



DEL 20 DE MARÇ AL 26 D'ABRIL · 2026

TEMPS DE  
**PÈSOLS**  
AL MARESME

   #tempsdepèsols · @costabcnmaresme · @mengemmaresme  
[www.turismemaresme.cat](http://www.turismemaresme.cat)





# ÍNDEX



## RESTAURANTS PARTICIPANTS

EN LES JORNADES GASTRONÒMIQUES  
TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME 2026



03 — 29



## PRODUCTORS I ELABORADORS

DEL PÈSOL DEL MARESME



30 — 49





# RESTAURANTS PARTICIPANTS

EN LES JORNADES GASTRONÒMIQUES  
TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME 2026



“El pèsol és un ingredient local i de temporada, i la seva disponibilitat pot variar segons la climatologia.

Us recomanem que contacteu amb els restaurants abans de la vostra visita per confirmar que el plat o menú que desitgeu estigui disponible. D'aquesta manera, podreu planificar la vostra experiència gastronòmica amb antelació”

---

# Arenys de Mar

---



## RESTAURANT BLAU DE MAR

Passeig Xifré, 2 - T 931 586 065

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

[restaurant@blaudemar.cat](mailto:restaurant@blaudemar.cat)

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/restaurantblaudemar](http://www.facebook.com/restaurantblaudemar)

[www.instagram.com/restaurantblaudemar/](http://www.instagram.com/restaurantblaudemar/)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva

---

## Proposta gastronòmica:

### **Plat a la carta:**

Llobarro salvatge, pèsols del Maresme i botifarra negra

**Proposta de maridatge:** Pansa blanca

**Celler:** Can Matons

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

26 € + 28 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:**

26 € + 5 € (IVA inclòs)

---

---

# Arenys de Mar

---



## SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Carrer d'Avall, 41 - T 937 920 560  
sardineta.arenys@gmail.com

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/sardineta.arenys](http://www.facebook.com/sardineta.arenys)

[www.instagram.com/sardineta\\_bistrot](http://www.instagram.com/sardineta_bistrot)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva

---

## Proposta gastronòmica:

### Menú degustació:

- Bonítol, maduixes, pèsols i bitxo d'lbarra
- Amanida de patata nova, gambes blanques, pèsols i tirabecs
- Panet, broqueta moruna de rap, salsa de iogurt i pèsols
- Fideuà, sèpia i pèsols
- Coca de pa sucat amb tomàquet de penjar, oli verge extra d'arbequina i sal marina (un servei)
- Postres a triar

**Proposta de maridatge:** La Rumbera (blanc) o El Rall (negre)

**Celler:** Oriol Artigas Viticultors

---

---

# Arenys de Mar

---



## SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

### **Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

45 € + 30 € (La Rumbera) i 28 € (El Rall) (IVA inclòs)

### **Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:**

45 € + 5,5 € (IVA inclòs)

---

### **Fórmula migdia (laborables de 13 a 14 h):**

- Amanida de primavera, pesto, carbassó i la seva flor
- Remenat d'ous ecològics, pèsols i botifarra de perol de Cal Rovira
- Fideuà, calamars i carxofes
- Postres de la casa

**Proposta de maridatge:** La Rumbera (blanc) o El Rall (negre)

**Celler:** Oriol Artigas Viticultors

### **Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

28 € + 30 € (La Rumbera) i 28 € (El Rall) (IVA inclòs)

### **Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:**

28 € + 5,5 € (IVA inclòs)

---

---

# Arenys de Mar

---



## RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5 - T 937 923 154  
rcanmajo@gmail.com

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/CanMajo/](http://www.facebook.com/CanMajo/)

[www.instagram.com/restcanmajodarenysdemar/](http://www.instagram.com/restcanmajodarenysdemar/)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats a la carta:

- Pèsols del Maresme ofegats: 22 €
- Cassoleta de pèsols del Maresme amb gambeta i cloïsses: 25 €
- Pèsols del Maresme amb peix i pernil: 23 €

**Proposta de maridatge:** Etiris PB

**Celler:** Art Laietà d'Alta Alella

### Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 20,60 € (IVA inclòs)

### Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 4 € (IVA inclòs)

---

---

# Argentona

---



## RESTAURANT XALAVIA

Carrer Gran, 8 - T 697 42 74 87

xalaviarestaurant@gmail.com

www.xalavia.cat

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/xalavia](http://www.facebook.com/xalavia)

[www.instagram.com/xalavia/](http://www.instagram.com/xalavia/)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats a la carta:

- Hummus de pèsols amb menta: 9,50 €
- Pèsols ofegats amb cansalada, bolets i botifarres de Can Valls: 11,50 €

**Proposta de maridatge:** Raventós Alella Pansa Blanca

**Celler:** Can Matons

### Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 18 € (IVA inclòs)

### Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 4,50 € (IVA inclòs)

---

---

# Cabrils

---



## L'HORT CABRILS

Passeig de Cabrils, 6 - T 645 692 714

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

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

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/L.Hort.Cabrils/](https://www.facebook.com/L.Hort.Cabrils/)

[www.instagram.com/hortcabrils/](https://www.instagram.com/hortcabrils/)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva

---

## Proposta gastronòmica:

**Plat a la carta:**

- Pèsols km 0 amb sipions i gamba vermella

**Proposta de maridatge:** In Vita

**Celler:** Castillo de Sajazarra

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

20 € + 17 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:**

20 € + 4,50 € (IVA inclòs)

---

---

# Caldes d'Estrac

---



## SOLSTICI

Plaça de les Barques, s/n - T 608 145 984

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

[solstici.adm@gmail.com](mailto:solstici.adm@gmail.com)

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/people/Beach-Restaurant-Solstici/](https://www.facebook.com/people/Beach-Restaurant-Solstici/)

[www.instagram.com/solstici\\_beach\\_xiringuito/](https://www.instagram.com/solstici_beach_xiringuito/)

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats a la carta:

- Pèsols amb botifarra negra
- Ensalada russa amb pèsols del Maresme

**Proposta de maridatge:** AA Pansa Blanca

**Celler:** Art Laietà d'Alta Alella

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

26 € + 26 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:**

26 € + 6 € (IVA inclòs)

---

---

# Caldes d'Estrac

---



## CASA LOCO

Camí Real, 32 - T 600 78 44 85  
[www.casaloco.es/casa](http://www.casaloco.es/casa)

Xarxes socials: 

[www.instagram.com/casaloco\\_/](https://www.instagram.com/casaloco_/)

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats a la carta:

- Crema de pèsols amb cruixent de botifarra negra i menta

**Proposta de maridatge:** In Vita

**Celler:** Castillo de Sajazarra

**Preu proposta gastronòmica + preu de la copa:**

7,80 € + 3,90 € (IVA inclòs)

---

# El Masnou

---



## MIBAR

Carrer Segarra, 7 - T 93 555 64 55

jordisaseta@gmail.com

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/people/Mi-Bar/](http://www.facebook.com/people/Mi-Bar/)

[www.instagram.com/mibar\\_jordisaseta/](http://www.instagram.com/mibar_jordisaseta/)

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats a la carta:

- Ou ferrat amb botifarra negra i pèsols del Maresme: 9,50 €
- Pèsols del Maresme estofats amb peus de porc i bolets: 10,50 €

**Proposta de maridatge:** Etiris PB, vi blanc Pansa Blanca, o Parvus Syrah, vi negre

**Celler:** Art Laietà d'Alta Alella

### Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 16 € (Etiris PB) o 24 € (Parvus Syrah)  
(IVA inclòs)

### Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 3,50 € (Etiris PB) o bé 4,50 € (Parvus Syrah)  
(IVA inclòs)

---

---

# Mataró

---



## BAR-RESTAURANT CAFÈ NOU

La Riera, 119 - T 674 56 08 84

[www.barcafenou.cat](http://www.barcafenou.cat) - [restaurant@barcafenou.cat](mailto:restaurant@barcafenou.cat)

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/barcafenou](http://www.facebook.com/barcafenou)

[www.instagram.com/barcafenou/](http://www.instagram.com/barcafenou/)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva

---

### Proposta gastronòmica:

**Menú només disponible en dies laborables (suplement 4 €),  
o bé, plat a la carta:**

- Pèsols del Maresme amb sípia i patata

**Proposta de maridatge:** AA Pansa Blanca

**Celler:** Art Laietà d'Alta Alella

**Preu proposta gastronòmica menú en dies laborables +  
preu del vi:** 21,50 € + 14,90 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica menú en dies laborables + preu  
copa de vi:** 21,50 € + 4 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica plat a la carta + preu del vi:**  
16,60 € + 14,90 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica plat a la carta + preu copa de vi:**  
16,60 € + 4 € (IVA inclòs)

---

---

# Mataró

---



## EL RACÓ DEL PORT

Carrer del Port, local 26-28 - T 93 753 29 16

[www.m-elracodelport.com](http://www.m-elracodelport.com)

[info@m-elracodelport.com](mailto:info@m-elracodelport.com)

Xarxes socials:  

[www.instagram.com/m\\_elracodelport/](https://www.instagram.com/m_elracodelport/)

[www.tiktok.com/@m\\_elracodelport](https://www.tiktok.com/@m_elracodelport)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva.

---

## Proposta gastronòmica:

**Plats a la carta:**

- Pèsols estofats amb botifarres a l'aroma de menta i anís

**Proposta de maridatge:** Raventós d'Alella Pansa Blanca

**Celler:** Can Matons

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

16,50 € + 18 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:**

16,50 € + 4 € (IVA inclòs)

---

---

# Mataró

---



## LA CASSOLETTE

Avinguda de Puig i Cadafalch, 146 - T 656 48 82 98

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

[xupxup@lacassolette.com](mailto:xupxup@lacassolette.com)

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/LaCassolette/](https://www.facebook.com/LaCassolette/)

[www.instagram.com/lacassolette/](https://www.instagram.com/lacassolette/)

---

## Proposta gastronòmica:

**Plat per emportar:**

- Pèsols del Maresme ofegats amb cansalada i botifarra negra

**Proposta de maridatge:** Etris PB

**Celler:** Art Laietà d'Alta Alella

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

15 € (ració de 200 g) + 10,50 € (IVA inclòs)



---

# Mataró

---



## SOM TERRA RESTAURANT

Avinguda Maresme, 259 - T 658 25 23 35  
somterrarrestaurant@gmail.com

Xarxes socials:   

[www.facebook.com/somterrarrestaurant/](http://www.facebook.com/somterrarrestaurant/)  
[www.instagram.com/somterrarrestaurant/](http://www.instagram.com/somterrarrestaurant/)  
[www.tiktok.com/@victor.saz.vega](http://www.tiktok.com/@victor.saz.vega)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva.

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats a la carta:

- Pèsols del Maresme a la brasa: 22 €
- Plat de Mataró (pèsols amb sípia i patates): 24 €

**Proposta de maridatge:** AA Pansa Blanca

**Celler:** Art Laietà d'Alta Alella

### Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 24 € (IVA inclòs)

### Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 3,90 € (IVA inclòs)

---

---

# Pineda de Mar

---



## ECO PIZZERIA QUE BONA!!

Plaça Espanya, 14 local 2 - T 633 94 44 35  
pizzeriaquebona@gmail.com

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/pizzeriaquebona](http://www.facebook.com/pizzeriaquebona)

[www.instagram.com/ecopizzeriaquebona/](http://www.instagram.com/ecopizzeriaquebona/)

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats a la carta:

- Pizza de pèsols del Maresme ofegats amb ceba tendra i botifarra del perol
- Pizza de pèsols del Maresme amb melmelada de tomàquet i alfàbrega i formatge de cabra
- Pizza vegana de pèsols del Maresme amb melmelada de tomàquet i alfàbrega i formatge vegà de nous i pebre rosa

**Proposta de maridatge:** Bouquet d'Alella Blanc o Negre  
**Celler:** Bouquet d'Alella

### Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

16 € (opció vegana 16,50 €) + 15 € (IVA inclòs)

---

---

# Pineda de Mar

---



## RESTAURANT CAN FORMIGA

Carrer Església, 104

T 93 767 17 35 - 635 60 10 76 (WhatsApp)

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

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

Xarxes socials: 

[www.instagram.com/restaurantcanformiga/](https://www.instagram.com/restaurantcanformiga/)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva.

---

## Proposta gastronòmica:

### Plat a la carta:

- Cocotxes cremoses amb pèsols del Maresme: 20 €
- Bacallà de l'àvia (amb carxofes, ou dur, prunes i pèsols del Maresme): 17 €
- Gelat de pèsols del Maresme a l'estil del xef: 8 €

**Proposta de maridatge:** So d'Alella Pansa Blanca

**Celler:** Masia Can Roda

### Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 18,50 € (IVA inclòs)

### Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 4,80 € (IVA inclòs)

---

---

# Pineda de Mar

---



## RESTAURANT DIAGONAL

Avinguda Montserrat, 19 - T 93 767 15 02

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

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

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/restaurantdiagonal.pinedademar/](https://www.facebook.com/restaurantdiagonal.pinedademar/)

[www.instagram.com/restaurantdiagonal/](https://www.instagram.com/restaurantdiagonal/)

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats a la carta:

- Farcellet de pasta *Wonton* amb pèsols i gambes: 9,95 €
- Guacamole de pèsols i menta amb espàrrecs salvatges: 8,95 €
- Sèpia a la brasa amb crema de pèsols i els seus confitats: 14,50 €

**Proposta de maridatge:** In Vita

**Celler:** Castillo de Sajazarra

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

Preu del plat + 14,95 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:**

Preu del plat + 3,85 € (IVA inclòs)

---

---

# Premià de Dalt

---



## RESTAURANT LA NOVA CISA

Carrer de La Cisa, 136 - T 645 09 61 85

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

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

Xarxes socials: 

[www.instagram.com/lanovacisa/](http://www.instagram.com/lanovacisa/)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva.

---

## Proposta gastronòmica:

### Plat a la carta:

- Pèsols de Llavaneres amb tàrtar de llamàntol i reducció d'escudella

**Proposta de maridatge:** Foranell Pansa Blanca

**Celler:** Quim Batlle

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

36 € + 35 € (IVA inclòs)

---

# Sant Andreu de Llavaneres

---



## 26A FESTA DEL PÈSOL GARROFAL

**El dissabte 11 d'abril**, Llavaneres celebrarà una nova edició de la Festa del Pèsol, la 26a, al parc de Ca l'Alfaro.

El fil conductor de la trobada torna a ser la sostenibilitat. La visita a la fira es complementarà amb xerrades, música en directe, gastronomia i tallers.

**Fira del Pèsol:** parades de venda de pèsols i altres productes d'alimentació, roba, complements i decoració sostenibles.

**Per a més informació consulteu la web de l'ajuntament:**  
[www.ajllavaneres.cat](http://www.ajllavaneres.cat)



---

# Sant Andreu de Llavaneres

---



## FILO PER LA CUINA

Carretera NII 651,5 Port Balís, local 1

T 93 410 90 11

filoperlacuina@gmail.com

Xarxes socials: 

[www.instagram.com/filo.perlacuina/](http://www.instagram.com/filo.perlacuina/)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva.

---

## Proposta gastronòmica:

**Plat a la carta:**

-Pèsols del Maresme amb botifarra negra i blanca amb menta

**Proposta de maridatge:** In Vita

**Celler:** Castillo de Sajazarra

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

25 € + 16 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:**

25 € + 3,90 € (IVA inclòs)

---

---

# Sant Pol de Mar

---



## CASAFINA

Carrer Santa Clara, 3 - T 93 037 65 59  
casafinasantpol@gmail.com

Xarxes socials: 

[www.instagram.com/casafina\\_santpol/](http://www.instagram.com/casafina_santpol/)

**Dades d'interès:** Menú degustació només disponible el cap de setmana. El client ha de fer reserva

---

## Proposta gastronòmica:

### Menú degustació:

- Croqueta de pollastre rostit
- Crema de pèsols amb botifarra
- Pèsols amb castanyons
- Segons a triar del nostre menú mensual
- Pannacotta amb pèsols o postres del dia

**Proposta de maridatge:** Pansa Blanca

**Celler:** Can Matons

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

35 € + 24 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:**

35 € + 5 € (IVA inclòs)

---

---

# Sant Pol de Mar

---



## CA LA MANOLITA

Carrer Tobella, 31 - T 605 06 15 17  
ca.lamanolita.santpol@gmail.com

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/VAGIAdj](http://www.facebook.com/VAGIAdj)

[www.instagram.com/ca\\_lamanolita](http://www.instagram.com/ca_lamanolita)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva.

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats a la carta:

- Crema de pèsols amb mantega *staka* i menta: 10 €
- Vieira de sèpia i mandonguilles amb pèsols en dues coccions: 17 €
- Gyoza de pèsols amb el seu suc i *ponzu* de pernil: 15 €

**Proposta de maridatge:** Terrabuxena cava mètode tradicional  
**Celler:** Terrabuxena

### Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 27 € (IVA inclòs)

### Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:

Preu del plat + 6 € (IVA inclòs)

---

---

# Sant Pol de Mar

---



## CUINA SANT PAU

Carrer Nou,10 - T 93 760 09 50

[www.cuina-santpau.cat/](http://www.cuina-santpau.cat/)

[comunicacion@cuina-santpau.cat](mailto:comunicacion@cuina-santpau.cat)

Xarxes socials: 

[www.instagram.com/cuinasantpau](http://www.instagram.com/cuinasantpau)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva.

---

## Proposta gastronòmica:

### Plat a la carta:

- Caviar verd: pèsols del Maresme amb botifarra negra

### Proposta de maridatge: Ivori

Celler: Ivori

### Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

22 € + 24 € (IVA inclòs)

### Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:

22 € + 7 € (IVA inclòs)

---

---

# Sant Pol de Mar

---



## L'ERMITA RESTAURANT

Carretera N-2, km 664 - T 93 760 00 51

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

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

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/lermitarestaurant.HotelGranSol](https://www.facebook.com/lermitarestaurant.HotelGranSol)

[www.instagram.com/ermita\\_restaurant](https://www.instagram.com/ermita_restaurant)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva.

---

## Proposta gastronòmica:

### Plat a la carta:

- Pèsols del Maresme amb cocotxes de bacallà al pipil i papada de porc cruixent

**Proposta de maridatge:** Lanius

**Celler:** Art Laietà d'Alta Alella

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

15 € + 30 € (IVA inclòs)

---

---

# Sant Pol de Mar

---



## RESTAURANT TERRASSA VORAMAR

Plaça Torrent Arrosser, s/n

T 93 760 06 54 - 646 33 86 32

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

Xarxes socials:  

[www.facebook.com/TerrassaVoramar](http://www.facebook.com/TerrassaVoramar)

[www.instagram.com/terrassa.voramar/](http://www.instagram.com/terrassa.voramar/)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva.

---

## Proposta gastronòmica:

**Plat a la carta:**

- Pèsols del Maresme amb sèpia d'Arenys

**Proposta de maridatge:** In Vita

**Celler:** Castillo de Sajazarra

**Preu proposta gastronòmica + preu del vi:**

23 € + 18 € (IVA inclòs)

**Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:**

23 € + 4,5 € (IVA inclòs)

---

---

# Vilassar de Mar

---



## CAN POCURULL

Carrer Sant Joan, 30 - T 93 759 39 99

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

[canpocurull@canpocurull.com](mailto:canpocurull@canpocurull.com)

Xarxes socials:   

[www.facebook.com/canpocurull/](https://www.facebook.com/canpocurull/)

[www.instagram.com/canpocurull](https://www.instagram.com/canpocurull)

[www.tiktok.com/@canpocurull](https://www.tiktok.com/@canpocurull)

**Dades d'interès:** El client ha de fer reserva

---

## Proposta gastronòmica:

### Plats per emportar:

- Bull negre amb pèsols del Maresme amb ceba caramel·litzada i pansa blanca DO Alella

- Botifarra del perol amb ceba caramel·litzada i vi Dolç Mataró (Monestrell). Botifarra per cuinar o acompanyar els pèsols del Maresme.

**Proposta de maridatge:** Etris PB o Dolç Mataró

**Celler:** Art Laietà d'Alta Alella

---



---

# ATENCIÓ!

---



El Consorci no es fa responsable de qualsevol canvi que s'efectui en les propostes gastronòmiques (menús, cartes, preus...)

**Costa del Maresme**  
CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

*de Mar de Mont*  
**SABORS**  
MARESME

---

#TEMPSDEPÈSOLS

29



# PRODUCTORS

## DEL PÈSOL DEL MARESME



---

# Arenys de Mar

---



## HORTA MORAGAS

**Mercat Municipal d'Arenys**

**Parades 44/46**

**T +34 660 625 336**

**mrroigeadell@hotmail.com**

**Varietat de pèsol:** Floreta i Ganxo

---

## SÓC PAGÈS

**Riera Pare Fite, 8**

**T +34 937 923 623 - 622 225 974**

**soc\_pages@hotmail.com**

**Xarxes socials:** 

Instagram: @socpages

**Mercat Setmanal Arenys de Mar:**

Dissabte de 8 a 14h

**Varietat de pèsol:** Ganxo i Garrofal

---

---

# Arenys de Munt

---



## AGROSALICHS

Rambla Riera i Penya, 81

T +34 937 951 595

agrosalichs@gmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @agrosalichs

Varietat de pèsol: Ganxo i Floreta

---

# Argentona

---



## CAN BELLATRIU

Carrer Gran, 50

T +34 658 933 247

bellatriu@hotmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @canbellatriu

Varietat de pèsol: Utrillo



---

# Cabrera de Mar

---



## HORTÍCOLA CAN SALA D'AGELL

T +34 937 590 144  
cansaladagell@gmail.com

### Mercats Setmanals:

**Mataró, Plaça de Cuba:** Dissabtes de 8 a 14h

**Vilassar de Mar, Mercat de la Flor:** Diumenge de 8 a 14h

**Varietat de pèsol:** Utrillo i Floreta

---

## VERDPUJOL

T +34 607 070 012  
verdpujol@gmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @verdpujol



---

# Cabrera de Mar

---



## VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

Camí Santa Elena, 28 - T +34 937 590 593 - 679 987 553  
calsfrares.ribosa@gmail.com

Varietat de pèsol: Utrillo

---

# Calella

---



## UNIÓ DE MADUIXARES DE CALELLA

Carretera Hortsavinyà, Km 2  
T +34 937 691 416 - 645 057 669  
umacsat@gmail.com

Varietat de pèsol: Utrillo i Dorian



---

# Malgrat de Mar

---



## AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCCL

Camí del Pla (Pla de Grau), s/n - T+34 937 654 112  
progresgarbi@progresgarbi.com

Xarxes socials: 

Instragram: @progresgarbimalgrat

---

# El Masnou

---



## ELS PAGESOS

T. +34 625 017 107 / aneta.308@hotmail.com

Xarxes socials: 

Instragram: @verduresjoaniroser

**Mercat Municipal del Masnou:** Dimarts a dissabte de matí /  
Dimarts i divendres també tardes

**Mercat Torné de Badalona:** Dimarts a dissabte matí /  
Divendres també tardes

**Mercat de La Salut Badalona:** Dimarts a dissabte matí /  
Divendres també tardes

**Varietat de pèsol:** Floreta

---

# Mataró

---



## CAN MARGARIDA

**Mercat Plaça de Cuba - Parada 24**

**T +34 667 437 200**

**Xarxes socials:** 

Instagram: @canmargarida.cat

**Varietat de pèsol:** Utrillo

---

## CAN TRIA ECOLÒGIC

**Carretera de Mata KM.3 BV 5031 (Agrobotiga)**

**T +34 685 454 303**

**agrobotiga@cantria.cat**

**Xarxes socials:** 

Instagram: @cantriaecologic

**Varietat de pèsol:** Tirabecs, Floreta i Utrillo

---

---

# Mataró

---



## L'HORT D'EN DÍDAC

Torrent de les Piques, 56

T +34 937 993 501

lacistelladendidac@gmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @lhortdendidac

**Mercat Municipal de Mataró (Plaça de Cuba):**

De dimarts a dissabtes de 8 a 14h

Dimarts de 17 a 20h

Divendres de 14 a 20h

**Varietat de pèsol:** Utrillo



# Mataró



## MERCAT DE Cerdanyola

Aliments  
de proximitat  
**COLLITS A  
CASA**

**Horari:** Dissabte de 7 a 14 h

### Verdpujol

Cabrera de Mar

T +34 607 070 012

**Ofereix serveis a domicili:**

verdpujol@gmail.com

## MERCAT DE CIRERA MOLINS

Aliments  
de proximitat  
**COLLITS A  
CASA**

**Horari:** Dissabte de 7 a 14 h

### Joan Ramón Aguilar Mora

Sant Pol de Mar

T +34 635 617 555

xaviaguilar53@gmail.com

### Josep Pla Jubany

Sant Cebrià de Vallalta

T + 34 678 556 234



---

# Mataró

---



## MERCAT DE LA PLAÇA GRAN

Aliments  
de proximitat  
**COLLITS A  
CASA**

**Horari:** Dimarts i dijous de 7h a 14h

**Josep Floriach González**

Mataró (Veïnat de Valldeix)

T +34 619 764 303 / 699 797 92

josepfloriach@hotmail.com

---

## MERCAT DE L'ESCORNADOR

Aliments  
de proximitat  
**COLLITS A  
CASA**

**Horari:** Dissabte de 7 a 14 h

**Jaume Cantallops Rovira**

Mataró (Veïnat de Valldeix)

T +34 629 671 979 / jcanta\_pages@hotmail.com

**Josep Floriach González**

Mataró (Veïnat de Valldeix)

T +34 619 764 303 / 699 797 921 / josepfloriach@hotmail.com

**M. del Rosario Sánchez Tejero**

Pineda de Mar

T +34 615 014 705 / gabrieljuvanteny@hotmail.com

**Montse Cantallops Rovira**

Mataró (Veïnat de Valldeix)

T +34 629 671 979 / jcanta\_pages@hotmail.com

---

---

# Mataró

---



## MERCAT DE LA PLAÇA DE CUBA

Aliments  
de proximitat  
**COLLITS A  
CASA**

**Horari:** Dimarts i dijous de 7h a 14h

**Antoni Framis Molina / Arenys de Munt**

T +34 607 11 47 47 / jframis17@gmail.com

**Jaume Font Collet / Argentona / Cabrera de Mar**

T +34 937 971 692

**Ofereix serveis a domicili:** caterinacalpe@gmail.com

**Jaume Pla Jubany / Sant Cebrià de Vallalta**

T +34 628 054 615 / 937 660 776 / jaumepla59@hotmail.com

**Joan Roselló Picañol / Dosrius**

T +34 937 918 105 / 647 102 686

**Jordi Graupera Vives (Can Redeu) / Mataró (Cinc Sènies)**

T +34 637 509 987 / jordigvives@hotmail.com

**Eva Rodriguez Cervelló / Cabrera de Mar**

T +34 937 590 144 / 677 295 369 / cansaladagell@gmail.com

**Montserrat Amargant Sánchez / Arenys de Munt**

T +34 635 442 598 / 629 753 280

lasnoiesdecalpastor@gmail.com

**Joan Ribosa Mercader / Cabrera de Mar**

T +34 646 536 427 / 679 987 553 /

calsfrares.ribosa@gmail.com

---

# Mataró

---



## MERCAT DE LA PLAÇA DE CUBA (FIX)

Aliments  
de proximitat  
**COLLITS A  
CASA**

**Horari:** De dimarts a dijous de 8h a 14h i de 17h a 20h,  
divendres de 8h a 20:30h i dissabte de 7h a 14:30h.

### L'Hort d'en Dídac

Mataró (Els Turons)

T +34 649 711 762

lacistelladendidac@hotmail.com

www.hortdendidac.com

---

# Òrrius

---



## EL MOSAIC

Can Femades - T +34 617 423 288

mosaicagrari@gmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @mosaicagrari

**Varietat de pèsol:** Ganxo

---

# Palafolls

---



## HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Camí Pla de la Ginesa (Can Pla de Munt)

T +34 600 507 281

[silvia@hortaplademunt.cat](mailto:silvia@hortaplademunt.cat)

Varietat de pèsol: Floreta i Utrillo

---

# Pineda de Mar

---



## COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME, SCCL

Carrer Riera, 64

T +34 937 670 402

[sindicat93@hotmail.com](mailto:sindicat93@hotmail.com)



---

# Sant Andreu de Llavaneres

---



## HORTA PERA VIVÁN

T +34 626 208 425

peralopezlaura@gmail.com

Varietat de pèsol: Garrofal

---

## HORTA XAVIER AMAT

Camí del Pla

T +34 608 686 058

hortaxavieramatllavaneres@gmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @horta\_xavier\_amat

Varietat de pèsol: Garrofal

---

---

# Santa Susanna

---



## HORTALISSES PI

Carretera Vella (Ermita Sant Crist de Balasc)

T +34 669 913 761

hortalissespi@hotmail.com

Xarxes socials: 

Instagram: @hortalissespi

Varietat de pèsol: Vella d'Utrillo

---

# Teià

---



## L'HORT D'EN PAU

Carretera de Teià, Km 0,6

T +34 659 292 564

info@lhortednpau.cat

Xarxes socials: 

Instagram: @lhortednpau\_botiga

---

# Vilassar de Mar

---



## EL PETIT BANÉ

Camí de Can Ramón, 34 - T +34 659 747 329  
hola@elpeitbane.com

Xarxes socials: 

Instagram: @elpeitbane

Varietat de pèsol: Utrillo

---

## HORTA I OBRADOR YTCHART

Casa de Camp, 4 - T +34 627 436 200  
horta@hortaytchart.cat

Xarxes socials: 

Instagram: @hortadeproximitat

Varietat de pèsol: Utrillo



---

# Vilassar de Mar

---



## AGRÍCOLA DE VILASSAR DE MAR SCCL

Cami del Crist s/n (Agrobotiga)

T +34 937 590 188

info@agricolavilassar.com

Xarxes socials: 

Instagram: @agricolavilassarmar

### Horari:

De dilluns a divendres de 09:00 a 14:00 i de 15:00 a 19:00

Dissabtes de 09:00 a 13:30





# ELABORADORS

## DEL PÈSOL DEL MARESME



---

# Sant Pol de Mar

---



## MELMELADES CALADA

T +34 640 822 104

calada@melmeladescalada.com

Xarxes socials: 

[www.instagram.com/melmeladescalada/](https://www.instagram.com/melmeladescalada/)

---

## Proposta gastronòmica:

Melmelada de pèsols del Maresme

Preu: 7 € (IVA inclòs)

---

# Sant Vicenç de Montalt

---



## LA BONA TEKA

Carrer de la Ginesta, 69

T 722 50 84 23

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

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

Xarxes socials:   

[www.facebook.com/profile.php?id=61560054572086&rdid=aY4eC62J0bAHAFJc](https://www.facebook.com/profile.php?id=61560054572086&rdid=aY4eC62J0bAHAFJc)

[www.instagram.com/labonateka](https://www.instagram.com/labonateka)

[www.tiktok.com/@labonateka2](https://www.tiktok.com/@labonateka2)

---

## Proposta gastronòmica:

Bombons de pèsols del Maresme



   #tempsdepèsols · @costabcnmaresme · @mengemmaresme  
[www.turismemaresme.cat](http://www.turismemaresme.cat)

# TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME

  
CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

*de Mar de Mont*  
SABORS  
MARESME

 Costa  
Barcelona

 CATALUNYA

  
Consell Comarcal del  
Maresme

 Xarxa  
Productes  
de la Terra

 Diputació  
Barcelona

LA TERRA DE LA  
PANSA  BLANCA

  
CENTRE DE NORMALITZACIÓ  
LINGÜÍSTICA DEL  
MARESME