

Mataró

IX Jornades Gastronòmiques

Del 13 de març al 30 d'abril

PROGRAMA

Dimarts 14 de març (12 h)

Presentació de les Jornades a l'Escola de Restauració i Cambreria de Mataró. Germans Thos i Codina, 43. Tast per als assistents.

Dissabtes 1 i 8 d'abril

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

Dimecres 26 d'abril (18 h)

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

RESTAURANTS PARTICIPANTS.

Tots els establiments relacionats serveixen el Plat de Mataró, "Els Pèsols amb Sèpia i Patates" mentre duren les Jornades, en format tapa, menú o a la carta.

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 els caps de setmana).
Veïnat de Valldeix, 23
Tel. 93.790.36.43

CAN DOMÈNECH

Muralla de Sant Llorenç, 18
Tel. 93.790.51.97

CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10
Tel. 93.798.28.92

CAN SERRA

Pg. de Rocafonda, 49
Tel. 93.790.47.33

EL DELFIN

Ctra. N-II, Km. 649
Tel. 93.790.32.52

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93.790.32.08

LA MODERNA

Rda. de Frederic Mistral, 10
Tel. 93.798.38.00

LA PISCINA

Passeig del Callao, s/n.
Tel. 93.796.28.06

LARU, Unió Recreativa FE

Riera de Can Gener, s/n
(Camí de Can Bruguera)
Tel. 93.790.52.01

LA TAVERNETA DEL POLLASTRE

Camí Ral, 504
Tel. 93.757.98.92

Mc DOVER

La Riera, 17
Tel. 93.790.19.31

MJ

Juan de la Cierva, s/n.
Tel. 93.757.80.62

NEW BOHEME

Isern, 55
Tel. 93.756.92.61

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

RAÏM

Barcelona, 18
Tel. 93.790.15.23

PINS MAR

St. Andreu de Llavaneres
Ctra. N-II, Km. 651
Tel. 93.792.69.02

SANT JAUME

Argentona
Sant Jaume, 15
Tel. 93.797.00.01

Vins recomanats DO Alella
Vins del Maresme.

PÈSOLS AMB SÈPIA

Ingredients:

Una sèpia de 500 gr., 1/2 quilo de pèsols desgranats, 3 cebes tendres, 2 alls tendres, 1 got de vi blanc d'Alella, 1 got petit d'oli d'oliva, 1/2 litre d'aigua amb sucre, 1 pols de sal

Per a la picada:

50 gr. d'ametlles i avellanes
1 tros de nyora
1 gra d'all i julivert

Elaboració:

En una cassola s'hi posa oli d'oliva, la sèpia tallada a trossos en fred. Quan s'hagi consumit l'aigua de la sèpia hi afegim les cebes i els alls tendres, tot seguit el tomàquet ratllat.

Un cop cuit ho reguem amb vi blanc. Ho deixem reduir. Aboquem els pèsols, ho salem. Ho cobrim amb aigua i sucre. Quan la sèpia estigui tova hi afegim la picada.

Per fer la picada: en un morter hi piquem les ametlles i avellanes, la nyora, l'all i el julivert i ho desfem amb una mica d'aigua.

És un plat que es pot acompanyar amb alloli.

RESTAURANT MARISQUERIA ALVARIÑO 2

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

RESTAURANT PINS MAR

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

BOCCA RESTAURANT

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

RESTAURANT NH HOTEL CIUTAT DE MATARÓ

C. Camí Ral, 648
08302 Mataró
Cuina de mercat
Telèfon 93 757 55 22
Fax 93 757 57 26

