



*Del 20 d'abril al 31 de maig*

Jornades Gastronòmiques

de la

*Maduixa*

de la Vallalta  
al Maresme 2013

Sant Pol de Mar  
Sant Cebrià de Vallalta  
Canet de Mar  
Sant Iscle de Vallalta  
Arenys de Munt  
Arenys de Mar    Sant Andreu de Llanerres  
Argentona        Sant Vicenç de Montalt  
Cabriils            Teià  
Caldes d'Estrac    Vilassar de Dalt  
Calella             Vilassar de Mar  
Malgrat de Mar  
Mataró



# Introducció

Benvingut/da a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent. Combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet rosa del Maresme (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fesols del ganxet de Malgrat de Mar i Palafolls, i els bolets del Maresme (a la tardor).

La cuina -amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra- té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs. La DO Alella és una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La

varietat vinífera més característica és la pansa blanca. Els vins blancs, la producció majoritària, són el resultat de sumar les virtuts de diverses varietats de raïm. Per descobrir els secrets d'aquest vi excel·lent es pot visitar algun dels cellers existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella, a la primavera.

Cal destacar l'existència de l'únic restaurant amb estrelles Michelin al Maresme: el Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

## Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



# Productes de la Terra

## Artesania Alimentària

El Consell Comarcal del Maresme, amb el suport de la Diputació de Barcelona, tira endavant la "Xarxa Productes de la Terra", que inclou una sèrie d'accions que serveixen per a donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la comercialització.

Els productors de Productes de la Terra i els artesans alimentaris tenen un valor afegit pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura, i representen un actiu important per a la comarca. Al mateix temps, permeten donar valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis. El sector de la restauració està molt lligat als productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i és necessari incorporar aquests productes a l'oferta gastronòmica de les cartes dels restaurants de la comarca. És important que la cuina que fan els restauradors del Maresme estigui vinculada al territori per donar identitat als plats i permetre que els clients gaudeixin dels gustos dels productes de qualitat que s'hi produeixen. D'aquesta manera estan contribuint a mantenir en el territori l'activitat agrícola i d'artesania alimentària necessàries per a conservar el nostre entorn.

Ja fa anys que, vinculades als productes de qualitat que es conreen al Maresme, se celebren diverses jornades gastronòmiques que contribueixen a donar a conèixer aquests productes i a fer que tota la ciutadania en gaudeixi. Un dels productes estrella són les **maduixes del Maresme**. Tot i que actualment se'n conreen diverses varietats, cosa que garanteix tenir-ne durant tot l'any, és durant els mesos de primavera que la maduixa del Maresme aconsegueix la seva màxima qualitat. Poder degustar les maduixes

del Maresme, collides el mateix dia i en el punt òptim de maduració, sense que hagin patit un transport, és un plaer que ens permet gaudir d'un dels gustos i d'una de les aromes més arrelades a la nostra comarca. És producte 100% de proximitat. Una de les varietats més típiques és la "pájaro", que es caracteritza per tenir un color vermell intens, ser molt dolça i tenir una forma molt regular, tot i que la seva producció és limitada.

El conreu de la maduixa del Maresme ha modelat el paisatge dels vessants de la Serralada Litoral de molts municipis de l'Alt Maresme i ha fet que durant molts anys un gran nombre de famílies hagin pogut viure del seu conreu. Existeixen iniciatives d'artesans alimentaris de la comarca per tal d'incorporar les maduixes del Maresme en els seus productes elaborats. Les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa del Maresme són una oportunitat excel·lent per tastar i gaudir d'aquesta fruita exquisida i incorporar-la a la nostra dieta habitual, si més no durant la primavera.

N'hi ha d'altres maduixes, però no són del Maresme!

Si voleu més informació de la Xarxa de Productes de la Terra o voleu formar part del cens de productors, visiteu la plana web [www.ccmaresme.cat/productesdelaterra](http://www.ccmaresme.cat/productesdelaterra)

### Consell Comarcal del Maresme



Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa "Aquí servim productes de la terra" impulsat pel Consell Comarcal del Maresme

# Productors *de maduixa del Maresme*

## ● Arenys de Mar

**SÓC PAGÈS-JOSEP M<sup>º</sup> ROSSELL SALVÀ**

622 225 974 / soc\_pages@hotmail.com

## ● Arenys de Munt

**JOSEP MARPONS HORTA**

609 393 203 / marponsfruit@gmail.com

**JORDI CANTALLOPS**

691 813 569 / jordicantalops@gmail.com

**ENRIC MAJO FERRAN**

606 239 221 / enr4433@gmail.com

**LLUÍS FIDEL COLOMER**

609 749 247 / lluisfidel@hotmail.com

## ● Calella

**JOAQUIM GINESTA**

619 329 593 / ginesta1@hotmail.com

**UNIO DE MADUIXARES DE CALELLA SAT 1321**

93 769 14 16 / umacsat@gmail.com

## ● Pineda de Mar

**COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL**

93 767 04 02 / sindicat93@hotmail.com

## ● Sant Cebrià de Vallalta

**CAL MOLINÉ**

93 763 00 61 / aleix\_8\_21@hotmail.com

**JAUME PLA I JUBANY**

628 054 615 / jaumepla59@yahoo.es

**JOSEP PLA JUBANY**

678 556 234 / josepestrany@yahoo.com

**JOAN ROIG PUEYO**

696 142 430 / forestgan@live.com

## ● Sant Pol de Mar

**JOAN BORRELL AGUILERA**

670 28 15 19 / info@maduixes.cat



## Quètxup de Maduixots i amanida amb anxoves

### Ingredients per a 4 persones:

12 anxoves salades (o 16 filets amb oli) / 12 tomàquets "xerri", tallats a ¼ / 16 maduixots madurs, tallats a ¼ / 1 ceba tendra, picada menuda / 12 pomets d'enciam de canonge / oli d'oliva verge extra, sal i pebre blanc

### Pel quètxup:

25 g de vinagre de vi / 25 g de sucre / 100 g de maduixots madurs, picats menuts / 50 g de tomàquet confitat, picats menuts

### Per la vinagreta:

50 ml d'oli d'oliva verge extra / 10 ml de vinagre de vi / una punteta de mostassa en gra / sal i de pebre

### Per l'arròs "inflat":

20 g d'arròs salvatge / 200 ml d'oli d'oliva v.e.

### Preparació i cocció:

**1** - Si heu comprat anxoves salades obriu-les amb cura per la panxa per retirar l'espina central, les laterals i els bigotis de les ventresques, si són molt salades deixeu els filets obtinguts en remull coberts d'aigua durant uns tres minuts, assequeu-los i reserveu-los amb oli d'oliva i una punta de pebre negre molt. (Si en canvi els heu comprat a filets amb oli, ja els teniu llestos)

**2** - Disposeu-vos a preparar la salsa quètxup, poseu a coure en un petit caçó a foc molt lent durant 10 minuts, el vinagre, el sucre, els maduixots, els pètals de tomàquet confitat i una punteta de sal i pebre. Tritureu i coleu, reserveu el quètxup a la nevera

**3** - Mescleu els ingredients de la vinagreta i també reserveu-la

**4** - En una paella petita, amb l'oli ben calent, tireu-hi l'arròs salvatge, observareu com els gran s'obren, tal com ho fan les crispetes de blat de moro. Retireu l'arròs, sequeu-lo sobre paper de cuina, espoleu-lo amb sal i quan sigui fred reserveu-lo en un potet hermètic

**5** - Piqueu la ceba tendra a daus petits i deixeu-la en remull amb un fil de vinagre i un pessic de sal durant uns 15 minuts

### Finalització i presentació de l'amanida:

**1**- Pinzelleu amb el quètxup el fons dels plats

**2**- Barregeu dues cullerades de vinagreta amb dues de quètxup. Amb la mescla obtinguda amaniu-hi els maduixots i els tomàquets partits a quarts, i la ceba picada ben escorreguda i repartiu-ho per sobre la salsa pinzellada al plat

**3**- Només resta afegir-hi pilonets d'arròs inflat, les fulletes d'enciam de canonge amanides amb la vinagreta i els filets d'anxova

### Apèndix de la recepta:

Aquest és un plat fer fer-hi participar la canalla de casa, trobaran divertit començar pintant el plat, després és tracta de repartir tots els productes amb enginy cercant la bellesa. D'aquesta manera els petits aprenen a manipular aliments i a estimar els valor dels colors dels menjar, dels contrastos i sobretot dels sabors

### Restaurant Sant Pau

#### Carne Ruscalleda,

#### Sant Pol de Mar 3 \* Michelin

Harmonia vi DO Alella: **Titiana Rosé Brut del celler Parxet**. Cava lleuger i fresc de bombolla fina. Elaborat amb un raïm ja adaptat a les contradades, farem d'aquest maridatge un festival d'estiu a l'harmonitzar el quètxup de maduixes amb la subtil salinitat de les anxoves i l'esclat de les crispetes d'arròs.



## *Mató elaborat amb maduixes del Maresme, crumble de nous i mel amb perfum de romaní*

### **Ingredients per a 4 persones:**

Pel mató:

150 g de maduixa varietat *pájaro* / 1 l de llet / 1 llimona / un xic de sal

Per la gelatina:

50 g de maduixa varietat *pájaro* / 50 g de sucre / 150 g d'aigua

Pel crumble:

100 g de mantega / 80 g de nous / Un xic de sal / 5 g de sucre morè / 100 g de mel / 1 branca de romaní / Pa d'espècies

Per fer la presentació:

Nous, maduixes, mel de romaní i pa d'espècies al gust

### **Preparació:**

Posar a bullir la llet i les maduixes de la varietat *pájaro*. Quan trenca el bull afegir el suc d'una llimona i batre amb varetes fins observar que es talla la llet. Colar amb un drap el líquid i recuperar el mató aromatitzat amb les maduixes.

Per fer la gelatina cal bullir en almívar lleuger les maduixes trossegades. Quan trenca el bull retirar del foc, triturar i colar. Afegir les fulles de gelatina hidratades i barrejar al foc fins que es dissolguin completament.

Per a la galeta hem de barrejar la mantega amb les nous picades, sucre morè i una mica de sal.

Per a la mel, cal escalfar-la al bany maria amb unes fulles de romaní fresc i deixar infusonar.

### **Muntatge:**

Amb l'ajuda d'un motlle fer les diferents capes de galeta, mató i gelatina.

Després del muntatge del pastís reservar a la nevera fins que qualli la gelatina.

Per emplatar fer un cordill de mel, col·locar el mató fent un "muntadet" i decorar amb les maduixes, les nous i un bastó de pa d'espècies.

Després del muntatge del pastís reservar a la nevera fins que qualli la gelatina

### **Restaurant La Taverna, Sant Pol de Mar**

Harmonia vi DO Alella: **Castellruf Vi de Taronja del celler Serralada de Marina - Altrabanda**. Aquest vi dolç amb taronja formarà part d'aquest plat essent la nota d'hivern a l'estiu que el farà molt juganer a cada queixalada, es convertirà en un ingredient més en aquests postres.



## Pannacotta de maduixa amb coulis de menta

### Ingredients per a 4 persones:

500 ml de nata  
500 ml de llet  
100 g de sucre  
12 g de gelatina gust maduixa  
1 culleradeta d'extracte de vainilla  
1 culleradeta de rom  
maduixes per decoració

**Per al coulis de menta:**  
menta / aigua / sucre



### Preparació:

Escalfar la llet, la nata, el sucre i la vainilla remenant i sense deixar bullir. Un cop calent afegir la gelatina i el rom, seguir remenant 5 minuts. Un cop tot lligat col·locar en motlles i conservar en nevera durant almenys 3 hores.

Per al coulis, en un cassó posar 200 ml d'aigua i 100 g de sucre, remonent fins aconseguir un almívar i tot seguit afegir un bon grapat de menta, remoure a foc molt suau i quan es disposa del xarop passar per colador i deixar refredar. Per aconseguir un color més intens es pot utilitzar colorant alimentari

### Restaurant La Toscana, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Cuveé Dessert del celler Parxet**. L'elegància aromàtica de pas ferm i persistent d'aquest escumós, harmonitzarà amb la textura delicada de la pannacotta i la frescor de la menta potenciant els fruits vermells com les maduixes.



## Maduixa a les tres textures

### Ingredients per a la sopa:

20 cl aigua  
2 fulles de menta  
1 cullerada sopera de sucre  
1 maduixa

### Per al carpaccio:

2 maduixes grans tallades a làmines  
½ bola de gelat de nata  
½ bola de gelat de maduixa



### Preparació:

Fer una infusió de menta (20 cl per persona i 2 fulles de menta). Amb aquesta aigua fer un almívar: posar a foc lent la infusió de menta amb sucre (proporció de 1 cullerada sopera per cada tassa d'aigua) i remenar-ho bé durant 5 minuts i reservar.

Tallar dues maduixes grosses a làmines fines i posar-les en forma de ventall com a base del plat pel gelat (mitja bola de nata i mitja de maduixa).

L'almívar ja refredat afegir-hi una maduixa tallada a quarts, triturar-ho i passar-ho pel colador per a que quedi més líquid.

La sopa ja estarà llesta per afegir-la al carpaccio amb gelat

### Restaurant Can Baladia, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Pur Dolç 2011 del celler Bouquet d'Alella**. El caràcter de la garnatxa sobre madura en el cep, serà una bona alida per la fredor del gelat, amb la dolçor de la maduixa i la frescor de la menta.



## *Bloc de foie a la sal, maduixes en vinagre i gelatina de calvados*

### **Ingredients per a 4 persones:**

100 g de maduixots  
60 g de sucre  
Un raig de vinagre de vi  
**Per fer el foie a la sal:**  
400 g de fetge d'ànec  
Sal maldon  
Pebre  
Un raig de cognac

### **Per fer la gelatina:**

100 cl de calvados / 20 g de sucre / 1 fulla de gelatina



### **Preparació:**

Primer farem el fetge d'ànec a la sal, el deixem temperatura ambient i el desvenem i li posem sal i pebre i cognac i el posem al bany maria durant 10 minuts, el guardem a la nevera i el tallarem quan sigui fred.

Per fer els maduixots en vinagre els tallarem a quarts i els deixarem macerar amb el sucre i el vinagre durant 2 hores.

En acabat, farem la gelatina fent bullir el calvados amb el sucre, posarem la fulla de gelatina en aigua freda una vegada es desfaci l'afegirem al calvados i ho reservarem a la nevera fins que gelatini. Finalment quan tots els productes preparats siguin freds muntarem el plat. Bon profit!

### **Restaurant 6Q, Canet de Mar**

Harmonia vi DO Alella: **Foranell Garnatxa Blanca del celler Joaquim Batlle**. Complexitat, donada per la frescor del raïm i la golositat de la criança, trobaran l'equilibri de la melositat del foie amb l'acidesa del vinagre units per la calidesa del calvados. Un joc que d'un a un, farà grans els productes.

## *Variat d'enciams amb maduixots del Maresme fruits secs, crema de Mòdena i cruixent de pernil ibèric d'aglà*

### **Ingredients:**

Fruits secs  
Maduixots  
Vinagre de Mòdena  
Vi negre  
Sucre i mel  
2 lamines pernil d'aglà



### **Preparació:**

Passeu els fruits secs per la paella per a que es torrin una mica Poseu al foc un cassó amb el vinagre, el vi, el sucre i la mel, deixeu que redueixi una bona estona fins que veieu que es va espessant, un cop refredat feu la barreja amb els fruits secs.

Agafeu el pernil i el poseu al forn fins que perdi el greix.

### **Per muntar el plat:**

Al mig del plat hi poseu els enciams, els maduixots tallats pel damunt, la preparació dels fruits secs, oli de oliva i per finalitzar hi posarem el cruixent de pernil

### **Restaurant La Treva, Mataró**

Harmonia vi DO Alella: **Privat Nu del celler Alta Alella**. El cava ecològic sense sulfits afegits, de bombolla fina i persistent de subtils que transmeten els seu origen, es mereix ser respectat com cal respectar l'harmonia d'un plat de grans productes crus com l'enciam, maduixes i pernil.





## Broqueta de llagostins amb gaspatxo de maduixes del Maresme

**Ingredients per a 4 persones:**

12 Llagostins  
12 Pals per broquetes  
1 Kg. de maduixes del Maresme  
½ Pebrot verd  
½ Pebrot vermell  
80 g cogombre  
Mitja ceba de Figueres  
Oli d'oliva / Sal / Pebre

### Preparació:

Peleu els llagostins i feu 4 broquetes de 3 unitats cadascuna i reservar, a continuació netegeu les maduixes i les triturem juntament amb la ceba, el cogombre, els pebrots, sal i pebre, colarem bé el triturat (gaspatxo) per tal que no hi hagi cap pell. Escalfeu bé una paella i saltegeu les broquetes sense fer-les gaire. Serviu en un bol el gaspatxo ben fresc, i decoreu amb la broqueta de llagostins per sobre, per acabar afegir un rajolí d'oli d'oliva.

### Escola de Restauració i Cambreria del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme, Mataró

Harmonia vi DO Alella: **Marfil Generós Sec del celler Alella Vinícola**. Cal preservar la seva funció de refrescar. Gaudir del gaspatxo de maduixes cullerada a cullerada, combinant amb petites mossegades als llagostins. Posant com a punt final un glop del Generós Sec, fent reviure els sabors mediterranis.

## Sant Pol de Mar

**Del 20 d'abril al 19 de maig**

### X Diada de la Maduixa a Sant Pol de Mar

**Diumenge 5 de maig**

**Hora: de 10h a 14h**

**Lloc:** Plaça del Torrent Arrosser  
Fira especialitzada en la fruita de la maduixa

**A les 12h. Maduixada popular**

### CARME RUSCALLEDA

#### SANT PAU

Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

[www.ruscalleda.cat](http://www.ruscalleda.cat)

[santpau@ruscallea.cat](mailto:santpau@ruscallea.cat)

Diumenge tot el dia, el dilluns i el dijous el migdia tancat. Tancat per vacances les tres primeres setmanes de maig

Quètxup de Maduixots i amanida amb anxoves

### HOSTAL CAN TARANO

Nou, 3-5

Tel. 93 760 06 59

[www.can-tarano.com](http://www.can-tarano.com)

Amanida de maduixots amb nous caramel·litzades  
El plat s'ofereix al menú del cap de setmana

### EL MOLÍ

Consolat de Mar, 43

Tel. 93 760 30 14

Durant la temporada d'hivern obert els caps de setmana, de dissabte el matí a diumenge a mitja tarda

Amanida de maduixots de Sant Pol, encenalls de parmesà cruixents i vinagreta de maduixa i vinagre de Mòdena  
Confit d'ànec amb maduixots de Sant Pol, poma confitada i ceba caramel·litzada  
Fondue amb maduixots de Sant Pol  
Maduixots de Sant Pol amb nata

**Al menú de cap de setmana, alguns dels plats aniran acompanyats de maduixots de Sant Pol. El preu és de 15 € dins del local i de 16 € a la terrassa (IVA inclòs)**

**Els plats s'ofereixen a la carta, mentre que els plats amb acompanyament de maduixots al menú de migdia**



## RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N-II

Tel. 93 760 00 51

[www.hotelgransol.info](http://www.hotelgransol.info)

### Menú degustació Jornades de la Maduixa:

Amanida amb "micuit de Foie" sobre pols especiada i vinagreta de maduixa

Crema de pèsols del Maresme

Turbot amb calamarsons saltats a l'oli de gamba

Filet de bou sobre llit de maduixes amb reducció de salsa de vi de Porto

Assortit de pastisseria dedicat a la maduixa

Preu: 35 € (IVA inclòs)

## LA LLOSA

Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

Durant la temporada d'hivern obert de divendres el vespre a diumenge el migdia. Música en viu els divendres

Milfulles de xocolata, nata i maduixes

El plat s'ofereix al menú del migdia

## BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

Nou, 50

Tel. 93 760 11 22

Dimarts tancat

### Plat:

Entrecot de vedella amb salsa de maduixes i reducció de vi

El plat estarà disponible a la carta

## LA TAVERNA

La Riera, 3

Tel. 93 760 03 10

Obert a partir de Setmana Santa, els caps de setmana i del juliol fins al setembre obert cada dia

Mató elaborat amb maduixes del Maresme, crumble de nous i mel amb perfum de romaní

El plat estarà disponibles al menú

## MARGOT

Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

[www.restaurantmargot.es](http://www.restaurantmargot.es)

Pastís de formatge amb maduixa i fruita seca

El plat s'ofereix al menú del migdia

## RESTAURANT PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22

Tel. 93 760 23 91

La temporada d'hivern dilluns tancat, i ofereix dinars i servei de terrassa - bar

### Plats:

Amanida de maduixa: bacallà, taronja, fulles de menta, olives

negres i verdes, maduixes, pebrot vermell i verd amb vinagreta de llimona.

Besucit de maduixa gelat, elaborat amb crema anglesa, nata muntada i melmelada de maduixa feta a casa, acompanyat de xocolata calenta.

Els plats estaran disponibles a la carta, com a plats del dia

## CAL TINCO

Ctra. De Sant Cebrià, 2

Tel. 93 760 20 98

### Menú de la maduixa:

Coca mil fulles amb foie i maduixes

Peix salvatge amb ceps i maduixes

Garrí cruixent amb chutney de maduixa

Cremolada de maduixa

Preu: 30 € (IVA inclòs)

De diumenge a dimecres ofereix servei d'esmorzars i dinars. Els dijous, divendres i dissabte, també sopars

## EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II

Tel. 93 760 11 05

[www.elsotdelmorer.com](http://www.elsotdelmorer.com)

Diumenge nit i dilluns tancat

Carpaccio de salmó i gambes amb coulis de maduixes

Esqueixada de bacallà i maduixes amb vinagreta al pebre

## Altres establiments participants:

### EL TRENCALL, plats cuinats

Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42

Obert els caps de setmana

### Plats:

Bandes de pasta de full amb maduixes

Broquetes de maduixes

### EL CROSTÓ. PA DE LLENYA

Jacint Verdaguer, 2

Tel. 666 123 335

[pa.elcrosto@gmail.com](mailto:pa.elcrosto@gmail.com)

Obert cada dia en horari comercial, excepte diumenge de 8 a 15 h

Tulipa de nata amb maduixa natural

### FORN DE PA GRIMAL

Abat Deàs, 29 - Tobella, 1

T. 93 760 05 02 / 93 760 30 98

[www.forndepagrimal.com](http://www.forndepagrimal.com)

[grimal@forndepagrimal.com](mailto:grimal@forndepagrimal.com)

Obert cada dia en horari comercial, excepte diumenge de 7 a 15 h

Mil fulles de crema i maduixes



## PASTISSERIA SAULEDA

Manzanillo, 20 - Tel. 93 760 04 65

Nou, 33 - Tel. 93 760 08 58

[www.sauleda.cat](http://www.sauleda.cat)

[sauleda@sauleda.cat](mailto:sauleda@sauleda.cat)

Entre setmana horari comercial,  
diumenges i festius de 8 a 15h.

Dilluns no festius tancat

Banda de full, crema i maduixes

Preu: 19 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- Ruta del patrimoni de Sant Pol (per lliure)
- Ruta del camí de Ronda a Sant Pol (per lliure)

## Sant Cebrià de Vallalta

Del 20 d'abril al 26 de maig

### 14a Fira de la Maduixa a Sant Cebrià de Vallalta

#### Diumenge 5 de maig

Al carrer Esplanada com a escenari principal

Horari: de 10h a 19.30h

#### Programa:

A les 10h. Inauguració oficial

A continuació, música amb la banda Big Band Valona.

De 10h a 12h. Música per a nadons. A càrrec de Mireia Gonçalves i Joan Manuel

Chouciño, professors de música.

Caldrà inscripció prèvia

A les 12h. Engresca't a fer el taller de cuina del maduixot de Sant Cebrià!

A càrrec de Mónica Serra Pascual

De 12h a 13.30h Taller de manualitats per als més petits i per a la mainada

A les 13.30h. Percussió amb

Txacum (La Infernal de la Vallalta)

A les 13.30h. Lliurament de premis del 13è Concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot".

Caldrà inscripció prèvia

De 16h a 18h. Música per a

nadons. A càrrec de Mireia

Gonçalves i Joan Manuel

Chouciño, professors de música

De 17h a 19h. Berenar popular:

xocolata amb maduixes i nata

De 17h a 18h. Taller de cuina infantil amb Petit Xef, "Educant i descobrint la gastronomia amb el maduixot de Sant Cebrià"

A les 18h. Lliurament de premis del 5è Concurs popular de postres i pastissos del maduixot de Sant Cebrià i degustació. Caldrà inscripció prèvia

A les 18.30h Espectacle infantil de cloenda per a tota la família

### Activitats durant tot el dia a la Fira

· Venda de maduixes a càrrec dels productes locals

· Venda de productes de la terra, artesanía alimentària i altres productes

· Mostra d'estrís antics i de la pagesia

· Exposició de fotografies dels concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"

### Per a més informació i inscripcions a les activitats de la Fira:

Regidoria de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 10 24

[www.stcebria.cat](http://www.stcebria.cat)

[st.cebria@diba.cat](mailto:st.cebria@diba.cat)

### CA L'ADRI - CAN CONA

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià, km. 26,5 (davant camp de golf)

Tel. 93 763 09 84

Batut de maduixa

Maduixes amb moscatell o nata o suc de taronja o xocolata calenta

Maduixes amb nata, maduixes amb suc de taronja, maduixes amb xocolata calenta

Pastís casolà de formatge amb bany de melmelada de maduixa

### RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Maduixes *pájaro* conreades a Sant Cebrià preparades a l'estil "Can Joan"

### PA DE PAS

Esplanada, local 4

Tel. 93 763 05 03

#### Suggeriments:

Pastís artesà de maduixeta petita o maduixot de Sant Cebrià amb mousse de nata, formatge i gelatina de poma  
Batuts de maduixes i altres fruites  
Tartaletes amb maduixeta petita i altres especialitats de dolços amb la maduixa com a protagonista

### RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33 local 5

Tel. 93 763 25 66

#### Suggeriments:

Amanida amb fruita del temps i maduixots amb salsa agredolça  
Coca especial amb maduixes selectes, formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·litzada  
Maduixes de Sant Cebrià recobertes amb xocolata negra  
Sorbet de maduixots amb licors selectes i reducció de llimona

### RESTAURANT GOLF SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià s/n

Tel. 93 763 20 02

#### Suggeriments:

Coca de pasta de full amb crema i maduixes  
Formatge fresc batut amb maduixes  
Pastís de formatge glacejat de maduixes

## RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24

Tel. 93 763 00 65 / 93 763 02 42

**Plat:** Amanida amb formatge fresc, maduixes i anous

**Postres:** Maduixes amb moscatell, nata, suc de taronja i xocolata calenta

## BAR RESTAURANT MARTRI

Centre, 3

Tel. 93 763 11 15 / 93 763 00 23

### Suggeriments:

Gaspaxo de maduixes

Amanida de formatge de cabra i maduixes caramel·litzades

Filet de vedella amb salsa de maduixots de Sant Cebrià de Vallalta

Botifarra farcida de maduixes a la brasa

Gelat de mascarpone amb coulis de maduixots

### *Altres establiments participants:*

## CA L'ANDREU, Artesans del pa i la pastisseria

Centre, 11

Tel. 93 763 05 54

### Suggeriments de pastisseria artesana:

Pasta brisa amb crema i fruits vermells

Mousse de maduixes de Sant Cebrià

Milfulls amb crema i maduixes  
Cremós de vainilla natural amb cruixent de praliné

## PASTISSERIA SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

[www.sauleda.cat](http://www.sauleda.cat)

Tartaleta de crema i maduixes de Sant Pol



## CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARTRI

Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

[www.canmartri.com](http://www.canmartri.com)

### Suggeriments:

Botifarra amb maduixes de Sant Cebrià

Cervesa de maduixa de Sant Cebrià

### Altres visites recomanades:

- Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural
- Itinerari "Les Torreneres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: casc antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial

# Canet de Mar

## 10a Diada de la Maduixa a Canet de Mar

**Diuenge 5 de maig**

### Programa:

De 10 h del matí a 21 h del vespre, a la plaça Universitat:

· Venda de maduixes de

**productors locals**

· Fira Mercat d'Artesania, productes artesans i artesania alimentària

· Tast gastronòmic de la maduixa de la Vallalta, ofert pel col·lectiu de restauració Canet a l'Olla

· 2n Concurs de pastissos de maduixa organitzat per la Unió de Botiguers i Comerciants de Canet - UBC

· Taller de maquillatge infantil "Ens pintem de maduixes i maduixots"

### Per a més informació:

Ajuntament de Canet de Mar  
Àrea de Promoció Econòmica i Turisme

Tel. 93 795 46 25

Oficina de Turisme

Tel. 93 794 08 98

[www.canetdemar.cat](http://www.canetdemar.cat)

[turisme@canetdemar.cat](mailto:turisme@canetdemar.cat)

## 6Q RESTAURANT

La Font, 21

Tel. 93 794 05 09

[www.6qrestaurant.com](http://www.6qrestaurant.com)

Dilluns tancat

Sopa de maduixots, sorbet de menta amb encenalls de xocolata blanca i negra

Bloc de foie a la sal, maduixes en vinagre i gelatina de calvados

## AMEDIALUZ RESTAURANT

Riera Gavarra, 19

Tel. 93 794 37 25

[coia@amedialuz.e.telefonica.net](mailto:coia@amedialuz.e.telefonica.net)

facebook: A MEDIA LUZ Restaurant

Dilluns tancat

### Menú:

Amanida de l'hort amb pernil, maduixes i vinagreta de maduixes  
Entrecot de Girona amb salsa de reducció de Pedro Ximenes i maduixes

Maduixes farcides de crema amb cobertura de xocolata

Preu: 20,30 € (IVA inclòs)

El menú s'oferirà els caps de setmana i per encàrrec qualsevol altre dia

## EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km 660,8

(davant Club de Vela)

Tel. 93 794 06 94

[www.paradordec Janet.com](http://www.paradordec Janet.com)

[info@paradordec Janet.com](mailto:info@paradordec Janet.com)

[www.facebook.com/paradordec Janet](http://www.facebook.com/paradordec Janet)

@ParadorCanet



Obert de divendres a dimarts  
migdia, i divendres i dissabte nit  
Amanida de maduixes amb  
formatge de parma 14,30€  
Bacallà confitat amb coulis de  
maduixa 10,05 €  
Filet cruixent amb salsa de maduixa  
21,90 € (IVA inclòs)  
Els plats també s'ofereiran al menú  
dels dies feiners

### MASSAMARE SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16  
Tel. 93 794 27 46  
massamare@gmail.com  
facebook: Massamare Sandvitxeria  
Horari menú migdies: dimecres  
a diumenge de 13h a 16h. Horari  
sopars: dimecres a diumenge de  
19h a 0h

#### Plats en versió mini:

Amanida 4 formatges amb  
vinagreta de maduixa  
Torrada amb sardina  
escabetsada amb maduixes i  
pebre verd  
Hamburgueseta amb maduixes,  
formatge de cabra i pebre rosa  
Maduixes saltejades amb gelat de  
nata i nous caramel·litzades

### LA QUEIXALADA

Castanyer, 18  
Tel. 93 794 06 20  
www.laqueixalada.cat  
laqueixalada@gmail.com  
Obert tots els dies

#### Postres:

Coca de crema i maduixes amb  
punt de xocolata



#### Altres visites recomanades:

- Casa museu LL. Domènech i Montaner. Ruta modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Itineraris fins a la Creu de Pedracastell

## Sant Iscle de Vallalta

**14a Diada Màgica de la  
Maduixa i el Vi a Sant Iscle de  
Vallalta**  
**Diumenge 5 de maig**

#### Programa:

A partir de les 8.30 h

**1r Concurs de pintura ràpida**

A partir de les 9 h en el centre  
del poble: **Fira artesanal.**

**Venda de maduixes i vi. Tastets  
gastronòmics**

A partir de les 10 h.

Al dispensari: **Donació de Sang.**

A la carpa de la Colla Castellera:

**Taller infantil "Pinta el món  
casteller".**

A l'aparcament del parc dels  
vegetals: **Inflables màgics**

A partir de les 10.30 h.

A la carpa del C.P Sant Iscle: **Taller  
infantil "Visió de maduixa".**

A la carpa del Club de Lectura:

**Taller "Món màgic"**

A partir de les 11.30 h. **Trobada de  
puntaires**

A les 12 h. **Cercavila amb els  
gegants de: Arenys de Munt,  
Tordera i Sant Iscle de Vallalta.**

Inici: Aparcament de davant  
l'Ajuntament.

A les 12.45 h. **Lliurament dels  
premis del 2n Concurs floral.**

A les 13 h a l'aparcament del parc  
dels vegetals. **Espectacle "ENIG-  
MÀGIC" amb el MÀGIC RAUL**  
A les 18 h al Casal: **SANT ISCLE en  
concert.** Entrada gratuïta.

**Altres activitats relacionades:**  
**2n Concurs de decoració floral**  
**1r Concurs de fotografia**

#### Notes:

L'horari de la fira és de 9 a 15  
hores. L'aparcament serà a la  
zona esportiva.  
En cas de pluja tots els actes es  
realitzaran en el pavelló

#### Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de  
Vallalta  
Tel. 93 794 61 28 Ext. 2  
fidelrc@diba.cat

### RESTAURANT EL JABALÍ

Plaça Major, 14  
Tel. 93 794 63 14

**Dilluns i dimarts tancat**

Carpaccio de peus de porc amb  
vinagreta de maduixes  
Confit d'ànec amb coulis de  
maduixes  
Maduixes al gust



## RESTAURANT EL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Pol  
Km. 22,70

Tel. 93 795 06 01

Dilluns tancat

Espàrrecs verds amb brie i  
melmelada de maduixa  
Amanida amb maduixes  
confitades i vinagreta  
Magret d'ànec amb maduixes al  
Pedro Ximenez  
Bacallà amb verdurettes i crema  
de maduixa  
Maduixes amb cobertura de  
xocolata  
Púding de maduixa

## RESTAURANT EL REBOST DEL MONTNEGRE

25 de juny, 2 - Sant Jaume, 3

Tel. 93 794 60 71

[www.elrebstdelmontnegre.cat](http://www.elrebstdelmontnegre.cat)

[info@elrebstdelmontnegre.cat](mailto:info@elrebstdelmontnegre.cat)

Dimecres tancat

Amanida amb maduixes i  
vinagreta de mel  
Pastís de formatge amb coulis de  
maduixa  
Individual de mató i maduixes  
regats amb mel  
Licor de maduixa casolà

### Altres visites recomanades:

- Recorregut 2n Concurs de decoració floral
- Itineraris pel parc Montnegre i Corredor
- Parc dels Vegetals
- Plaça de les Basses

## Arenys de Munt

### Diada de la Maduixa a Arenys de Munt

**Diumenge 12 de maig**

#### Programa:

De 10 h a 14 h, a la plaça de  
l'Església, **Festa del comerç just**  
**i la banca ètica**, organitzada per  
Voluntaris per Arenys de Munt  
amb la col·laboració de Donaviva  
A les 12 h, **espectacle infantil**, amb  
la col·laboració de la Diputació  
de Barcelona

Durant tot el matí, a la Riera:

**Venda de maduixes, fira artesana,**  
**demostració de l'art de la punta**  
de les Puntaires Verge del Remei i  
l'Associació de Puntaires d'Arenys  
de Munt i tallers infantils

## RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

[www.lerarestaurant.com](http://www.lerarestaurant.com)

Amanida de maduixes sobre llit  
de mató i flocs de pernil ibèric  
amb vinagreta de mel  
Filet de llaminera de porc amb  
confit de maduixes  
Sopa de taronja amb maduixes i  
gelat de vainilla

## RESTAURANT BLAU VERD

Urb. Sta. Rosa dels Pins (Barri de  
Torrentbò) Tel. 93 793 89 27

[blau\\_verd@telefonica.net](mailto:blau_verd@telefonica.net)

### Excursió de LA MADUIXA per a grups que inclou:

Pica-pica  
Amanida catalana  
Graellada de carn amb  
guarniment  
Maduixes especials de la casa  
Ball i obsequi d'una caixeta de  
maduixes de ½ kg  
Es pot organitzar tots els dies de la  
setmana

## RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. de Sant Celoni, km 8,1

Tel. 93 793 84 99

[www.restaurant-collsacreu.com](http://www.restaurant-collsacreu.com)

[restaurant-collsacreu@hotmail.com](mailto:restaurant-collsacreu@hotmail.com)

Dijous tancat

Amanida amb salsa de maduixa  
Magret d'ànec amb salsa de  
maduixa  
Mascarpone amb coulis de  
maduixa

## RESTAURANT SUBIRANS

B° Sobirans, 1

Tel. 93 795 12 90

[www.restaurantsubirans.com](http://www.restaurantsubirans.com)

[restsubirans@hotmail.com](mailto:restsubirans@hotmail.com)

Dijous tancat

Amanida amb foie, pernil d'ànec i  
maduixes 8,90 €  
Magret d'ànec amb salsa de  
maduixa 14,90 €

Gelat de maduixa 3,80 €

Maduixes al gust 4 € (IVA inclòs)

### Altres establiments participants:

## TRICLINIUM, menjars cuinats

Rb. Francesc Macià, 34

Tel. 93 793 71 93

[facebook.com/triclinium](http://facebook.com/triclinium)

Dilluns tancat

Poltre amb vi negre amb maduixes  
Charlotte de maduixes

## FORN DE PA CAN PUIG

Rbla. Sant Martí, 39

Tel. 93 793 84 55

[www.forndepacanpuig.com](http://www.forndepacanpuig.com)

[info@forndepacanpuig.com](mailto:info@forndepacanpuig.com)

Dijous tancat

Horari: Matí de 7 a 13.30h, tarda  
de 17 a 20.30h, diumenge de 7 a  
13.30h

Magdalenes de maduixa

## PASTISSERIA LA LYONESA

Francesc Macià, 33

Tel. 93 793 85 94

Pastís de pasta de full amb  
guarniment de maduixes

## L'OBRAJOR

Camí de Lourdes, 7

Tel. 93 793 80 46

Dilluns tancat. Dissabtes de 8 a 14  
h. Diumenges, diades i festius, de  
8 a 14:30 h.

De dimarts a divendres per  
encàrrecs

Creps de maduixa  
Pastís de crema i maduixes

#### Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí
- Arbre de Gernika, far, jardins i llac.
- A l'edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i Corredor

## Arenys de Mar

### EL CASANOVA

Anselm Clavé, 12  
Tel. 93 795 79 78  
nericasanova@hotmail.com  
Dilluns tot el dia, i els diumenges nit tancat  
**Plats:** Mousse de maduixa amb trossets de nous  
Tiramisú de maduixa i formatge mascarpone  
Preu: 4,50 € cada plat (IVA inclòs)

### EL CORO

Frederic Marès, 2  
Tel. 93 792 03 27  
Diumenges i festius tancat  
**Primer:** Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb maduixes i fruits secs  
**Segon:** a escollir  
**Postres:** Sorbet de mojito amb maduixes i crema de xocolata  
Beguda i aperitiu  
Preu: 16,50 € (IVA inclòs)

### ESPAI GASTRONÒMIC

Riera Bisbe Pol, 88  
Tel. 629 76 54 86  
www.espaigastronomicarenys.cat  
info@espaigastronomicarenys.cat  
Fondue de xocolata amb licor d'Arenys i maduixes  
Preu: 6 € (IVA inclòs)

### LA TOSCANA

Passeig de Ronda, 1  
Tel. 93 792 46 02 / 666 27 20 87  
www.restaurantlatoscana.com  
contacto@restaurantlatoscana.com  
Dilluns tancat  
Pannacotta de maduixa amb coulis de menta  
Preu: 3,50 € (IVA inclòs)

### MAS TAXONERA

Doedes, 1  
Tel. 93 792 31 58  
www.mastaxonera.es  
info@mastaxonera.es  
Terrina de peus de porc amb salsa de maduixa  
Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

### NOU DE NOU

Sant Antoni, 9  
Tel. 93 792 44 25  
www.elnoudenou.com  
nou@elnoudenou.com  
Dilluns, dimarts i dimecres tancat  
Amanida de canonges amb maduixes, formatge de cabra i anacards  
Preu: 7 € (IVA inclòs)

### OPEN SPORTS CAFE

Riera Bisbe Pol, 65  
Tel. 93 795 92 36  
www.opensportscafe.com  
open@opensportscafe.com

#### Plats:

Formatge de cabra amb daus de maduixes i melmelada de maduixa 5,30 €  
Secret ibèric amb salsa tibia de maduixa 10,50 €  
Broquetes de pinya, maduixa i xocolata calenta 4,50 € (IVA inclòs)

### ELS PESCADORS "LA LLOTJA"

Moll pesquer, s/n - Llotja  
Tel. 93 792 33 04  
www.lalotja.es  
info@lalotja.es  
Diumenges nit tancat  
Maduixes al vi dolç  
Preu: 4,40 € (IVA inclòs)

### PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4  
Tel. 93 792 27 03 / 618 61 37 52  
www.portofinoarenysdemar.com  
portofinoarenys@hotmail.com  
Dimecres tancat  
**Plats:**  
Filet de llenguado farcit de marisc i caliu de maduixa 15 €  
Anxoves de l'Escala amb vinagreta de maduixa 10 €  
Magret d'ànec a l'Oporto amb melmelada de maduixa 15 € (IVA inclòs)

### EL PÒSIT

Zona Portuària, s/n  
Tel. 93 792 12 45  
www.posit.es  
posit\_arenys@posit.es  
Amanida de Primavera amb maduixots i foie  
Preu: 12 € (IVA inclòs)

### SA VOGA

Rial de Sa Clavella, 12  
Tel. 93 795 92 93  
www.savoga.cat  
nuria@savoga.cat  
Sopa de maduixa amb guarnició  
Preu: 7 € (IVA inclòs)

### TAS - TAM

Riera Bisbe Pol, 45  
Tel. 93 792 51 30  
www.tas-tam.com  
tas-tam@tas-tam.com  
Coulan amb xocolata calenta i maduixes  
Preu: 5,50 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- **Un passeig per Sinera. Ruta literària teatralitzada.**  
Si voleu conèixer de prop els orígens de la mítica Sinera, veniu a passejar amb una pintoresca parella arenyenca, us descobriren la realitat i les històries que inspiraren la creació d'aquest gran mite literari, que no deixa de ser la recreació del món d'infantesa de Salvador Espriu. La recitació, les anècdotes i les històries us acostaran a l'obra

d'aquest escriptor, us en suggeriran noves lectures i potser fins i tot us en revelaran alguns secrets.

Inscripcions a: Sakkara Viatges  
tel. 93 795 74 92  
Preu: a consultar

● **Visita al Retaule de Santa Maria d'Arenys de Mar**

Visita guiada al Retaule Major de l'església parroquial de Santa Maria d'Arenys de Mar, declarat Bé d'Interès Cultural. L'església de Santa Maria és presidida per un monumental retaule barroc, esculpit entre 1709 i 1711 per l'escultor Pau Costa i daurat per Erasme i Fèlix Vinyals el 1712.

Per a més informació: Oficina de Turisme d'Arenys de Mar  
tel. 93 795 70 39  
Preu: a consultar

## Argentona

**EL RACÓ D'EN BINU**

Avda. Puig i Cadafalch, 14  
Tel. 93 797 04 64

Dilluns tancat

Pastís de fruites silvestres amb maduixes del Maresme

**BALADIA RESTAURACIÓ**

Pg. Baró de Viver, 56  
Tel. 93 797 40 08  
[www.baladia.cat](http://www.baladia.cat)  
[info@baladia.cat](mailto:info@baladia.cat)

Maduixa a les tres textures: Sopa de maduixa a la menta amb carpaccio de maduixa i gelat de maduixa i nata

**RESTAURANT NURIA**

Baró de Viver, 46  
Tel. 93 797 04 05  
[rectoreta@hotmail.com](mailto:rectoreta@hotmail.com)  
Diumenge tancat

"Torrijas de Santa Teresa" amb reducció de xocolata i maduixes del Maresme

**SANT JAUME**

Sant Jaume, 13  
Tel. 93 797 00 01  
[santjaume.restaurant@gmail.com](mailto:santjaume.restaurant@gmail.com)

Dimarts no festius tancat

Sopa de maduixes  
Coullins de maduixa amb borratxo  
Tulipa de xocolata amb nata i maduixa



**RESTAURANT TERRACOTTA**

Gran, 64  
Tel. 93 756 04 57  
[info@terracottarestaurant.com](mailto:info@terracottarestaurant.com)

Dilluns i dimarts tancat

Sopa de maduixes  
Mouse de maduixes amb el seu sorbet



### Altres establiments participants.

**PASTISSERIA CASABELLA**

Plaça Nova, 12  
Tel. 93 756 02 71

Tartaleta de galeta amb maduixes, kiwis i base de nata  
Banda de fruita de pasta de full amb kiwi, pinya i maduixa amb base de crema

Els postres només es serviran els caps de setmana

**PASTISSERIA TASTETS**

Gran, 111  
Tel. 608 39 15 25 / 93 797 27 78  
[www.tastetsdolcissalat.com](http://www.tastetsdolcissalat.com)  
[tastets@hotmail.com](mailto:tastets@hotmail.com)

Brise de maduixes amb nata.  
Sobre una galeta de pasta "Brise" una fina capa de xocolata (53% cacau) amb una coberta de nata (35% M.G) i maduixes

Preu: porció individual a 1,50 € / pastís d'1 kg a 10 € (IVA inclòs)  
Només s'ofereix els caps de setmana



**Altres visites recomanades:**

- Font Picant
- Rutes de Senderisme, Tast Argentona i Coneix Argentona [www.argentona.cat](http://www.argentona.cat)
- Museu del Càntir [www.museucantir.org](http://www.museucantir.org)
- Visites guiades a conreus de maduixes - L'arc de la Natura Producció ecològica  
Prèvia reserva: Tel. 615 50 02 82  
[larcde lanatura@gmail.com](mailto:larcde lanatura@gmail.com)

## Cabrils

**RESTAURANT CA L'ESTRANY**

Camí Coll de Port S/N  
Tel. 93 750 70 66  
[www.calestrany.com](http://www.calestrany.com)  
[calestrany@gmail.com](mailto:calestrany@gmail.com)  
Diumenges nit i dilluns tancat

**Plats:**

Tataki de tonyina amb salsa agredolça de maduixa de la Vallalta, cítrics i soja  
Magret d'ànec, compota de poma i maduixes de la Vallalta marinades amb vi del Priorat  
Maduixes de la Vallalta saltejades amb Grand Marnier i gelat de mascarpone

**Altres visites recomanades:**

- Arboretum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer



## Caldes d'Estrac

### RESTAURANT FONDA MANAU

Sant Josep, 11  
Tel. 93 791 04 59  
[www.manau.cat](http://www.manau.cat)  
[info@manau.cat](mailto:info@manau.cat)

Dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous tancat  
Torradeta amb maduixes i pernil d'ànec fumat

Amanida de tres enciams, maduixes i formatge de cabra gratinat

Llom de tonyina amb maduixes i foie micuit

Pastís de full amb crema (cremat al moment) i maduixes de la Vallalta

Aigua. Vi blanc Marqués de Alella Clàssic o Señorío de Sarrià rosat, negre Alcorta Rioja crianza o cava Parxet Brut Reserva. Cafè.

Preu: 32,50 € (IVA inclòs)  
Mínim 2 persones

### Altres visites recomanades:

- Fundació Palau, Picasso a Caldes
- Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, Parc de Can Muntañà
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi

## Calella

### CANTINFLAS & GROUCHO'S

Riera, 19  
Tel. 639 87 01 41 – 629 48 76 04  
Dilluns tancat

### Sugeriments:

Amanida de rúcula, parmesà, maduixes i la seva vinagreta 7 €  
Bacallà al perfum de maduixes 14 €

Ploma ibèrica de "Guijuelo" amb chutney de maduixes 12 €  
Creppes "Ull de maduixa" 4,95 € (IVA inclòs)

### EL HOGAR GALLEGO

Ànimes, 71-73  
Tel. 93 766 20 27  
[www.elhogargallego.com](http://www.elhogargallego.com)  
[info@elhogargallego.com](mailto:info@elhogargallego.com)  
Diumenge nit i dilluns tancat

### Plats:

Empanada de sardines diferent (sardines marinades, fina coca de pa, vinagreta de maduixes, i sofregit) 10,50 €  
Gaspaxo amb maduixot i llagostins 16,50 €  
Maduixes en el seu suc amb gelat de vainilla "bourbon" i geleé de Pedro Ximenez 7 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- Centre d'interpretació del Far de Calella
- Refugi antiaeri del Parc Dalmau
- Eix comercial
- Museu-Arxiu Municipal de Calella Josep M. Codina i Bagué

## Malgrat de Mar

### BAR RESTAURANT POLÍGON

Estany, 6  
Tel. 93 765 36 95  
[barestaurantcanpoligon@gmail.com](mailto:barestaurantcanpoligon@gmail.com)  
[www.facebook.com/barestaurantpoligon](http://www.facebook.com/barestaurantpoligon)  
@BaRest\_Poligon  
Diumenge tancat

Timbal de mató i maduixes

Pastís de maduixes

Els plats s'oferiran entre setmana com a opció dins el menú a diari de 10 € (IVA inclòs), i en els esmorzars de dilluns a dissabte



### Altres establiments participants:

### GELATERIA NÚRIA

Marià Cubí, 70  
Tel. 93 765 45 89  
Dimecres tancat  
Gelat "Vainilla en el país de les meravelles"  
Preu: Vaset individual a 4 €, i pastís sencer de 8 racions a 35 € (IVA inclòs)



### Altres visites recomanades:

- Casc antic
- Parc del Castell amb l'ascensor inclinat
- Parc Francesc Macià

# Mataró

## EL NOU-CENTS

El Torrent, 21  
Tel. 93 799 37 51



[www.elnou-centes.com](http://www.elnou-centes.com)  
[restaurant@elnoucents.com](mailto:restaurant@elnoucents.com)  
Diumenge nit tancat. Diumenge al mig dia obert amb reserva prèvia anticipada

### Menú:

Cocktail tebi de maduixes amb formatge de Can Pujol i perles del Maresme (pèsols crus)  
Amanida de maduixes i mató amb brots de pèsols i nous amb vinagreta rustica de romaní  
Segon plat a escollir:  
Molls (rogers) sense espines farcits amb verdures ecològiques, cremós de safrà i maduixes pájaro liofilitzades, o bé Magre d'ànec grillé, macerat amb maduixes i emulsió de la seva salsa  
Ravioli de mango farcit de maduixes de Sant Cebrià estofades al pebre negre  
Copa de vi blanc o negre Alta Alella  
Aigües minerals  
Preu: 38 € (IVA inclòs)  
Els plats també s'ofereixen a la carta

## RESTAURANT LA TREVA



Iluro, 50  
Tel. 93 756 90 84 – 678 66 88 16  
[www.latreva.com](http://www.latreva.com)  
[restaurant@latreva.com](mailto:restaurant@latreva.com)

### Diumenge tancat

Variat d'enciams amb maduixots del Maresme fruits secs, crema de mòdena i cruixent de pernil ibèric d'aglà

Preu: 7,80 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT-BAR CA LA MILA

Riera de Figuera Major, 53  
Tel. 657 61 16 26 - 93 536 38 11  
[lamilajr@gmail.com](mailto:lamilajr@gmail.com)

Amanida tèbia d'espàrrecs verds arrebossats amb formatge i pernil dolç

Bacallà confitat amb salsa de maduixa

Creps de maduixa al pebre  
Una beguda, pa amb tomàquet i cafè inclòs

Preu: 15 € (IVA inclòs)

## BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18  
Tel. 93 741 12 69  
[www.boccarestante.com](http://www.boccarestante.com)  
[bocca@boccarestante.com](mailto:bocca@boccarestante.com)  
Diumenge nit i dilluns nit tancat

### Menú degustació:

Sopa freda de tomàquet i maduixes del Maresme perfumada amb pebre de Jamaica, amb gelat de formatge Manxego  
Carpaccio de petxines de pelegrí

amb vinagreta de maduixes i alvocats amb pols de festucs verds  
Tataki de tonyina vermella embolicada amb algues nori en tempura amb Brunei de maduixes del Maresme, emulsió suau de wasabi i reducció de soja  
Magret d'ànec farcit de foie amb salsa de maduixes del Maresme i gerds a l'oporto  
Gaspatxo de maduixes del Maresme amb picatostes de sable breton i escuma de iogurt perfumat amb alfàbrega  
Preu: 40 € (IVA inclòs)

## NUUS - Hotel Atenea Port

Ps. Marítim, 324  
Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946  
[www.restaurantnuus.com](http://www.restaurantnuus.com)  
[www.cityhotels.es](http://www.cityhotels.es)  
[restaurant.ateneaport@cityhotels.es](mailto:restaurant.ateneaport@cityhotels.es)

### Plats:

Gaspatxo de maduixes i menta amb tàrtar de bacallà 9,50 €  
Maduixes encortides en xarop de poma, gele de cava i cardamom 5,25 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- Visita guiada *El modernisme a Mataró* dies 28 d'abril i 26 de maig a les 11 h
- Ruta Puig i Cadafalch Mataró Argentona dia 4 de maig a les 10 h
- Ruta per la història de Mataró dia 12 de maig a les 11 h

Per a més informació:  
Oficina de turisme de Mataró  
Tel 93 758 26 98  
[turisme@ajmataro.cat](mailto:turisme@ajmataro.cat)  
[www.mataro.cat](http://www.mataro.cat)

# Sant Andreu de Llaneres

## RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís  
Tel. 93 792 69 60  
[restaurant@canjaume.cat](mailto:restaurant@canjaume.cat)  
Dimecres tancat

Aperitiu de seitó en vinagre amb maduixes  
Amanida de maduixes amb formatge fresc i pinyons 8,50 €  
Pastís de crema cremada amb gelificat de maduixes 4,50 €  
Gelat de nata amb maduixes flamejades 3,50 €

### Altres visites recomanades:

- Port Balís
- Museu Arxiu de Sant Andreu de Llaneres
- Edificis modernistes



## Sant Vicenç de Montalt

### MALIBÚ

Riera de Torrentbò, 1  
Tel. 93 791 21 23 - 605 24 66 09  
Crema catalana amb confitura de maduixes  
Maduixes amb xarrup de ratafia  
Preu: 4,50 € cada plat

#### Altres visites recomanades:

- Passeig del Marqués de Casa Riera
- El casc antic

## Teià

### RESTAURANT EL NOU ANTIGÓ

Plaça Sant Jaume, 6  
[www.elnouantigo.com](http://www.elnouantigo.com)  
[info@elnouantigo.com](mailto:info@elnouantigo.com)  
Obert de dilluns a diumenge al migdia, i les nits de divendres i dissabte. A partir del 15 de maig també obert les nits de dijous  
Postres amb aigua de maduixes de Vallalta  
Lingot de maduixa amb maduixes i alfàbrega, cremós de iogurt i fred de mango  
Preu: menú de 25,50 € (IVA inclòs) incloent-hi les postres especials de les jornades

### LA PALMA BAR RESTAURANT

Pere Noguera, 6  
Tel. 93 540 75 08  
[barlapalma@hotmail.es](mailto:barlapalma@hotmail.es)  
Dimarts tancat  
Amanida de temporada amb maduixes i vinagreta de balsàmic 5,75 €  
Magret d'ànec amb coulis de maduixes fresques 12,50 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- 11 i 12 de maig, Fira de Sant Ponç. Trobada anual dels comerços locals, un espai per al coneixement i l'intercanvi
- La ruta del vedat
- Parc arqueològic celler romà Cella Vinària i Centre d'Accollida Turística



## Vilassar de Dalt

### EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41  
Tel. 93 753 29 16  
[www.elracodecanfeliu.com](http://www.elracodecanfeliu.com)  
[info@elracodecanfeliu.com](mailto:info@elracodecanfeliu.com)  
[www.facebook.com/racodecanfeliu](https://www.facebook.com/racodecanfeliu)  
Amanida de maduixes del Maresme amb formatge de cabra i vinagreta de mel  
Got de iogurt, pa de pessic, cereals de xocolata i maduixes del Maresme

#### Altres visites recomanades:

- Forns romans La fornaca
- Museu Cau del Cargol
- Ruta guiada "Vilassar singular", darrer dissabte de mes. Reserves a [www.maresmeturisme.com](http://www.maresmeturisme.com)

## Vilassar de Mar

### CAN POCURULL, xarcuteria i plats cuinats

Sant Joan, 30  
Tel. 93 759 39 99  
Dilluns matí i dissabte tarda tancat  
Botifarres de Maduixes  
Paté amb maduixes

### PASTISSERIA CAN FALGUERAS

Plaça Àngel Guimerà, 5 - Sant Joan, 38  
Tel. 93 759 06 91  
Dies finers (peces individuals):  
Strudel de crema i maduixa  
Paladars de maduixa  
Pastís de formatge i maduixa  
Dies festius (peces grans):  
Bandes de full i maduixes  
Mouse de maduixes  
Braç de nata i maduixes

#### Altres visites recomanades:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Museu Municipal de Vilassar de Mar: Museu Monjo



# Jornades Gastronòmiques de la Maduixa

## de la Vallalta al Maresme 2013



### Edita:



CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
MARESME



### Col·laboren:

Ajuntament de Sant Pol de Mar  
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta  
Ajuntament de Canet de Mar  
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta  
Ajuntament d'Arenys de Munt  
Ajuntament d'Arenys de Mar  
Ajuntament d'Argentona  
Ajuntament de Cabrils  
Ajuntament de Caldes d'Estrac  
Ajuntament de Calella  
Ajuntament de Malgrat de Mar  
Ajuntament de Mataró  
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres

Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt  
Ajuntament de Teià  
Ajuntament de Vilassar de Dalt  
Ajuntament de Vilassar de Mar  
Joan Lluís Gómez, sommelier

### Entitats:



Informació i menús a [www.costadebarcelonamaresme.cat](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)  
Tel. 93 741 11 61

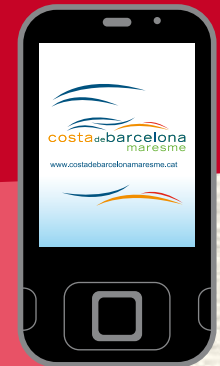
El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.



Troba'ns a facebook:  
**Costa de Barcelona  
- Maresme**



Seguiu-nos a twitter:  
**@CostaBcnMaresme**



## Descarrega't la guia del Maresme al mòbil

- Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- Del PC al mòbil
- Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- Més informació a [www.costadebarcelonamaresme.cat](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)

