

DEL 17 DE MARÇ AL 21 D'ABRIL

Jornades gastronòmiques de la cuina del

Pèsol

DEL MARESME 2016

Alella, Arenys de Mar, Arenys de Munt, Argentona, Cabrera de Mar, Cabrils, Caldes d'Estrac, Calella, Canet de Mar, Mataró, Montgat, Pineda de Mar, Sant Andreu de Llavaneres, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Pol de Mar, Sant Vicenç de Montalt, Teià, Vilassar de Dalt, Vilassar de Mar



100% MARESME





© Marga Cruz

“Fa tres generacions que cultivem el pèsol de la floreta. A l’hora de sembrar, és un plaer perquè gaudim d’una sembrada espectacular, del color verd de les plantes, contrastat amb el blanc de les flors. Un plaer a l’hora de collir, perquè si tot va bé, és una planta prou productiva i el fruit és molt ben valorat. Vaja, un plaer rodó!”

Santi Noé, pagès propietari d’Horticultura Noé (Cabrera de Mar)

“Al Maresme, tenim perles! i es fan a l’hort. Per mi cuinar els nostres pèsols es la màxima expressió de posar la primavera al plat. Delicats, subtils, únics i amb prou personalitat per construir un plat o gaudir-los crus.”

Josep Maria Martin, Restaurant Nou-Cents (Mataró)



© Marga Cruz



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 2016** 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.



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

Producers de Pèsol del Maresme

Arenys de Mar

SÓC PAGÈS

93 792 36 23 / 622 225 974
soc_pages@hotmail.com

Argentona

CAN BELLATRIU

658 933 247 / bellatriu@hotmail.com

Cabrera de Mar

HORTICULTURA NOE S.C.P

609 469 215 / noexufre@hotmail.com

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

93 759 05 93 / 646 536 427
www.calsfrares.com.e
calsfrares.ribosa@gmail.com

Calella

CAN GINESTA

93 769 38 39 / 619 329 593
ginesta1@hotmail.com

Canet de Mar

CAN CATA "TERRA NOSTRA"

670 256 841 / gayosoeva@hotmail.com

Mataró

CAN GRAU

93 755 05 78 / 660 927 312
www.cangrau.cat
salvadorgrau21@hotmail.com

Palafolls

CONCA DE LA TORDERA SCCL

93 762 03 52 / 667 693 855
www.concadelatordera.com
cooperativa@concadelatordera.com

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

93 765 71 51 / 677 445 188
www.hortaplademunt.cat
info@hortaplademunt.cat

Sant Andreu de Llanereres

HORTA FAMILIA RABASSA

93 792 67 71 / 660 594 656
frabassa@gmail.com

HORTA GRAUPERA

93 792 85 97 / 636 865 26
www.hortagraupera.com
verdures@hortagraupera.com

HORTA MARC PERA

93 792 64 49 / 629 964 799
laura.pera@hotmail.com

HORTA MARCÓ

93 792 74 23
www.hortamarco.com
marc@hortamarco.com

HORTA MARRÉ

93 792 67 47 / 636 785 649
immagomez@hotmail.es



Bombes de pèsols, pop, patata i espinacs

Ingredients per a 6 racions:

Per coure el pop: 1 pop d'uns 2 quilos / 350 g d'aigua mineral / 175 g de cava / 1 ceba mitjana / 3 claus d'olor / 15 g de sal

600 g de patates, (pes net, pelades i a talls)

100 g d'espinacs ben tendres

250 g de pèsols

Per fer caldo cremós d'all: 200 g d'oli d'oliva verge extra / ½ gra d'all / 1 ou / 100 g del suc de la cocció del pop / 300 g de l'aigua de la cocció dels pèsols i espinacs / sal i pebre

Per arrebossar les bombes: farina de blat / 2 ous / panko (oli d'oliva verge extra per fregir les bombes)

Preparació i cocció:

1/ Netegeu el pop amb cura i poseu-lo en una bossa adequada per tenir-lo al congelador uns 4 dies. El dia abans de cuinar-lo el poseu a la nevera perquè es descongeli lentament. Torneu-lo a rentar i poseu-lo en una olla amb la resta d'ingredients, tot fred. Quan arrenqui el bull manteniu el foc lent, tapeu l'olla i deixeu-lo coure uns 70 minuts. Deixeu-lo refredar i reserveu-lo a la nevera en un atuell adequat i amb el suc de la cocció.

Com que per aquesta recepta ens caldrà només la meitat del pop cuit, reserveu-ne la meitat al congelador, amb la meitat del suc de la cocció. Un altre dia poder repetir la recepta o fer un altre plat amb pop.

2/ Poseu les patates a bullir amb 1 litre i mig d'aigua mineral, saleu-les i deixeu-les bullir uns 20 minuts, i reserveu-les.

3/ En una olla hi poseu 1 litre d'aigua mineral amb un

puntet de sal. Quan arrenqui el bull i tireu els pèsols i els deixeu coure només 5 minuts. Afegiu-hi les fulles d'espinacs i continueu la cocció 1 minut més. Ho escorreu i reserveu l'aigua de la cocció.

Finalització i presentació:

4/ Per fer les bombes aixafeu les patates cuites amb la forquilla, ben escorregudes, i les barregeu amb la meitat de la carn de pop cuit i tallat a tires fines. Barregeu-hi els pèsols també un xic aixafats i les fulles d'espinacs molt ben escorregudes i un xic picades a ganivet. Amasseu-ho delicadament i tasteu la mescla per si cal afegir-hi un puntet de sal. Formeu boles, d'uns 5 cm de diàmetre, per servir-ne unes 5 per comensal. Passeu-les per la farina de blat, per l'ou batut i pel panko, reserveu-les fins al moment de fregir-les amb l'oli abundant d'oliva a 170°, fins que siguin daurades. Acabeu-les al forn a 190° durant 3 minuts per assegurar servir les bombes ben calentes.

5/ Prepareu el caldo cremós d'all. Amb un túrmix munteu una maionesa amb l'oli, l'ou i l'all. Feu arrencar el bull de l'aigua reservada dels pèsols i tritureu-los amb la maionesa preparada, afineu el punt de sal i ja podeu servir les bombes de pop amb el caldo cremós d'all.

Carne Ruscalleda - Sant Pau, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Escumós blanc Brut Nature*. "Finger foods" d'aperitiu, de primer plat. Perfecte per ser acompanyats amb l'escumós d'Alella Vinícola. El "Marfil Escumós Blanc Brut Nature", de tocs verdosos, aromes nets, fresc i agradable, per acompanyar una i moltes estones. La seva versatilitat és ben adient per a les bombes de pèsols, patates i espinacs, un miratge de l'horta maresmenca, el mar mediterrani i les bombolles del escumós de Pansa blanca.



Cua de bou estofada amb pèsols de la floreta

Ingredients per a 4 persones:

1 kg. de pèsols de la floreta dels pagesos d'Argentona (un cop pelats us en quedaran uns 200 g)
 2 cues de bou trossejades
 1 ceba mitjana
 500 g de tomàquets madurs
 2 cullerades de farina
 2 dl de vi negre
 1 l de brou de carn
 oli d'oliva
 sal

Per al bouquet d'herbes:

2 fulles de llorer, 1 branqueta de farigola, 1 pastanaga petita, 1 porro, 1 tros d'api, 1 pom de julivert

Per a la guarnició:

3 pastanagues mitjanes
 500 g de patates petites tallades a l'anglesa
 500 g de cebetes
 1 gra d'all

Preparació:

Saleu els trossos de cua de bou, daureu-los en oli d'oliva i reserveu-los en una cassola de fang. En una paella, i aprofitant l'oli que heu fet servir per fregir la cua de bou, feu un sofregit amb ceba trinxada i el tomàquet. Un cop a punt, afegiu-hi les dues cullerades de farina diluïdes en vi negre. Ho remeneu tot enèrgicament i a poc a poc hi incorporeu el brou de carn, que haureu escalfat abans. Passeu tota aquesta salsa pel colador xinès i repartiu-la sobre els trossos de la cua de bou fins que quedin ben coberts. Després hi afegiu el bouquet d'herbes i ho deixeu coure entre 3 i 4

hores ben bones, fins que sigui ben cuit. Mitja hora abans d'acabar la cocció hi afegiu les pastanagues trossejades, el gra d'all, les patates tallades i les cebetes, i deu minuts abans d'acabar de coure-ho tot hi afegiu els pèsols. Un bon plat, original i per llepar-se els dits.

Restaurant La Fonda del Casal, Argentona



Mochis d'Anís del Mono, pèsols i te verd matcha

Ingredients per a 18 mochis aproximadament:

Per a la massa dels mochis:

125 g de farina d'arròs glutinós

70 g de sucre

150 ml d'aigua freda

Fècula de patata o fècula de blat de moro

Per al gel dolç d' Anís del Mono:

100 g d'aigua

20 g de sucre

25 g de Anís del Mono dolç

1,5 g d'agar agar

Per a la crema de pèsols:

150 g d'aigua

25 g de sucre

100 g de pèsols frescos

4 fulles de menta fresca

7 g de gingebre fresc pelat i tallat a daus grans

0,5 g de xantana

Per al sucre de te verd matcha:

50 g de sucre

4 g de te verd

Matcha en pols

Preparació:

Per al gel dolç d' Anís del Mono:

En un pot petit barregeu l'aigua freda, el sucre, l' Anís del Mono i l'agar agar junts.

Porteu-ho al punt d'ebullició i aboqueu el líquid en una safata. Deixeu-ho gelificar a la nevera durant 15 minuts. Passat aquest temps poseu la gelatina al bol alt del túrmix

i tritureu fins que aconseguiu un gel translúcid brillant. Ompliu un biberó petit de plàstic i ho reserveu

Per a la crema de pèsols:

Prepareu un xarop barrejant en una olla petita l'aigua, el sucre, les fulles de menta i el gingebre tallat. Porteu-ho al punt d'ebullició. Un cop assolit aquest punt afegiu-hi els pèsols i els feu coure 10 minuts a foc suau.

Traieu el cassó el foc i deixeu-ho reposar 5 minuts. Després heu de treure els trossos de gingebre i escórrer els pèsols, i amb l'ajuda d'un túrmix els tritureu fins que tingueu una crema fina verda. Passeu la crema per un colador fi i hi afegiu a poc a poc la xantana amb unes varetes.

Ompliu de crema una màniga pastissera petita o un biberó de plàstic i ho guardeu fins al moment d'utilitzar-ho.

Per al sucre de te verd matcha:

Passeu pel molinet elèctric el sucre amb el te verd matcha per aconseguir un sucre de color verd i amb gust de te.

Per a la massa dels mochis:

En una olla petita cal dissoldre la farina d'arròs i el sucre amb l'aigua freda. S'ha de coure sense parar de remenar durant uns 5 minuts a foc lent fins que tingueu una textura cremosa i densa.

Escampeu fècula de patata o blat de moro en una safata i aboqueu-hi la massa calenta. Ho pasteu amb les mans fins que tingueu una massa elàstica i mal-leable.

Formeu un rul-lo petit i dividiu-lo en 18 porcions iguals. Torneu a pastar amb les mans cada porció i formeu unes boletes. Deixeu reposar les boletes de massa durant 20 minuts, tapades amb paper film per evitar que la massa s'assequi.

Muntatge dels mochis:

Agafeu les boletes de massa i estireu-les amb les mans, deixeu-les rodones com si fossin mini pizzas. Poseu-les sobre la taula amb una mica de fècula o, perquè sigui més fàcil, poseu-les en motlles de silicona semiesfèrics de 4 cm de diàmetre i farcides de crema d'Anís del Mono i crema de pèsols. Unteu les vores amb una mica d'aigua i ajunteu-les per segellar-les, estrenyent com si fos un saquet.

Si us sobra massa talleu-ne les puntes amb unes estisores. Retireu els mochis dels motlles i els tombeu.

Abans de servir els mochis d'Anís del Mono i crema de pèsols, hi tireu sucre de te verd a sobre.

Tindreu unes postres originals i sorprenents jugant amb una fusió de cultures i amb sabor predominant a Anís del Mono dolç.

L'Atelier d'Stephane, Cabrera de Mar



© Becky Lawton

Gambeta vermella a la flama amb saltejat de pèsols i botifarra negra amb gel de la seva baina

Ingredients:

3 gambetes vermelles
40 g de pèsol llàgrima
10 g de botifarra negra
100 g de baina de pèsol
1 escalunya
2 g de menta
5 g llima
1 gra d'all

Preparació:

Peleu el cos de la gambeta, renteu els pèsols amb baina, i feu un coulis en fred amb una miqueta de menta i suc de llima. Talleu en brunoise l'all i l'escalunya i ho sofregiu. Hi incorporeu la botifarra negra i just abans de posar-ho als plats hi poseu els pèsols. Abans de servir-ho poseu una cullerada del coulis sobre els pèsols amb la botifarra. Afegeu les gambetes i les poseu un moment a la brasa.

Restaurant Sorli Emocions, Vilassar de Dalt

Harmonia vi DO Alella: *Galactica del celler Raventós d'Alella*. Color groc amb reflexes verdosos. El seu aroma és intens, franc i afruïtat, reflex propi de la varietat. En boca és un vi amb volum, corpulent i amb un llarg post-gust. És un vi estructurat i potent degut a la seva elaboració.



Pèsols de Can Rabassa amb xocolata

Ingredients per a 4 persones:

16 baines de pèsols de Can Rabassa
100 g Cobertura de xocolata Barry 73%
2 g Mantega de cacau
12 g Gelificant vegetal
500 g Aigua mineral natural
1 fulla de menta
Brots, flors o germinats de pèsols (decoració)

Preparació:

Peleu els pèsols i reserveu-ne les baines. Escaldeu els pèsols amb aigua bullint. Ho refredeu ràpidament i els reserveu. A la mateixa aigua feu una infusió amb la menta i les baines. En reserveu la meitat i amb la resta feu un lliquat on afegirem gelificant i ho reservarem un cop colat. Desfarem en un bany maria la mantega de cacau i la cobertura a 40°. Hi banyarem la meitat dels pèsols amb molta cura. Muntarem el plat segons la fotografia o al nostre criteri i el podem decorar amb brots, flors o germinats

Restaurant El Nou-Cents, Mataró

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca Muscat del Celler Can Roda*. Color groc palla allimonat, amb típics reflexos verdosos de la Pansa Blanca. Aromes de fruites com el plàtan, pinya i préssec, i florals com la rosa i gessamí amb un fons mineral. Post gust molt potent ajudat per la nota amargant que li dóna la varietat principal.



Alella

RESTAURANT LA PLAÇA D'ALELLA

Plaça de l'Ajuntament, 8
Tel. 93 540 97 70
tonicofe@hotmail.es

Menú MARESME:

Entrant: Copeta del Maresme (amb crema de pèsols, una gamba i reducció de vinagre)

Primer plat: Pèsols amb ceba i cruixent d' espatlla de Guijuelo

Segon plat: Pèsols amb gambes i sípia

Postres: Maduixes amb nata, moscatell o xocolata

Aigua, pa i 1 ampolla de Marquès d'Alella per cada dues persones

Divendres i dissabte nit hi afegim 1 ampolla de brut nature de la casa per cada dues persones

En acabar, servei de gin-tònics

Preu: 16,50€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Visites als cellers de la DO Alella www.doalella.cat
- Consulteu la programació de les activitats "Enotast" i "Mostast" a l'oficina de turisme
- Ruta autoguiada modernista
Per a més informació
Oficina de turisme d'Alella
Tel. 93 555 46 50
oficinadeturisme@alella.cat
www.alella.cat/turisme

Arenys de Mar

EL QUIÑON

C. d'Avall, 41
Tel. 93 638 68 53
www.elquinonrestaurant.com
www.facebook.com/elquinonrestaurant
info@elquinonrestaurant.com

Dimarts i diumenge nit i dimecres tancat

Plats:

Bacallà confitat amb crema fina de pèsols del Maresme 18 € (IVA inclòs)

Saltat de pèsols del Maresme amb botifarra negra sobre de llit de patata i coronat amb ou poche 13,50 € (IVA inclòs)

Sèpia amb patates i pèsols, Plat de Mataró 11 € (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 BRASA DE BOU

Carretera Cornellà a Fogars de Tordera km. 12,5
Tel. 93 793 89 27
www.brasadebou.com
Jmg74@hotmail.com

Cua de bou certificat de la vall d'Esla amb pèsols del Maresme 25 €

Pèsols saltejats del Maresme amb botifarra del Perol i secret de porc criat amb castanyes 18 € (IVA inclòs)

Els plats només s'oferiran dissabtes i diumenges

BRASERIA LA TAVERNA

Avinguda Panagall, 3
Tel. 93 793 76 39
Jmg74@hotmail.com

Calamars amb pèsols del Maresme al forn de llenya
Preu: 16 € (IVA inclòs)

El plat només s'oferirà dissabtes i diumenges

L'ERA RESTAURANT

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

Plats:

Crema de pèsols amb cruixent de pernil ibèric

Favetes i pèsols a la catalana

Saltat de pèsols amb pernil ibèric i encenalls de foie

Pèsols amb sepïoles, mandonguilles i bolets

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

LA FONDA DEL CASAL

C/ Gran, 28
Tel. 93 707 40 78
www.lafondadelcasal.cat
lafonda@lafondadelcasal.cat
Dilluns tancat

Cua de bou estofada amb pèsols de la floreta

Preu: 15 € (IVA inclòs)



RESTAURANT L'ORQUESTRA

C/ Bellavista, 3

Tel. 93 797 13 70

Ainosgarcia@gmail.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Plat: pèsols ofegats amb carxofes i conill escabetxat a la sidra

Preu plat mitja ració: 12,50 € (IVA inclòs)

preu plat ració sencera: 24 € (IVA inclòs)

Menú de tast (4 plats i carro de postres amb l'opció de triar plat de pèsols) 56 € (IVA inclòs)

Menú lleuger (2 plats i carro de postres amb l'opció de triar plat de pèsols) 30 € (IVA inclòs)

Menjar a la carta, poden fer pica-pica i segon a triar, aprox. 40 € (IVA inclòs)



QUATRE RELLOTGES RESTAURANT

Cruïlla ctra. C1415 amb BV5106

Tel. 93 757 41 94

quatrerellotges@gmail.com

Dilluns tancat

Menú:

Flam de pèsols amb escamarlans i musclos.

Supremes de llobarro sobre mil fulls de patata.

Pastis de tiramisú

Beguda.

Preu Menú 18 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix de dimarts a divendres



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'STEPHANE

Av. Pare Jaume Català, 30-36, local 1

Tel. 609 44 30 52

www.stephanepoussardin.com
stephanepoussardin@gmail.com

Crema de pèsols amb ou poché i cruixent de bacó amb sèsam
Mochi d'arròs amb crema dolça de pèsols, gel d'Anís del Mono i te verd

Bacallà, velouté i panna cota de pèsols

2 hores de taller a 35 €/persona (IVA inclòs), o bé l'altra fórmula de l'Atelier: Taller Diversión, taller de 2 hores convertit en un sopar privat amb 3 plats, cafès, vi i sopar a 45 €/persona (IVA inclòs). Reserveu amb antelació. Inscripcions: 609 44 30 52

Altres visites recomanades:

- Ruta teatralitzada al Castell de Burriac. Diumenge 20 març, a les 10.30h
- Ruta Santa Elena d'Agell. Diumenge 10 d'abril, a les 10.30h
Cal fer reserva a: turisme@cabrerademar.cat o trucant a 674 011 450



Cabrils

RESTAURANT CA L'ESTRANY

C/ Camí Coll de Port, s/n

Tel. 93 750 70 66

www.calestrany.com

calestrany@gmail.com

Dilluns tot el dia (excepte festius)

i diumenge vespre tancat

Pèsols del Maresme amb cloïsses de carril i pernil ibèric

Preu: 15,95 € (IVA inclòs)

RESTAURANT XARET

C/ Xurroia, 3

Tel. 93 750 75 49

www.restaurantxaret.com

info@restaurantxaret.com

Diumenge vespre i dilluns tot el dia (excepte vigílies o festius), nits divendres i dissabtes tancat, excepte reserva prèvia.

Plat: Pèsols a la catalana

Plat inclòs a la carta i al menú de cap de setmana de 22 € (IVA inclòs)

CAL GRAS

Cal Gras, 4

Tel. 93 753 19 53

kimvasi@hotmail.com

Dimecres (excepte festius) tancat

Plats:

Pèsols del Maresme a la catalana
Pèsols i faves del Maresme a la catalana

Pèsols del Maresme amb sèpia
Truita de pèsols i pernil



XEFLIS



Ctra. de Vilassar de Dalt, 15
Tel. 93 750 81 95

www.xeflis.cat

Dimarts tancat

Plats:

Pèsols a la catalana
Bacallà confitat amb pèsols
Faves i pèsols a la catalana
Pèsols amb sípia

TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabriels, 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.

Plats:

Pèsols de la floreta de Sant
Andreu de Llavaneres ofegats
amb gambes i castanyons.
Amanida tèbia de bacallà,
patates, carxofes i pèsols de
la floreta de Sant Andreu de
Llavaneres.

Pèsols ofegats 13.50 € (IVA inclòs)

Amanida tèbia 10.50 € (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

EL TALLER

Passatge de Sant Pere, 2

Tel. 93 791 26 01

www.restauranteltaller.com

Dimarts i dimecres (excepte
festius) tancat

Menú:

Pèsols de la floreta ofegats a la
catalana

Bacallà amb samfaina i
mongetes del ganxet, o bé
entrecot al pebre

Postres del dia

Celler: vi Peralada o cava Parxet

Aigua, pa i cafès

Preu: 40 € (IVA inclòs)

El menú de la pesolada només
s'oferirà els caps de setmana

RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Dimarts i les nits de diumenge a
dijous, tancat

Menú:

Aperitiu Marola amb vermut de
la casa

Coca de pa torrada amb
tomàquet

Pèsols del Maresme ofegats a la
catalana

Llobarro al forn estil Marola, o bé
sèpia amb mandonguilles

Gelat de vainilla amb xocolata
calenta

Celler: Vi blanc Marqués de Alella

blanc sec Pansa Blanca, ó Cava
Perelada brut reserva

Aigua Sant Aniol

Cafè Brasilia

Preu: 38 € (IVA Inclòs)

SOLSTICI

Plaça de les barques, s/n

Tel 608 14 59 84

www.solstici.com

Info.solstici@gmail.com

Dilluns tancat

Plat:

Timbal de mouse de pèsols amb
bacallà i gambes, gratinat amb
allíoli

Preu de la tapa: 3,50 €

RESTAURANT FONDA MANAU

C/ Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

www.manau.cat

info@manau.cat

Dimarts tot el dia i les nits de
diumenge a dijous, tancat.

Menú:

Coca torrada amb paté fet a
casa.

Amanida de tres enciams amb
vinagreta fresca i ànec (foie i
pernil)

Pèsols del Maresme ofegats
amb costella de porc i botifarres
(negra i del perol)

Copa de crema de taronja i
maduixes del Maresme

Aigua. Vi blanc Marqués de Alella
Clàssic, o Señorío de Sarriá rosat
(Navarra), o Alcorta criança

Rioja, o Cava Castell de Perelada
brut reserva. Cafè.

Preu: 30 € (IVA inclòs)

(mínim 2 persones)

CAN SUÑÉ

C/ El Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

www.cansune.com

info@cansune.com

Dilluns i dimarts i les nits de
dimecres, dijous i diumenge,
tancat.

Menú:

Amanida boja de canònics
amb alvocat, nous, formatge
gorgonzola, poma, crostonets i
fruits vermells amb vinagreta de
mel

Coca de recapte amb formatge
fos, serrà, melmelada de
tomàquet i ruca.

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

Les postres a escollir:

Canyes de pasta fullada farcides
de crema catalana o gelat fet a
casa.

Bodega a escollir entre:

Marqués de Alella blanc. DO
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 sucari amb tomàquet

Preu: 31,50 € (IVA inclòs)
(mínim 2 persones)

EL VELLARD

Camí Ral, 18
Tel. 937 91 00 03

Menú

Primers a escollir:

Amanida del xef (varia segons el nostre producte del dia)
Carpaccio de bou de Nebraska, virutes de parmesà, codony i mostassa
Raviolis cruixents farcits de carn d'olla amb crema suau de pèsols
Degustació de les nostres croquetes casolanes

Pèsols de la floreta del Maresme ofegats amb botifarra, papada i all tendre (supl. 2 e)
Carxofes cruixents amb salsa de romesco feta per nosaltres

Segons a escollir:

Paella de marisc (min. 2 persones)
Fideuà de marisc (min. 2 persones)

Filet d'orada gratinada amb muselina de ciboulette, ceba caramel·litzada i carxofes

Morro de bacallà confitat amb textures de carbassa, panses i pinyons
Entrecot de vedella amb xips de patates fetes per nosaltres i salsa d'oporto (supl. 2 e)
Terrina tendre i cruixent de porc, pèsols, codony i salsa de foie
Postres casolanes, pa, aigua i vi de la casa

Preu: 21 € (IVA inclòs)

PIZZERIA ESTRAC

Camí Ral, 5
Tel. 937 91 31 88

Menú PESOLADA:

Canelons de rostit amb foie i beixamel de tòfona
Pèsols amb carxofa ofegats a l'estil Emma
Gelat artesà de la casa a escollir
Aigua, pa i vi de la casa (Terra Alta)

Cafè ò infusió

Preu: 25 € (IVA inclòs)

LA BODEGUETA

La Riera, 36
Tel. 93 791 53 55

Aperitiu:

Crema de pèsols amb encenalls de pernil ibèric i calçots, arrebossats.

Primer plat:

Pèsols ofegats a la catalana

Segon plat:

Entrecot o calamarcets
Postres del dia i copa de cava
Vi Rioja Camino de los Monjes

o vi blanc Adra Rueda verdejo i aigua

Preu: 29,50 € (IVA inclòs)

HOTEL COLON

Plaça de les Barques S/N
www.hotel-colon.net

Oscar@hotel-colon.net

Menú:

Calamars saltats amb pèsols
Torrada amb pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Brie arrebossat amb melmelada de tomàquet

Cruixent de llagostins amb

xarrup de pèsols

Filet de vedella a la graella amb

pèsols de la Floreta

Turbot al forn amb puré de pèsols

amb tomàquets italians

Maduixes amb nata

Pastisseria de la casa

Preu: 35 € (IVA inclòs)

Tradicional pèsols ofegats de la floreta a la cassola (mínim 2 persones)

Només es faran amb reserva anticipada 2 dies abans. El menú es servirà de dilluns a diumenge (segons disponibilitat)

RESTAURANT VORAMAR

Passeig del Mar, 10
Tel. 93 791 09 44

Dimecres tancat

Menú:

Pèsols ofegats amb botifarra blanca, botifarra negra, ceba tendra i alls tendres

Sarsuela de peix (rap, lluç, gambes, cloïsses i musclos)
Coca de Llavaneres o gelats de la casa (elaboració pròpia)
Celler: Vi Marqués de Alella o Cava Parxet brut, Aigua i cafè.

Preu: 35 € (IVA inclòs)
Plat de pèsols ofegats 15 € (IVA inclòs)

Plat de pèsols ofegats amb sèpia i carxofes 17 € (IVA inclòs)

-----●
Altres establiments participants:
-----●

ROSTISSERIA LA CUINA

Riera, 27
Tel. 93 013 39 97 / 685 013 466

www.lacuina.info

Dilluns a dijous tancat

Primer: pèsols i carxofes saltejats amb botifarra negra 6,25 €/ració (IVA inclòs)

Segon: pèsols amb encenalls de pernil ibèric 7 €/ració (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- 12 març: I Mostra de curts de Videopesols
- 19-20 març: Fira playmobil
- 8 maig: Fira animal natural
- Itinerari Nucli Històric



Canet de Mar

RESTAURANT AMEDIALUZ

c/ Ample, 9

Tel. 93 794 37 25

restaurantamedialuz@gmail.com

Dilluns tancat

Plats:

Pèsols a la catalana (cada dimecres al migdia)

El plat s'inclourà en el menú diari dels dimecres. Tot i que si es vol individualment tindrà un cost de 10 € (IVA inclòs)

EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km 660.800

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

@ParadorCanet

Dimecres i dijous tancat.

Plats:

Pèsols del Maresme saltats amb pernil ibèric 10,65 € (IVA inclòs)

Sèpia amb pèsols del Maresme 10,65 € (IVA inclòs)

Crema de pèsols del Maresme amb gelat de parmesà 7,40 € (IVA inclòs)

Al menú de feiners (dilluns, dimarts i divendres) també s'inclouran plats amb pèsols a 14.50 € (IVA inclòs)

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

Calella

RESTAURANT EL REBOST DEL BISBE

Institut Bisbe Sivilla

C/ Valldebanador, 39

Tel. 93 766 12 01

a8015171@xtec.cat

restaurantelrebotdelbisbe@

gmail.com

S'ha de fer reserva al Tel. 93 766

12 01 demanar pel restaurant.

Plat:

Filet de llobarro de color verd amb brots tendres d'hivern

Preu: dimecres i dijous 12,50 € (IVA inclòs)

Plat presentat dins l'oferta setmanal com a suggeriment del xef, inclòs al preu del menú.

S'ofereix el plat cada dimecres i dijous dins del menú establert seguint el programa de formació dels Cicles Formatius d'Hostaleria de l'IES Bisbe Sivilla.

RESTAURANT LA GÀBIA

Passeig Manuel Puigvert s/n

Tel. 93 769 51 85

www.lagabiaclella.com

facebook.com/LaGabiaclella

Dilluns tancat.

PICA- PICA de la casa Arròs MAR i MUNTANYA amb pèsols, botifarra negra i escamarlans d'Arenys

Postres de la casa

Vi blanc d'agulla, aigües i cafè

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- El Far de Calella - Obert a partir del 20 de març: Dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 h. Preu: 2 €
- Refugi antiaeri del Parc Dalmau - Obert a partir del 20 de març: Dissabtes, diumenges i festius, de 10 a 14 h. Preu: 1 €
- Museu del Turisme (MUTUR) - Obert de dimarts a dissabte, de 17 a 20 h; diumenges i festius, de 13 a 21 h. Preu: 2 €



© Marga Cruz

Mataró

CAMINETTO

Camí Ral, 407

Tel. 93 796 14 28

www.rte-caminetto.com

info@rte-caminetto.com

Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)

El plat s'ofereix al menú de dissabte.

CAN BRUGUERA

Veïnat de Valldeix, 23

Tel. 93 790 36 43

rte@canbruguera.com

www.canbruguera.com

Divendres i caps de setmana Plat de Mataró: Sèpia amb patates i pèsols del Maresme

CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16

Tel. 93 790 76 13

Pèsols ofegats amb sèpia

Preu: 16 € (IVA inclòs)

EL SETRILL D'EN MITO

Camí Ral, 576

Tel. 657 054 387

Diuenge tancat

Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)

ILURO

La Rambla, 14

Tel. 93 790 32 08

clara-iluro@hotmail.com



Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)

Mentre durin les jornades el tindrem a la carta o al menú.

L'HARMONIA

C/ Cristina, 18
Tel. 93 790 32 39

restaurant@lharmonia.cat

Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró). Aquest plat s'ofereix un cop per setmana al menú.

LA GIRELLA

C. Santa Marta, 37
Tel. 93 755 21 74

reserves@lagirella.net

Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)

LA NOVA ROSALEDA

C. Altafulla, 32
Tel. 93 799 43 21

Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)

MUNDIAL

Camí Ral, 548
Tel. 93 798 15 97

www.restaurantemundial.es
info@restaurantemundial.es

Plat de Mataró: Sèpia amb patates i pèsols del Maresme

NUUS - HOTEL ATENEA PORT MATARÓ

Ps. Marítim, 324

Tel. 93 222 60 06 – 664 459 946
www.nuusrestaurant.com

Restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Cap i pota amb pèsols i cloïsses
7 € (IVA inclòs)

Wontons fregits farcits de botifarra negra amb hummus de pèsols, amb wasabi i salsa de Miso Dare 8 € (IVA inclòs)
Taglietelle de sèpia amb consomé de pèsols i perles de patata 8 € (IVA inclòs)

Gelat de pèsols i llima amb quenelle de formatge cremós i ametlles caramel·litzades 6 € (IVA inclòs)

BOCCA RESTAURANT

Plaça Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurant.com

bocca@boccarestaurant.com

Menú degustació dels pèsols del Maresme:

Gotet de pèsols amb mousse de formatge a la mel
Baina de pèsols en tempura
Bacallà confitat i arrebossat amb pols de pèsols amb chutney de tomàquet i alfàbrega
Amanida de pèsols amb infusió de menta fresca, flor de carbassó i gelat de pernil ibèric deshidratat
Caneló cruixent de pollastre de corral en textures i escuma de pèsols
Arròs negre de sípietes i pèsols del Maresme amb paper negre
Garrí a baixa temperatura amb

migas dolces de pèsols i terra de botifarra negra
Culant de xocolata negra i pèsols amb xarrup de mandarina
Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat
Preu: 40 € (IVA inclòs)
Pa degustació, servei i beguda no inclòs

EL BALCÓ DE MATARÓ

C/ Montnegre 50

Tel. 93 755 04 60 – 637 47 66 90

Menú:

Amanida el Balcó de Mataró, tallarines al pesto de pèsols o pèsols saltejats amb pernil
Segon plat a escollir:
Pèsols ofegats o arròs amb pèsols
Postres a escollir de la casa
Preu: 17 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21

Tel. 93 799 37 51

www.elnou.cents.restaurant

contacte@elnou-cents.restaurant

Menú:

Pèsols de Can Rabassa amb xocolata
Faves doble pelada al vapor textures d'ou amb pernil 100% serrà sobre patata fregida
Caixetes de verdures al vapor amb escalivada, romesco i formatge fresc de Can Pujol
Filets de llenguado, cremós de

carbassa i textures d'algues
Confitat de secret de vedella amb taronja sanguina
Postres: Mousse de xocolata blanca i maduixes de St. Cebrià Pa, aigües minerals
Preu: 42 € (IVA inclòs)



RESTAURANT SANGIOVESE

Sant Josep, 31
Tel. 937 41 02 67

www.sangioveserestaurant.com
www.facebook.com/sangioveserestaurant
info@sangioveserestaurant.com

Menú:

Sopa de pèsols, ou de guatlla i tòfona.

Paperina de tempura de pèsols.
Esfera de pèsols farcida de mozzarella.

Cracker de remenat de pèsols amb pernil.

Amanida de pèsols amb tomàquets secs i escopinyes.

Ou poche amb pèsols ofegats amb botifarra negra.

Raviolis transparent de sípia amb pèsols.

Bacallà a la brasa amb tripa de bacallà i pèsols al pil-pil.

Caneló de cua de bou amb pèsols i cebetes.

Escuma d'anís estrellat amb pèsols i caramel d'ametlles.

Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Ruta Miquel Biada. El primer ferrocarril, 20 de març, a les 11 h
- Setmana Santa a Mataró. Processó general de Divendres Sant, 25 de març, a les 18.30 h
- Ruta Mataró, un passeig per la història, 10 d'abril, a les 11 h
Per a més informació:
Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98
www.visitmataro.cat
turisme@ajmataro.cat

Montgat

FONDA MARINA

Camí Ral, 151

Tel. 93 469 25 06

Saltat de pèsols amb tripa de bacallà i carxofes

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

Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA

C/ Església, 104

Tel. 93 767 17 35

www.canformiga.com

<http://canformigablogspot.blogspot.com/es/>

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

Menú I

Primer plat: Crema de pèsol de la floreta amb encenalls de pernil.

Segon plat: Caldereta de pèsols del Maresme amb sèpia i cloïsses.

Postres: Crema catalana.

Pa, vins catalans recomanats,

aigües, cafè no inclòs.

Preu: 21 € (IVA inclòs)

Menú II

Primer plat: Platillo de pèsols i faves del Maresme amb alls tendres, botifarra negra i cansalada.

Segon plat: Suquet de bacallà amb pèsols i llagostins.

Postres: Pastisset de crema catalana amb gelat de vainilla i salsa de fruites vermelles.

Pa, vins catalans recomanats i DO Alella, aigua i cafè inclòs.

Preu: 30,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT ELS PESCADORS

Platja (davant el pas a nivell)

Tel. 93 762 63 99

Plats:

Cassola de sípia amb pèsols 12,75 € (IVA inclòs)

Pèsols de temporada ofegats amb botifarra i ou dur 9,50 € (IVA inclòs)

Els plats només s'ofereixen els caps de setmana

GÜNTER'S RESTAURANT

C/ Puntaires, 7

Tel. 93 767 16 57

info@cangil.com

Facebook Günter's Pineda de Mar

Menú 28,00 € (IVA inclòs) mínim 2 persones

Primer plat: Pèsols amb sèpia i reducció de cervesa negra

Segon plat: Rostit de vedella amb

pèsols, all i bolets

Postres: a escollir

Aigua, vins Rioja i pa inclòs

Menú de 28 € (IVA inclòs)

Primer plat: Crema de pèsols

Segon plat: Bacallà amb pèsols i reducció de maduixa

Postres: a escollir

Aigua, vins Rioja i pa inclòs

Menús disponibles només amb reserva

Altres visites recomanades:

- 13 de març i 9 d'abril. Fira d'artesanía a la Plaça de les Mèlies
- Fundació Tharrats d'art gràfic



Sant Andreu de Lllaneres

17a Festa del Pèsol Garrofal Del 15 al 17 d'abril

Divendres 15 d'abril

21 h **9è Sopar del pèsol**, organitzat pel restaurant Vil·la Minerva. Cal inscripció i pagament previ. Durant el sopar, **lliurament de la distinció 10è Pèsol d'Or**

Lloc: Vil·la Minerva

Dissabte 16 d'abril

10-14 h i 17-20.30 h **Exposició i venda** a càrrec de productors de pèsols i comerciants
Lloc: Parc de Ca l'Alfaro
17.30-19 h **Anem a jugar!**
Activitat infantil amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya.

Lloc: Parc de Ca l'Alfaro
18 h **Lliurament dels premis de la Mostra Literària Sant Andreu de Lllaneres 2016**

Lloc: Sala de plens de l'Ajuntament
Organitzat per la Regidoria de Cultura

Diumenge 17 d'abril

10-15 h **Exposició i venda** a càrrec de productors de pèsols i comerciants

Lloc: Parc de Ca l'Alfaro
12 h **Degustació dels pèsols ofegats de Lllaneres** elaborats pels restauradors de la comarca i d'altres delícies ofertes pels diversos establiments locals
Lloc: Parc de Ca l'Alfaro

Durant el dos dies d'exposició i venda de productes hi haurà una parada en la qual es podran comprar els tiquets per a la degustació de diumenge.

Per participar al sopar del pèsol cal inscripció prèvia, que es pot fer a través del formulari que trobareu al web municipal www.ajllavaneres.cat



17a Mostra Gastronòmica del Pèsol i la Coca de Lllaneres

Del divendres 1 al dissabte 30 d'abril

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

LA CALETA

Pg. Marquès de Casa Riera, 45
Tel. 93 791 16 58
www.lacaleta.cat
costalm@llavaneres.es
1r plat: Pèsols del Maresme a la Catalana
2n plat: Lluç de Palangre al Forn
Postres: Coca de Lllaneres o Maduixots del Maresme al gust
33 € (IVA inclòs, aigua, pa i cafè)

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 93 792 69 60
www.canjaume.cat
restaurant@canjaume.cat
Dimecres tancat

Menú:

Aperitiu de Can Jaume i Coca torrada amb tomàquet
1r plat: Amanida de pèsol confitat amb peus de porc i tòfona negra
2n plat: Pèsols de Lllaneres ofegats amb botifarra negra i blanca
Postres: Coca de Lllaneres
Preu: 36,50€ (IVA inclòs)

PINS MAR

Ctra. N II, Km 651
Tel. 93 792 69 02
www.restaurantpinsmar.com
jaumepinsmar@hotmail.com
Sèpia amb patates i pèsols. Plat de Mataró

Altres establiments participants:

ROTISSERIA 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 Lllaneres (cansalada, botifarra, etc.)
Pèsols amb sípia

Hortes i Patisseries certificades:

HORTA GRAUPERA

Tel. 93 792 85 97
moragraupera@hotmail.com
www.hortagraupera.com

HORTA MARCÓ

Tel. 93 792 74 23
marc@hortamarco.com
www.hortamarco.com

HORTA MARRÉ

Tel. 93 792 67 47
immagomez@hotmail.es

HORTA PERA VIVÁN

Tel. 93 792 64 49
peralopezlaura@gmail.com

HORTA RABASSA

Tel. 93 792 67 71
frabassa@gmail.com



HORTA XAVIER AMAT

Tel. 607286507-608686058
instalchris@gmail.com

PASTISSERIA SALA

Tel. 93 792 60 48
pastisseriesala@gmail.com

FORN SANT ANDREU

Tel. 93 792 84 18
n.massague@gmail.com

Altres visites recomanades:

- Museu Arxiu a Can Caralt
- Barri marítim i Port Balís
- Edificis Modernistes i retaula de l'església Parroquial

Sant Cebrià de Vallalta

RESTAURANT CAN JOAN

Ctra. Sant Cebrià-Sant Iscle s/n
Tel. 93 763 03 01

Dijous tancat.

Mandonguilles amb pèsol de la Vallalta estil Can Joan

RESTAURANT BAR MARI

C/ Centre, 3
Tel. 93 763 00 23 / 93 763 11 15

Plats:

Pèsols ofegats a la menta.
Pèsols amb sípia.
Mandonguilles amb pèsols.

Altres establiments participants:

PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat

Plats:

Estofat de pèsols amb botifarra esparracada negra 5,75 € (IVA inclòs)
Crema de pèsols amb botifarra negra 11,30 €/litre (4 racions) (IVA inclòs)
Lluç amb parmentier de pèsols i cruixent de iuca 7,30 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Itinerari: "Les Torreneres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: nucli antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial.



Sant Pol de Mar

CARME RUSCALLEDA SANT PAU

C/ Nou, 10
Tel. 93 760 06 62
www.ruscalleda.cat
Diumenge el vespre, tot el dilluns i el dijous el migdia, tancat
Bombes de pèsols, pop, patata i espinacs

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 pinçons

HOSTAL - RESTAURANT CAN TARANO

C/Nou, 3-5
Tel. 93 760 45 79

Plats:

Pèsols i faves a la catalana
Pèsols amb sèpia

EL MOLÍ

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

Plats:

Pèsols del Maresme amb pernil ibèric i cloïsses
Favetes baby i pèsols del Maresme estofats a la catalana
Fricandó de vedella amb

pastanaga, bolets i pèsols del Maresme.

Lluç fresc de palangre al forn amb patata panadera, cloïsses i pèsols del Maresme
Sípia amb patates, moixernons i pèsols del Maresme

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II
Tel. 93 760 11 05

Plats:

Carpaccio de gambes amb pèsols i vinagreta a la menta
Confit d'ànec ofegat amb pèsols i foie

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II
Tel. 93 760 00 51

Plats:

Pèsols ofegats amb tripa de bacallà i botifarra
Crema de pèsols tèbia amb formatge fresc i pipes de carbassa
Menú Gran Sol: 19 € (IVA inclòs) amb la beguda a part
Els plats són disponibles al Menú Gran Sol i s'ofereixen de forma alternada.
Preu: 19 €/persona (IVA inclòs), amb la beguda a part.



LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28
Tel. 93 760 03 16

Plats:

Pèsols ofegats de Llaveneres
El plat s'ofereix al menú de cap de setmana.

BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

C/Nou, 50
Tel. 93 760 11 22

Pizza pesolada, amb pèsols saltejats amb bacó i pernil ibèric

MARGOT

C/ Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
Pèsols amb sèpia

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques
Tel. 93 760 06 54
Sèpia amb pèsols a l'estil Voramar

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

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

Plats:

Crema de pèsols
Pèsols amb sèpia

Altres establiments participants:

EL TRENCALL

C/ Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42

Obert només els caps de setmana.

Plats:

Pèsols saltejats amb pernil
Sèpia amb pèsols

PASTISSERIA SAULEDA

C/ Manzanillo, 20
Tel. 93 760 04 65

Plats disponibles, amb encàrrec:

Crema de pèsols amb botifarra negra
Estofat de pèsols amb botifarra negra esparracada
Lluç amb parmentier de pèsols

Altres visites recomanades:

- Mercat de pagesia i proximitat. Cada segon dissabte de mes
- Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar
- Ruta pel camí de ronda al seu pas per Sant Pol de Mar



Sant Vicenç de Montalt

LA CALETA

Passeig del Marqués de Casa Riera, 45
Tel. 93 791 16 58 - 656 85 81 60
www.lacaleta.cat

costalm@llavaneres.es

Dimarts i vespres tancat

Menú:

Pèsols del Maresme a la catalana
Lluç de palangre al forn
Coca de Llaveneres o fresons del Maresme al gust

Aigua, pa i cafè o infusions

Preu menú: 33,00 € (IVA inclòs)

Preu ració de pèsols: 14,00 € (IVA inclòs)

H. RESTAURANT MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17
www.montaltmar.com
info@montaltmar.com

De dilluns a dimecres tancat

Plat:

Pèsol de la floreta del Maresme ofegats amb ceba tendra i menta
15 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Casc antic
- Passeig Marqués de Casa Riera

Teià

RESTAURANT EL NOUANTIGÓ

Plaça Sant Jaume, 5
Tel. 93 540 04 23

www.elnouantigo.com
info@elnouantigo.com

Vespres de dilluns a dijous i diumenge, tancat.

Pèsols saltejats amb secret ibèric i ceba confitada amb praliné d'all negre

Preu Menú Experiència: 27,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- La ruta del Vedat
- Parc arqueològic Cella Vinària i Centre d'Acollida Turística



Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com

Pèsols del Maresme estofats a l'aroma de menta i anís

RESTAURANT SORLI EMOCIONS

Plaça de Can Nolla, 1
Tel. 93 753 93 47

cuina@sorliemocions.cat

Menú

Primer plat:

Gambeta vermella a la flama amb saltejat de pèsols i botifarra negra amb gel de la baina 16 € (IVA inclòs)

Segon plat:

Moll cruixent amb pa de pessic exprés de maduixa i tomàquet, i tomàquets farcits de crema d'anxova 18 € (IVA inclòs)
Vi Galàctica DO Alella

Altres visites recomanades:

- 20 de març: 17è Aplec de sardanes i Fira d'artesans
- 9 i 10 d'abril: Festival Música Viva
- 17 d'abril: Trobada de puntaires

Vilassar de Mar

RESTAURANT EL TERRAL

C/ Sant Joan, 46
Tel. 93 750 69 15

www.elterral.cat
info@elterral.cat

Dilluns, vespres de dimarts a dijous i diumenge tancat.

Plats:

Amanida de verds amb tirabecs i pernil d'ànec

Ofegat de pèsols amb calamarcets i la seva tinta
Botifarres del perol i negra amb pèsols ofegats

Els plats s'oferiran dins d'un menú temporada.

Plats inclosos al menú de temporada

Preu 24 € (IVA inclòs) compost de primer plat, segon plat, postres, pa torrat i aigua.

VINS&TAST

Plaça Josep Tarradelles, 57, local 2
Tel. 670 913 998

www.vinsandtast.com
vinsandtast@gmail.com
Dimarts tancat

Ofegat de pèsols floreta amb esferificació de cua de bou i papada ibèrica
Preu: 8,75 € (IVA inclòs)

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
- 3 d'abril: visita concertada a la Casa-Museu Carme Rovira
Reserves a:
aliersm@vilassardemar.cat
o 93 759 36 39



DEL 17 DE MARÇ AL 21 D'ABRIL
Jornades gastronòmiques de la cuina del

Pèsol

DEL MARESME 2016



El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauletes



 **Costa de Barcelona
- Maresme**

 **@CostaBcnMaresme**

 **@costabcnmaresme**

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



Costa
Barcelona



Compromís | Compromís
de Calidad Turística | de Qualitat Turística



CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Alella
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 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 Teià
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar

Entitats:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella

