

Caldes d'Estrac

XII Pesolada Jornades Gastronòmiques de Primavera

Del 10 de març a l'1 de maig

PROGRAMA

Dijous 9 de març (19h)

Presentació a les autoritats i a la premsa de la 12a Pesolada a Caldes d'Estrac a la Sala Cultural de Caldes d'Estrac, plaça de la Vila, s/n.

MAROLA

Pg. dels Anglesos, 6
Tel. 93. 791.32.00

Tancat dimarts i nits de diumenge a dijous

- Aperitiu Marola amb vermut de la casa
- Pèsols de la Floreta ofegats a la catalana
- Llobarro al forn estil Marola, o bé sèpia d'Arenys amb mandonguilles
- Bescuit gelat amb xocolata calenta
- Cellar: vi blanc Blanc de Blancs de Peralada, o bé, Cava Parxet Brut Reserva, o bé, vi negre Viña Extrisima Bach
- Coca de pa torrada amb tomàquet. Aigua. Cafè
Preu: 30,00 euros (IVA no inclòs)

VORAMAR

Pg. de Mar, 10 (La Musclera)
Tel. 93. 791.09.44

Tancat els dimecres i les nits de diumenge a dijous

- Pèsols de la Floreta ofegats amb alls, ceba tendra, botifarra negra i blanca
- Confit d'ànec amb salsa de pebre verd, acompanyat de flam d'espínacs
- Postres de la casa a escollir
- Cellar: vi Ramat, Marqués de Alella i Bodega Peralada
Preu: 34,00 euros (IVA inclòs)

HOTEL COLON

Pl. de les Barques s/n
Tel. 93. 791.04.00

- Terrina de salmó, gambes i Pèsols de la Floreta servida amb brioix torrat i salsa fina al safrà
- Suprema de turbot sobre un llit de

Pèsols de la Floreta amb cebetes glacejades i cloïsses

- Escumós de xocolata blanca amb cor de fruits del bosc i tela transparent de pistatxos
- Cellar: vi blanc Blanc de Pacs de Parès Baltà (DO Penedès), o bé, vi negre Castillo de Peralada (DO Empordà-Costa Brava)
- Pa, aigua i cafè
Preu: 40 euros (IVA inclòs)

FONDA MANAU-CAN RAIMON

Sant Josep, 11
Tel. 93. 791.04.59

Tancat dimarts i nits de diumenge a dijous

- Coca de Caldes torrada amb paté de la casa
- Pèsols de la Floreta salats amb pernil de Jabugo, o bé Pèsols de la Floreta estofats amb sèpia
- Cuixa d'ànec en confit, poma i cebetes glacejades, o bé, filet d'orada desespinada al llimoner i salsa verda
- Copa de crema de taronja i maduixetes del Maresme, o bé, gelat de la casa de crema de Bailey's
- Cellar: vi i cava. Parxet, Raimat
- Aigua. Cafè
Preu: 29,00 euros (IVA inclòs)

CAN SUÑÉ

Callao, 4
Tel. 93. 791.00.51

Obert els migdies de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte

- Crema de pèsols acabats de collir amb mil fulles de formatge emmental

- Amanida de contrastos del Maresme amb pernil serrà i les textures de foie d'ànec i formatge parmesà a la vinagreta de fruits vermells i pinyons
- La nostra caldereta de llamàntol amb Pèsols de la Floreta
- Sant Marc de nata i trufa cremat o gelat fet a casa
- Cellar: Acot Alella blanc, Viña Valoria Rioja negra, Nuviana rosat o cava Parató Brut
- Coca torrada feta a casa amb tomàquet
- Aigües minerals. Cafè o infusions.
Preu: 39,50 euros (IVA inclòs)

EL TALLER

Ptge. de Sant Pere, 2
Tel. 93. 791.26.01

Tancat dimarts i dimecres

La pesolada només se serveix els caps de setmana, i a partir del 17 de març

- Pèsols de la Floreta ofegats a la catalana
- Braó de xai amb guarnició
- Postres del dia
- Cellar: vi i cava. Raimat, Parxet
- Aigua. Pa. Cafè
Preu: 30,00 euros (IVA inclòs)

BEST WESTERN HOTEL JET

Riera de Caldetes, s/n (Ptge. Santerna, 25)
Tel. 93. 791.06.51

Obert cada dia

Obert a partir de l'1 d'abril

- Pèsols de la Floreta amb botifarra
- Llobarro al forn, o bé entrecot
- Copa de gelats
- Cellar: vi Puigmunts o cava Parxet

- Pa. Aigua. Cafè i licor
Preu: 26,00 euros (IVA no inclòs)

MONTALMAR

St. Vicenç de Montalt
Av. Montalmar, 1

Tel. 93. 791.10.17

Tancat dilluns i nits de dimarts i dimecres

- Entreteniments del xef
- Pèsols de la Floreta ofegats
- Lassanya de calamars i pebrot del piquillo, o bé, magret d'ànec amb reducció de Pedro Ximénez
- Gelat de bescuit amb coulis de gerds
- Cellar: vi o cava. Raimat, Parxet
- Cafè o infusions
Preu: 30,00 euros (IVA no inclòs)

EL CELLER L'ISARD

St. Vicenç de Montalt
C/ Mediterrani, 19 (Montalpark)

Tel. 93. 791.00.20

Tancat dijous i nits de diumenge a dijous

- Delícies de formatge bri calent
- Pèsols de la Floreta a l'estil l'Isard
- Entrecot de Girona a la brasa de carbó, o bé, bacallà a l'estil de Cadaqués gratinat amb all i oli i pinyons.
- Sorbet de marc de cava, o bé, coulant de xocolata calenta amb melmelada de nabius
- Coca de pa de llenya torrada amb tomàquet
- Cellar: Raimat 2000 Clamor, o bé, sangria de cava
- Aigua i cafè
Preu: 24,95 euros (IVA inclòs)

EL PETIT SUÑÉ

Port Balís. Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93. 792.76.22

Obert els migdies de dimecres a diumenge

i les nits de divendres i dissabte

- Crema de pèsols acabats de collir amb mil fulles de formatge emmental
- Amanida de contrastos del Maresme amb pernil serrà i les textures de foie d'ànec i formatge parmesà a la vinagreta de fruits vermells i pinyons
- Llamàntol fet a la brasa amb Pèsols de la Floreta saltats amb pernil serrà
- Sant Marc de nata i trufa cremat o gelat fet a casa
- Cellar: Acot Alella blanc, Viña Valoria Rioja negra, Nuviana rosat o cava Parató Brut
- Pa fet a casa
- Aigües minerals. Cafè o infusions
Preu: 38,50 euros (IVA inclòs)

LAS PALMERAS

Ctra. Nacional II km. 652
Tel. 93. 793.00.44

Tancat diumenge nit i dilluns

- Royal de foie amb escuma de pèsols
- Pèsols ofegats amb botifarra negra de Planoles
- Caldereta d'espàtlls de conill de bosc amb cargols, o bé, suprema de lluç amb Parmentier de pèsols
- Coca de Llavaneres, o bé, coulant de xocolata amb confitura de taronja
- Cellar: cava Parxet brut, Negre Martinez Lacuesta DO Rioja
- Aigua. Cafè i Petit-Fours
Preu: 45,00 euros (IVA no inclòs)

CAN MAJÓ

Arenys de Mar
Passeig de Ronda, 5

Tel. 93. 792.31.54

Tancat dimarts tarda i dimecres tot el dia

- Escopinyes al vapor amb vinagreta de forum, o bé, amanida tèbia de pèsols
- Pèsols guisats amb llamàntol o bé, peix al forn d'Arenys (segons mercat)
- Rebosteria de la casa
- Cellar: caves parxet, cellers Puig Munts
Preu: 36,00 euros (IVA no inclòs)

BARE NOSTRUM

Arenys de Mar
Riera pare Fita, 117

Tel. 93. 792.00.19

- Pèsols amb botifarra negra 10,00 euros
- Pèsols amb calamarsos 10,00 euros
- Pèsols estofats amb costella de porc 10,00 euros
- Pèsols amb sèpia 10,00 euros
- Pèsols saltats amb bolets 10,00 euros
- Cellar: vins Marqués de Alella i caves Parxet

EL PÒSIT

Arenys de Mar
Zona port s/n

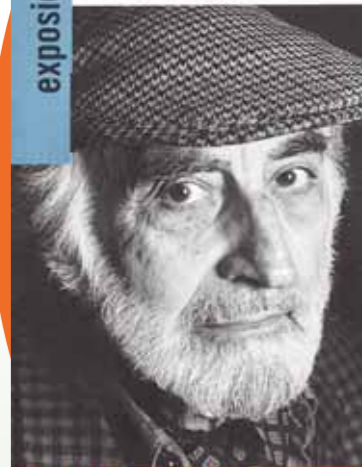
Tel. 93. 792.12.45

Tancat diumenge nit

- Suquet de peix de roca amb patates i Pèsols de la Floreta 30,50 euros (IVA no inclòs)
- Pèsols amb tallarines de sèpia 23,00 euros (IVA no inclòs)
- Cellar: celler Peralada

exposició

del 15 de novembre de 2005
al 23 d'abril de 2006



Josep Palau i Fabre

passió
i llibertat

1er Cicle "LLEGIM PALAU i FABRE"
tots els divendres, del 10 de març
al 7 d'abril, a les 7,30 h.
Tel. 93 791 35 93
fundaciopalau@fundaciopalau.net

L'Associació de restauradors i hostalers
de Caldes d'Estrac col·labora amb la
fundació Palau.