

La Cuina del

Bolet

del Maresme

TARDOR 2007



Arenys de Mar · Arenys de Munt · Cabrils · Caldes d'Estrac · Mataró · Pineda de Mar · Premià de Dalt · Premià de Mar
Sant Andreu de Llavaneres · Sant Cebrià de Vallalta · Sant Iscle de Vallalta · Sant Vicenç de Montalt · Teià

Arenys de Mar

III Jornades Gastronòmiques del Bolet

De l'1 al 18 de novembre

CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54

Tancat dimarts a la nit i dimecres
tot el dia

Escopinyes al vapor o saltat
de bolets amb botifarra

Suquet de peix amb bolets

o calamars saltats amb bolets

Rebosteria de la casa

Bodega Joan Sardà o Puig Munts

Preu: 36 € + IVA

BARE NOSTRUM

Riera del Pare Fita, 117

Tel. 93 792 00 19

Dimarts tancat

Calamars amb trompetes
de la mort 18 €

Amanida de barreja de bolets 15 €

Trinxat de peu de porc amb ceps 15 €

Filet de vedella amb salsa de bolets
al perfum de tòfona 20 €

Pebrots del piquillo farcits
amb crema de ceps 18 €

L'ÒLIBA

Rambla Pare Fita, 90

Tel. 93 792 27 47

Tancat diumenge nit i dilluns

Menú degustació

Aperitiu l'Òliba

Amanida d'ou de reig amb vinagreta
de maduixes i anxoves

Rossinyols saltats amb foie poêlé,
ou trufat i reducció de vi de taronja

Risotto cremós de ceps i alls
tendres amb botifarró negre
d'Oliana

Llom de llobarro a la planxa amb
cigronets de l'Alta Anoia, trompetes
de la mort estofats amb fons
de vedella

Sorbet de taronja sanguina explosiu
amb encenalls de xocolata

Bodega: Copa de vi blanc,
copa de vi negre d'alta expressió

i copa de cava

Preu: 45 € pp + IVA



Jornades Gastronòmiques del Bolet a Arenys de Munt

Establiments que oferiran plats
elaborats amb bolets

del 2 al 18 de novembre

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. Sant Celoni, Km.7,8

Tel. 93 793 84 99

Amanida de bolets

Rovellons a la brasa

Vedella amb bolets

Ceps i rossinyols saltats

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

Carpaccio de peus de porc farcits
de bolets i foie

Saltat de bolets amb botifarra
del perol

Medallons de Magret d'ànec

amb ceps a la crema

Cuixa de pintada farcida

de castanyes i trompetes de la mort

Peus de porc sense feina

amb bolets

RESTAURANT MAS GRAU

Ctra. BV-5031, km 12,5

Torrentbò

Tel. 93 793 85 55

Fricandó amb bolets

Rossinyols amb botifarra negra
de ceba

Milfulls de vedella farcida de bolets
amb salsa perigordina

RESTAURANT SUBIRANS

Barri Subirans, 1

Tel. 93 795 12 90

Amanida de tardor

Pastís de bolets

Rossinyols saltats amb botifarra

Rovellons a la brasa

Vedella amb bolets

RESTAURANT CAN GENÍS

Plaça de l'Església, 4

Tel. 93 793 95 68

Calamars d'Arenys amb bolets

MENJARS PER EMPORTAR

CA LA TINA

Carrer de les Flors, 15

Tel. 93 793 81 87

Croquetes de xampinyons

Albergínia amb bolets

Vedella amb rossinyols

Cap de setmana de Bolets

3 i 4 de novembre

Informació

Ajuntament d'Arenys de Munt

Tels. 93 793 79 80 / 93 793 75 51

3 de novembre, dissabte

9h sortida a buscar bolets guiada
pel micòleg **Belisari González**,
des de la Plaça de l'Església

D'11 a 14 h Taller per a nens

de carrefitti, amb **L'Obrador**,
a la plaça de l'Església

Matí: audiovisual " El món dels
bolets"

Tarda: en 3D, de **Rafael Cirera**.

A la Sala d'exposicions, passis
continuats

19 h Xerrada audiovisual

**"El Montnegre i el Corredor
amable i feréstec"** a càrrec de Joan
Manel Riera, a la sala d'exposicions

4 de novembre, diumenge

10h Mercat artesà, a la plaça
de l'Església

11h Exposició micològica amb els
bolets trobats a la sortida del
dissabte, a la sala d'exposicions

18h Xerrada micològica

amb **Belisari González**, a la sala
d'exposicions



V Quinzena Gastronòmica

Del 26 d'octubre al 18 de novembre

CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, 19

Tel. 93 750 70 66

Saltat de bolets amb foie

Ceps botó amb all i julivert

CAL GRAS

Llobatera, 30

Tel. 93 753 19 53

Saltat de bolets amb botifarra

Rovellons a la brasa

CAN RIN

Torrent Roig, 2

Tel. 93 750 90 01

Rissoto de bolets amb parmesà

HOSTAL DE LA PLAÇA

Plaça de l'Església, 32

Tel. 93 753 19 02

Saltat de xiprons, espàrrecs de marge, rossinyols, trompetes de la mort i patates fregides

PIZZERIA DE L'HORT

Ctra. Vilassar de Mar a Cabrils

Tel. 93 753 33 50

Obert tots els dies

Pizza de bolets amb botifarra negra

Lasanya de cérvol i bolets

SPLA

Emília Carles, 18

Tel. 93 753 19 06

Crema de ceps

Remenat de bolets amb botifarra

de Can Barba i crosta de fulls

TEMPO DE L'HORT

Ctra. Vilassar de Mar a Cabrils, s/n.

Tel. 93 750 86 71

Crema de bolets amb bunyols

de mascarpone

Carpaccio de ceps amb vinagreta

de pinyons i parmesà

XARET

Torrent Xaret, s/n

Tel. 93 750 75 49

Rovellons al forn

Arròs cremós de rovellons i gambes

Terrina calenta de carxofes, foie,

avellanes i rovellons al forn de romaní

XEFLIS

Pare Claret, s/n.

Tel. 93 750 81 95

Barreja de bolets

Rovellons a la brasa

Bacallà amb crema de rovellons

HOTEL MAS DE BAIX

Passeig Tolrà, 1

Tel. 93 753 80 84

Saltat de bolets amb llenties

SAL i PEBRE

Passatge dels Horts de la Santa

Creu, s/n

Tel. 93 753 80 90

Lasanya de bolets

Bacallà amb panses i ceps

TENAS

Torrent Roig, 9 (interior)

Tel. 93 753 83 98

Mongeta de Burgos amb perdiu

i trompetes de la mort

Pularda farcida amb ceps

i rossinyols, poma caramelitzada

i reducció de Porto

Bacallà al forn, llenega negra

i patata gratinada



Caldes d'Estrac

IV Diades Gastronòmiques del Bolet

De l'1 al 18 de novembre

CAN SUÑÉ

Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

Sopa de ceba feta amb brou d'aus
i bou al formatge parmesà

Assortiment de bolets saltats amb
mongetes del ganxet i botifarres
del perol

Cassoleta de rap amb escamarlans,
llagostins, siurenys i patatetes al
rom cremat

Pastís trufat de xocolata i maduixa
a les ametlles i avellanes o tronc
de pinya a la crema cremada amb
sorbet de llimona

Vi blanc Marquès d'Alella o negre
Castell de Perelada criança o Cava
Parató brut

Coca de pa torrada feta a casa amb
tomàquet

Aigües i cafè o infusions

Preu: 41 € pp (IVA inclòs)

(mínim 2 persones).

FONDA MANAU Can Raimon

Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

Tancat dimarts tot el dia i les nits
de diumenge a dijous
Tastet de bolets i botifarres negra
i del perol

Tallarines aromatitzades amb cep,
crema balsàmica i ànec (foie i pernil
fumat)

Medallons d'espatlla de xai farcida
de bolets

Mousse de praliné i crema de
llimona

Aigua, vi o cava. Cafè.

Preu: 31 € (IVA inclòs)

HOTEL COLÓN

Plaça de les Barques, s/n

Tel. 93 791 04 00

Mini aperitiu a taula

Wok de gírgoles amb verduretes
i gambes ratllades a la salsa yakitori
Entramat de rovellons i escalopines
d'ibèric amb cruixent de cabra regat
amb salsa de Porto

Pa de pessic de Marie Brizard
amb xocolata de regalèssia
i crema anglesa

Vi blanc de Pacs (Penedès) o negre
Martínez Lacuesta (Rioja)

Cafè, aigua i pa.

Preu: 40 € (IVA inclòs)

LAS PALMERAS (Llavaneres)

Ctra. N-II Km 652. (Davant Port

Balís)

Tel. 93 793 00 44

Trompetes de la mort amb crema
i escalopa de foie

Rovellons botó saltejats

Bacallà al pil-pil amb llenega
i cloïsses del Carril

Rossinyols saltejats amb pernil

i sobre fondo de carn

MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Aperitiu Marola amb vermut
de la casa

Canelons de peix, marisc i bolets
Calamarcets farcits

amb barreja de bolets

Bescuit gelat amb xocolata calenta

Vi Blanc de blancs-Puig Munts

Coca de pa torrada amb tomàquet

Aigua de Sant Aniol. Cafè.

Preu: 35 € + IVA

VORAMAR

Passeig del Mar, 10

Tel. 93 791 09 44

Obert cada dia, menys dimecres i
les nits de diumenge a dijous

Amanida de bolets

Rap amb bolets

Postres de la casa

Vi Marquès d'Alella

o Blanc de blancs (Perelada)

Preu: 33 € (IVA inclòs)

EL VELLARD

Camí Raí, 18

Tel. 93 791 00 03

Amanida de temporada amb
rossinyols i oli de tòfona

Ceps saltejats al vi ranci
amb llagostins

Melós de galta de vedella,
saltejat de bolets, fruits secs i salsa

de Porto

Pastís fi de poma al forn amb gelat
de vainilla

Preu: 29 € + IVA



Mataró

XII Jornades Gastronòmiques dels Bolets

De l'1 al 18 de novembre

BOCCA Restaurant

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69

Diumenge tancat

Carpaccio de ceps amb oli d'oliva verge macerat amb pinyons
Medallons de peus de porc farcits de mescla de bolets i reducció de Pedro Ximénez
Magret d'ànec amb ceps, raim moscatell i crocant de festucs

LARU Unió Recreativa FE

Riera de Can Gener, s/n
(Camí de Can Bruguera)
Tel. 93 790 52 01
Amanida Laru
Pèsols de la floreta amb botifarra negra esparracada i rossinyols, tot saltat amb all i julivert i flamejat amb conyac
Taronja cremada / púding de la casa
Vi Puerta Vieja criança.
Copa de cava. Cafè
Preu: 25 € (IVA inclòs)

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
Barreja de bolets amb botifarra espedaçada
o Canelons de bolets i espinacs
Bacallà amb salsa de ceps
o Jarret de vedella amb bolets
Crema cremada o sorbet de romaní
Pa torrat i vi de la casa
Preu: 24 € pp + IVA (Menú, només caps de setmana)

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
Petit aperitiu
Carpaccio de ceps amb gambes
Calamars farcits de bolets
Postres de la casa
Vi negre DO Rioja
Cafè
Preu: 42 € + IVA

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
Tallarines mar i muntanya amb fonoll
Confit d'ànec amb compota de poma i rovellons
Coulant amb gelat de castanya
Vi Vallformosa vinya bruna
Aigües minerals. Cafè.
Preu: 32 € + IVA

LES GINESTERES (Argentona)

Urbanització Les Ginesteres,
parcel·la 49
Tel. 93 797 02 55
Especialitzats en bolets durant tot l'any
Cuina de bolets de temporada, a la carta.
Preu: entre 35 i 45 € + IVA

SALMAIA (Argentona)

Cruïlla de la Ctra. a Òrrius
(C-1415 i BV-5106)
Tel. 93 797 42 38
Saltat de bolets de tardor amb herbes del Montseny i rovell d'ou de granja
Risotto cremós de bolets de tardor, botifarra de perol i Idiazábal
Ravioli d'ànec obert amb bolets de temporada i salsa lleugera de Porto
Carpaccio de ceps amb oli de cibulet, ceps, pinyons i escuma de ceps
Peix de roca SM (lluerna, dèntol, corbina o llobarro) a l'estil fricandó amb salsa de gambes de Palamós i moixernons

SANT JAUME (Argentona)

Sant Jaume, 15
Tel. 93 797 00 01
Canelons de bolets o pastís de bolets
Calamars farcits de bolets o mandonguilles amb sípia i bolets
Beguda i cafè
Preu: 25 € + IVA

PINS MAR (Sant Andreu de Llavaneres)

Ctra. N-II, PQ 651
Tel. 93 792 69 02
Assortiment de bolets
Bacallà amb crema de rossinyols
Coca de Llavaneres
Aigua, pa i vi
Preu: 40 € (IVA inclòs)



XII Fira Mercat de Tardor

Dies 3 i 4 de novembre

Els propers dies 3 i 4 de novembre tindrà lloc a la plaça de l'Ajuntament la 12a Fira Mercat de Tardor organitzada per l'Institut Municipal de Promoció Econòmica. Hi participaran expositors de bolet fresc, en conserva i assecats, llibres especialitzats en bolets, i també altres productes relacionats amb la tardor i el bosc com castanyes, codonyat, pa de figa, carbasses o embotits artesans fets amb bolets. La 12a Fira Mercat del Bolet estarà oberta de les 10 h fins a les 21 h.

Amb motiu d'aquest certamen es desenvolupen tota una sèrie d'activitats relacionades amb el món dels bolets:

Degustació popular d'arròs amb bolets

El diumenge 4 a les 12 h del migdia es farà una degustació d'arròs amb bolets a la plaça de l'Ajuntament, organitzada per l'IMPEM amb la col·laboració del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme, i l'Escola de Restauració i Cambreria de Mataró.

XXIII Exposició de Bolets del Maresme

Del 27 d'octubre
al 4 de novembre de 2007

MUSEU DE MATARÓ

El Carreró, núm. 17-19
08301 Mataró
Tel. 93 758 24 01

Horari:

Feiners, de 18 a 21 h
Dissabtes, diumenges i festius,
d'11 a 14 h i de 18 a 21 h

Aquesta mostra, com les anteriors edicions, pretén donar a conèixer el món dels fongs, com a condició fonamental per poder-lo entendre i respectar, i d'aquesta manera col·laborar en la conservació del patrimoni natural.

Sortida a buscar bolets

Dia 27 d'octubre. A les 8 del matí
Punt de trobada al passeig del Callao s/n, davant l'Escola Universitària del Maresme.
Sortida popular per anar a buscar bolets, els qual seran classificats, a partir de les 12 h, davant del Museu de Mataró i exposats a la 23a Exposició de bolets del Maresme.
Cal portar cotxe, cistell i ganivet.

Taller del joc del follet boletaire

a càrrec de Gest Lúdic l'Obrador.
Dia 4 de novembre. De 10 a 13 h
A la plaça de l'Ajuntament.

Taller d'elaboració del joc del follet boletaire: treballar tot jugant mentre aprenem a identificar bolets.

Organitza: Diputació de Barcelona, dins les activitats del programa "Viu el Parc" del Montnegre i el Corredor. Col·labora: Centre de Documentació del Parc Natural del Montnegre i el Corredor.

Curs de bolets

Dies 23, 25 i 30 d'octubre

Lloc: Museu de Mataró
Carreró 17-19. i Secció de Ciències del Museu de Mataró

Dia 6 de novembre

C. Pascual Madoz, 28-30.
Destinat a adults que vulguin aprofundir en la biologia dels fongs. Consta de 4 sessions teòriques de 90 minuts i una sortida al camp.

Programa

dimarts 23 d'octubre:
Coneguem els bolets
dijous 25 d'octubre:
Les grans famílies de bolets
dissabte 27:
Sortida per conèixer els bolets
dimarts 30 d'octubre:
Bolets al mercat

dimarts 6 de novembre:
Observació de bolets al microscopi
Professorat: Imma Llorens,
Pilar Hoyo i Núria Benaiges.
Inscripcions gratuïtes al telèfon
93 758 23 61.
Places limitades, es respectarà l'ordre d'inscripció.

Activitats per a escolars

Inscripcions al Museu de Mataró.
Concertar dia i hora al telèfon
93 741 29 30 (trucar de dilluns a divendres de 9 a 14 h.).

Visites guiades a la 23a Exposició de bolets del Maresme. Del 29 al 31 d'octubre i el 2 de novembre en horari lectiu.

Taller "Els bolets: descoberta"
Destinataris: alumnes d'infantil i cycle inicial de primària. Del 29 d'octubre al 30 de novembre, de dilluns a divendres. Durada: 1 h
Taller "Els bolets: formes i colors"
Destinataris: alumnes de cycle mitjà i superior de primària.
Del 29 d'octubre al 30 de novembre, de dilluns a divendres. Durada: 1 h 45 min.

Taller "Bolets: com som?"
Destinataris: alumnes de secundària. Del 29 d'octubre al 30 de novembre, de dilluns a divendres. Durada: 1 h. 45 min.
Totes aquestes activitats són gratuïtes.

Sant Andreu de Llavaneres

IX Promoció de productes típics

Programa

10 i 11 de novembre

Fira de Bolets

10 a 25 de novembre

Mostra Gastronòmica

als restaurants de la vila

24 i 25 de novembre

Exposició de bolets

25 de novembre

IX Promoció de Productes Típics

Restaurants participants

CAN BLIDU

Pg. de Joaquim Matas, 31

Tel. 93 795 26 41

CASTELL DE MAR

Ctra. N-II, km 651,8. Tel. 93 792 71 94

CLUB DE GOLF DE LLAVANERES.

Camí del Golf, s/n. Tel. 93 792 60 50

EL CASAL DE LLAVANERES

Av. Catalunya, 56. Tel. 93 792 69 11

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24. Tel. 93 792 86 13

HANDICAP RESTAURANT

Ctra. BV-5031, km 7. Tel. 93 791 34 98

IL PORTO

Port Balís, local 2. Tel. 93 792 79 29

LA BRASA

De Munt, 48. Tel. 93 792 64 19

MAS NADAL

Veïnats d'Avall 8. Tel. 93 792 72 44

LA MASIA BARTRES

Camí de la Masia, 6. Tel. 93 792 70 01

MASIA GRAUPERA

Pg. de les Monges 48. Tel. 93 792 64 47

NOSTRUM LLAVANERES

Camí de la Masia, 5 local 1.

Tel. 93 792 65 53

PETIT SUÑÉ

Port Balís, 5. Tel. 93 792 76 22

PINS MAR

Ctra. N-II, km 651. Tel. 93 792 69 02

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís. Tel. 93 792 69 60

RESTAURANT DALT VILA

Avall 9. Tel. 93 792 66 56

ANÇ RESTAURANT

Av. Catalunya, 63. Tel. 93 792 75 51

Més informació

Ajuntament de Sant Andreu
de Llavaneres

Regidoria de Promoció Econòmica,
Comerç i Turisme
Tel. 93 790 23 64

promocio.economica@llavaneres.es
www.santandreudellavaneres.cat

Sant Iscle de Vallalta

X Festa del Bolet

Diumenge 28 d'octubre

A partir de les 8.30 i fins a
les 10.30 h, a la pl. de les Basses

Esmorzar popular

Botifarra amb bolets

1r Ral-li fotogràfic

"Tocats pel Bolet"

A les 9 hores

Fira de bolets

i productes artesanals

A partir de les 10 h, a la pl. Major,
pl. de les Basses i C/ Escoles

Exposició de bolets

A les 11.30 h,
a la pl. de les Basses

Taller infantil de Bolets

Mostra Gastronòmica

A càrrec de diferents
restaurants del poble

Música celta amb

Bernard Molloy Trio

A les 12 h



Sant Cebrià de Vallalta

IV Jornades del Bolet i Jornades Gastronòmiques de la Cuina del Bolet

Jornades gastronòmiques
Del 26 d'octubre al 18 de novembre

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42 - 93 763 00 65

Plats suggerits

Primers plats: rovellons a la brasa, gírgoles saltades amb bacó, gratinat de bolets i espinacs, rossinyols amb botifarra de perol, gírgoles a la brasa

Segons plats: vedella amb bolets, arròs caldós amb bolets, bacallà amb barreja de bolets

RESTAURANT CAN JOAN

Migdia, 25
Tel. 93 763 03 01

Plat suggerit

vedella a la cassola amb rovellons confitats

RESTAURANT CAN MINGO

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià,
km.26,5 (davant Camp de Golf)
Tel. 93 763 09 84

Plats suggerits

rovellons a la brasa, rossinyols saltats amb botifarra negra, truita de rossinyols de pi, trompetes de la mort Can Mingo, sopa de rovellons, vedella amb bolets, amanida de bolets, filet de vedella amb salsa de ceps, calamars farcits de bolets, canelons de bolets de temporada

BAR RESTAURANT MARTRI

Centre, 3
Tel. 93 763 11 15

Plats suggerits

vedella amb bolets, peus de porc amb bolets, bolets petits confitats a la vinagreta, conill de pagès amb bolets, amanida fresca de bolets

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33
Tel. 93 763 25 66

Plats suggerits

Primer plat: Amanida de bolets amb salsa vinagreta i espècies
Segon plat: Espaguetis amb trompetes de la mort i botifarra negra

Programa d'activitats de les IV Jornades del Bolet

Festa "Viu el Parc a Sant Cebrià de Vallalta"

21 d'octubre

Lloc: Parc Puigvert
Activitats pels més menuts i per tota la família: taller de globus aerostàtics, fira d'artesanía, música d'animació...

Exposició fotogràfica explicativa dels bolets de camp i de cultiu

Fotografies cedides per Josep Borrell i Vilar i Jaume Carles i Font

Del 27 d'octubre al 10 de novembre

Lloc: Punt Jove - Punt d'informació del Parc del Montnegre i el Corredor
Horari: De dimarts a dissabte de 17 h a 20 h

Xerrada i tertúlia: "Bolets a cor que vols".

Temàtica: Diversitat i sistemàtica dels bolets. A càrrec de l'Escola de Natura del Corredor amb la col·laboració de l'expert Sr. Belisari González
Preparació teòrica i tertúlia per a la descoberta de bolets del dissabte 10 de novembre

Divendres, 9 de novembre.

De 19.30 h fins 21 h

Lloc: Punt Jove - Punt d'informació

del Parc del Montnegre i el Corredor
Confirmació d'assistència a l'Ajuntament i Punt Jove-Punt d'Informació del Parc fins al dia 2 de novembre o a través de correu electrònic a l'adreça
PromocioEconomica@stcebria.lamalla.net

Sortida guiada a càrrec de Joan Manel Riera de l'Escola de Natura del Corredor. Anem a descobrir bolets!

I a la tornada... classificació de bolets trobats i original tastet de bolets a càrrec del Restaurant Llesqueria Pim Pam Pum
Dissabte, 10 de novembre, a les 9.30 h
Lloc de sortida: Punt Jove- Punt d'Informació del Parc Natural del Montnegre i el Corredor a Sant Cebrià de Vallalta

Consells pràctics: portar calçat còmode, cistell i ganivet
Inscripcions a l'Ajuntament i Punt Jove-Punt d'Informació del Parc fins el dia 2 de novembre o a través de correu electrònic a l'adreça PromocioEconomica@stcebria.lamalla.net
Per més informació:
Tel. 93 763 10 24
www.stcebria.net

Premià de Mar

IV Jornades dels Bolets De l'1 al 18 de novembre

EL PALLER

Torrent Malet, 10
Tel. 93 752 41 68
Ceps amb sal grossa
Cigrons amb botifarra negra
i rossinyols
Ànec amb camagroc
Botifarra de bolets
Cuixa de xai amb ceps
Rovellons a la brasa
Pastís dolç de bolets

LES FORQUILLES

De Llevant, 1
Tel. 93 752 38 48
Arròs amb bolets i sípia
Cassoleta de rap amb ceps

L'ONA

Ctra. N-II PQ. 645
Tel. 93 752 21 81
Arròs negre amb bolets i sípia
Vedella amb bolets

Premià de Dalt

XI Mostra de varietats de bolet del Maresme

Dies 10 i 11 de novembre

Tocats pel Bolet us conviden a participar en l'exposició, tast i mostra dels bolets que aporteu durant aquest dies. Es realitzarà a l'Orfeó de la Societat Cultural Sant Jaume (Riera de Sant Pere, 147), en horari de 9 a 14 h i de 16 a 21 h

Pineda de Mar

XV Tardor Gastronòmica De l'1 al 18 de novembre

10 Restaurants, 2 pastisseries prepararan plats i postres amb productes de tardor: bolets, catanyes, carn de caça, moniatos, cada restaurant elaborarà entre 5 i 8 plats. També es faran activitats gastronòmiques culturals paral·leles (teatre, exposicions de fotos, tast de vins, exposició de llibres de gastronomia, etc.)

Per més informació

www.pinedademar.org



Sant Vicenç de Montalt

III Jornades Gastronòmiques del Bolet

De l'1 al 18 de novembre

HANDICAP

(St. Andreu de Llavaneres)

Ctra. BV 5031. Km 7

(Escola de Golf HCP 1)

Tel. 93 791 34 98

Remenat de bolets

Rovellons a la planxa amb all
i julivert

Mafaldinyes amb trompetes
de la mort

Truita carbonara

Rossinyols amb botifarra negra

MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1

Tel. 93 791 10 17

Dilluns tancat excepte festius.

Obert dimarts a diumenge

De 13 h a 16 h i de dijous a dissabte
de 20.30 h a 23 h

Risotto de ceps i gambes

Rovellons amb all i julivert

Saltat de bolets amb gorgonzola

CASINET Bar

Sant Antoni, 5

Tel. 93 791 33 36

Estrellat de bolets

Carpaccio de ceps

Bacallà amb crema de bolets

TOPE TAPA

Av. Montaltnou, 70

Tel. 93 791 00 44

Tancat el diumenge

Remenat de bolets sobre torrada

(llenegues, rovellons i pinetells)

Preu: 5,60 €

LA CALETA

Passeig Marqués de Casariera, 45

Tel. 93 791 16 58

Rovellons amb botifarra

Lluç a la Donosti

Profiteroles de nata

amb xocolata calenta

(Begudes no incloses)

Preu: 30 € (IVA inclòs)

MALIBÚ

Riera de Torrentbò, 1

Tel. 93 791 21 23

Obert de dijous a dilluns, migdies

i vespres, excepte diumenge nit

Calamars d'Arenys

amb rossinyols 14 €

Vedella amb bolets 11,50 €

Peus de porc amb bolets 7,50 €

Teià

Fira del Bolet

Dissabte 17 de novembre

Tarda - Xerrada:

El món dels bolets:

introducció a la micologia

Exposició de diferents bolets

Diumenge 18 de novembre

Fira i demostració
de cistelleria

Informació:

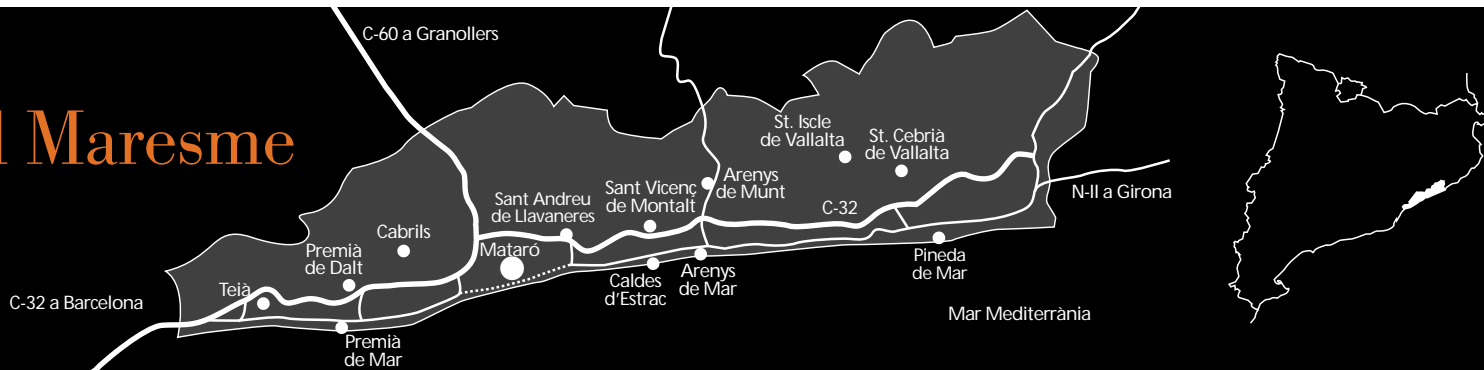
Tel. 93 540 93 50

Tel. 93 555 56 99

www.teia.cat



El Maresme



Edició

Consorci de Promoció Turística

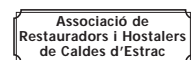


Plaça Miquel Biada, 1
Tel. 93 741 11 61
Fax 93 757 21 12
08301 Mataró
costadelmaresme@cmaresme.cat
www.costadelmaresme.cat



Avda. Jaume Recoder, 53 entl. 1a
Tel. 93 798 55 58 / Fax 93 799 04 46
08301 Mataró (Barcelona)
info@gremihostaleria.com
www.gremihostaleria.com

Entitats



Amb el suport de



Amb el patrocini de:



Col·laboren els ajuntaments de:

Arenys de Mar, Arenys de Munt, Cabriels, Caldes d'Estrac, Mataró, Pineda de Mar, Premià de Dalt, Premià de Mar, Sant Andreu de Lllaneres, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Vicenç de Montalt, Teià.