



Ajuntament d'Argentona

Argentona, 11 juliol de 2011

Argentona es suma a les Jornades Gastronòmiques del Tomàquet del Maresme

Des del **dijous 14 de juliol i fins el 28 d'agost**, la comarca del Maresme impulsarà una **ruta gastronòmica** amb el tomàquet de la comarca com a gran reclam.

Fins a una seixantena de restaurants, entre els quals s'hi sumen sis d'Argentona, oferiran a la seva carta nous plats i propostes culinàries amb el tomàquet del Maresme, un producte d'horta de gran qualitat i que es troba ara en plena temporada, com a un dels elements imprescindibles.

Aquests són els sis restaurants del municipi adherits a aquestes **Jornades gastronòmiques del tomàquet** i els plats especials que durant aquestes setmanes es podran degustar:

Menjar Cuinat La Teca C/ de General Llauder, 46 Tel.: 93 756 13 49

A/e: isalateca@gmail.com / dilluns tancat

Petxina de marisc amb tomàquet de pometa

Sant Jaume C/ de Sant Jaume, 15 Tel.: 93 797 00 01

A/e: santjaume.restaurant@gmail.com / dimarts tancat

Sopa freda de tomàquet amb salpicó de marisc

Carpaccio de tomàquet i bacallà

Casino d'Argentona Plaça Ballot, 13 Tel.: 93 797 01 55

dilluns tancat

Tomàquet farcit de risotto de foie i tòfona

Terracotta C/ Gran, 64 Tel.: 93 756 04 57

A/e: info@terracottarestaurant.com / dilluns i dimarts tancat

Amanida de tomàquet i mongeta tendra amb foie amb sal.

Peix del dia amb cocota de verdures i compota de tomàquet natural

Can Baladia Baró de Viver, 56 Tel.: 93 797 40 08

A/e: administracio@baladia.cat / dilluns tancat

Amanida de tomàquet raf amb mozzarella de búfala, pernil d'ànec, orenga i vinagreta de Mòdena

Ona d'Argent Baró de Viver, 58 Tel.: 93 756 17 95

A/e: reserves@onadargent.com / dilluns tancat

Bloody Mary de gaspatxo

Bocinets de tomàquet i formatge de cabra atemperat

Tartar de tomàquet, alfàbrega i salmó

Manetes de porc farcides de patê de pebrots verds i salsa de tomàquet picantota

Semifred de formatge mascarpone amb confitura de tomàquet