



Jornades
Gastronòmiques
del

TOMÀQUET

del Maresme **2011**

del 14 de juliol al 28 d'agost

Arenys de Munt
Argentona
Cabrils
Caldes d'Estrac
Mataró
Palafròls
Pineda de Mar
Premià de Mar
Vilassar de Mar

INAUGURACIÓ DE LES JORNADES
>>Dijous 14 de juliol a les 18h
Mercat de la Plaça de Cuba, Mataró



INTRODUCCIÓ

Benvinguts/es a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent, que 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.

El Maresme és una de les grans hortes del país, rica 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 (la varietat més important és l'anomenada pájaro) i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet pometa del Maresme i el tomàquet de Montserrat (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 baix 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. També es pot assistir a la Festa de la Verema, al mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del Raïm i del Vi DO Alella, a la primavera, organitzades entre diversos municipis del Maresme.

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

Per a més informació, descarregueu-vos la **Guia del Maresme al mòbil:**

Bluetooth, gratuït, apropant-vos a la seu del Consorci o a les oficines de Turisme del Maresme

URL al mòbil: <http://maresme.batuin.mobi>

De PC a mòbil, més informació de descàrrega segons el model de mòbil al web del Consorci

www.costadebarcelonamaresme.cat

Us desitgem una estada feliç a la nostra terra i esperem que quan marxeu hagueu conegut el Maresme de més a prop.

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme





PRODUCTES DE LA TERRA, ARTESANIA ALIMENTÀRIA

El Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament per tirar endavant un projecte anomenat “Productes de la terra. Artesania alimentària”. Aquest projecte inclou una sèrie d'accions que han de servir per a donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme. Les diverses jornades gastronòmiques que se celebren volen vincular els productors, els restauradors i la ciutadania per posar en valor els productes de qualitat que tenim al Maresme.

El conreu dels productes de l'horta és un dels més arrelats al Maresme des que es va començar a introduir el regadiu a les zones més planes de la comarca. Així doncs, al llarg de tot l'any, a les hortes del Maresme hi podem trobar cols, bròquils, carxofes, pèsols, faves i mongetes tendres durant els mesos més freds, però quan arriba la calor dels mesos de primavera i de l'estiu els veritables protagonistes de les hortes del Maresme són els tomàquets. A la comarca s'hi conreen un gran nombre de varietats de tomàquets; entre les més apreciades per menjar amanit hi trobem el tomàquet pometa i el de Montserrat.

El tomàquet pometa és una varietat de tomàquet d'amanir sense ni un punt d'acidesa, una de les joies gastronòmiques de l'horta del Maresme. El de Montserrat es caracteritza per ser força buit per dins,

amb poca polpa i de color rosat. El gust dolcet, gens àcid i refrescant fa que sigui la varietat més apreciada per menjar amanit.

Tot i ser dues varietats típiques de la comarca, el fet de ser poc productives davant de les actuals varietats híbrides de tomàquet fa que la producció sigui limitada. Per tal de recuperar aquestes varietats, que des del punt de vista organolèptic són excel·lents, s'incorporen a l'oferta gastronòmica dels restaurants del Maresme i es comercialitzen en fruïteries i verduleries. D'aquesta manera, s'incentiva l'activitat agrícola al Maresme alhora que s'afavoreix la comercialització dels productes de proximitat i es vincula l'oferta gastronòmica de la comarca a l'activitat agrària. Les Jornades Gastronòmiques del Tomàquet del Maresme, que aquest any arriben a la setena edició, són una ocasió excel·lent per degustar els tomàquets més gustosos de la comarca. No deixeu passar l'ocasió i gaudiu-ne.

Consell Comarcal del Maresme

Si voleu més informació del projecte
“Productes de la terra - Artesania alimentària”,
consulteu la web www.ccmaresme.cat apartat
“Promoció Econòmica - Productes de la terra”





Productors de tomàquet del Maresme

■ Arenys de Munt

ENRIC MAJÓ / 606 23 92 21 / enr4433@gmail.com

■ Argentona

JOAN GRAU / 93 797 19 40

L'ARC DE LA NATURA / 615 500 282 / larcdelanatura@gmail.com

BELLATRIU SCP / 657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

■ Cabrera de Mar

JOSEP VIÑALS / 609 445 399 / josepdolors@terra.es

ANDREU VIÑALS / 609 686 762 / 629 362 999

HORTICULTURA NOE S.C.P / 609 469 215 / noexufre@hotmail.com

CAN SALA D'AGELL / 93 759 01 44

COOPERATIVA DE CABRERA DE MAR / 93 759 01 49 / agricolacabrera@teleline.es

■ Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC / 93 761 17 59 / xavierprogresga@terra.es

■ Mataró

DÍDAC VALERA / 646 621 029 / lacistelladendidac@hotmail.com

JOSEP MORÉ / 677 599 555 / morepujol@gmail.com

SALVADOR GRAU / 660 927 312 / salvadorgrau21@hotmail.com

PERE AYTER / 676 109 080 / ayter@matarogroc.com

MARC PRUNA / 661 576 123 / info@prunafresc.com

JOSEP FLORIACH / 93 790 12 04

■ Palafolls

HORTICULTURA PLA DE MUNT / 677 445 188 / horticultura@plademunt.e.telefonica.net

HORTICULTURA SOMS / 629 381 497 / somsmartinez@hotmail.com

CONCA DE LA TORDERA SCCL / 93 762 03 52 / ramon@concadelatordera.com

■ Pineda de Mar

JOAN MASSAGÚ / 660 426 791

MARTÍ SIERRA / 658 970 418

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME PINEDA SCCL / 93 767 04 02 /
sindicat93@hotmail.com

■ Sant Andreu de Llavaneres

LLOVERAS VERDURES DEL MARESME S.L (JOSEP MARIA) / 93 792 70 90 /
lloveras.verdures@gmail.com

HORTA MARCÓ / 93 792 74 23 / marc@hortamarco.com

HORTA MARC PERA / 629 964 799

HORTA MARRÉ / 636 785 649

HORTA GRAUPERA / 610 771 136 / pesolgarrofal@hortagraupera.com

■ Sant Cebrià de Vallalta

EXPLOTACIONS AGRÀRIA CAN SERRA / 607 307 891

JAUME PLA / 628 054 615 / plajaume@yahoo.es

■ Santa Susanna

AGRÍCOLA DE SANTA SUSANNA SCCL / 93 767 84 40 /
agrisantasusanna@wanadoo.es

■ Teià

HORT D'EN PAU / 652 531 807 / lhortdenpau@moviments.net

■ Tordera

AGRÀRIA BAIXA TORDERA / 93 764 00 43 /
agraria@cooperativaagrariatordera.cat

■ Vilassar de Mar

CONCEPCIÓ TORRENTS / 687 261 323 / annacoto@hotmail.com

DALMACIO RAMON / 699 949 536 / info@delpagesacasa.cat



RECEPTES

Tomàquet farcit de risotto de foie i tòfona

Ingredients:

1 tomàquet de Montserrat gros
40 g d'arròs bomba
1 ceba petita
1 gra d'all
1 cl mantega
1 polsim de pebre vermell i dolç
1 gotet de vi blanc
1 fulla de menta i cibulet
50 g de semicuit
3 encenalls de tòfona
caldo

Elaboració:

Saltegem la ceba, l'all i la polpa del tomàquet amb el vi blanc. Afegim el pebre vermell i la sal i un trosset de foie. Ho remenem bé durant cinc minuts i hi afegim el caldo. Quan l'arròs estigui fet, farcim el tomàquet, hi col·loquem el tros de foie a sobre i ho deixem al forn durant 3 minuts a 180°. Ho emplatem i ho decorem amb encenalls de tòfona.

Restaurant Casino, Argentona

Aquest plat harmonitza amb el vi *El Pas de les Bruixes (2010)*, varietat Pansa Blanca, celler Serralada de Marina, Altra banda, DO Alella.



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

Ingredients (per a una persona):

1 tomàquet raf (gran)
100 g de mozzarella de búfala
25 g de pernil d'ànec laminat
sal de Maldon
pebre
vinagre de Mòdena
orenga

Elaboració:

S'agafa el tomàquet, es renta i es talla en forma de grills.

Es talla el formatge fresc a daus.

Es fiquen en un bol el tomàquet i el formatge i s'amaneixen amb la vinagreta de Mòdena, l'orenga, una miqueta de sal de Maldon i una mica de pebre.

Un cop barrejat, s'aboca en un plat fondo i pel damunt s'hi afegeix el pernil d'ànec.

Restaurant Can Baladia, Argentona

Aquest el podeu harmonitzar amb el vi *Parvus Rosé (2010)*, varietat Cabernet Sauvignon, del celler Alta Alella, DO Alella.

Confitura de tomàquet amb mató i fruits secs

Ingredients:

Per a la confitura de tomàquet:

1 kg de tomàquet pera
500 g de sucre
pell d'una llimona
canyella

Altres ingredients:

mató
fruits secs (nous, avellanes, ametlles, fustecs, etc.)

Elaboració:

Escalduu els tomàquets, peleu-los i traieu-ne totes les granes.

Poseu el tomàquet en un perol amb el sucre, la pell de llimona i la canyella.

Arrenqueu el foc i coeu-ho durant 4 hores aproximadament, a foc lent.

Muntatge del plat:

Poseu un motlle al centre del plat i ompliu-lo amb mató. A sobre afegiu-hi una quenelle de confitura de tomàquet i decoreu el plat amb fruits secs torradets al forn.

Restaurant Sumac, Palafròls

Aquest el podeu harmonitzar amb el Cava Cuvée Dessert Dolç, ampolla 375 ml, varietat Pinot Noir, celler Parxet (Tiana), DO Cava.



RECEPTES



Pastís Tatin de tomàquet

Ingredients:

400 g de pasta de full
8-10 tomàquets de pera
100 g de ceba confitada
farigola fresca
sal
pebre
oli d'oliva verge

Elaboració:

Netegem els tomàquets, els escaldem 15 segons i els refredem amb aigua i gel per treure'n la pell. Els tallem per la meitat i els traiem les llavors amb una cullereta.

Els deixem escórrer uns 10 minuts per treure l'excés d'aigua.

Cobrim un motllo rodó amb paper de forn, hi posem els tomàquets amb l'obertura cap amunt i hi escampem la ceba confitada per sobre, fulletes de farigola, un rajolí d'oli verge, sal i pebre.

Ho cobrim tot amb la pasta de full, reforçant les vores del motlle. Ho punxem amb una forquilla i ho posem al forn a 200° uns 4 minuts. Ho deixem temperar i li donem la volta amb l'ajuda d'un plat. Traiem el paper de forn i ho servim al moment.

NOTA:

Aquest pastís Tatin és perfecte per a acompanyar peixos (ideal per al bacallà), carns blanques i formatges.

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Aquest el podeu harmonitzar amb el vi Escumós de Qualitat, ROSAT BRUT (2008), varietat garnatxa negra, celler Alella Vinícola, DO Alella

Timbal de tomàquet confitat amb llagostins

Ingredients:

6 tomàquets grossos
2 cebes
100 g de pinyons del país
15 llagostins
150 g de formatge de pasta tova per untar
oli d'oliva
cebollí, sal i pebre

Elaboració:

Escaldem els tomàquets, els pelem, els tallem per la meitat i els hi traiem les llavors. A continuació els posem en un recipient amb força oli i els confitem al forn a 100°.

Un cop cuits els escorrem de l'oli.

En una paella confitem la ceba tallada molt finament.

En una planxa amb l'oli ben calent saltegem els llagostins, tomba i tomba. Separem la carn del llagostí de la closca, tallem uns quants llagostins pelats a trossets per afegir-los al farcit que farem i la resta els reservem per posar-los a sobre dels tomàquets.

Pel farcit, barregem els trossets de llagostins, la ceba confitada, la pasta de formatge, els pinyons el cebollí, l'oli de saltejar els llagostins i una mica de tomàquet.

Ho barregem tot i omplim els mitjos tomàquets. Per sobre ho decoram amb els llagostins reservats, una mica de pinyons i cebollí.

CAN POCURULL. Xarcuteria i plats cuinats

Maria Pocurull i Núria Querol

Vilassar de Mar

Aquest el podeu harmonitzar amb el vi Rose (2010), varietat Merlot, celler Roura, DO Alella



Arenys de Munt

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

Gaspatxo amb anxova

Tomàquet de Montserrat farcit

d'anxoves, mozzarella i olivada

Carpaccio de tomàquet de la pometa

amb llardons d'ànec, parmesà i

vinagreta d'alfàbrega

Bacallà amb confitura de tomàquet i

mousse d'alls i peres

Altres visites recomanades al municipi:

> Parc de Can Jalpí

> Col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví (edifici La Central, parc de Can Jalpí)

> Ruta de les masies

Tota la informació la podreu trobar al nou Punt d'Informació d'Arenys de Munt (edifici La Central, parc de Can Jalpí)
Tel. 93 793 77 10



Argentona

CAN BALADIA

Baró de Viver, 56

Tel. 93 797 40 08

administracio@baladia.cat

Dilluns tancat

Plat:

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

LA TECA, PLATS CUINATS

General Llauder, 46

Tel. 93 756 13 49

isalateca@gmail.com

Dilluns tancat

Plat:

Petxina de marisc amb tomàquet de pometa



ONA D'ARGENT

Baró de Viver, 58

Tel. 93 756 17 95

reserves@onadargent.com

Dilluns tancat

Bloody Mary de gaspatxo

Bocinets de tomàquet i formatge de

cabra temperat

Tàrtar de tomàquet, alfàbrega i salmó

Manetes de porc farcides de paté de

pebrots verds i salsa de tomàquet picant

Semifred de formatge mascarpone amb

confitura de tomàquet

Preu: 28 € (IVA inclòs),

begudes no incloses (El menú s'ofereix de dimarts a diumenge al migdia)

SANT JAUME

Sant Jaume, 15

Tel. 93 797 00 01

santjaume.restaurant@gmail.com

Dimarts tancat

Sopa freda de tomàquet amb salpicó de

mariscs

Carpaccio de tomàquet i bacallà

CASINO D'ARGENTONA

Plaça Ballot, 13

Tel. 93 797 01 55 / 677 59 82 12

Dilluns tancat

Plat:

Tomàquet farcit de risotto de foie i tòfona



TERRACOTTA

Gran, 64

Tel. 93 756 04 57

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



Altres visites recomanades al municipi:

> Museu del Càntir

> Rutes Tast Argentona, Coneix

Argentona, Senders Argentona

> Festa del Càntir, Fira Internacional de Ceràmica i Terrissa (4-7 agost) i Festa Major de Sant Domingo (3-6 agost)

Cabrils

XEFLIS

Ctra. de Vilassar de Dalt, 15

Tel. 93 750 81 95

Fax 93 750 89 83

www.xeflis.cat

xeflis@xeflis.cat

Diumenge nit, dilluns nit, dimarts i dimecres nit tancat, excepte vigílies i festius

Plat:

Tomàquet fullat amb ceba confitada i anxoves

CAN RIN

Torrent Roig, 2

Tel. 93 750 90 01

www.canrin.net

info@canrin.net

Sopa de tomàquet amb gelat

d'alfàbrega i pernil de gla

Bacallà gratinat amb all i oli de safrà i tomàquet confitat

CA L'ESTRANY

Camí de Coll de Port, 19

Tel. 93 750 70 66

www.calestrany.com

calestrany@gmail.com

Diumenge nit i dilluns tancat, excepte vigílies de festiu

Amanida de tomàquet de Montserrat amb tonyina confitada feta a casa i ceba dolça de Figueres

10,95 € (IVA inclòs)

Milfulles de tomàquet pometa del

Maresme amb formatge fresc i bacallà

esqueixat amb vinagreta d'olives

d'Aragó

10,95 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

> Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents

ecosistemes de Catalunya

> La creu de Montcabrer

Caldes d'Estrac

EL VELLARD

Camí Ral, 18

Tel. 93 791 00 03

www.elvellard.com

info@elvellard.com

Obert de 13.15 h a 15.30 h i de 20.30 h a 23 h

Tancat diumenges al vespre, dilluns sencer i dimarts migdia

Menú degustació:

· Amanida de tomàquet del Maresme, anxoves, ceba fresca, olives negres de Kalamata i vinagreta de verduretes o bé

Amanida de formatge idiazabal i codony artesanal amb vinagreta de carquinyolis i mel

· Salmorejo de tomàquet del Maresme, formatge fresc i oli de pernil ibèric cruixent

o bé

Raviolis al forn amb tomàquet triturat, all tendre, mozzarella, alfàbrega i julivert

· Peix fresc de la llotja d'Arenys a la nostra manera

o bé

Cuixa de pollastre farcida de llagostins i sofregit de ceba i tomàquet amb salsa de safrà

· Postres artesanes de la casa

Preu: 24,90 € (IVA inclòs), beguda no inclosa

Servei de pa: 2,20 € (IVA inclòs)

Els menús han de ser per a tots els comensals de la taula.

MARIA GALANTE, HOTEL COLÓN

Plaça de les Barques, s/n

Tel. 93 791 04 00

Fax 93 791 05 00

www.hotel-colon.net

info@hotel-colon.net

Diumenge nit i dilluns tancat

Plat:

Tomàquet del Maresme amb ceba de Figueres

VORAMAR

Passeig de Mar, 10

Tel. 93 791 09 44

Obert els migdies i les nits de divendres i dissabte, tancat dimecres

Plat:

Tomàquet amb tonyina i ceba

EL TALLER

Passatge de Sant Pere, 2

Tel. 93 791 26 01

Dimarts i dimecres tancat (excepte festius)

Plat:

Amanida d'estiu amb tomàquet del Maresme





HOTEL JET

Riera, s/n
Tel. 93 791 06 51
www.hoteljet.net
info@hoteljet.net

Pica-pica i copa de cava
Amanida de salmó fumat
Bacallà a la llauna amb salsa de tomàquet
Gelat
Cafè i licor
Vi Puig Munts, cava Parxet
Preu: 35 € (IVA inclòs)

CAN SUÑÉ

El Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com
info@cansune.com
Dilluns i dimarts tancat

Amanida de tomàquet caramba amb esqueixada, tonyina, ceba tendra i olives d'Aragó
Torrades amb confitura de tomàquet raf, formatge brie, parmesà i amanida d'api
Tomàquet de Montserrat farcit de tomàquet ratllat natural amb anxoves

MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00
Tancat dimarts i les nits de diumenge a dijous
Plats:
Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina 7,95 € (IVA inclòs)
Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina i anxoves 9,80 € (IVA inclòs)

FONDA MANAU

Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
info@manau.cat
www.manau.cat
Tancat dimarts tot el dia, i les nits de diumenge a dijous
Plats:
Amanida de bacallà esqueixat i tomàquet del Maresme en poti-poti 8,25 € (IVA inclòs)
Tomàquet de Montserrat, anxoves del Cantàbric i espàrrecs de Navarra 9,25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- > Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac
- > Relaxar-se a les aigües termals del municipi
- > Parc de Can Muntanyà



Fotografia © Ramon Boadella

Mataró

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

bocca@boccarestaurante.com

www.boccarestaurante.com

Menú degustació (mínim 2 persones)

Còctel Bloody Mary

Milfulls de bacallà macerat amb oli d'oliva verge amb mongetes del ganxet i tomàquet en tres textures

Pasta fresca a l'ou amb "bruney" de tomàquet del Maresme i bolets de primavera, perfumada amb farigola
Calamars farcits de secret ibèric amb vellut de tomàquet i gotes de la seva tinta.

Filet de bou amb sal pebrada amb chutney de tomàquet del Maresme confitat.

Mousse de mató amb melmelada de tomàquet i infusió freda de romaní.

Petit-fours

Cafè i begudes a part

Preu: 45 € (IVA inclòs)

CAMINETTO

Camí Ral, 407

Tel. 93 796 14 28

www.rte-caminetto.com

Diferents plats amb base de tomàquet al menú setmanal:

Amanida de tomàquet amb anxoves:

11,34 € (IVA inclòs)

Amanida de tomàquet amb mozzarella de búfala i orenga:

10,75 € (IVA inclòs)

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39

Tel. 93 790 36 43

www.canbruguera.com

Tomàquet amb formatge de cabra:

8,10 € (IVA inclòs)

Tomàquet amb anxoves i formatge parmesà:

8,10 € (IVA inclòs)

CAN DIMAS

Passeig Marítim, s/n (costat cargol)

Tel. 93 790 32 09

restdimas@yahoo.es

Amanida mediterrània de tomàquet de Montserrat, anxoves, mozzarella, pebrot escalivat i ceba:

12 € (IVA inclòs)

Amanida de ventresca de tonyina i tomàquet:

11 € (IVA inclòs)

CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10

Tel. 93 798 28 92

www.canmanolo.com

Crema freda de tomàquet

Amanida caprese

Fiocchis de pera i formatge amb tomàquet triturat

Postres, pa, una beguda i cafè

Preu: 21,75 € (IVA inclòs)

CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16

Tel. 93 790 76 13

Amanida de tomàquet del Maresme amb bacallà i tonyina:

12 € (IVA inclòs)

ILURO

La Rambla, 14

Tel. 93 790 32 08

Diferents plats de tomàquet al menú setmanal:

Crema de tomàquet amb encenalls de formatge parmesà:

9,50 € (IVA inclòs)

Gaspaxo amb els seus entrebancs:

8,50 € (IVA inclòs)

Carpaccio de bacallà sobre llit de tomàquet natural:

13,85 € (IVA inclòs)

PORT CENTRAL

Port de Mataró, local 21

Tel. 93 755 12 61

portcentral_21@hotmail.com

Tomàquet de Montserrat farcit a l'estil Port Central:

9,75 € (IVA inclòs)

Milfulls de tomàquet raf amb formatge manxec amb vinagreta de menta fresca i pinyons:

10,50 € (IVA inclòs)



Fotografia © Ramon Boadella



RACÓ D'EN MARGARIT

Passeig del Callao, 15

Tel. 93 790 66 78

www.canmargarit.cat

Plats:

Amanida mediterrània de tomàquet,
oliva i ceba

Pastís de sardina i tomàquet del
Maresme

SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

www.sangioveserestaurant.com

Plat degustació de tomàquets de les

Cinc Sènies de Mataró:

Caneló de tomàquet raf amb tomàquet

de Montserrat i formatge de cabra

Tàrtar de tomàquet pometa amb seitons

Tomàquet "bloody sherry" amb aire
d'arbecuines

Escuma de tomàquet pera amb
mozzarella

Preu: 12,80 € (IVA inclòs)

TONI 3

Port de Mataró, local 17

Tel. 93 790 24 17

restaurantetoni3@gmail.com

Gaspaxo de tomàquet del Maresme
amb maduixots i llamàntol

25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- > Vil·la romana de Torre Llauder
- > Basílica de Santa Maria (conjunt barroc
dels Dolors)
- > Modernisme: Casa Coll i Regàs i Nau
Gaudí (Col·lecció Bassat)
- > Can Serra. Museu de Mataró

Durant tot l'any a Mataró es poden
realitzar rutes guiades i audioguiades.

Més informació a:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

A/e: turisme@ajmataro.cat

Web: www.mataro.cat



Palafolls

EL CEP

Ramón Turró, 61
Tel. 93 765 25 85

Dimarts tancat

Amanida de l'horta amb fruits secs,
formatge de cabra gratinat i melmelada
de tomàquet

Pastissos de fruits del bosc amb
melmelada de tomàquet

El menú s'ofereix cada dia durant les
Jornades

Menú diari: 11 € (IVA inclòs)

Menú cap de setmana:

16 €, 18 €, 22 € (IVA inclòs)

Totes els menús inclouen els plats
descrits.

CAN LUCAS

Carretera N-II, km 680,5
Tel. 93 764 15 91

canlucas@restaurantcanlucas.es
www.restaurantcanlucas.es

Tomàquet farcit de salpicó de marisc
sobre un llit de rocola i balsàmic

Preu: 7,60 € (IVA inclòs)

SUMAC, S.L.L.

Sindicat, s/n

Tel. 93 765 27 19

info@restaurantsumac.com

www.restaurantsumac.com

Obert de dimarts a dissabte, de 13 h a
16 h i de 20 h a 23 h, i diumenge de 13
h a 16 h. Diumenge nits i dilluns tancat.

Menú degustació del tomàquet:

Amanida de tomàquet pometa horta
pla de munt

Linguini amb sàlvia i cirerols de tres
colors

Peix de la llotja de Blanes amb triturat
de tomàquet pera, llimona, tàperes i
ametlles

Colomí "crapaudine", sofregit de

tomàquet negre i aranyons

Confitura de tomàquet amb mató i
fruits secs

Preu: 40 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades al municipi:

> Fòrum Palatiol (on està ubicada
l'Escola Municipal de Música i Dansa de
Palafolls) i el Teatre de Palafolls

> Edificis d'arquitectura moderna, el

Palauet i la Biblioteca Enric Miralles

> El Castell de Palafolls dels segles X-XVI
i l'Església de Sant Genís de Palafolls
dels segles XI-XVIII



Fotografia © Xavievolution9



Fotografia © Ramon Boadella

Pineda de Mar

CAN GIL, PENSIÓ RESTAURANT

Puntaires, 7-9
Tel. 93 767 16 57
info@cangil.com
www.cangil.com

Primer:

Assortit de tomàquets del Maresme farcits

Segon:

Llom de vedella farcit amb tomàquets del Maresme, poma i porro amb abric de pernil i cansalada

Postres:

Gelat de tomàquet del Maresme
Aigua, vi i cafè inclosos

Preu: 42 € (IVA inclòs)

MASSAMARE SANDVITXERIA

Av. Montserrat, 4
Tel. 93 762 58 22
massamare@gmail.com
Dilluns nit tancat

Plats:

Còctel de gaspatxo

4,50 € (IVA inclòs)

Tàrtar de bacallà amb tomàquet

7,50 € (IVA inclòs)

Pastís de formatge amb melmelada de tomàquet i alfàbrega

3,50 € (IVA inclòs)

CAN FORMIGA

Església, 104
Tel. 93 767 17 35
restaurant@canformiga.com
www.canformiga.com
Diumenge nit, dilluns nit i dimarts nit
no festius tancat

Aperitiu:

Coca del mossèn sucada amb tomàquet madur i paté de campanya

Primer:

Amanida de tomàquet, cebeta tendra filada i ventresca de bonítol

Segon:

A escollir entre un plat fred o un de calent:

Rosbif fred de galta de vedella sobre llit de tomàquet, amanida i crema dolça de tomàquet {fred}

Daus de galta de vedella guisats amb melmelada de tomàquet {calent}

Postres:

Gelat de formatge de mascarpone amb melmelada de tomàquet, pinyons i pipes
Begudes: a escollir entre Marfil blanc clàssic, Marfil rosat o Marfil negre
criança, cava Parxet {una ampolla per a 4 persones, per a menys, se servirà per copes}

Aigua mineral i cafè inclosos

Preu: 30,50 € (IVA inclòs)

DIAGONAL

Av. Montserrat, 19
Tel. 93 767 15 02
info@restaurantdiagonal.com
www.restaurantdiagonal.com
Dimarts tancat

Primer:

Carpaccio de tomàquet amb encenalls de foie, ceps i pollastre

7,85 € (IVA inclòs)

Segon:

medallons de rap amb tomàquet confitat amb xips de carbassó

13,95 € (IVA inclòs)

Melós de vedella amb salsa demiglacé de tomàquet i nyores

10,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MARISQUERIA PEPET

Av. Montserrat, 43
Tel. 93 767 17 41
restaurant.marisqueria.pepet@gmail.com

Benvinguda:

Gaspatxo casolà a l'estil andalús

Primer:

Amanida d'escarola amb tomàquet del Maresme ratllat, all i vinagreta

Segon:

Bacallà a la biscaïna amb pebrot vermell i tomàquet del Maresme

Postres:

Maduixes amb salsa de iogurt i mel
Vi blanc i cafè inclosos

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- > Carrer de Mar
- > Església parroquial de Santa Maria
- > Fundació Tharrats d'Art Gràfic, Can Comas



Premià de Mar

CASA PEPE

Anselm Clavé, 2

Tel. 93 188 45 02

Tomàquets amb tonyina i arròs

Amanida tomàquet i formatge

Preu: 10,50 € (IVA inclòs)

LA CUINETA DE PREMIÀ

Anselm Clavé, 5

Tel. 93 752 37 17

Dilluns tancat

Plat:

Llom de bacallà d'Islàndia amb tomàquet

Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

IRAULTZA. EL CAU

Gran Via, 62

Tel. 93 752 01 99

Tancat festius nacionals i locals

Plat:

Amanida de tomàquet de Montserrat amb pernil de gla

Preu: 15 € (IVA inclòs)

EL PALLER

Torrent Malet, 10

Tel. 93 752 41 68

Dimecres tancat

Plat:

Amanida de tomàquet amb alvocat, gambes i sèsam

Preu: 11 € (IVA inclòs)

LES FORQUILLES

Llevant, 1

Tel. 93 752 38 48

Dilluns i dimecres tancat

Plat:

Milfulls de tomàquet amb formatge

Preu: 7 € (IVA inclòs)

MIRAMAR

Camí Ral, 109

Tel. 93 752 29 70

Dimecres tancat

Plat:

Tomàquet tebi amb formatge de cabra i vinagre de Mòdena

Preu: 10,50 € (IVA inclòs)

NOU SERRA

Enric Granados, 95

Tel. 93 752 43 49

Plat:

Tomàquet farcit de marisc

Preu: 12,95 € (IVA inclòs)

NOU SET

Av. Torrent Castells, s/n

Tel. 93 752 39 40

Plat:

Amanida de formatge de cabra amb tomàquet del Maresme

Preu: 6,50 € (IVA inclòs)

L'ONA

Carretera N-II, km 665

Tel. 93 752 21 81

Diumenge nit tancat

Plat:

Tomàquet del Maresme amb formatge fresc, orenga i anxova de l'Escala

Preu: 3,50 € (IVA inclòs)

POC A FOC

Camp de Mar, 8

Tel. 93 751 61 17

www.pocafoc.com

Plat:

Carpaccio de tomàquet del Maresme amb esqueixada de bacallà i oli de romaní

Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

> Museu de l'Estampació, antiga fàbrica del gas

> Conjunt arquitectònic del casc antic



Vilassar de Mar

BOTAVARA

Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Plats a escollir:

Llaminera amb pastís Tatin de tomàquet

Amanida de tomàquet de Montserrat
amb ventresca de tonyina, ceba tendra
i olives negres d'Aragó

CAN POCURULL.

Xarcuteria i plats cuinats

Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Horari: de dilluns a dissabte, matins de
9 a 2/4 de 2, tardes de 5 a 8. Dilluns
matí i dissabte tarda tancat.

Plat:

Timbal de tomàquet confitat amb
llagostins

CAN FINESTRETES.

LA LLAR DEL CARGOL

Carrer d'en Roig, 8

Tel. 93 754 22 07

Dimarts nit i dimecres tancat

Primer:

Carpaccio de bacallà amb niu
d'esqueixada de bacallà i oli de romaní

Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix al dinar i al sopar

Altres visites recomanades al municipi:

> Torre de guaita d'en Nadal

> Nucli antic

> Museu Enric Monjo - Museu Mpal. de
Vilassar de Mar



Jornades
Gastronòmiques
del

TOMÀQUET del Maresme 2011

Edició:



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentera
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
IMPEM, Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró
Ajuntament de Palafròls
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sra. Rosa Vila, sommelier

Entitats:



Diputació
Barcelona



>> gratuït via bluetooth a les oficines
de turisme del Maresme
>> del PC al mòbil
>> via URL introduint
<http://maresme.batuin.mobi>
navegador del mòbil
>> Més informació a
www.costadebarcelonamaresme.cat



Troba'ns al facebook:
Costa de Barcelona-
Maresme



**Descarrega't la guia del
Maresme al teu mòbil**

Informació i menús a 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.