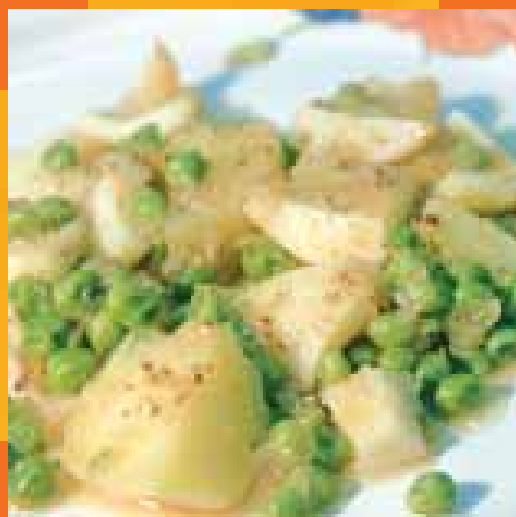


LA CUINA DEL
PÈSOL
DEL MARESME



P R I M A V E R A 2 0 0 7



Ja hi som un altre cop, organitzant el circuit del Pèsol del Maresme. Com sempre els pagesos acaben de conrear i collir aquests fruits de la terra, i es disposen a servir-los als establiments que els prepararan en els seus fogons per oferir el bo i millor de les nostres contrades.

Un any més, hem volgut afegir a l'opuscle que teniu a les mans, algunes receptes culinàries, perquè pugueu gaudir-les si voleu, a casa, en la intimitat d'un àpat familiar o amb amics. Volem fomentar la bona cuina, més enllà dels nostres restaurants, perquè això significa ampliar la cultura culinària del nostre país.

Enguany, dins del circuit del Pèsol es celebren les ja tradicionals Jornades Gastronòmiques a Caldes d'Estrac, Mataró, Cabrils i Sant Andreu de Llavaneres. I cal destacar que Mataró compleix 10 anys oferint el plat típic de la vila, els pèsols amb sèpia i patates, que fa les delícies dels seguidors d'aquesta menja, i dels experts que valoren els plats oferts en el Concurs de Restaurants, que es celebra cada any amb molt bona acollida.

La primavera ens aporta les perles màgiques verdes del Maresme, en les seves variants: el pèsol de la floreta i el garrofal. Esperem que aquesta temporada sigui generosa en la quantitat i la qualitat del pèsol de la comarca. I desitgem que pugueu gaudir, de la gran quantitat de plats diferents que ofereixen els restaurants de la nostra comarca, implicats i entestats a salvaguardar aquesta part de la cultura culinària del Maresme.

Bon àpat i gràcies per endavant en nom de les quatre viles i dels més de seixanta restaurants participants.



EL MARESME



CALDES D'ESTRAC

XIII PESOLADA Jornades Gastronòmiques de Primavera

El pèsol de la floreta

Del 8 de març a l'1 de maig

Programa

Dijous, 8 de març 19 h.

Presentació a les autoritats i a la premsa de la 13a Pesolada de Caldes d'Estrac, a la Sala Cultural de l'Ajuntament (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 sèpia amb mandonguilles
Bescuit gelat amb xocolata calenta
Coca torrada amb tomàquet. Aigua Sant Aniol. Cafè Brasília
Celler: Blanc de blancs Perelada o Cava

brut Reserva de Perelada.
Preu: 32 € + 7% IVA

VORAMAR

Pg. de la Musclera, 10
Tel. 93 791 09 44
Obert els migdies i les nits de divendres i dissabte. Tancat dimecres
Pèsols ofegats amb botifarra negra, blanca, ceba tendra i alls tendres
Rap al forn amb cloïsses i espàrrecs de marge
Coca de Llanerxes de xocolata, o crema, o gelat de la casa
Celler: Marquès d'Alella, Raïmat negre o Perelada
Aigua, pa i cafè
Preu: 32 € IVA inclòs

HOTEL COLON-Rest. MARIA GALANTE

Pl. de les Barques, s/n
Tel. 93 791 04 00
Mini aperitiu a taula
Aspic de pèsols de la floreta amb mussolina de foie d'oca i làmines de poma confitada en xerès dolç
Entramat de pèsols de la floreta i patata gebrada amb mostassa verda i filet de bou al comerciant de vins
Cumple de poma i albercoc amb sorbet de mojito
Celler: Vi blanc Blanc de Pacs o Vi negre Castell de Perelada
Aigües i cafès
Preu: 45 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

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 saltats amb pernil de Jabugo o Pèsols de la floreta estofats amb sèpia
Cuixa d'ànec en confit, poma verda, i cebetes glacejades o filet d'orada (desespina) al llimoner i salsa verda
Copa de crema de taronja i maduixots del Maresme o Gelat (fet a casa) de iogurt amb fruites del bosc
Celler: Vi blanc Marquès d'Alella Acot o Blanc Pescador, Raïmat rosat o Cresta Rosa, negre Raïmat Clamor o cava Castell de Perelada brut
Aigües i cafès
Preu: 30 € 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
Coca d'escalivats amb albergínia, pebrot, ceba, anxoves i formatge de cabra tebi.
Amanida de llagostins a la taronja amb subtileses de camp, fruits tropicals i vinagreta de pinyons torrats i nous.
Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, dues botifarres, cebeta, allets tendres i picada de nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles
La nostra versió de crema cremada catalana amb xarop de taronja o sorbet

de mandarina
Bodega a escollir entre: Marquès d'Alella blanc o Castell de Perelada criança o Nuviana rosat o Cava Parató brut
Coca torrada feta a casa amb tomàquet.
Aigua de Caldes de Boí, aigua mineral Vichy, cafè o infusions
Preu: 38 € IVA inclòs

EL TALLER

Ptge. de Sant Pere, 2
Tel. 93 791 26 01
Tancat dimarts i dimecres (La Pesolada només es serveix els caps de setmana)
Pèsols de la floreta ofegats a la catalana
Braó de xai amb guarnició
Postres del dia
Celler: Vi i Cava Raïmat o Parxet
Aigua, pa i cafès.
Preu: 32 € IVA inclòs

BEST WESTERN HOTEL JET

Riera de Caldetes, s/n (Ptge Santema, 25)
Tel. 93 791 06 51
Obert cada dia a partir del 30 de març
Pica-pica i copa de cava
Pèsols amb sèpia
Entrecot de vedella al pebre verd
Copa de gelat
Cafè i licors
Celler: Vi Puig Munts, cava Parxet
Preu: 26 € + 7% IVA

MONTALTMAR

St. Vicenç de Montalt
Av. Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17

Tancat dilluns i nits de dimarts i dimecres.
Entreteniments del xef i coca de pa torrada amb tomàquet
Pèsols de la floreta ofegats
Carpaccio de pop amb oli de festucs o galtes d'ibèric a l'antiga
Bescuit gelat amb coulis de gerds o pastís de formatge amb gelea d'aranyons
Celler: vi o cava brut Reserva de Parxet
Cafè i petits fours
Preu: 38 € + 7% IVA

EL CELLER DE L'ISARD

St. Vicenç de Montalt
Mediterrani, 19 (MontalPark)
Tel. 93 791 00 20
Tancat dijous i nits de diumenge a dijous.
Farcellets de formatge brie arrebossats
Pèsols de la floreta a l'estil l'Isard
Entrecot de Girona a les brases de carbó o cassola de bacallà a la fusió d'all-i-oli amb panses i pinyons
Coulant de xocolata calenta amb melmelada de móres negres o sorbet de marc de cava
Celler: Rioja Vega Barzan, Raïmat Clamur o Sangria de Cava
Coca de pa de llenya torrada amb tomàquet
Aigua mineral
Preu: 24,95 € 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 amb petites profiteroles al parmesà
Amanida primaveral amb pit de pularda, magret d'ànec i les subtiletes del Maresme
Llamàntol fet a la brasa amb pèsols de la floreta saltats amb pernil
Braç de gitano farcit de crema de llimona o gelat de cafè i llet merengada
Bodega a escollir entre: Marquès d'Alella blanc, Castell de Perelada negre criança, Parató rosat o Cava Parató brut
Pa fet a casa. Aigües, cafè o infusions
Preu pp: 38,50 € IVA inclòs

LAS PALMERAS

Sant Andreu de Llavaneres
Ctra. Nacional II, Km 652
Tel. 93 793 00 44
Tancat diumenge nit i dilluns
Aperitiu: Copa de cava. Xopet de crema de pèsols amb galeta de parmesà i menta
Pèsols de Llavaneres ofegats amb botifarra del Montseny
Peus de porc guisats amb cargols i rossinyols o tronc de lluç amb oli de tinta, xips d'all i reducció de fòrum
Copa de vi dolç de Mataró
Coulant de xocolata amb taronja confitada i xarrup de mandarina
Celler: Blanc de Pacs de Parés Baltà, Martínez Lacuesta collita, cava Parxet
Aigües minerals i cafès
Preu: 40 € + 7% IVA

PINS MAR

Sant Andreu de Llavaneres
Ctra. N-II Km 651
Tel. 93 792 69 02
Dilluns tancat
Pèsols de Llavaneres
Bacallà al forn amb mussolina d'all-i-oli
Coca de Llavaneres
Pa i cafè. Aigua mineral
Bodega: Vi Raïmat o Perelada
Preu: 36 € + 7% IVA

CAN MAJÓ

Arenys de Mar
Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
Tancat: dimarts nit i dimecres tot el dia
Pastís de pèsols o carpaccio de lluernia al cava

Suquet de peix amb pèsols o pèsols amb bacallà
Rebosteria de la casa
Aigua i cafè
Bodega: Parxet
Preu: 36 € + 7% IVA

BARE NOSTRUM Restaurant.

Arenys de Mar
Riera Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19
Amanida de pop amb pèsols 12 €
Sèpia amb pèsols 14 €
Pèsols al vapor amb cansalada 12 €
Bacallà a l'all tendre amb pèsols 18 €
Pastís d'escalivada amb pèsols 12 €
Bodega: Parxet

L'ÒLIBA

Arenys de Mar
Rambla Pare Fita, 90
Tel. 93 792 27 47
Diumenge nit i dilluns tancat
Sopa de pèsols amb mascarpone, ibèric, cues de llagostins amb cruixent de moresc al Calisay i oli de tomàquet
Cassola de pèsols guisats amb botifarra negra, bolets i ou trufat escalfat
Coulant de xocolata amb salsa de taronja i gelat de vainilla
Pa, vi i aigua
Bodega: Parxet
Preu: 35 € + 7% IVA



MATARÓ

X Jornades Gastronòmiques del Plat de Mataró *Pèsols amb sèpia i patates*

Del 12 de març a l'1 de maig

Programa

Dilluns, 12 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, 24 i 31 de març
Concurs de Restaurants
del Plat de Mataró
Un jurat visita, tasta i valora els plats dels
establiments Participants

Dimecres, 18 d'abril 18 h.
Lliurament de guardons del Concurs del
Plat de Mataró, als tres primers classificats
Copa de cava per als assistents. (a l'Escola
de Restauració i Cambreria de Mataró)

Restaurants participants:

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 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

L'HARMONIA

Cristina, 18-20
Tel. 93 790 32 39

LA MODERNA

Rda. 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

McDOVER

La Riera, 17
Tel. 93 790 19 31

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

SALMAIA

Argentona
Cruïlla de la Ctra. a Òrrius
(C-1415 i BV-5106)
Tel. 93 797 42 38

Vins recomanats DO Alella
Vins del Maresme

PÈSOLS AMB SÈPIA

Ingredients:

Una sèpia de 500 g. 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 g. 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 all-i-oli



RESTAURANT MARISQUERIA ALVARIÑO 2

Ronda Barceló, 2·08302 Mataró
Especialitat en Marisc
i Cuina Mediterrània
(Festa setmanal el dimarts)
Tel. 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 propis
Tancat dilluns i diumenge nit
Tel. 93 792 69 02

BOCCA RESTAURANT

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

RESTAURANT NH HOTEL CIUTAT DE MATARÓ

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

CABRILS

V Jornades del Pèsol *El pèsol de la Serralada*

Del 12 de març a l'1 de maig

Restaurants:

CA L'ESTRANY

Camí de Coll de Port, 19
Tel. 93 750 70 66
Pèsols estofats amb calamarsets d'Arenys
i botifarra de perol

CAL GRAS

Llobatera, 30
Tel. 93 753 19 53
Pèsols amb sèpia
Pèsols a la catalana

CAN RIN

Torrent Roig, 2
Tel. 93 750 90 01
Crema de pèsols amb ous escumats
i bacó

HOSTAL DE LA PLAÇA

Plaça de l'Església, 32
Tel. 93 753 19 02
Pèsols ofegats
Sèpia amb pèsols i mandonguilles

PIZZERIA DE L'HORT

Ctra. Vilassar de Mar a Cabriels, s/n
Tel. 93 750 86 71
Guisat de pèsols del garrofal
amb galtes de vedella

SPLA

Emília Carles, 18
Tel. 93 753 19 06
Pèsols amb bacallà i botifarra negra

TEMPO DE L'HORT

Ctra. Vilassar de Mar a Cabriels, s/n
Tel. 93 750 86 71
Suprema de lluç gratinada
amb pesto de pèsols
Tàrtar de vieires sobre puré de pèsols

XARET

Torrent Xaret, s/n
Tel. 93 750 75 49
Pèsols guisats amb botifarrons
Suflé de pèsols i iogurt, pela de llimona,
gelat de te verd i gessamí

XEFLIS

Pare Claret, s/n
Tel. 93 750 81 95
Pèsols amb sèpia i patates
(El Plat de Mataró)
Pèsols a la catalana

PÈSOLS, FAVES I CALAMARSONS

Ingredients:

300 g. de pèsols
250 g. de faves
600 g. de calamarsons
4 alls, 1 ceba, 1 tomàquet pelat
1 got d'anís
Sal, oli d'oliva

Elaboració:

En una cassola sofregim els alls,
la ceba i el tomàquet, tot picat
finament. A continuació hi afegim
els calamarsons i els daurem;
hi posem les faves i els pèsols,
i ho cobrim amb aigua calenta.
Ho deixarem coure fins que tot
sigui ben tendre
Cal servir-ho al moment



CUA DE BOU ESTOFADA AMB PÈSOLS

Ingredients:

1 cua de bou
300 g. de pèsols
3 alls
1 ceba gran
1 tomàquet gros
2 pastanagues
2 patates

Un grapat de moixernons
Oli, llorer, sal i pebre,
pebre vermell i safrà
Un vas de conyac

Elaboració:

Fregim la cua de bou i la reservem,
piquem la ceba ben fina i la
sofregim, hi afegim els alls, el
tomàquet ratllat i la pastanaga.
Quan estigui fet posem el pebre
vermell i el safrà, el conyac i la cua
de bou, junt amb el llorer
i els moixernons.

Afegim una mica d'aigua
i esperem a foc lent durant
45 minuts.

En una paella a part fregim les
patates. Quan estiguin les afegim
a la cassola junt amb els pèsols



SANT ANDREU DE LLAVANERES

VIII Festa del Pèsol

Dissabte 21 d'abril

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

Activitats d'animació infantil
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

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

Elaboració d'una truita gegant de pèsols de Llanerres per l'Escola de Restauració i Cambreria de Mataró
Degustació de la truita gegant
Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

Diumenge 22 d'abril de 10 a 14 h.

Exposició i venda per part de productors i comerciants

Venda de roses i llibres
Lloc: passeig de la Mare de Déu de Montserrat

Activitats d'animació infantil
Lloc: Ca l'Alfaro

Passejada oficial de la Festa del Pèsol

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

VIII Mostra Gastronòmica del Pèsol de Llanerres

Del divendres 30 de març
al dilluns 30 d'abril

Els restaurants participants a la mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Llanerres

Llista de menús

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 93 792 69 60
Aperitiu Can Jaume i coca torrada de tomàquet
Amanida de tomàquet raft, ventre de porc, formatge de cabra i vinagreta de ceba confitada
Pèsols de Llanerres ofegats acompanyats de pa de botifarra negra

Gelat de xocolata blanca i taronja
Coca de Llanerres
Preu per persona 34 €
(IVA no inclòs)

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11
Tel. 93 792 73 03
Aperitiu
Fritura mediterrànea
Pèsols ofegats
Coca de Llanerres
Preu per persona 35 €
(IVA inclòs)

HANDICAP RESTAURANT

Escola de Golf, HCP-1
Tel. 93 791 34 98
Pèsols ofegats de Llanerres
Filet de foie d'ànec amb una reducció de vinagre balsàmic
Pinya amb crema cremada, gelat i fruita vermella
Coca de Llanerres
Preu per persona 36,40 €
(IVA no inclòs)

PINS MAR

Pg. Marítim 86-100
Tel. 93 792 69 02
Pèsols de Llanerres
Cua de rap amb patates i cloïsses
Coca de Llanerres i cafès
Preu per persona 36 €
(IVA inclòs)

MASIA BARTRÉS

Camí de la Masia 6
Tel. 93 792 70 01
Pèsols de Llanerres ofegats
Bacallà amb panses i pinyons
Coca de Llanerres
Preu per persona 27 €
(IVA no inclòs)

IL PORTO

Port Balís, local 2
Tel. 93 792 79 29
Carta
Truita de pèsols amb alls tendres 13,50 €
Pèsols saltejats amb pernil ibèric 15,50 €
Cassoleta de pèsols amb cloïsses 19,90 €

EL RACÓ DE L'EQÜESTRE

(Centre Eqüestre de Llanerres)
Camí Can Cabot de Munt, s/n
Tel. 93 795 22 15
Pèsols de Llanerres amb botifarra blanca i negra
Pollastre amb dàtils, orejones, panses i prunes
Coca de Llanerres
Preu per persona 25 €
(IVA no inclòs)

MASIA GRAUPERA

Pg. de les Monges, 48
Tel. 93 792 64 47
Pèsols de Llanerres ofegats o amanida de favetes amb perdiu i foie
Suquet de rap o carré de xai a la mostassa
Coca de Sant Andreu de Llanerres
Preu per persona 37 €
(IVA no inclòs)

MAS NADAL

Veïnat Avall 8
Tel. 93 792 72 44
Pèsols de Lllavaneres
Cabrit d'Arbúcies al forn
Coca de Lllavaneres o pinya farcida
Preu per persona 33 €

CLUB NÀUTIC EL BALÍS

Port Balís
Tel. 93 792 63 26
Carta
Pèsols a la catalana 13,50 €
Saltejat de pèsols amb botifarra
negre 12,50 €
Cassoleta amb cua de rap
i pèsols 24,50 €

LA BRASA 48

De Munt, 48
Tel. 93 792 64 19
Pèsols de Lllavaneres ofegats
Fricandó amb castanyes i fredolics
Coca de Lllavaneres
Preu per persona 28 €
(IVA no inclòs)

CASTELL DE MAR

Ctra. N-II km 651,8
Tel. 93 795 21 21
Pèsols estofats amb ceps i botifarra
del Perol
Medallons de filet amb crema de pernil
Jabugo i reducció de porto
Coca de Lllavaneres
Preu per persona 32 €
(IVA no inclòs)

NOSTRUM LLAVANERES

Camí de la Masia , 5 local 1
Tel. 93 792 94 56
Carta
Sèpia amb pèsols 5,50 €
Diumenge 22 d'abril degustació de Pèsols
de Lllavaneres

RAP AMB PÈSOLS I SALSA BLANCA:

Ingredients:

8 talls de rap
400 gr. de pèsols
2 cebes i 2 alls
1 ampolla de 200 ml.
de nata líquida
Oli, sal i pebre

Elaboració:

En una cassola posem una mica
d'oli i fregim el rap salpebrat per
banda i banda, a foc fort un parell
de minuts i el retirem. En el mateix
oli fem els alls i les cebes ben
picades, quan estigui fet, afegirem
la nata líquida, els pèsols i el rap
i ho deixarem coure una mitja hora.
Un cop acabat,
ja ho podem servir.

Degustació de Pèsols de Lllavaneres

Diumenge 22 d'abril

Restaurants participants a la Degustació

CAN BLIDU

Pg. Joaquim Matas, 31. 93 795 26 41

CASTELL DE MAR

Ctra. N-II km 651,8. 93 795 21 21

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís. 93 792 86 13

MASIA GRAUPERA

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

VIL·LA MINERVA

Camí Pas del Pla, 3. 93 792 61 04

CLUB DE GOLF DE LLAVANERES

Camí del Golf, s/n 93 792 60 50

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís. 93 792 69 60

EI RACÓ DE L'EQÜESTRE

(Centre eqüestre)
Camí Can Cabot de Munt, s/n 93 795 22 15

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís. 93 792 73 03

HANDICAP RESTAURANT

Escola de golf HCP-1. 93 791 34 98

PINS MAR

Pg. Marítim, 86-100. 93 792 69 02

MASIA BARTRÉS

Camí de la Masia, 6. 93 792 70 01

IL PORTO

Port Balís, local 2. 93 792 79 29

RESTAURANT DALT VILA

c/ Avall, 9. 93 792 66 56

MAS NADAL

Veïnat Avall 8. 93 792 72 44

CLUB NÀUTIC EL BALÍS

Port Balís. 93 792 63 26

TERRAMAR

Ctra. Nacional II Km 650,8. 93 792 91 13

LA BRASA 48

De Munt, 48. 93 792 64 19

NOSTRUM LLAVANERES

Camí de la Masia, 5 local 1. 93 792 94 56

LAS PALMERAS

Ctra. Nacional II, km 652. 93 793 00 44



LA CUINA DEL PÈSOL DEL MARESME

EDICIÓ

Consorci de Promoció Turística



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

COL·LABOREN



ENTITATS



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALERS
DE CABRILS



AMB EL SUPORT DE

