

LA CUCINA DEL
PESCE
DEL MARE SIME 2009

Cabrils

Del 13 de març al 26 d'abril



CA L'ESTRANY

Camí de Coll de Port, 19

Tel. 93 750 70 66

Pèsols ofegats amb botifarra negra i pernil ibèric d'aglà

CAL GRAS

Cal Gras, 4

Tel. 93 753 19 53

Pèsols a la catalana. Sípia amb pèsols.
Faves i pèsols a la catalana

XEFLIS

Ctra. Vilassar de Dalt, 15

Tel. 93 750 89 83

Pèsols a la catalana. Pèsols amb sèpia i patates. Bacallà confitat amb pèsols

SAL I PEBRE

Ptge. dels Horts de la Santa Creu s/n

Tel. 93 753 80 90

Sípia amb pèsols. Crema de pèsols i cruixent de pernil. Pèsols amb cloïsses

TENAS

Torrent Roig, 9

Tel. 93 753 83 98

Crema de pèsols amb sípia.
Estofat de pèsols i faves

HOTEL MAS DE BAIX

Pg. Tolrà, 1

Tel. 93 753 80 84

Pèsols amb cloïsses

L'HORT PIZZERIA

Rafel Martínez Valls, 8-10

Tel. 93 753 33 50

Crema de pèsols amb ragoût de calamarcets

TEMPO

Rafel Martínez Valls, 8

Tel. 93 750 86 71

Pèsols de la floreta ofegats amb botifarra blanca i negra

HOSTAL DE LA PLAÇA

Pl. Església 32

Tel. 93 753 19 02

Faves i pèsols del Maresme ofegats amb botifarra blanca i negra

CAN RIN

Torrent Roig, 2

Tel. 93 750 90 01

Sopa de pèsols amb botifarra negra i ou escumat

SPLA

Emília Carles, 26

Tel. 93 753 19 06

Crema de pèsols del Maresme amb bacallà confitat
Copa de pèsols i formatge mascarpone

AXOL

Arboç, 6 (Urb. Can Cabot)

Tel. 93 753 86 45

Pèsols amb llimona i xarrup de menta salada

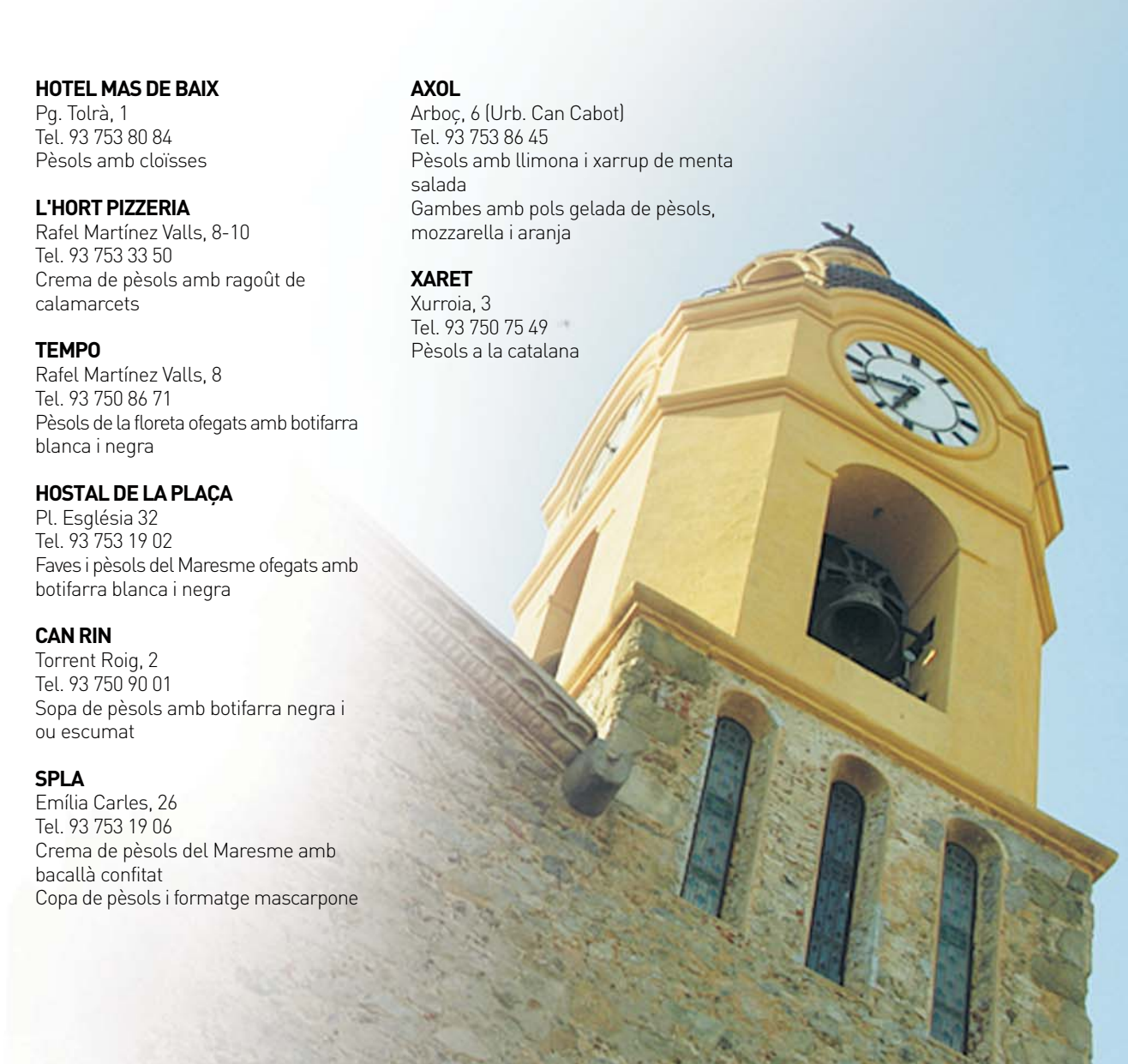
Gambes amb pols gelada de pèsols, mozzarella i aranja

XARET

Xurroia, 3

Tel. 93 750 75 49

Pèsols a la catalana



Gambes amb pols gelada de pèsols, mozzarella i aranja

Ingredients per a 4 persones:

Pols gelat de pèsols:

500 g de suc de pèsols ofegats

2 g de goma de guar

Barregeu el suc de pèsols amb la goma de guar i ho congeleu. Una vegada congelat ho tritureu fins a obtenir una pols gelada

Gambes:

8 gambes fresques de Palamós

Freu les gambes i les reserveu en fred

Sopa de mozzarella:

300 g de mozzarella de búfala

500 g de brou de carn

Cal bullir-ho tot, triturar i colar. Poseu-ho al punt de sal

Altres:

Grills d'aranja

Pèsols pelats

Muntatge:

Marqueu les gambes a la planxa amb una mica de sal i oli d'oliva. Poseu-les al centre del plat amb uns grills d'aranja i pèsols pelats per sobre.

En un costat poseu-hi la pols de pèsols. Cal servir la sopa a part

Restaurant Axol

Arboç, 6 (Urb. Can Cabot)

Tel. 93 753 86 45 - Cabrils

Pèsols ofegats amb botifarra negra i pernil ibèric d'aglà

Ingredients:

600 g de pèsols

300 g de porros

una fulla de llorer

50 ml xerès sec

50 ml xerès dolç

un anís estrellat

fonoll

botifarra negra

pernil ibèric d'aglà

Preparació:

Ofegueu els porros amb el llorer i l'anís estrellat. Hi afegiu el xerès sec i el dolç. Feu bullir i afegiu-hi els pèsols, sense deixar reduir. Rectifiqueu d'aigua, salpebreu i tapeu la cassola 3 minuts. Cal retirar-ho del foc i incorporar-hi el fonoll picat, la botifarra negra, el pernil i deixar-ho refredar.

Restaurant Ca l'Estrany

Camí de Coll de Port, 19

Tel. 93 750 70 66

Cabrils



Vilassar de Mar

De l'1 al 30 d'abril



I Jornades del Pèsol a Vilassar de Mar

CAL PEP

Maria Vidal, 6

Tel. 93 759 69 46

Pèsols de Llanereres amb botifarra del perol i cansalada

Ànec amb peres o pollastre de pagès amb bolets "A TRIAR"

Crep de vainilla de Madagascar amb xocolata desfeta

Begudes: Vi Romeu Torne (Penedès) o Cava Romeu Torne Brut Nature "A TRIAR"

Cafè Inclòs: No

Preu (IVA inclòs): 25 € α

Xef: Pep

El menú s'ofereix per dinar

Dies de tancament del restaurant:
dilluns

EL TERRAL

Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

Ofegat de pèsols amb tallarines de sèpia i la seva tinta

Llom de bacallà confitat amb cremós de pèsols i oli de botifarra negra

Xef: Judith Verde

Els plats s'ofereixen els caps de setmana

Dies de tancament: dilluns tot el dia i nits de diumenge a dijous

LA NOVA ATLÀNTIDA

Narcís Monturiol, 23

Tel. 93 759 46 49 ext. 3

Pèsols de Llanereres estofats amb alls i ceba tendra, botifarra blanca i negra i menta

Crema de pèsols amb cuixetes de guatlla i oli de trufa

ATLÀNTIDA 2

Av. Carles III, 48-54

Tel. 93 759 46 49 ext. 1

Amanida de pèsols del Maresme amb pernil d'ànec, parmesà i vinagreta de poma

Lluç amb pèsols a la bilbaïna amb bitxo fresc i alls

CLUB NÀUTIC VILASSAR DE MAR

Canonge Almera, 32, platja

Tel. 93 759 35 92

Pèsols del Maresme a la catalana

Arròs caldós, paella, entrecot, magret i més varietats a escollir

Gelats i postres de la casa

Begudes: 1 per persona

Cafè Inclòs: No

Preu (IVA inclòs): 24 € no socis

20 € socis

Xef: Ana Mas

El menú s'ofereix al dinar i al sopar

Dies de tancament del restaurant:

Dilluns, dimarts i dimecres



Mataró

Del 12 de març al 30 d'abril



XII Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró. Pèsols amb sèpia i patates

Programa

Dimecres 11 de març (19h)

Presentació de les Jornades a la Nau Gaudí. PL. d'Antoni Gaudí – Mataró.

Tast per als assistents.

Dissabtes, 28 de març i 4 d'abril

Concurs de Restaurants del Plat de Mataró. Un jurat visita, tasta i valora els plats dels establiments participants.

Dijous, 23 d'abril (18h)

Escola Restauració i Cambreria de Mataró. Lliurament de guardons del Concurs del Plat de Mataró, als tres primers classificats. Copa de cava per als assistents.

Restaurants participants:

ALVARIÑO 2

Ronda Barceló, 2
Tel. 93 757 51 93

ANTIGA CASA LARU

Sant Simó, 3
Tel. 93 790 32 34

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69

CA L'OLIVA

Veïnat de Cirera, 29
Tel. 93 798 66 50

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28

CAN BRUGUERA

(Plat de Mataró, només caps de setmana)
Veïnat de Valldeix, 23
Tel. 93 790 36 43

CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92

EL DELFIN

Ctra. N-II, Km 649
Tel. 93 790 32 52

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08

L'HARMONIA

Cristina, 18-20
Tel. 93 790 32 39

LA PISCINA

Passeig del Callao, s/n
Tel. 93 796 28 06

RESTAURANT-BAR POLIGONO

Abad Escarré, 25
Pol. Pla d'en Boet
Tel. 93 758 63 28

LARU, Unió Recreativa FE

Riera de Can Gener, s/n
(Camí de Can Bruguera)
Tel. 93 790 52 01

LA TAVERNETA

Camí Ral, 504
Tel. 93 757 98 92

McDOVER

La Riera, 17
Tel. 93 790 19 31

NH-CIUTAT DE MATARÓ

(Restaurant de l'hotel)
Camí Ral, 648
Tel. 93 757 55 22

NOU MUNDIAL

Camí Ral, 548
Tel. 93 798 15 97

PINS MAR

St. Andreu de Llavaneres
Ctra. N-II, Km 651. Tel. 93 792 69 02

MAROLA

Caldes d'Estrac
Pg. dels Anglesos, 6. Tel. 93 791 32 00

SANT JAUME

Argentona
Sant Jaume, 15. Tel. 93 797 00 01

LA TECA

General Llauder, 46
Tel. 93 756 13 49
Argentona

RESTAURANT MARISQUERIA ALVARIÑO 2

Ronda Barceló, 2
08302 Mataró
Tel. 93 757 51 93
Fax 93 799 18 33
(Festa setmanal el dimarts)
Especialitat en Marisc i Cuina Mediterrània

RESTAURANT PINS MAR

Ctra. Nacional II, Km 651
08392 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 69 02
Tancat dilluns i diumenge nit
Especialitat en Peix i Marisc amb viviers pròpils

BOCCA RESTAURANT

Plaça Espanya, 18
08302 Mataró
Tel. 93 741 12 69
sanwrest@terra.es
www.las.guias.com/bocca
Tancat dimecres i diumenge nit
Cuina mediterrània de mercat: carns i peixos
Carta de temporada

Sant Andreu de Llanereres

Del 3 d'abril al 3 de maig



10a Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llanereres

Del divendres 3 d'abril al diumenge 3 de maig

Els restaurants participants a la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Llanereres

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís. Tel. 93 792 69 60
Aperitiu d'en Jaume i coca torrada de tomàquet
Crema freda d'escarmarlans
Pèsols de Llanereres ofegats a l'estil d'en Jaume
Sorbet de llimona i menta
Coca de Llanereres
Preu per persona 35 €
(IVA no inclòs)

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11. Tel. 93 792 73 03
Aperitiu
Amanida Taverna
Pèsols ofegats amb botifarra
Coca de Llanereres
Cafès i xopets
Preu per persona 35 €
(IVA no inclòs)

HANDICAP RESTAURANT

Escola de Golf, HCP-1. Tel. 93 791 34 98
Pèsols de Llanereres ofegats amb botifarra negra
Filet de foie amb salsa de porto o turbot amb cloïsses
Coca de Llanereres
Preu per persona 29,90 €
(IVA no inclòs)

MASIA BARTRÉS

Passeig Bellaire, 48. Tel. 93 792 70 01
Pèsols de Llanereres ofegats
Bacallà amb panses i pinyons
Coca de Llanereres
Preu per persona 28 € (IVA no inclòs)

MASIA GRAUPERA

Pg. de les Monges, 48. Tel. 93 792 64 47
Pèsols de Llanereres a l'estil de l'àvia
Suquet de rap
o carré de xai a la mostassa
Coca de Sant Andreu de Llanereres
Preu per persona 37 €
(IVA no inclòs)

SANÇ RESTAURANT

Av. Catalunya, 63. Tel. 93 792 75 51
Carpaccio de vedella, foie i festucs
Arròs a banda de gambes
Suquet de rap, cigales i pèsols de Llanereres
Fruits del bosc i gelat d'arròs amb llet
Coca de Llanereres i caramel
Aigua i cafè
Preu per persona 38 € (IVA inclòs)
Només per a grups amb reserva prèvia

LAS PALMERAS

Ctra. Nacional II. Km. 652
Tel. 93 793 00 44
Pèsols de Llanereres ofegats amb botifarra de Planoles
Peu de porc desossat, farcit de ceps i llagostins amb nage de crustacis o turbot sobre cremós de patata, porros confitats i cruixent de pernil
Coca de Llanereres o coulant de xocolata
Copa de cava de benvinguda
Blanc de Rueda; Viña Zimbrón
Verdejo, Sauvignon
Negre Rioja; Martínez Lacuesta collita
Copa de Dolç de Mataró
Preu per persona 43 € (IVA no inclòs)

MAS NADAL

Veïnat Avall, 8. Tel. 93 792 72 44
Pèsols de Llanereres
Lluç a la donostiarra
o espatlla de xai al forn
Coca de Llanereres
o pinya farcida amb crema
Preu per persona 33 € (IVA no inclòs)

ME TUMBO

Ctra Nacional II Km. 650,8
Tel. 686 186 784
Xató de pèsols amb codony, mango i romesco suau de Maracujà
Crema de pèsols amb foie Poele, calçots confitats i Chantilly de tòfona
Filet de bou amb salsa Capuchino, patata flamejada amb rom ajeño
Aigües, refresc, vi negre Arco del Sol (Ribera del Duero). Cafè
Preu per persona : 38 € (IVA no inclòs)

LA BRASA 48

De Munt, 48. Tel. 93 792 64 19
Pèsols de Llanereres ofegats
Fricandó amb bolets
Coca de Llanereres
Preu per persona 28 € (IVA no inclòs)

NOSTRUM LLAVANERES

Camí de la Masia, 5, local 1
Tel. 93 792 94 56
Pèsols amb pernil 3,45 €
Crema de pèsols 2,95 €
Sèpia amb pèsol 4,95 €

LA CALETA

Passeig del Marquès de Casariera, 45
Tel. 93 791 16 58
Pèsol de Llanereres
Lluç a la Donostiarra
Coca de Llanereres
Cafè
Preu per persona 30,50 € (IVA inclòs)

DALT VILA

Carrer l'Avall, 9. Tel. 93 792 66 56
Pèsols ofegats
Mandonguilles amb patates
Coca de Llanereres
Preu per persona 31,50 € (IVA no inclòs)

LA PANIFICADORA

Doctor, 17. Tel. 937 928 085
Pèsols ofegats o amanida quatre sabors o escalivada o carpaccio de vedella
Bacallà al gust o entrecot o xurrasco o mandonguilla amb pèsols
Coca de Llanereres o tiramisú o poma al forn

Vi Raymat o Torres de casta
Aigua o cervesa. Cafè
Preu per persona 22 € (IVA inclòs)

PINS MAR

Pg. Marítim, 86-100. Tel. 93 792 69 02
Pèsols ofegats a l'estil de Llanereres
Bacallà al gust
Coca de Llanereres
Cafè
Preu per persona 27 € (IVA inclòs)

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24. Tel. 93 792 86 13
Pèsols amb mandonguilles
de sèpia (24,90 €)
Tripa i morro amb cigrons (16,50 €)
Calamars amb ceba i pèsols (24,50 €)
(IVA no inclòs)

10a Festa del Pèsol de Sant Andreu de Llanereres

Programa

Divendres 17 d'abril

10.00 h Intercanvi escola i municipi
11:00 h Taller de cuina del pèsol

Dissabte 18 d'abril

De 10.00 a 14.00 i de 17.00 a 19.30 h
Exposició i venda per part de productors
de pèsols i comerciants.
De 10.00 a 14.00 i de 18.00 a 24.00 h II
Musicart. Segona trobada de música
i art al carrer
D'11 a 13 h Concurs de cuinar pèsols

D'11.00 a 14.00 h Taller infantil: Sensacions
17.00 h Anem a jugar! Activitat infantil
amb recuperació dels jocs tradicionals
de cucanya
18.30 h Presentació del conte
sobre el pèsol
20.30 h I Sopar popular del pèsol
garrofal. Amb participació dels
restauradors i comerciants locals

Diumenge 19 d'abril

De 10.00 a 15.00 h Exposició i venda
per part de productors de pèsols
i comerciants
II Musicart. Segona trobada de música
i art al carrer
De 10.30 h a 14.00 h Taller infantil:
collage, pintar terrines, plantar pèsols,
el joc del pèsol, etc.
11.30 h Passejada oficial de la Festa
del pèsol.
12.00 h Degustació dels pèsols ofegats
de Llanereres elaborats pels
restauradors de la vila i d'altres delícies
ofertes pels establiments diversos.
Tot plegat amb variades begudes que
es podran trobar en els estands dels
comerciants locals
Durant els dos dies d'exposició i venda
de productes hi haurà una parada en la
qual es podran comprar els tiquets per
al sopar de dissabte i per a la degustació
de diumenge. Tots els actes es faran al
parc de l'Alfaro.

Divendres 24 d'abril

21.00 h Sopar del pèsol i lliurament
de la 3a distinció Pèsol d'Or

1r Sopar popular Dissabte 18 a la nit

Restaurants participants

**Sanç Restaurant, Dalt Vila
Vil-La Minerva, El Rebot Del Port
D'gust, Nostrum Llanereres
Masia Bartrés, La Taverna Del Port
El Racó Del Navegant, Metumbo
El Italiano**

Begudes i cafès:

**Cooperativa Agrícola Llanereres
Jaume Gratacós, El Cellar de
Llanereres, El Picarol**

Postres:

Pastisseria Alsina

Espai Firal de la Festa del Pèsol

Dissabte 18 i diumenge 19 d'abril

Exposició i venda de productes

Expositors

**Horta Rabassa, Horta Marré
Horta Marcó, Fruites I Verdures
Graupera, Autoservei Sant Pere
Autoservei Tresserras
Pesca Salada / El Racó, Farnés
Racó D'avall, D'gus, Flors I Plantes
Sibilla, Pastisseria Alsina
Pastisseria Sala, Forn Sant Andreu
Carns Giralt, Cooperativa Agrícola
Llanereres, Jaume Gratacós
Cafeteria El Picarol, Ajuntament**

Estand per a l'exposició i venda de tiquets
i material divers de la fira com gorres i

davantals, gestionat per l'associació LA
DONA PER LA DONA

Exposició l'Auca del Pèsol

Estand que ha estat possible gràcies al
treball realitzat pels alumnes de les
escoles de primària de la vila: CEIP Sant
Andreu, CEIP Serena Vall i CEIP Labandària.

Degustació Festa del Pèsol Diumenge 19 d'abril

Degustació popular de pèsol ofegat,
coca de Llanereres, vins, cava i altres
productes oferts pels establiments locals

Restaurants participants

**Can Blidu, El Racó del Navegant
Masia Graupera, Vil-la Minerva
Club de Golf de Llanereres, Restaurant
Can Jaume, La Taverna del Port,
Handicap Restaurant, Masia Bartrés,
Mas Nadal, La Panificadora, La Brasa
48, Nostrum Llanereres, Las Palmeras
Sanç Restaurant, La Caleta, Dalt Vila
Pins Mar, D'gust, El Italiano**

Expositors amb degustació

**Coca de Llanereres:
Pastisseria Alsina, Pastisseria Sala,
Forn Sant Andreu**
Menjar i beguda divers:
**Carns Giralt, Cooperativa Agrícola
Llanereres, Jaume Gratacós, Racó
D'avall, D'gust, El Picarol**

LA CUINA DEL

PÈSOL

DEL MARESME 2009

Organitza



**Ajuntament
de Cabrils**



**Ajuntament
de Lliavaneres**
Promoció Econòmica



Ajuntament de Mataró
Institut Municipal
de Promoció Econòmica



**Ajuntament de
Vilassar de Mar**

Edita

costa de barcelona
maresme

Plaça Miquel Biada, 1
Tel. 93 741 11 61
Fax 93 757 21 12
08301 Mataró

costadebarcelonamaresme@ccmaresme.cat

Informació, menús i receptes a:
www.costadebarcelonamaresme.cat

Col·labora



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALERS
DE CABRILS



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

TurismeTotal