



JORNADES GASTRONÒMIQUES  
DE LA CUINA DEL



# PÈSOL



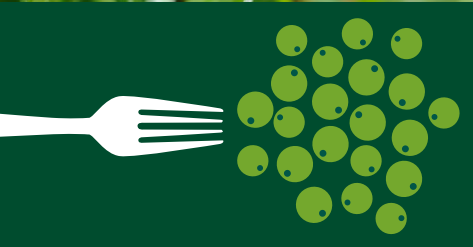
DEL  
MARESME  
2017



DEL 4 DE  
MARÇ AL 30  
D'ABRIL



- Arenys de Mar
- Arenys de Munt
- Argentona
- Cabrera de Mar
- Cabrils
- Caldes d'Estrac
- Calella
- Canet de Mar
- El Masnou
- Mataró
- Montgat
- Pineda de Mar
- Sant Andreu de Llaveneres
- Sant Cebrià de Vallalta
- Sant Pol de Mar
- Sant Vicenç de Montalt
- Vilassar de Mar





# PRODUCTORS DE PÈSOL DEL MARESME



## ARENYS DE MAR

### SÓC PAGÈS

93 792 36 23 / 622 22 59 74  
www.socpages.wordpress.com  
soc\_pages@hotmail.com

## ARGENTONA

### CAN BELLATRIU

93 797 00 72 / 657 98 22 19  
bellatriu@hotmail.com

## CABRERA DE MAR

### CAL MAMÀ-AGROBOTIGA

605 01 15 02  
www.calmama.cat  
info@calmama.cat

### CAN SALA D'AGELL

93 759 01 44  
cansaladagell@gmail.com

### HORTICULTURA NOE S.C.P

609 46 92 15  
noexufre@hotmail.com

### VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

93 759 05 93 / 646 53 64 27  
www.calsfrares.com.es  
calsfrares.ribosa@gmail.com

## CALELLA

### CAN GINESTA

93 769 38 39 / 619 32 95 93  
ginesta1@hotmail.com

### UNIO DE MADUIXAIRES DE CALELLA

93 769 14 16  
www.uniomaduxairescalella.com  
umacsat@gmail.com

## CANET DE MAR

### CAN CATA "FRUITS DEL SOL"

670 25 68 41  
gayosoeva@hotmail.com  
hortcancata@gmail.com

## MATARÓ

### L'HORT D'EN DÍDAC - CAN PARCALA

93 799 35 01 / 646 62 10 29  
www.hortdendidac.com  
lacistelladendidac@gmail.com

### CAN GRAU/SALVADOR GRAU ROMA

93 755 05 78 / 660 92 73 12  
www.cangrau.com  
salvadorgrau21@hotmail.com

### CAN TRIA PRODUCTORS ECOLÒGICS

666 48 87 02  
xsafontria@gmail.com

### BARCELONA ECOLÒGIC

633 02 53 73 / 605 93 17 37  
www.lolaymas.com  
info@barcelonaecologic.com

## MALGRAT DE MAR

### AGRÍCOLA EL PROGRÉS-GARBÍ SCCL

93 765 41 12 / 627 44 41 53  
www.progresgarbi.com  
xavier@progresgarbi.com

## ÒRRIUS

### L'HORTA D'ÒRRIUS

600 01 53 43 / 617 42 32 88  
www.hortaaorrius.wordpress.com  
hortaaorrius@gmail.com

## PALAFOLLS

### CONCA DE LA TORDERA SCCL

93 762 03 52 / 667 69 38 55  
www.concadelatordera.com  
cooperativa@concadelatordera.com

### HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

93 765 71 51 / 677 44 51 88  
www.hortaplademunt.cat  
www.plademunt.wordpress.com  
info@hortaplademunt.cat

## PINEDA DE MAR

### COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

93 767 04 02 / 659 66 13 08  
sindicat93@hotmail.com



## SANT ANDREU DE LLAVANERES

### HORTA FAMÍLIA RABASSA

93 792 67 71 / 660 59 46 56  
frabassa@gmail.com

### HORTA GRAUPERA

93 792 85 97 / 629 66 11 72  
www.hortagraupera.com  
moragraupera@hotmail.com

### HORTA PERA VIVÁN

93 792 64 49 / 626 20 84 25  
peralopezlaura@gmail.com

### HORTA MARCÓ

93 792 74 23 / 649 33 47 98  
www.hortamarco.com  
marc@hortamarco.com

Per trobar tota la informació sobre els "Productes de la Terra"-productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web [www.ccmaresme.cat/productesdelaterra](http://www.ccmaresme.cat/productesdelaterra)

## CABRERA DE MAR

### COOPERATIVA EL SINDICAT

93 759 01 49  
elsindicat@elsindicat.cat

## MATARÓ

### JAUME PERA JIMÉNEZ

666 08 13 88  
hortapera@telefonica.net  
hortapera@gmail.com

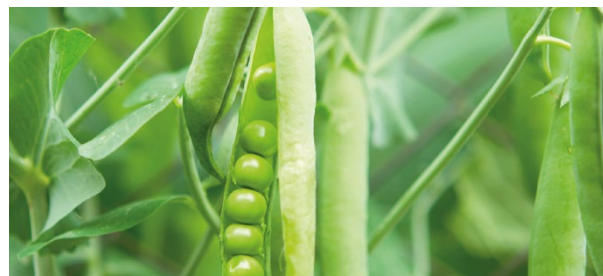
### JORDI GRAUPERA VIVES (CAN REDÉU)

Tel. 637 50 99 87  
jordigvives@hotmail.com

## SANT ANDREU DE LLAVANERES

### HORTA XAVIER AMAT

608 68 60 58  
vado1954@gmail.com



## SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

### JOSEP PLA JUBANY

Tel. 678 55 62 34

josepdecalestrany@gmail.com

Varietats: garrofal i utrillo

### JAUME PLA JUBANY

Tel. 628 05 46 15

jaumepla59@hotmail.com

Varietats: utrillo

### JOAN SERRA PLA

Tel. 648 40 48 40

Varietats: garrofal i utrillo

## SANTA SUSANNA

### HORTALISSES PI

Tel. 639 34 27 73

hortalissespi@hotmail.com

Varietat: Utrillo



## RECEPTES

### Salmorejo de pèsols del Maresme amb llagostins de Sant Carles



#### Ingredients (per a 7-8 racions):

750 g de pèsol del Maresme  
250 g de tomàquet de branca  
300 g de pa rodó de Sauleda Pastissers  
2 patates  
1 ou dur  
1 gra d'all  
350 ml d'oli d'oliva  
10 ml de vinagre  
500 ml d'aigua mineral

Per a la decoració: 8 llagostins de Sant Carles / 80 g de perles d'oliva verge

#### Preparació:

Es couen les patates, s'escalden els pèsols, es pelen els tomàquets i se'ls treuen les llavors i, aleshores, es trituren les patates, tomàquets i pèsols amb la resta d'ingredients i es reserva a la nevera.

El plat es serveix fred, decorat amb els llagostins i les perles d'oliva verge.

**Catering Sauleda, Sant Cebrià de Vallalta**  
**Pastisseria Sauleda, Sant Pol de Mar**



## Rap amb pèsols del Maresme

### Ingredients:

2 talls de rap per persona  
1/2 kg de pèsols sense pelar  
2 cebes tendres  
4 alls tendres  
Farina  
Oli d'oliva  
Sal

### Per al fumet:

Espines i pells de rap  
1 pastanaga  
1 ceba  
1 all

Aigua i sal

### Per a la picada:

1 all  
6 ametlles torrades  
Julivert  
1 raig de vi ranci



### Preparació:

Poseu a bullir les espines, les pells de rap amb les verdures durant 30 minuts.

Enfarineu el rap, fregiu-lo i reserveu. En el mateix oli sofregiu la ceba i els alls. Quan estiguin rossos afegiu-hi la picada diluïda amb el vi ranci i coeu-ho de 3 a 4 minuts més. Poseu-hi el fumet colat i quan bulli tireu-hi els pèsols. Quan els pèsols siguin cuits afegiu-hi els talls de rap i deixar-ho coure 5 minuts

**Nui Beach, espai mediterràni, Calella**

**Harmonia DO Alella:**

**Blanc Pansa Blanca del celler Alta Alella**







## Llengua de vedella guisada amb pèsols del Maresme

### Ingredients:

- 1 llengua de vedella
- 200 g de pèsols pelats
- Un tros de cansalada tallada a tires
- 100 g de llard de porc
- 1 ceba tallada a trossos
- 2 pastanagues tallades a rodanxes
- 3 grans d'all
- 1 manat d'herbes: farigola, llorer...
- 1 got de vi ranci

Llard

Sal

Pebre

Aigua

### Picada:

- 2 grans d'all fregits
- 6 ametlles torrades
- 2 galetes Maria
- 1 tros de xocolata



### Preparació:

Escalduu la llengua i peleu-la.

Salpobreu-la i sofregiu-la a poc a poc en una cassola amb llard i la cansalada.

Afegiu-hi la ceba, les pastanagues, els alls trinxats i el manat d'herbes, i quan estigui ros tireu-hi el vi, deixeu-lo reduir i afegiu-hi aigua fins a cobrir.

Deixeu-ho coure fins que la llengua sigui cuïta.

Talleu-la a rodanxes, poseu-la en una cassola amb la salsa colada per sobre i els pèsols, i deixeu-ho bullir fins que els pèsols siguin cuïts. S'hi pot afegir una picada que ajudarà a lligar la salsa.

**Nui Beach, espai mediterrani, Calella**



# RESTAURANTS

## ARENYS DE MAR

### LA MASIA DE LURDES

C/ Doedes s/n - Parc de Lurdes

Tel. 93 792 31 58

lamasiadelurdes@gmail.com

Dilluns tot el dia i diumenge nit tancat

**Menú** (sota reserva prèvia):

Torrada de formatge i pèsols

Pèsols i faves a la catalana

amb botifarra negra

Xurrasco a la brasa amb

acompanyaments, o bé

entrecot a la brasa amb

mongetes de "Ca la Paulina"

(suplement 4€)

Mifulles de nata amb

melmelada de fruits vermells

Aigua, vi DO Alella In vita

Preu: 28 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- Port i llotja d'Arenys de Mar
- Museu Marès de la Punta i Museu Mollfulleda de Minerologia

## ARENYS DE MUNT

### RESTAURANT L'ERA

C/ Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

info@lerarestaurant.com

### Plats:

Crema de pèsols amb cruixent d'Ibèric

Saltat de pèsols amb pernil

Ibèric i encenalls de foie

Pèsols amb sepioles,

mandonguilles i bolets

Faves i pèsols a la catalana

### Vins:

Negre Parvus Sirah d'Alta

Alella

Blanc Origenes de cal Canyet

Cava Sesvernes Blanes

### Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí: Arbre de Guernika, 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 el Corredor

## ARGENTONA

### RESTAURANT

### SANT JAUME



C/ Sant Jaume, 13

Tel. 93 797 00 01

santjaume.restaurant@gmail.com

Dimarts tancat

### Plats:

Pèsols d'Argentona ofegats,

9 € (IVA inclòs)

Sèpia amb pèsols d'Argentona,

14 € (IVA inclòs)

Truita d'alls tendres i pèsols,

15 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades

- Museu del Càntir. Cada primer diumenge de mes visita guiada. [www.museucantir.org](http://www.museucantir.org)
- Ruta de les fonts  
*Per a més informació:*  
[www.argentona.cat](http://www.argentona.cat)



## CABRERA DE MAR

### L'ATELIER D'STÉPHANE

Avinguda Pare Jaume Català  
30-36. Local 1

Tel reserves: 609 44 30 52

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

[stephanepoussardin@gmail.com](mailto:stephanepoussardin@gmail.com)

L'atelier us ofereix un menú degustació de 10 plats amb 3 plats utilitzant com a protagonista el pèsol: 70 € i maridatge de vins inclòs:

Dashi de pell de bacallà, menta amb pèsols llàgrimes i raviolis de brandada

Pèsols, rap, salsa cafè de Paris i gerds

Mochi d'arròs amb crema dolça de pèsols, gel d'anís del Mono i te verd

L'ATELIER, UN RESTAURANT PRIVAT SOBRE RESERVA:

L'Atelier ofereix dos menús degustació amb maridatge de vins 70 € (10 plats) i 90 € (14 plats) que canvien segons les temporades. Mínim 4 persones i màxim 8 persones.

O bé, L'altra formula de

L'Atelier... TALLER "DIVERSIÓN" Taller de 2 hores CONVERTIT EN UN SOPAR PRIVAT AMB 3 plats, cafès, vi 45 €/persona (IVA inclòs).

Reservar amb antelació

Vi DO Alella: Vi blanc Alta Alella "La Rumbera" 2015 d'Oriol Artigas



### Altres visites recomanades:

- Rutes guiades per conèixer el llegat de Cabrera de Mar. Consulteu-ne el calendari: [www.gaudeixcabrera.cat](http://www.gaudeixcabrera.cat)
- Castell de Burriac



## CABRILS

### RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí de Coll de Port, 19

Tel. 93 750 70 66

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

[calestrany@gmail.com](mailto:calestrany@gmail.com)

Diumenge nit i dilluns (excepte festius), tancat

Pèsols del Maresme amb cloïsses de carril, pernil ibèric i ceba de Figueres

Vi Blanc Roura DO Alella Xarel·lo

Preu: 15,95 € (IVA inclòs)

### TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabrials, 6

(junt benzineria)

Tel. 93 750 86 71,

93 753 33 50, 664 668 244

[www.hort.cat](http://www.hort.cat) (reserves on line)

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

Dimarts tancat

**Menú:** Pèsols del Maresme ofegats amb foie i tòfona

Garrí a baixa temperatura amb compota de poma

Pastís de taronja amb fils de xocolata

Copa de vi DO Alella: Blanc

Pansa Blanca/ Muscat del celler Can Roda

Copa de vi DO Alella: Negre



Parvus Syrah del celler Alta Alella

Pa i aigua

Preu plat de pèsols 14 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT SAL I PEBRE

Ptge. Horts de la Santa Creu, 8  
Dilluns tancat

**Plats:** Crema de pèsols amb cruixent de pernil

Pèsols ofegats amb botifarra negra i cansalada

Ous estrellats amb pèsols i sípia

Vi DO Alella: Oriol Artigas

Pansa Blanca

### RESTAURANT AXOL

C/ Arboç, 6

Tel. 93 753 86 45

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

Pèsols del Maresme amb cocotxes de bacallà i pernil ibèric

Vi DO Alella: Parvus Chardonnay

### Altres visites recomanades:

- Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m<sup>2</sup> amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer



## CALDES D'ESTRAC

**Pesolada de Caldes d'Estrac**

**Del 4 de març al 30 d'abril**



**Tret de sortida pèsol:**  
entrega de premis concurs  
curtmetratges **Videopèsols**,  
tastet popular de tapes de  
pèsols.

**4 març a les 12 h**

Lloc: sala cultural Ajuntament  
de Caldes d'Estrac

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

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



## RESTAURANT CAN SUÑÉ

C/ Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

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

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

Dilluns i dimarts tot el dia i  
dimecres, dijous i diumenge nit,  
tancat

### Plats:

Timbal de bacallà esqueixat  
amb tomàquet, olivada i  
melmelada de ceba

Coca de recapte massa mare  
pròpia amb escalivats i sardina  
escabexada

Pèsols de la floreta ofegats  
amb costella de porc, les dues  
botifarres, cebeta, allets tendres  
i la picada de nyora, menta,  
melindros, pinyons i ametlles

Pecat de xocolata acompanyat  
amb de gelat casolà de vainilla  
de branca

Vins a escollir entre:

Vi DO Alella: Blanc "Raventós  
d'Alella". Pansa blanca 100%  
Finca Renardes. DO Penedès.

Ull de Llebre, de vinyes velles,  
amb una part de samsó i un toc  
de Cabernet Sauvignon

Gran Feudo rosat Chivite. DO  
Navarra. Garnatxa 100%  
Cava Parató brut. DO Penedès.

Parellada, Macabeu i Xarel·lo  
Aigua de Caldes de Bohí, aigua  
mineral Vichy, cafè o infusions

Coca de pa torrada feta al

nostre obrador per sucar amb  
tomàquet

Preu: 33 € (IVA inclòs)  
(mínim 2 persones)

### Altres visites recomanades:

- 5 de març, 2 i 16 d'abril.  
Activitats familiars al Museu  
Fundació Palau\_Picasso
- 8 i 9 d'abril - Fira Playmòbil
- 29 d'abril - 3r Congrés  
internacional de Picasso a  
l'Hotel Colón
- Fundació Palau, Picasso a  
Caldes d'Estrac



## EL REBOST DEL BISBE

C/ Valldebanador, 39

Tel. 93 766 12 01

[restaurantrebotdelbisbe@  
gmail.com](mailto:restaurantrebotdelbisbe@gmail.com)

Obert de dilluns a dijous al  
migdia

Ofegat de faves i pèsols

Preu: 12,50 € (IVA inclòs)

Aigua, Vi, Cafès

El plat només serà disponible  
els dimecres i dijous

Vi DO Alella: Vi blanc In Vita  
Blanc

## BAHARI CLUB

Platja del Garbí, s/n

Tel. 606 608 333

[lluis.vila@bahariclub.com](mailto:lluis.vila@bahariclub.com)

Dimarts tancat

### Plats:

Pèsols ofegats amb botifarra, 10 €  
Sopa freda de pèsols i herbes  
aromàtiques, 7 €

Pèsols amb pernil i ou pouché,  
12 €

Pèsols a la paisana a la manera  
d'Ignasi Domènech, 10 €  
(IVA inclòs)

Vi DO Alella: Blanc Pansa  
Blanca del celler Alta Alella  
Begudes no incloses

## NUI BEACH, ESPAI MEDITERRÀNI

Platja Gran de Calella

Tel. 646 905 567

[www.hotelvolga.es/ca/beach-  
club.html](http://www.hotelvolga.es/ca/beach-club.html)

[nuibeach@grupflorida.es](mailto:nuibeach@grupflorida.es)

Obert a partir del 18 de març,  
dilluns tancat

### Plats:

Rap amb pèsols del Maresme  
17,50 €

Llengua de vedella guisada amb  
pèsols del Maresme 16,50 €  
(IVA inclòs)

Vi DO Alella: Blanc Pansa  
Blanca del celler Alta Alella

### Altres visites recomanades:

- FAR DE CALELLA. Obert a  
partir del dia 8 d'abril. Horari:  
dissabtes, diumenges i festius,  
de 10 a 14 h. Preu: 2 €.
- PARC DALMAU I REFUGI.  
Espai natural al centre de la  
ciutat amb bosc i vegetació  
mediterranis ideal per fer  
passejades i amb espais pel  
repòs i el lleure. Instal·lacions  
de jocs infantils. Dins del  
parc hi trobem el REFUGI  
ANTIAERI. Obert a partir del  
dia 8 d'abril. Horari: dissabtes,  
diumenges i festius, de 10 a  
14 h. Preu: 1 €.
- CAFÈ JAZZ A CALELLA. Cada  
divendres del mes de març i el  
primer d'abril a les 22.00 hores,  
a diferent locals de la ciutat.  
[www.calella.cat/temes/cultura](http://www.calella.cat/temes/cultura)

## CANET DE MAR

### ARROSSERIA PARADOR DE CANET

Ctra N-II Km 660.800

Tel. 93 794 06 94

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

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

Hivern: dimecres i dijous tancat

#### Plats:

Pèsols del Maresme saltats amb pernil ibèric  
Sepionets amb pèsols del Maresme

Crema de pèsols del Maresme amb gelat de parmesà

Croquetes de pèsols del Maresme amb sèpia

Sèpia amb pèsols i patates

En el menú de feiners també hi inclourem plats amb pèsols

Vi DO Alella: Alella Marfil

Classic i Bouquet d'A

#### Altres visites recomanades:

- Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Camins i senders fins a la Creu de Pedracastell

## EL MASNOU

### VINS I DIVINS

C/ Barcelona, 30

Tel. 93 540 97 50

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

Pèsols del Maresme amb popets

Vi DO Alella: Sauvignon blanc 2015 del celler ROURA

Preu: 9,95 € (IVA inclòs), maridatge inclòs)

Els plats s'oferiran les nits de dimecres i dijous

#### Altres visites recomanades:

- 4 de març - Mostra: Les gangues al carrer
- Museu de Nàutica del Masnou
- Itinerari guiat gratuït El Masnou, terra de mar, cada quart diumenge de mes a les 11 h.  
Reserves: [www.elmasnou.cat](http://www.elmasnou.cat)
- Visita guiada gratuïta a la "Mina d'Aigua" del Masnou. Cada segon diumenge de mes, a les 11 h.  
Reserves: 93 557 18 34 o bé [museu.nautica@elmasnou.cat](mailto:museu.nautica@elmasnou.cat)  
[www.elmasnou.cat](http://www.elmasnou.cat)

## MATARÓ

### EL BALCÓ DE MATARÓ

C/ Montnegre, 58

Tel. 637 47 66 90

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

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

Dilluns tancat

#### Menú:

Primers:

Pèsols a la catalana

Calçots a la brasa amb salsa romesco

Segons:

Botifarra de pagès amb patates al caliu

Xurrasco argentí amb xumixurri

Bacallà amb ceba caramel·litzada (+ 3 €)

Entrecot de vedella (+ 5 €)

Postres:

Crema catalana

Gelat

Aigua, vi inclòs

maridatge vi DO Alella (+ 7 €)

maridatge vi DO Empordà

ESPIADIMONIS (+ 9 €)

Preu: 17€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21

Tel. 93 799 37 51

[www.elnou-cents.restaurant](http://www.elnou-cents.restaurant)

#### Plats:

Pèsols ofegats homenatge a la Sra. Petra de Llavaneres, 22 €

PLAT DE MATARÓ la nostre versió del 2017, 21 €

Pèsols amb textures de



xocolates i geleé de les seves baines, 12 €

Vi recomanat DO Alella: Blanc Foranell Picapoll 2015 del celler Quim Batlle. 20 €

**Menú especial per les XXIX Jornades gastronòmiques de la cuina del pèsol del Maresme 45 €:** Consta de tres entrants, peix, carn i els postres de Sweet Dreams. Vi DO Alella IN-VITA del celler Castillo de Sajazarra inclòs

Les propostes estaran disponibles de dilluns a dissabte, en funció de la disponibilitat del producte

### **SANGIOVESE**

Sant Josep, 31  
Tel. 93 741 02 67

[www.sangioveserestaurant.com](http://www.sangioveserestaurant.com)  
[www.facebook.com/sangioveserestaurant](https://www.facebook.com/sangioveserestaurant)  
[info@sangioveserestaurant.com](mailto:info@sangioveserestaurant.com)

### **Menú degustació Pesolada:**

Paperina de tempura de pèsols, esfera líquida de mozzarella i pèsols, caputxí de pèsols i brandada de bacallà, puff de botifarra de perol i pèsols.

Amanida de pèsols, micuit de foie, flors i tòfona.

Ou a 63° amb pèsols, carxofes, pernil ibèric i escuma de parmesà.

La meva versió de la sípia amb pèsols, el plat de Mataró.

Bacallà a la brasa amb pèsols, tripa de bacallà, botifarra negra i all i oli.

Raviolis de galta de vedella i cansalada ibèrica amb bolets i pèsols.

Crema d'anís estrellat, pèsols i crocant d'ametlles.

Preu: 46,50 € (IVA inclòs)

Vi DO Alella: Parvus Chardonnay i Bouquet d'Alella. No inclosos en el menú.



### **XX Jornades gastronòmiques del Plat de Mataró (Sèpia amb patates i pèsols)**

**Del 16 de març al 30 d'abril**

Organitza: Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme



### **RESTAURANT EL GOURMAND**

C/ d'en Pujol, 35

Tel. 93 853 53 91

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

[reserves@elgourmand.es](mailto:reserves@elgourmand.es)

Diumenge i dilluns tancat

Pèsols amb sèpia i patata en versió El Gourmand

Vi DO Alella: Blanc Xarel·lo del celler ROURA

### **LA GIRELLA**

C/ Santa Marta, 37

Tel. 93 755 21 74

[reserves@lagirella.net](mailto:reserves@lagirella.net)

Sèpia amb patates i pèsols - Plat de Mataró

Vi DO Alella: Blanc Xarel·lo del celler ROURA

### **LA NOVA ROSALEDA**

C/ Altafulla, 32

Tel. 93 799 43 21

[lanova\\_rosaleda@hotmail.com](mailto:lanova_rosaleda@hotmail.com)

Sèpia amb patates i pèsols - Plat de Mataró

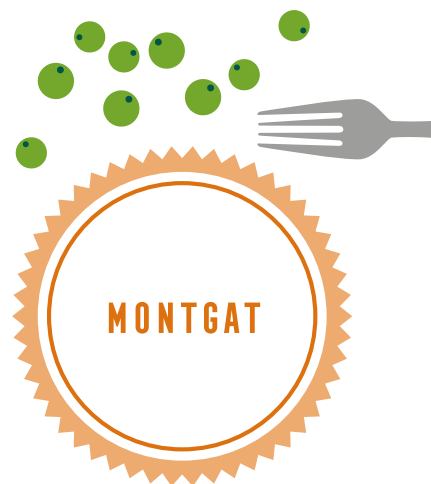
Vi DO Alella: Blanc Xarel·lo del celler ROURA

### **PINS MAR**

Sant Andreu de Llaveneres

### **Altres visites recomanades:**

- Ruta Salve lluro. La Ciutat Romana a través dels sentits - 11 de març i 8 d'abril a les 18 h
  - Ruta Vapors, fàbriques i cooperatives del Mataró Industrial. - 25 de març i 30 d'abril a les 11 h
  - Setmana Santa a Mataró. Processó general de Divendres Sant - 14 d'abril a les 19:30 h
  - Fira del Llibre, 21 a 23 d'abril i Diada de Sant Jordi. La fogonada, 23 d'abril a les 22 h
- Per a més informació:*  
*Oficina de Turisme de Mataró*  
*Tel. 93 758 26 98*  
*[www.visitmataro.cat](http://www.visitmataro.cat)*  
*[turisme@ajmataro.cat](mailto:turisme@ajmataro.cat)*



### **FONDA MARINA**

Camí Ral, 155

Tel. 934698736

Pèsols de Llaveneres estofats amb tripa de bacallà.

Vi DO Alella: Marqués de Alella Pansa Blanca 2016

Preu: 16 € (IVA inclòs)

### **Altres visites recomanades:**

- Pòsit de Pescadors
  - Subhasta de peix
- De dilluns a divendres a les 13 h*  
*Tel. 93 469 15 54*



## MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48

Tel. 93 792 70 01

Pèsols de Llanereres ofegats

13,60 €

Coca de Llanereres 4,60 €

(IVA inclòs)

Ampolla vi DO Alella Marfil 13 €

## PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100

Tel. 93 792 69 02

info@restaurantpinsmar.com

### Menú:

Pèsols de Llanereres

Dorada al forn o a la planxa

Coca de Llanereres

Aigua, pa i postres

Preu: 30 € (IVA inclòs)

Vi DO Alella: Roure 11,50 €

## BAR RESTAURANT CA L'ARTURO

Pg. Jaume Brutau, 38

Tel. 653 754 505

cmtrek@gmail.com

### Menú (només dimecres):

Amanida verda

Pèsols amb pernil

Postres, i vi d'Alella i beguda

Preu: 8,60 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT CA LA PILAR

Pg. Joaquim Matas, 51

Tel. 93 792 75 52

felipepilar@hotmail.es

Obert de dilluns a divendres

### Menú:

Pèsols ofegats

Garró de xai

Aigua, i vi d'Alella, pa i postres

Preu: 9,80 € (IVA inclòs)

## SIDRERIA GERNIKA

Port Balís, 10-11

Tel. 937929600

cecals09@hotmail.com

### Menú (de dilluns a divendres):

Sols per setmana Festa Pèsol  
(només del 3-7 d'abril)

Pèsols amb calamarsos

2n plat a escollir

Pa, beguda i postres

Preu: 13,90 € (IVA inclòs)

Ampolla vi d'Alella DO Bouquet

16,50 €

### Altres establiments participants:

## ROSTISSERIA CA L'ARNAU

Pg. Joaquim Matas

Tel. 666 703 693

arnauhp@telefonica.net

Pèsols amb pop i llagostins

Pèsols ofegats a l'estil

tradicional de Llanereres

(cansalada, botifarra, etc.)

Pèsols amb sípia

## MENJARS CUITS ROSETA

Tel. 937926164

andreurodenas@hotmail.com

http://menjarsroseta.wordpress.com

Pèsols garrofals de Llanereres

ofegats 17 €

## 18ena Festa del pèsol garrofal

Del 7 al 9 d'abril

### Divendres 7 d'abril

Al passeig de la Mare de Déu

de Montserrat:

**11 h Taller de cuina de pèsol  
garrofal** a l'entorn del mercat,

a càrrec de Cristina Parés

personal xef de criscooks.com

Al restaurant Vil·la Minerva

**21 h 10 è Sopar del pèsol,**

organitzat pel restaurant

Vil·la Minerva. Cal inscripció

i pagament previ. Durant

el sopar, lliurament de la  
distinció 11è Pèsol d'Or.

Preu: 50€

## Dissabte 8 d'abril

A tots els carrers de la vila

**Festa de la primavera**

**Concurs d'aparadors i**

**balcons florits**

Al parc de Ca l'Alfaro:

**De 10 a 14 h i 17 a 20.30 h**

**Exposició i venda a càrrec**

de productors de pèsols i

comerciants

### 18.30 h Anem a jugar!

**Activitat infantil amb**

recuperació dels jocs

tradicionals de cucanya

Al passeig Mare de Déu de  
Montserrat:

**17 h Llavamasterxef. Concurs**

**de cuina per a equips**

**de totes les edats amb 3**

**proves: La caixa sorpresa,**

**Plat de pèsol garrofal i Les**

**bones postres.** Categories de

participació: general, infantil

i professional. Informació i

inscripcions al web municipal

www.ajllanereres.cat

## Diumenge 9 d'abril

A tots els carrers de la vila

**Festa de la primavera:**

**Concurs d'aparadors i**

**balcons florits**

Al carrer de Munt i al parc de

Ca l'Alfaro

**de 10.30 a 13.30 h**

**Taller de circ.** Demostra les

teves habilitats en les tècniques

de circ, amb malabars, maces,

diàbolo, monocicle ...

Lloc: parc de Ca l'Alfaro i carrer

de Munt







## SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

### RESTAURANT BAR MARTRI

C/ Centre, 3

Tel. 93 763 00 23 / 93 763 11 15

#### Plats:

Pèsols ofegats a la menta

Pèsols amb sípia

Mandonguilles amb pèsols

Vins DO Alella: vi blanc pansa blanca



#### Altres establiments participants:



### PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

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

Estofat de pèsols amb botifarra  
esparracada negra. 5,75 €

Crema de pèsols amb botifarra  
negra. 11,30€ / litre (4 racions)

Lluç amb parmentier de pèsols  
i cruixent de iuca. 7,30 €

Vins i caves DO Alella:

Caves Privat. Vi DO Alella:

Blanc Parvus Chardonnay del  
celler Alta Alella

Caves Privat. Vi DO Alella:

Negre Parvus Sirah del celler  
Alta Alella

Vi DO Alella: blanc pansa  
blanca del celler Raventós  
d'Alella

#### Altres visites recomanades:

- Itinerari: "Les Torrenteres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"

- Patrimoni arquitectònic: nucli antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial.



## SANT POL DE MAR

### CARME RUSCALLEDA RESTAURANT SANT PAU

C/ Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

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

Diumenge al vespre, tot el  
dilluns i el dijous al migdia,  
tancat.

#### Plat:

Galàxia del remolí, pèsols,  
sípia, patata, tinta

Vi DO Alella: Blanc pansa  
blanca "Santa Maria" 2015, del  
celler Raventós d'Alella

### RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II, Km. 664

Tel. 93 760 00 51

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

#### Menú:

Xarrup de sopa miso de pèsols  
i wakame

Amanida de germinats, amb  
pernil d'ànec, tomàquet còncau  
i escuma de menta

Pèsols ofegats amb botifarra  
negra i cansalada cuita a baixa  
temperatura

Corbina amb api fumat,

reducció de les seves espines i  
mosaic de verdures

Xai farcit d'una farsa de  
formatge brie trufat, amb

salseta de mel i romaní i  
cremós de patata.

Pastisseria del dia

Vins de la DO Alella:

Lanius blanc del celler Alta Alella

Parvus rosé del celler Alta Alella

Parvus Sirah del celler Alta  
Alella

Cava brut nature ecològic

"reserva especial" Hotel Escola  
de Sant Pol (privat) blanc i rosat

Preu: 35 € (IVA inclòs)

### BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

C/ Nou, 50

Tel. 93 760 11 22

#### Plats:

Pizza pesolada: amb pèsols  
saltejats amb bacó i pernil  
ibèric

Pèsols del Maresme saltejats  
amb pernil

Vi DO Alella: Marfil Blanc.

Celler Alella Vinícola

### CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2

Tel. 93 760 20 98

#### Plats:

Crema de pèsols amb fondo de  
gambes

Remenat de pèsols amb  
botifarró de pinyons

Vi DO Alella: Blanc Allier, del  
celler Raventós d'Alella

### EL MOLÍ

C/ Consolat de Mar, 43

Tel 93 760 30 14

#### Plats:

Pèsols del Maresme ofegats  
amb cloïsses i pernil ibèric

Lluç i rap al forn amb pèsols del  
Maresme

Vi DO Alella: AA Pansa Blanca  
del celler Alta Alella

## EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II, Km. 664,7

Tel. 93 760 11 05

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

### Plats:

Amanida de pèsols amb bacallà i vinagreta a la menta

Ous escaldats amb ofegat de pèsols i foie

Vi DO Alella: Rosat Invita del celler Castillo de Sajazarra

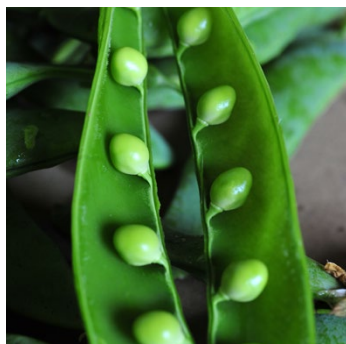
## LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

Pèsols ofegats a l'estil de La Llosa

Vi DO Alella: Blanc INVITA (vi Kosher) del celler Celler Castillo de Sajazarra.



© Marga Cruz

## MARGOT

C/ Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

Pèsols a la catalana

Vi DO Alella: AA Pansa Blanca del celler Alta Alella

## VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser -

Platja de les Barques

Tel. 93 760 06 54

### Plats:

Sèpia amb pèsols a l'estil Voramar

Vi DO Alella: Blanc INVITA (vi Kosher) del celler Celler Castillo de Sajazarra.



## Altres establiments

### participants:



## CATERING SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20 (Pol.

Ind. Sot de les Vernedes) –

Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 03 30

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

Salmorejo de pèsols del Maresme amb llagostins de Sant Carles

Plat disponible per encàrrec:

PASTISSERIA SAULEDA

C/ Manzanillo, 20 – Sant Pol de Mar

Tel. 93 760 04 65

## EL TRENCALL, menjars

### preparats

C/ Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42

Obert els caps de setmana

### Plats:

Sípia amb pèsols

Mandonguilles amb verduretes i pèsols

## Altres visites recomanades:

- Itinerari de Patrimoni a Sant Pol
- Itinerari del Camí de Ronda a Sant Pol
- 15 d'abril, 20 de maig i 24 de juny: Gaudeix de Sant Pol: l'ermita i la torre del campanar, portes obertes.  
Reserves a l'oficina de turisme: [oficina.turisme@santpol.cat](mailto:oficina.turisme@santpol.cat)



## CALETES NADAL

### - LA CALETA

Pg. Marquès de Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58, 656 85 81 60

Dimarts i festes setmanals tancat

Horari: 9.30 a 16 h.

Pèsols a la catalana amb botifarra i/o cansalada, 16 €

Vi DO Alella: Pansa blanca del celler Raventós d' Alella, 16 €

Vi DO Alella: Alella Marfil del celler Marfil Alella Vinicola 15 € (IVA inclòs)

## HOTEL - RESTAURANT MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1

Tel. 93 791 10 17

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

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

Obert de dijous a diumenge, nits de divendres i dissabtes

Pèsols de la floreta del Maresme ofegats amb menta i juliana de panxeta fresca.

Tenim carta de vins, entre altres no i pot faltar DO Alella Marquès de Alella Pansa Blanca.

## TAPA TIP

C/ de la Costa Brava, 8

Tel. 93 393 97 38

Hummus de pèsol amb bombó de botifarra i cruixent de patata  
Cupcakes de remolatxa i pèsol amb frosting de formatge  
Vi DO Alella: Roure Pansa blanca

**RESTAURANT EL MIRADOR  
DEL MAR  
CLUB DE GOLF DE SANT  
VICENÇ DE MONTALT  
Menú**

**Primer:** pèsols de Llavaneres  
ofegats

**Segon:** suquet de rap o bé filet  
de vedella amb salsa de foie

**Postres:** milfulls de maduixetes  
amb crema catalana

Xarrup de Irish coffee

**Preu:** 37,50 € (IVA inclòs)

Vi DO Alella: blanc Parcel·les  
caves Blancher de Teià

**Altres visites recomanades:**

- VII Dia Mundial de la poesia, projecte ideat per Pius Morera. 19 de març a les 19 h, entrada lliure. Hi participaran 16 poetes i l'amenització musical anirà a càrrec d'Ivette Nadal. Al teatre del Centre Cívic El Gorg.
- Exposició: Caterina Albert, al Casal de Cultura, cedida per la Institució de les Lletres Catalanes. Obert els dies 4, 5, 11, 12, 18 i 19 de març de 10 h a 13:30 h i de 18 h a 20 h, entrada lliure.
- Teatre infantil, teatre i música amb l'obra ELS TRES PORQUETS ES CAGUEN DE POR de la companyia Samfaina de Colors. 11 de març a les 18 h, preu entrada 2 €. Al teatre del Centre Cívic El Gorg.



**RESTAURANT EL TERRAL**

C/ Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

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

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

Dilluns tancat

**Menú** (compost de primer, segon, postres i pa torrat amb tomàquet,):

Amanida de verds amb tirabecs saltats i pernil d'ànec

Ofegat de pèsols amb calamarcets i la tinta

Botifarres del Perol i negra amb pèsols ofegats

Aigua

Vi DO Alella: Marfil Blanc Sec

Pansa Blanca del celler Marfil

Alella Vinicola

**Preu:** 24,95 € (IVA inclòs)

**Plats inclosos dins del Menú de temporada**

**Altres visites recomanades:**

- Museu Monjo  
Camí Ral, 30  
Tel. 93 759 36 39
- Museu de la Mina Vella  
[www.aiguesdevilassar.cat/museu.html](http://www.aiguesdevilassar.cat/museu.html)
- Carrer Sant Pau i Torre d'en Nadal



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

La Campanya Aquí Servim Productes de la Terra Maresme 2017 és una campanya de reconeixement dels restaurants del Maresme que, voluntàriament, demostren el compromís amb els productes de la nostra terra i que fan en un valor afegit de la seva cuina.





# ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

## AL MARESME

MARÇ - ABRIL 2017

**Mercat de Pagès. Venda de productes de pagesia i de proximitat**

**Canet de Mar**

De 9 a 14 h a la Riera Gavarra (davant parada bus Comediants)

Cada primer dissabte de mes

**Trobada de pagesia i proximitat**

**Sant Pol de Mar**

Agafa el cabàs i vine! Hi trobaràs els productors de la zona

El segon dissabte de mes de 9 h a 14 h, a la plaça de l'Estació

**Mercat de proximitat**

**Santa Susanna**

Tots els dissabtes

**EnglishMostast per adolescents**

**Alella**

4 de març de 13 a 14.30h, a la Sala Gran Can Leonart

Inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme alella. ofturisme@alella.cat

**EnglishEnotast**

**Alella**

11 de març de 13 a 14.30h, al Pati de Can Leonart

Preu: 7 euros. No cal inscripció prèvia.

**Enotast "Ha arribat la Primavera"**

**Alella**

25 de març de 13 a 14.30h, al Pati de Can Leonart

Preu: 7 euros. No cal inscripció prèvia.

**Nit de tapes i música al mercat municipal**

**Caldes d'Estrac**

25 març





### **Mostast**

#### **Alella**

Taller didàctic de tast de most per als més petits (entre 3 i 12 anys)

25 de març de 13 a 14.30h, a la Sala Gran Can Leonart

Preu: 3 euros. Cal inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme [alella.ofiturismo@alella.cat](mailto:alella.ofiturismo@alella.cat)

### **Taller de tall de pernil amb vins DO Alella**

#### **Alella**

31 de març de 20 a 22h, a Can Magarola

Preu: 18 euros. Cal inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme [alella.ofiturismo@alella.cat](mailto:alella.ofiturismo@alella.cat)

### **Carpe Birrem, festival de la cervesa artesana**

#### **Calella**

Del 14 al 16 d'abril

### **XXIV Jornades del bacallà**

#### **Pineda de Mar**

Del 17 d'abril a l'1 de maig

El bacallà serà el protagonista gastronòmic de la vila durant la segona quinzena d'abril.

### **EnotastMones de Pasqua de xocolata**

#### **Alella**

29 d'abril de 13 a 14.30h, al Pati de Can Leonart

Preu: 7 euros

### **MostastMones de Pasqua de xocolata**

#### **Alella**

Taller didàctic de tast de most per als més petits (entre 3 i 12 anys)

29 d'abril de 13 a 14.30h, a la Sala Gran Can Leonart

Preu: 3 euros. Cal inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme [alella.ofiturismo@alella.cat](mailto:alella.ofiturismo@alella.cat)

### **Fira del formatge**

#### **Sant Pol de Mar**

29 i 30 d'abril

### **Fira de la maduixa**

#### **Sant Cebrià de Vallalta**

30 d'abril

### **Properament...**

**Jornades gastronòmiques de la maduixa del Maresme 2017, del 29 d'abril al 5 de juny**



# JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DEL PÈSOL DEL MARESME 2017



Compromiso a Calidad Turística | Compromís a Qualitat Turística



## Edita:



CONSELL COMARCAL DEL MARESME



## Entitats:



Diputació Barcelona



Enoturisme DO Alella



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA

## Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar  
Ajuntament d'Arenys de Munt  
Ajuntament d'Argentona  
Ajuntament de Cabrera de Mar  
Ajuntament de Cabrils  
Ajuntament de Caldes d'Estrac  
Ajuntament de Calella  
Ajuntament de Canet de Mar  
Ajuntament del Masnou  
Ajuntament de Mataró  
Ajuntament de Montgat  
Ajuntament de Pineda de Mar  
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres  
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta  
Ajuntament de Sant Pol de Mar  
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt  
Ajuntament de Vilassar de Mar

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

   @costabcnmaresme

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

