

St. Andreu de Llaveneres

EL PÈSOL BARROFAL

VII Festa del Pèsol

22 i 23 d'abril

Dissabte 22 d'abril

17.00 h Exposició i venda per part de productors de pèsols i comerciants
Degustació de vi i de broquetes
Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

17.15 h Activitats infantils: tallers de collage i per pintar terrines
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

19.00 h Conferència xerrada sobre gastronomia
Lloc: sala d'exposicions de Ca l'Alfaro

Inscripcions i presentació dels plats per al concurs gastronòmic Truita del Pèsol de Llaveneres
Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

19.45 h Lliurament dels guardons del concurs gastronòmic Truita del Pèsol de Llaveneres
Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

Diumenge 23 d'abril

10.00 h Exposició i venda per part de productors i comerciants
Venda de roses i llibres
Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

11.00 h Activitats d'animació
Lloc: Ca l'Alfaro

12.00 h Passejada oficial de la Festa del Pèsol

12.30 h Degustació dels pèsols ofegats de Llaveneres, coca de Llaveneres, broquetes i vi o cava
Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

VII Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llaveneres

Del 1 d'abril al 1 de maig

Restaurants participants a la Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llaveneres 2006 que ofereixen diferents menús incloent pèsols de Llaveneres.

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 93 792 69 60

- Aperitiu Can Jaume i coca torrada de tomàquet
- Amanida tèbia de salmó
- Pèsols de Llaveneres ofegats acompanyats de pa de botifarra negra
- Gelat de xocolata blanca i pebre de Jamaica
- Coca de Llaveneres
Preu per persona 34,00 euros (IVA no inclòs)

RESTAURANT PETIT SUÑÈ

Port Balís, local 5
Tel. 93 792 76 22

- Crema de pèsols acabats de collir amb mil fulles de formatge emmental
- Amanida de contrastos del Maresme amb pernil serrà i les textures de foi 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
- Coca de Llaveneres o gelat fet a casa Pa fet a casa
Preu per persona 36,00 euros (IVA inclòs)

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11
Tel. 93 792 73 03

- Aperitiu
- Fritura mediterrània
- Pèsols ofegats
- Coca de Llaveneres
Preu per persona 35,00 euros (IVA inclòs)

HANDICAP RESTAURANT

Escola de Golf, HCP-1
Tel. 93 791 34 98

- Pèsols ofegats de Llaveneres
- Morro de bacallà a la papillota amb espàrrecs i espinacs, o bé carré de cabrit al forn amb patates
- Volcanet de xocolata amb gelat de vainilla amb fruites vermelles
- Coca de Llaveneres
Preu per persona 36,40 euros (IVA no inclòs)

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100
Tel. 93 792 69 02

- Entrants de peix
- Pèsols de Llaveneres ofegats
- Coca de Llaveneres i cafès
Preu per persona 28,00 euros (IVA inclòs)

MASIA BARTRÉS

Camí de la Masia, 6
Tel. 93 792 70 01

- Pèsols de Llaveneres ofegats
- Bacallà amb closca al romesco i gratinat
- Coca de Llaveneres
Preu per persona 27,00 euros (IVA no inclòs)

IL PORTO

Port Balís, local 2
Tel. 93 792 79 29

- Carta
- Truita de pèsols i botifarra negra (12,50 euros)
- Pèsols amb sèpia (14,50 euros)
- Risi bisí (12,00 euros)

RESTAURANT ANTIC BAR DE L'HÍPICA

(Centre Eqüestre de Llaveneres)
Camí Cabot de Munt, S/N

- Tel. 93 795 22 15
- Pèsols de Llaveneres ofegats
 - Costelles de cabrit arrebossades amb guarnició
 - Jarret de vedella amb bolets i Pèsols de Llaveneres
 - Coca de Llaveneres
Preu per persona 28,00 euros (IVA inclòs)

MASIA GRAUPERA

Pg. de les Monges, 48-50
Tel. 93 792 64 47

- Carpaccio de bou amb encenalls de formatge parmesà, o bé Pèsols de Llaveneres ofegats
- Capó farcit tradicional, o bé orada al forn amb all i bacó
- Coca de Sant Andreu de Llaveneres o individual de xocolata
Preu per persona 35,00 euros (IVA no inclòs)

MAS NADAL

Veïnat Avall, 8
Tel. 93 792 72 44

- Pèsols de Llaveneres ofegats
- Cabrit d'Arbúcies al forn
- Coca de Llaveneres
Preu per persona 31,00 euros (IVA no inclòs)

CLUB NÀUTIC EL BALÍS

Port Balís
Tel. 93 792 63 26

- Carta
- Cassoleta de pèsols amb cloïsses (19,50 euros)
- Pèsols a la catalana (13,50 euros)
- Pèsols saltats amb pernil ibèric (15,50 euros)
- Costelles de cabrit arrebossades amb puré de pèsols a la menta (19,50 euros)

LA BRASA 48

Carrer de Munt, 48
Tel. 93 792 64 19

- Pèsols ofegats a l'estil de Llaveneres

- Conill rostit amb albergínies, prunes i pinyons
- Coca de Llaveneres
Preu per persona 28,00 euros (IVA no inclòs)

CASTELL DE MAR

Ctra. Nacional II, Km. 651,8
Tel. 93 795 21 21

- Pèsols estofats amb ceps i botifarra del Perol
- Medallons de filet amb crema de pernil de Jabugo i reducció de porto
- Coca de Llaveneres
Preu per persona 32,00 euros (IVA no inclòs)

Restaurants participants a la degustació de Pèsols de Llaveneres

CAN BLIDU

Pg. Joaquim Matas, 31 / 973 952 641

CASTELL DE MAR

Ctra. N-II km. 651,8 / 937 952 121

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís / 937 928 613

MENJARS CUITS ROSETA

Av. Pau Casals, 13 / 937 926 164

MASIA GRAUPERA

Pg. de les Monges, 48 / 937 926 447

VIL-LA MINERVA

Pas de la Casa, 3 / 937 926 104

CLUB DE GOLF DE LLAVENERES

Camí del Golf s/n / 937 926 050

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís / 937 926 960

RESTAURANT ANTIC BAR DE L'HÍPICA
(Centre Eqüestre)
Camí Can Cabot de Munt s/n / 937 952 215

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís / 937 927 303

HANDICAP RESTAURANT

Escola de golf HCP-1 / 937 913 498

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100 / 937 926 902

MASIA BARTRÉS

Camí de la Masia, 6 / 937 927 001

IL PORTO

Port Balís, local 2 / 937 927 929

RESTAURANT DALT VILA

C/ Avall, 9 / 937 926 656

MAS NADAL

Veïnat d'avall, 8 / 937 927 244

CLUB NÀUTIC EL BALÍS

Port Balís / 937 926 326

TERRAMAR

Ctra. Nacional II Km. 650,8 / 937 929 113

NICKY'S BAR

Camí de la Masia, 6 / 937 928 407

LA BRASA 48

C/ de Munt, 48 / 937 926 419

NOSTRUM LLAVENERES

Camí de la Masia, 5, local 1 / 937 92 94 56

RESTAURANT PETIT SUÑÈ

Port Balís, local 5 / Tel. 93 792 76 22