

DEL 17 DE JULIOL AL 31 D'AGOST

**Jornades
gastronòmiques del**

100%
Maresme

TOMÀQUET

DEL MARESME 2014

Arenys de Mar
Arenys de Munt
Argentona
Cabrera de Mar
Cabrils
Caldes d'Estrac
Canet de Mar

Sant Cebrià de Vallalta
Sant Pol de Mar
Sant Vicenç de Montalt
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar

Mataró
Òrrius
Pineda de Mar
Sant Andreu de Llavanes



INTRODUCCIÓ

Benvinguts a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent. Combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals. Us desitgem una felicitat estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hàgiu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el peix i marisc i el tomàquet Montserrat o pometa del Maresme (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fesols del ganxet de Malgrat de Mar i Palafolls, i els bolets del Maresme (a la tardor).

La cuina, amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra, té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs. La DO Alella és

una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat de raïm autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i lluints són els més característics d'Alella, secs o dolços. Per a l'elaboració dels rosats i els negres la varietat principal és la garnatxa negra. Per descobrir els secrets d'aquest excel·lent vi i el singular paisatge de vinya es poden visitar els vuit cellers de la denominació. També es poden degustar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella, el mes de març.

Cal destacar l'existència de l'únic restaurant amb estrelles Michelin al Maresme: el Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



PRODUCTES DE LA TERRA

Artesania Alimentària



El Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen des de fa anys en el programa "Productes de la Terra". Aquest projecte inclou una sèrie d'accions que serveixen per a donar a conèixer els productes alimentaris artesans i de qualitat que es fan al Maresme. Les diverses jornades gastronòmiques que se celebren volen vincular els productors, els restauradors i la ciutadania per posar en valor els productes de qualitat que tenim al nostre territori.

El conreu dels productes de l'horta és un dels més arrelats al Maresme des que es va començar a introduir el regadiu a les zones més planes de la comarca. Així doncs, al llarg de tot l'any, a les hortes del Maresme hi podem trobar cols, bròquils, carxofes, pèsols, faves i mongetes tendres durant els mesos més freds, però quan arriba la calor dels mesos de primavera i de l'estiu els veritables protagonistes a les hortes del Maresme són els tomàquets.

A la comarca s'hi conreen un gran nombre de varietats de tomàquets; entre les més apreciades per menjar amanit hi trobem el tomàquet pometa i el de Montserrat. El tomàquet pometa és una varietat de tomàquet d'amanir sense ni un punt d'acidesa, una de les joies gastronòmiques de l'horta del Maresme. El tomàquet de Montserrat es caracteritza per ser força buit per dins, amb poca polpa i de color rosat. El gust dolcet, gens àcid i refrescant fa que sigui la varietat més apreciada per menjar amanit. Tot i ser dues varietats típiques de la comarca, el fet de ser poc productives davant de les actuals varietats híbrides de tomàquet fa que la producció sigui limitada.

Per tal de recuperar aquestes varietats, que des del punt de vista organolèptic són excel·lents, alguns restaurants del Maresme ja l'incorporen a la seva oferta gastronòmica i també ja es poden trobar en fruïteries i altres establiments així com en el Mercat Itinerant de Productes de la Terra a diverses poblacions de la comarca. Alguns pagesos i pageses també han començat a apostar fort per aquestes varietats tant bones.

Tot plegat, incentiva l'activitat agrícola del Maresme alhora que s'impulsa la comercialització dels productes de proximitat i es vincula l'oferta gastronòmica de la comarca a l'activitat agrària. Les Jornades Gastronòmiques del Tomàquet del Maresme són una ocasió excel·lent per assaborir-ne els tomàquets més gustosos de la comarca. No deixeu passar l'ocasió i gaudiu.

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

Consell Comarcal del Maresme



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





PRODUCTORS

de Tomàquet del Maresme

ARENYS DE MAR

SÓC PAGÈS

937 923 623 / soc_pages@hotmail.com

HORTA CAN PUIG

660 589 915 / mpuig85@hotmail.com

HORTA MORAGAS

937 923 345 / mrraigeadell@hotmail.com

ARENYS DE MUNT

LLUÍS FIDEL

609 749 247 / lluisfidelc@hotmail.com

ENRIC MAJO FERRAN

606 239 221 / enr4433@gmail.com

CAN VILANOVA

937 937 134 / valentivilanovaiglesias@gmail.com

ARGENTONA

BELLATRIU SCP

657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

L'ARC DE LA NATURA

615 500 282 / larcdelanatura@gmail.com

CABRERA DE MAR

PERE RIBOSA

646 536 427 / jsenglar@hotmail.com

COOPERATIVA AGRÍCOLA

DE CABRERA DE MAR

937 590 149 / agricolacabrera@telefonica.net

HORTICULTURA NOE S.C.P

609 469 215 / noexufre@hotmail.com

CAN SALA D'AGELL

937 590 144 / cansalaagell@gmail.com

CAL MAMÀ

605 011 502 / info@calmama.cat

CALELLA

MARQUEZ HORTICULTORS

937 660 104 / jmtarres@yahoo.es

DOSRIUS

EXPLOTACIÓ FAMILIAR MARTÍ ROSELL

639 700 465 / info@martirosell.com

MALGRAT DE MAR

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC

627 444 153 / xavierprogresga@progresgarbi.com

MATARÓ

SALVADOR GRAU

660 927 312 / salvadorgrau21@hotmail.com

LA CISTELLA DEN DÍDAC

646 621 029 / lacistelladendidac@gmail.com

VERDURES CANTALLOPS, S.C.P.

629 671 979 / xavieramat@hotmail.com

EL PETIT BANÉ

677 347 540 / elpetitbane@gmail.com

PALAFOLLS

LLORENÇ AUBANELL HERNANDEZ

607 444 505

CONCA DE LA TORDERA SCCL

667 693 855 / ramon@concadelatordera.com

HORTICULTURA SOMS

629 381 497 / josepsomsc@hotmail.com

FUNDACIÓ MOLI DE PUIGVERT

637 599 769 / info@fundaciomoli.org

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

937 657 151 / info@hortaplademunt.cat

MARIA RIERA MALET

6696 487 616 / maria_riera@msn.com

PINEDA DE MAR

COOPERATIVA AGRÍCOLA

DEL MARESME SCCL

659 661 308 / sindicat93@hotmail.com

HORTA JOSEP MARTORELL

647 880 326 / noellepradel@hotmail.com

SANT ANDREU DE LLAVANERES

JOAN MORA

610 771 136 / moragraupera@hotmail.com

LLORENÇ GOMEZ MARRÉ

636 785 649 / immagomez@hotmail.es

HORTA FAMILIA RABASSA

660 594 656 / frabassa@gmail.com

HORTA MARC PERA

629 964 799 / laura.pera@hotmail.com

CAN MARCÓ

649 334 798 / marc@hortamarco.com

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

PLA I JUBANY

628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com

EXPLOTACIÓ AGRÀRIA CAN SERRA

607 307 891

SANTA SUSANNA

AGRÍCOLA DE SANTA SUSANNA SCCL

937 678 440 / agrisantasusanna@wanadoo.es

TEIÀ

L'HORT D'EN PAU

652 531 807 / lhortdenpau@gmail.com

TIANA

AGRICULTURA ECOLÒGICA CAN CIRERA

930 071 351 / esteve_valls@hotmail.es

TORDERA

AGRÀRIA BAIXA TORDERA

937 640 043 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat

JOAN VILA SALVÀ

695 065 796 / maite-mateu@hotmail.com

L'HORTA DE LA MERCÈ

937 650 729 / mv.company@yahoo.es

RECEPTES



Amanida de tomàquet de pometa amb alfàbrega i llavors de carbassa

Ingredients per a 4 persones:

4 tomàquets de pometa al seu punt de maduració
oli d'oliva verge de les Garrigues
vinagre de vi de la bóta del celler
20 fulles d'alfàbrega fresca
sal de Maldon
un grapat de llavors de carbassa



Preparació:

Rentarem bé els tomàquets i els traurem la cua.
Els tallarem a rodanxes i els anirem endreçant en una safata per portar-la directament a taula.
Els salarem amb sal de Maldon.
Els amanirem, ben amanits amb l'oli d'oliva i hi posarem dues gotetes de vinagre.
Desfullarem l'alfàbrega de les branques, repartint-la bé pel volt de la safata, posant les fulles més petites al damunt de les llesques de tomàquet.
Pel damunt del tomàquet farem una escampadissa de llavors de carbassa.
Ja la tenim a punt.
Bona recomanació per als dies de forta calor d'estiu, per la seva frescor i aportació vitamínica.

Restaurant La Fonda del Casal, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Rosat 2013 del celler Alella Vinícola.*

Què millor que per a una amanida animada aquest vi rosat que us proposo. Frescor i amabilitat per un plat lleuger i fresc.



Torrades de mermelada de tomàquet amb formatge

Ingredients:

torrades
sobrassada
mermelada de tomàquet
formatge edam en làmines
ceba fregida cruixent

Preparació:

Untem les torrades amb una fina capa de sobrassada.
Cobrim amb mermelada de tomàquet.
Tallem el formatge amb un tallapastes de la forma que més us agradi.
Col·loquem la porció de formatge sobre la mermelada i també la ceba fregida cruixent.

Cafè les 3 viles, Sant Vicenç de Montalt

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Blanc 2013 del celler Bouquet d'Alella.*

Un toc cruixent amb el joc dolç, àcid, salat, pot engalanar la festa amb aquest vi blanc, aportant amargor delicada. Una queixalada amb tots els sentits.





Tomàquet de Montserrat amb bacallà confitat i rossinyols saltats

Ingredients:

4 tomàquets de Montserrat mitjans
 ½ morro de bacallà dessalat
 oli d'arbecuina
 vinagre de poma
 all i julivert
 ½ kg de rossinyols

Preparació:

Talleu a làmines el tomàquet i ho reserveu, després el bacallà s'ha de confitar amb l'oli a temperatura baixa fins a quedar a punt de caramel, reserveu perquè es refredi. Quan sigui fred talleu-lo a daus i poseu-ho a macerar amb el vinagre de poma de 5 a 10 minuts (segons el gust).

En una paella saltarem els rossinyols amb all i julivert ben picats, un cop fet ho tirarem pel damunt del tomàquet i el bacallà.

Pel muntatge del plat: col·loquem les làmines de tomàquet al fons del plat, les amanim amb sal, a sobre hi posem els daus de bacallà i després els rossinyols saltats. Ho acompanyarem amb una vinagreta de tomàquet amb oli i vinagre de poma, i finalment ho tirarem per sobre.



Recepta dels alumnes de cuina de l'Escola de Restauració i Cambreria del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme

Harmonia vi DO Alella: *Parvus Rosé 2013 del celler Alta Alella.*

Productes de respecte, adoptats a casa nostra amb simpatia comparteixen sabors amb la cabernet sauvignon i shyra d'aquest vi rosat. Frescor i persistència, el converteixen en el seductor del plat.

Arenys de Mar

PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4
Tel. 93 792 27 03 / 618 61 37 52
www.portofinoarenysdemar.com
portofinoarenys@hotmail.com
Tomàquet Montserrat farcit de marisc

El plat s'ofereix dins del menú d'entre setmana a 9,90 € i el cap de setmana a 14 € (IVA inclòs)

CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
www.facebook.com/canmajo
canmajo.wordpress.com



Dimecres tancat. Les nits de dilluns, dijous, i diumenge obert amb reserva prèvia

Menú:

Aperitiu:
Sopa freda de tomàquet amb alfàbrega

Primers a escollir:

Amanida de tomàquet de temporada amb les nostres anxoves

Múscols de roca al vapor

Segons a escollir:

Arròs caldós amb sèpia (mínim 2 persones)

Peix d'Arenys al forn

Postres: Rebosteria de la casa

Preu: 26 € (IVA inclòs)

Begudes no incloses

NOU DE NOU

Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
Obert nits de dimarts a diumenge, i migdies de caps de setmana i festius

Plat:

Tomàquet farcit amb tonyina i anxoves
Preu: 5,90€ (IVA inclòs)

LA TASQUETA

Passeig Xifré, 15
Tel. 93 795 98 80
Dilluns migdia tancat

Plat:

Picada de tomàquet 3,75 €
Plat inclòs en el menú de 7,50 € (IVA inclòs)

ESPAI GASTRONÒMIC SAVOGA

Rial de Sa Clavella, 12
Tel. 93 792 39 84
Dilluns i vespres de dimarts a dijous tancat
Ventall de tomàquets amb ventresca de tonyina i taronja
Preu: 12€ (IVA inclòs)

OPENSPTS CAFÉ

Riera Bisbe Pol, 65
Tel. 93 795 92 36
Formatge provolone amb confitura de tomàquet
Preu: 4,90€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ 19 de juliol a partir de les 18h: **Festa de la Mare de Déu del Carme.** Processó de barques, missa, sardinada i havaneres, al Port d'Arenys
www.arenysdemar.cat/agenda
- ▶ Del 25 de juliol al 29 d'agost: **23è Festival de Jazz d'Arenys de Mar.** Al pati de l'Edifici Xifré
www.jazzarenys.cat
- ▶ Del 14 al 16 d'agost: **Festa de Sant Roc, vot de la vila.** Festa que recorda el vot de vila que els avantpassats van fer al sant com a agraïment que els hagués deslliurat de la pesta
www.arenysdemar.cat/agenda



Arenys de Munt

L'ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
www.lerarestaurant.com

Plats:

Gaspatxo de tomàquet amb anxova i crostonets de pa
Tomàquet de Montserrat farcit amb d'anxoves, mozzarella i olivada
Carpaccio de tomàquet cor de bou amb llardons d'ànec, parmesà i vinagreta d'alfàbrega
Bacallà amb confit de tomàquet i mussolina d'alls i peres

Altres visites recomanades:

- ▶ Parc de Can Jalpí
- ▶ Arbre de Gernika, far, jardins i llac i a l'edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor



Argentina

CAN BALADIA

Passeig Baró de Viver, 56
Tel. 93 797 40 08
www.baladia.cat

Obert migdies tots els dies, i nits de divendres i dissabtes

Menú:

Primer:

Carpaccio de tomàquet de Montserrat amb guacamole i vinagreta de soja, mostassa i sèsam

Segon:

Troc de tonyina migcuit sobre fons de tomàquet poma confitat

Postres:

Brownie de cacau amarg amb melmelada de tomàquet de Montserrat

Preu: 30€ (IVA inclòs). Inclou pa, aigua i cafè o infusions



LA FONDA DEL CASAL


C/ Gran, 28
Tel. 93 707 40 78
www.lafondadelcasal.cat
lafonda@lafondadelcasal.cat
Diumenge vespre i dilluns tot el dia tancat

Plat:

Amanida de tomàquet de pometa amb alfàbrega i llavors de carbassa

Preu: 9 € (IVA inclòs)

SANT JAUME

C/ Sant Jaume, 13 
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Dimarts no festius tancat

Menú:

Primer:

Carpaccio de pometa amb tonyina i ou dur

Segon plat:

Tomàquet de Montserrat amb peix i marisc gratinat

Postres:

Formatge de cabra amb tomàquet dolç

Aigua, pa, vi i cafè inclosos

Preu: 26 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Font Picant i Rutes de senderisme
- ▶ Museu del Càntir
- ▶ Ruta Puig i Cadafalch, cada primer dissabte de mes fins a l'octubre

Cabrera de Mar

EL MIRADOR DE L'ALBA

Crta. N-II km. 643 
(edifici Quadis)
Tel: 93 754 26 21 - 606 614 612
Diumenge, nits, festius tancat.
Només obert per a grups (mínim 25 persones)
www.elmiradordelalba.blogspot.com
www.facebook.es/elmiradordelalba
miradoralba@gmail.com
Accepten tiquet restaurant

Plats:

Carpaccio de vedella freda amb dauets de tomàquet confitat i encenalls de parmesà

Tomàquet amb formatge fresc

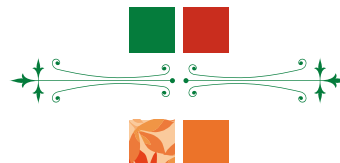
Amanida de tomàquet amb encenalls de parmesà

Assortiment de tomàquets del Maresme

Els plats s'oferiran al menú diari de dilluns a divendres a 10,50 € i al menú de dissabte al migdia a 16 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Castell de Burriac
- ▶ Clos arqueològic Can Modolell



Cabrils

RESTAURANT AXOL

C/ Arboç, 6 Urb/ Can Cabot
Tel. 93 753 86 45
www.restaurantaxol.com
info@restaurantaxol.com
Diumenge vespre, dilluns i dimarts tot el dia excepte vigílies i festius, tancat

Plats:

Sopa de tomàquet del Maresme amb bonitol, oliva negra i gelat de vinagre balsàmic.

Tàrtar de ventresca de tonyina amb tomàquet del Maresme i alfàbrega.

La sopa al menú de 28 € i a la carta. El tàrtar al menú de 44 € i a la carta. Els menús estan disponibles tots els dies de la setmana (excepte dies de tancament) migdies i vespres.

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, 19
Tel. 93 750 70 66
www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Diumenge nit i dilluns (excepte festius) tancat

Plats: Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina i espàrrecs de Navarra "baby"
Milfulls de tomàquet del Maresme amb formatge fresc i vinagreta d'olives negres d'Aragó

TEMPO DE L'HORT

Rafael Martinez Valls, 8-10
Tel. 93 750 86 71

www.hort.cat
info@hort.cat

Plat:

Amanida de tomàquet de
Montserrat

Preu: Menú 16,40 €. Plat 10,56 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT SAL I PEBRE

Ptge. dels Horts de la Santa Creu, 8
Tel. 93 753 80 90 - 696 60 19 196

www.salipebre.es
salipebre.restaurant@gmail.com

Diumenge nit i dilluns tancat
Carpaccio de tomàquet amb
formatge de cabra i olivada

Preu: 10 € (IVA inclòs)

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

MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00

Plats:

Amanida del tomàquet del
Maresme amb tonyina 7,95€
Amanida del tomàquet del
Maresme amb tonyina i anxoves
9,80€
(IVA inclòs)

VORAMAR

Passeig de Mar, 10
Tel. 93 791 09 44

Amanida de tomàquet i tonyina
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

FONDA MANAU

Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
info@manau.cat

Plats:

Amanida de bacallà esqueixat i
tomàquet de pometa del Maresme
en poti-poti 8,50 €
Tomàquet de Montserrat amb
anxoves del Cantàbric i espàrrecs
de Navarra 9,50 €
(IVA inclòs)

LA BODEGUETA

La Riera, 36
Tel. 696 44 77 57

carmenserranocisa@yahoo.es

Amanida amb tonyina i tomàquet
de pometa a l'essència de l'estiu

Altres visites recomanades:

- ▶ Fundació Palau, Picasso a Caldes
- ▶ Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, Parc de Can Muntaña
- ▶ Relaxar-se a les aigües termals del municipi

Canet de Mar

RESTAURANT EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II KM. 660.8
Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com
info@paradordecenet.com
www.facebook.com/paradordecenet
Twitter: @ParadorCanet

Obert tots els migdies, i de
divendres a diumenge nits

Plats:

Milfulls de tomàquet del Maresme
i mozzarella 6,95 €
Bacallà amb salsa de tomàquet
del Maresme 10,05 €
Entrecot amb salsa de tomàquet i
verdurettes 18,90 €
(IVA inclòs)

Els plats també estaran
disponibles al menú del dia feiner
a 14,50 € (IVA inclòs)



MASSAMARE RESTAURANT & SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16
www.massamare.cat

massamare@gmail.com

Twitter: @massamare

Instagram: massamare

Facebook: Massamare

sandvitxeria

Dilluns i dimarts tancat

Menú del tomàquet:

Bruschettade tomàquet pometa
marinat amb alfàbrega

Tatin de tomàquet i ceba amb
formatge de cabra

Sandvitx de botifarra, formatge
camembert, ceba vermella i

quètxup de tomàquet i maduixes

Gelat de iogurt amb melmelada
de tomàquet a la vainilla amb

pinçons (postres)

Preu: 17,90 € (IVA inclòs) pa i
beguda inclosos

RESTAURANT AMEDIALUZ

Riera Gavarra, 19

Tel. 937943725

restaurantamedialuz@gmail.com

Diumenge vespre i dilluns tancat

Plats:

Carpaccio de tomàquet de Can
Pesquet amb *boccoccini* de

formatge mozzarella i alfàbrega
fresca (els dimecres al migdia). El

plat s'inclourà en el menú diari.
Individualment a 10 € (IVA inclòs)

Amanida de tomàquet de Can
Pesquet i ruca, amb burrata i oli
de trufa (el cap de setmana)

Altres visites recomanades:

- ▶ Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- ▶ Santuari i Parc de la Misericòrdia
- ▶ Festival de música clàssica
Castell Santa Florentina
www.santaflorantina.com

Mataró

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
info@rte-caminetto.com
www.rte-caminetto.com

Menú:

Amanida de mozzarella i tomàquet de pometa al gust d'alfàbrega i escames de sal de Maldon
Pasta a la marinera amb tomàquet del Maresme
Sorbet de la casa
Aigua, vi i cafè o te
Preu: 25 € (IVA inclòs)

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
rtecanbruguera@hotmail.com
Dimarts no festius tancat
Tomàquet de pometa amb formatge de cabra



CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16
Tel. 93 790 76 13 / 651 81 70 20
www.canrosendo.com
olga-vidal@hotmail.es
contacto@canrosendo.com
Dimarts tot el dia i dilluns a la nit tancat

Plats:

Tomàquet del Maresme amb tonyina i ceba 7,50 €
Tomàquet del Maresme amb salmó marinat i bacallà 9,50 € (IVA inclòs)

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
clara.iluro@hotmail.com
Plats de tomàquet en el menú setmanal:

Crema de tomàquet del Maresme amb encenalls de formatge parmesà
Gaspatxo amb els seus entrebancs
Carpaccio de bacallà sobre llit de tomàquet natural del Maresme

LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37
Tel. 93 755 21 74
www.lagirella.net
reserves@lagirella.net
Tomàquet de pometa farcit
Carpaccio de tomàquet de pometa amb formatge feta

LA NOVA ROSALEDA

C/ Altafulla, 32
Tel. 93 799 43 21
lanova_rosaleda@hotmail.com
Tomàquet de pometa amb bonítol i fruits secs

NUUS RESTAURANT - HOTEL ATENEA PORT

Passeig Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946
www.nuusrestaurant.com
restaurant.ateneaport@cityhotels.es
Menú:

Aperitiu de benvinguda:

Cirerols caramel·litzats amb *peta crispis* de llimona

Primer plat:

Caneló de tomàquet amb gamba vermella i cirerols caramel·litzats, o bé tàrtar de tomàquets amb salmó a la crema de tomàquet
Segon plat (a escollir-ne un):

Entrecot de vedella amb trinxat de patata, botifarra del perol i tomàquet pometa, o bé cueta de rap sobre llit de melmelada de tomàquet pometa a l'alfàbrega

Postres:

Gelat caprese amb pesto de festucs, o bé textures de tomàquet i maduixa amb escuma de mozzarella i alfàbrega
Preu: 25 € (IVA inclòs)
Inclou: ½ aigua, ½ ampolla de vi de la casa, pa i cafè, o tallat o infusió, per persona

RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51

www.elnou-cents.com
restaurant@elnou-cents.com



Plats:

Amanida de tomàquet pometa concassé amb maduixots de Sant Cebrià i vinagreta de fruites vermelles 12 €
Amanida de mongetes del cuc i cireres d'en Roca, vinagreta de iogurt i llima sobre emulsió de tomàquet pometa 14 €
Trilogia de l'horta (joc de tomàquets de la comarca) 16 €
Lloritons sense espines a la tempura de tomàquet sec sobre tomàquet obert de Montserrat 19 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com
canmanolo.veziko.com
jaumesanchez@canmanolo.e.telefonica.net
Dilluns tancat

Menú

Primer:

Amanida de tomàquet de les Cinc Sènies amb alvocat
Gaspatxo andalús

Segon:

Bacallà amb samfaina i amb tomàquet del Maresme
Daus de pollastre saltats amb verduretes, tomàquet de les cinc Sènies i soja



Postres:

Xopet de tiramisú casolà

Pa i beguda

Preu: 20 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix tots els dies, excepte els diumenges

RÚSTIK

Port de Mataró, Local 49 i 50

(davant del Centre de Control)

Tel. 93 790 68 58 - 678 82 62 44

www.rustik.es

www.facebook.com/RUSTIKMATARO

info@rustik.es

Menú:

Primers:

Amanida RÚSTIK (tomàquet, tonyina, formatge manxego semi i orenga)

Salmorejo andalús amb ou i encenalls de pernil

Gaspatxo amb tropezones (pebrot, tomàquet, pa fregit)

Segons:

Paella de peix i marisc (mínim 2 persones)

Calamarsons a la andalusa

Sèpia a la planxa amb gambes

Postres:

logurt grec amb salsa de fruits vermells

Gelat de xarrup de llimona

Pastís Sant Marc

Pa, aigua, vi Marina d'Alella, o una beguda a escollir

Cafè o tallat inclosos

Preu: 20 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix només els caps de setmana

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

www.boccarestante.com

Bocca@boccarestante.com

Menú degustació:

Bloody Mary de tomàquet i maduixes del Maresme

Mil fulles de tomàquet pometa sense pell ni grana i bacallà,

perfumat amb alfàbrega

Espaguetis (pasta fresca) amb

cansalada de coll i vellut de

tomàquet i cristalls de sal

d'espècies

Daus de tonyina vermella a la

planxa sobre llit de tomàquet

Montserrat i vinagreta de xerès i

oli d'oliva verge extra

Chateaubriand de filet de vedella

amb brunei de tomàquet pometa i

rossinyols

Mousse de mató amb melmelada

de tomàquet perfumada amb

pebre de Jamaica

Preu: 40 € (IVA inclòs). Pa i

begudes no incloses

SANGIOVESE

Sant Josep, 31

www.sangioveserestaurant.com

www.facebook.com/sangioveserestaurant

[sangioveserestaurant](http://sangioveserestaurant.com)

Menú degustació:

Bloody Mary de tomàquet amb escopinyes

Tomàquets farcits de cranc

Caneló d'aigua de tomàquet farcit

de formatge de cabra

Surell marinat amb suc de

piparres i tomàquet

Fritura de sardines amb neu de

gaspatxo gelat

Cevitxe de corvall reial amb

tomàquet i cilantre

Ravioli de bacallà amb suc de

tomàquet a l'alfàbrega

Tonyina vermella del Mediterrani

amb piperada de tomàquet i olives

de Kalamata escabetsades

Filet de xai amb xutney de

tomàquet picant i cous-cous de

verduretets

Sopa de tomàquet i cireres amb

sorbet d'alfàbrega

Gelat de formatge blau amb

melmelada de tomàquet i pa

cruixent

Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

Rutes guiades:

- ▶ Salve lluro, la ciutat romana a través dels sentits (9 d'agost) i Vil·la romana de Torre Llauder
- ▶ Visita audioguiada al Conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria
- ▶ Ruta del mar (19 de juliol – 2 i 16 d'agost) i Mataró, un passeig per la història (10 d'agost)
- ▶ El Modernisme a Mataró (20 de juliol i 24 d'agost)

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

www.vineamataro.cat

turisme@ajmataro.cat



Orrius

EL 9 CLUB

Passatge del Club, s/n
Bar-restaurant amb piscina, pàdel
i tennis

Tel. 671 07 73 36

Timbal de tomàquet pometa amb
ceba tendra de l'hort, alfàbrega
fresca i cruixent de bacon fumat.

Preu: 6 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Esglésies de Catalunya - Joan
Cuquet i Castelló
www.platsesglesies.com
Col·lecció permanent. Més
de 3.000 plats de ceràmica
d'Esglésies de Catalunya
Sala d'Exposició - Plaça de la
Constitució, 3
Grups amb visita concertada,
trucar al 93 797 14 50
Horari al públic els caps de
setmana: de 12 a 13 h
Consultar altres dies i horaris



Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA

Església, 104
www.canformiga.com
restaurant@canformiga.com (No
accepten reserves per correu
electrònic)

Tel. 93 767 17 35

Fax. 93 762 91 68

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

Menú de 21 € (entre setmana low
cost 20,50 €) (IVA inclòs):

Primer plat: Crema freda de
tomàquet amb encenalls de
parmesà

Segon plat: Peus de porc a la
papillota amb cloïsses i esquitxos
de reducció de tomàquet del
Maresme

Postres: Flam de formatge amb
melmelada de tomàquet i postres
recomanats

Pa, aigües, vins seleccionats
catalans i cafès inclosos

Menú de 30,50 € (IVA inclòs):

Primer plat: Amanida de tomàquet
pometa amb gambetes, seitons a la
vinagreta, bacallà, cebeta, anxoves i
sèsam amb algues

Segon plat: Rap a la fina crema
de tomàquet del Maresme amb
mousse de patata

Postres: Gelat de nata amb
confitura dolça de tomàquet
i aromes de Calisay i postres

recomanats de casa
Pa, aigües, vins seleccionats
catalans i DO Alella i cafès
inclosos

Altres visites recomanades:

- ▶ Fundació Tharrats
- ▶ Església de Santa Maria
- ▶ Plaça Espanya

Sant Andreu de Llavaneres

CAN JAUME

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

restaurant@canjaume.cat

Dimecres tancat

Plats:

Amanida de tomàquet de
Montserrat amb ceba tendra i
bacallà fumat **9,20 €**
Amanida de cogombre, tomàquet
de Montserrat, pebrot verd i
anxoves amb vinagreta de iogurt
8,50 €

Sorbet de tomàquet de pometa i
formatge fresc **3,50 €**
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Port Balís
- ▶ Museu Arxiu de Sant Andreu de
Llavaneres
- ▶ Edificis modernistes

Sant Cebrià de Vallalta

RESTAURANT GOLF SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol – Sant Cebrià s/n
Tel. 93 763 12 77

Tomàquet farcit amb verduretes
i tonyina

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33 Local 5

Tel. 93 763 25 66

Amanida de tomàquet amb
formatge feta, fruits secs i salsa
vinagreta amb espècies

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Amanida estil de Can Joan amb
tomàquet pometa, ceba de
Figueres i tonyina

Altres establiments participants:

PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

Amanida de tomàquets del
Maresme farcida de llagostins



Altres visites recomanades:

- ▶ Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural
Itinerari "Les Torreneres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- ▶ Patrimoni arquitectònic: casc antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial
www.stcebria.cat i <http://www.stcebria.mobi/>



Sant Pol de Mar

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98

Plats:

Carpaccio de tomàquet amb tonyina
Salmorejo amb ou dur i encenalls de pernil salat

CAN TALAMÀS

Santa Clara, 3
Tel. 93 760 23 65

Tomàquet amb seitons o amb tonyina

El plat s'oferirà els caps de setmana

HOSTAL CAN TARANO

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

Obert els caps de setmana

Plats:

Amanida caprese
Gaspacho
Els plats s'oferiran al menú del dia

EL MOLÍ

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

Plats:

Tomàquets verds amb bonítol, anxoves i olives negres
Gaspacho amb tomàquet de Montserrat

MARGOT

C/ Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Amanida de bacallà i salmó fumats amb tomàquet

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91

Plats:

Amanida de mozzarella de búfala amb tomàquet
Bacallà al tomàquet a l'aroma de menta

Altres establiments participants:

FORN DE PA GRIMAL

C/ Tobella, 1
Tel. 93 760 05 02 / 93 760 30 99
www.forndepagrima.com
grimal@forndepagrima.com
Coca de recapte amb tomàquet en rodanxa i verdures

EL TRENCALL

C/ Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42
Obert els caps de setmana
Plats:

Amanida de tomàquet i mozzarella
Gaspacho
Bacallà gratinat amb mussolina d'all tendres i salsa de tomàquet

Altres visites recomanades:

- ▶ Camí de Ronda
- ▶ Ruta pel Patrimoni

Sant Vicenç de Montalt

Acte de presentació de les Jornades

17 de juliol

Fira del tomàquet

19 de juliol

Al Parc de Can Boada, en el marc de la Fira-Festa Estiu 2014

CAFÈ LES 3 VILES

C/ Montseny, 1 (complex esportiu comercial SORLI a NII)
Tel. 93 791 13 82
cafeles3viles@gmail.com
Diumenge nit tancat
Plat:
Torrades de melmelada de tomàquet amb formatge
Preu: 2,90 € (IVA inclòs)

LA CALETA

Passeig del Marqués Casa Riera, 45
Tel. 93 791 16 58 / 656 85 81 60
costalm@llavaneres.es
Del 23 de juny al 14 de setembre:
obert tots els dies
Plat:
Mil fulles de tomàquet amb gules a la bilbaina

EL SWING, Restaurant del Golf de Sant Vicenç

C/ Balís, 9 - Urb. Santa Maria del Balís

Tel. 93 791 49 37

Dilluns tancat

Amanida de tomàquet gelificat i peix de llotja

Altres establiments participants:

LA ROSTISSERIA DE MONTALPARK

C/ Mediterrani, 77

Indi7770@hotmail.com

Plat:

Gaspatcho amb tomàquet del Maresme

CASA TOUZET, menjars preparats

C/ Major, 20

Tel. 93 791 30 50

www.casatouzet.com

info@casatouzet.com

Pastís salat de tomàquets del Maresme i mozzarella

Preu: 10 € (IVA inclòs)

Disponible a la botiga de dijous a dissabte. Altres dies, només per encàrrecs

Altres visites recomanades:

- ▶ El passeig Marqués Casa Riera i la platja
- ▶ El centre històric



Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU

Angel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Amanida de formatge de cabra

amb tomàquets de Montserrat

Preu: 9,50 € (IVA inclòs)

CAN LLUIS

Riera Targa, 49

Tel. 93 753 39 02

canlluis@hotmail.es

Dilluns tancat

Amanida de tomàquet del

Maresme i formatge fresc

Tomàquets del Maresme farcits

amb verdures i tonyina

Els plats estaran disponibles

al menú de cap de setmana

(dissabtes, diumenges i festius), a

11,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta Vilassar singular
- ▶ Ruta Prehistòrica
- ▶ Festa Major d'agost

Més informació:

www.vilassardedalt.cat



Vilassar de Mar

CAN POCURULL

C/ Sant Joan, 30

Tel. 93 759 93 99



Dilluns matí i diumenge tancat

Facebook, Twitter, Instagram

Plats:

Botifarres crues farcides de

tomàquets del Maresme i

formatge urgèlia

Hamburgueses de vedella i porc

amb tomàquets del Maresme,

olives negres i ceba

Altres visites recomanades:

- ▶ Torre de guaita d'en Nadal
- ▶ Nucli antic



Jornades
gastronòmiques del

TOMÀQUET

DEL MARESME 2014



Compromiso a Calidad Turística | Compromís a Qualitat Turística

Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



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 Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament d'Òrrius
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llaneres
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta

Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Joan Lluís Gómez, sommelier

Entitats:



El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauletes



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

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