



Ajuntament d'Argentona

La Cuina del Pèsol del Maresme 2011

Des d'avui, 11 de març, fins el 3 de maig, el Maresme proposa una ruta gastronòmica a base de pèsols de la comarca.

La **Cuina del Pèsol del Maresme** és una iniciativa que reuneix al voltant de la taula diverses receptes amb pèsols, preparades per restaurants de municipis del Maresme adherits a la marca Costa de Barcelona-Maresme, des d'avui, 11 de març, fins dimarts, 3 de maig d'enguany.



A Argentona, el **dissabte, 19 de març, quedarà inaugurada la Cuina del Pèsol del Maresme 2011** a cada restaurant que participi en aquesta iniciativa. **Fins el 30 d'abril**, es podran degustar els plats i menús següents:

Can Raimí

Ctra. d'Òrrius

Tel.: 93 756 16 99 / 675 94 84 51 / 675 94 84 66

Pèsols amb bolets.

Menjar Cuinat La Teca

C/ de General Llauder, 46

Tel.: 93 756 13 49

A/e: isalateca@gmail.com

Jarret de vedella amb pèsols.

Sant Jaume

C/ de Sant Jaume, 15

Tel.: 93 797 00 01

A/e: santjaume.restaurant@gmail.com

Sèpia amb pèsols i patates.

Les Ginesteres

Urb. Les Ginesteres

Tel.: 93 797 02 55

A/e: restaurantlesginesteres@hotmail.com

Pèsols del Maresme floreta o garrofal amb múrgules fresques.



Ajuntament d'Argentona

Terracotta

C/ Gran, 64

Tel.: 93 756 04 57

A/e: info@terracottarestaurant.com

Crema de pèsols amb bruniosse de pernil; saltejat de pèsols i verdures amb ou del corral de casa i cruixent de porc; arròs de pèsols amb bacallà; tiramisú a l'estil del xef.

Bar de la Plaça

Plaça Nova, 4

Tel.: 93 756 11 37

A/e: bolipil@hotmail.com

Pèsols ofegats.

Bon profit a tothom!

Argentona, 11 de març de 2011.