Fira de la maduixa

Sant Cebrià de Vallalta

30 d'abril

Properament...

Jornades gastronòmiques de la maduixa del Maresme 2017, del 29 d'abril al 5 de juny



JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DEL

• PÈSOL •

DEL MARESME 2017



Compromiso a Calidad Turística | Compromís a Qualitat Turística



Edita:



CONSELL COMARCAL DEL MARESME



Entitats:



Diputació Barcelona



Enoturisme DO Atella



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA

Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament del Masnou
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Vilassar de Mar

Informació i menús a:
www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel. 93 741 11 61

   @costabcnmaresme

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments

