



Del 25 d'octubre al 30 de novembre

Jornades Gastronòmiques del

BOLET

al Maresme 2012



Argentona
Cabrera de Mar
Cabriels
Caldes d'Estrac
Calella
Canet de Mar
Dosrius

Malgrat de Mar
Premià de Mar
Sant Cebrià de Vallalta
Sant Iscle de Vallalta
Sant Pol de Mar
Sant Vicenç de Montalt
Teià
Tordera

Vilassar de Mar
Pineda de Mar
Arenys de Munt
Mataró
Vilassar de Dalt
Sant Andreu de Llavaneres



Introducció

Benvinguts a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any, amb un clima excel·lent. 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. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hàgiu conegut el Maresme de més a prop.

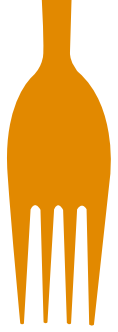
El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llaveneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el peix i marisc i el tomàquet Montserrat o pometa del Maresme (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 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 de raïm

autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i llueuts són els més característics d'Alella, secs o dolços. Per a l'elaboració dels rosats i els negres la varietat principal és la garnatxa negra. Per descobrir els secrets d'aquest excel·lent vi i el singular paisatge de vinya es poden visitar els vuit cellers de la denominació. També es poden degustar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, el mes de setembre, i a les Jornades gastronòmiques del vi DO Alella, el mes de març.

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

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme
www.costadebarcelonamaresme.cat/gastronomia



RECEPTES



REMENAT D'OUS AMB PATATES I BOLETS

Ingredients per a 4 persones:

400 g assortiment de bolets / 3 patates / 8 ous / All i julivert / Sal i oli

Preparació:

Primer de tot cal netejar el bolets i trossejar els més grans. Seguidament, pelem les patates i les tallem mal tallades, les fregim i les reservem.

A una paella amb un rajolí d'oli hi saltegem els bolets.

Quan els bolets estiguin a mitja cocció hi afegim l'all i el julivert picats, i un polsim de sal.

Mentre els bolets s'acaben de coure, i afegim les patates.

Batem els ous, hi afegim un polsim més de sal i un rajolí d'aigua.

Aquesta mica d'aigua farà que el remenat quedi més flonjo.

Afegim els ous batuts a la paella i anem remenant, procurant que l'ou no s'enganxi ni formi qualls massa grans.

Quan l'ou estigui completament pres, retirem la paella del foc.

Per acompanyar el remenat podeu emprar uns bastonets salats, unes torraderes, o bé podeu torrar vosaltres mateixos unes llesques de pa de motlle i partir-les en forma de triangles

Restaurant el Mirador de l'Alba, Cabrera de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Marqués de Alella Viogner 2011 del Celler Marqués de Alella*. Es tracta d'un vi fresc, aromàtic, directe però a la vegada amb un volum que ens omplirà la boca. L'acidesa i les notes cítriques aportades pel vi ens refrescaran la boca netejant-la en el pas per ella, és la part fresca que acompanya la frescor natural del bolet i també hi combinen la voluminositat del bolet en boca amb el volum i calidesa que té aquest vi i que ens aporta la viogner.

SUPREMA DE MERO AMB "MORCILLA" D'ARRÒS, BOLETS I TOMÀQUET SEC

Ingredients per a 4 persones:

700 g mero net
8 rodanxes de morcilla d'arròs
400 g de bolets de temporada
½ carbassó
8 tomàquets secs
Sal i pebre



Preparació:

Netegem el mero i el fem en supremes. El posem a la planxa salpebrat que agafi color i 10 minuts al forn. Mentrestant fem rodanxes d'un centímetre amb la "morcilla" i la fregim a una paella, li afegim el carbassó tallat fi, els bolets (prèviament nets), i finalment el tomàquet sec tallat a juliana molt fineta. Ho salpebrem i per muntar el plat posarem de base els bolets amb la morcilla, el carbassó i el tomàquet sec, i al damunt el mero. Li posem un raig d'oli d'oliva i ja ho tenim. Bon profit!

Restaurant 6Q, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A 2011 del Celler Bouquet d'Alella*. En aquest cas el maridatge buscat és un vi fresc i aromàtic fet i elaborat amb Pansa Blanca i Garnatxa blanca. El mero és el protagonista principal del plat i els bolets i la "morcilla" l'acompanyen; aquests dos productes que acompanyen el peix són molt saborosos, per tant com ja són elements amb contundència aquí hi busquem un vi que acompanyi al plat però amb subtilesa i tímida.

RECEPTES

GALTA DE PORC GUISADA AMB BOLETS

Ingredients per a 4 persones:

4 galtes de porc / 1 ceba gran / 2 tomàquets madurs / 4 grans d'all / ½ de bolets variats / 1 copa de vi ranci / Brou de carn / Llorer / Farigola / Oli d'oliva / Llard / Sal

Preparació:

Netegem de greixos i lletjos de les galtes.

Enrossim les galtes en una cassola amb un raig d'oli i una mica de llard.

Un cop la carn estigui daurada les reservem.

En el mateix oli, fem un sofregit amb la ceba i els alls, quan comenci a ser rossa hi afegim els tomàquets rallats, una fulla de llorer, una mica de farigola i un got de vi ranci. Ho deixem confitar a foc lent.

Un cop tingui la textura d'una melmelada espessa, hi afegim les galtes i un parell de cullerots de brou de carn. Deixem que faci la xup xup una mitja horeta llarga.

Mentrestant en una paella saltegem els bolets salpebrats.

Quan les galtes gairebé estigui cuites hi afegim els bolets i deixem que s'acabi de coure uns deu minuts.

Restaurant Masia Can Carreras, Can Massuet-Dosrius

Harmonia vi DO Alella: *93 Ceps 2010 del Celler Altrabanda.*

Per a la galta de porc que és un element greixós, untuós i molt saborós i estructurat ens cal regar-lo amb un brou que ens porti el mateix: un vi estructurat, untuós, cremós, saborós i amb personalitat. Per tant aquí el maridatge d'ambdós elements hi busquem matisos afins i sobretot l'estructura dels dos que no permeti que un es mengi a l'altre.



MAGRET D'ÀNEC ROSTIT AL PUNT ROSA AMB SALSA DE CEPES

Ingredients per persona:

200 g de magret d'ànec (aprox. ½ magret gran) / 30 g de ceps frescos (o 20 g de ceps secs) / 2 cullerades grans de brandy / 1 dl de nata líquida per cuinar / sal / pebre

Preparació:

Marquem el magret amb la punta d'un ganivet en forma de reixa per la part de la pell i salpebrem.

El marquem en una paella ben calenta; primer per la part de la pell perquè es fongui el greix, daurem per l'altre costat i reservem.

Filetegem els ceps i els saltegem amb una cullerada del greix que ha deixat anar l'ànec, afegim dues cullerades de brandy i flamegem. Afegim 100 cl de nata líquida i deixem reduir.

Abans de presentar es talla el magret a filets fins a la meitat de la peça (com si fos una pinta), per dins ha d'estar una mica rosa. Per últim aboquem la salsa per sobre.

Restaurant La Palma, Teià

Harmonia vi DO Alella: *PS Xtrem 2010 del Celler Alta Alella.*

Vi amb acidesa, per netejar la boca de la salsa de ceps, però a la vegada un vi golós amb una part fruitosa i balsàmica que ens jugarà molt bé amb el magret. El joc de la carn del magret amb la part dolça i balsàmica del vi és un maridatge clàssic, però en aquest cas hi aportem un element molt potent com és la salsa de ceps que és un producte untuós i cremós per la crema de llet. Aquí és on hi juga també l'acidesa del vi, la fruita vermella d'aquest i la fruita negra (mores, gerds) en compota amb el volum aportat per la seva criança en fusta.

RECEPTES

ROVELLONS AMB BOTIFARRA ESPARRACADA

Ingredients per a 4 persones:

4 botifarres / 1 ceba grossa trinxada / 600 g de rovellons trossets / 4 dents d'all trinxats / Julivert picat / Sal i pebre / Oli d'oliva / 1 fulla de llorer / 1 branca de farigola / 1 got de vi blanc

Preparació:

Retirem el budell de les botifarres, les posem a la paella amb un bon raig d'oli a foc viu i les anem aixafant amb una forquilla.

Quan estiguin daurades, hi afegim l'all (el deixem coure una mica), seguidament la ceba trinxada, la fulla de llorer, la branca de farigola i ho deixem a foc lent fins que la ceba estigui cuita.

Mentrestant, en una altra paella, saltegem els rovellons amb un raig d'oli, sal i pebre.

Un cop fet els rovellons, els afegim a la botifarra. Aboquem un got de vi blanc, el julivert picat, ho deixem coure uns minuts a foc lent i ja estarà a punt per servir.

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Sauló 2010 del Celler Can Roda*.

El rovelló amb la botifarra esparracada fan molt bona combinació i per no trencar aquesta harmonia proposem un vi harmoniós, rodó i cremós. Aquest plat en la seva elaboració conté elements aromàtics tals com la farigola, el llorer, la ceba, l'all i com no el protagonista: el rovelló. Aquest vi de Pansa blanca criat en fusta ens aporta aromes de mel, anisats, fonoll, vainilles, poma al forn, fruits secs, però a més a més té un punt salí característic dels vins de blancs d'Alella, que ens potenciarà el plat, ja que la sal és un potenciador de sabors.

CREMA DE XAMPINYONS AMB OLIVAS I ENCENALLS DE PERNIL AMB TRUITA DE MOIXERNONS

Ingredients per a 4 persones:

1 kg xampinyons / 2 cebes grans / ½ porro / 100 g pa torrat / 100 g encenalls de pernil / 4 ous / 200 g moixernons / 200 ml nata / Oli d'oliva, sal, pebre blanca i nou moscada

Preparació:

Potxem el porro i les cebes amb una mica d'oli en una cassola. A continuació, posem els xampinyons nets i trossets a foc mig baix. Es tritura després tot junt i es passa pel xino. Un cop colat, es torna a posar a la cassola, afegim la nata i ho deixem coure a foc lent perquè es lligui. Un cop lligada la crema, està llest.

Per fer el núvol de truita: es separa el rovell i la clara dels ous. Es munten les clares a punt de neu. Un cop les tinguem muntades, s'hi van afegint a poc a poc els rovells ben batuts. Abans de fer la truita, haurem saltejat els moixernons amb oli d'all i julivert.

Un cop fet, agafem una paella antiadherent amb una mica d'oli d'oliva i hi posem la proporció per fer una truita. La truita la courem inclinant cap a un costat la truita per fer les cares per separat, així ens quedarà com un zepelin. Per emplatar, plat fons amb la crema de base, al damunt la truita tallada al biaix i a sobre els encenalls de pernil, prèviament gratinats al forn a 200°C

Restaurant Casa Juan, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Foranell 2009 del Celler Quim Batlle*.

En aquest cas ens hem decidit pel Foranell 2009 que és un "coupage" de Pansa Blanca, Garnatxa blanca i Picapoll. Aquest vi combina una part de poma àcida amb la salinitat i notes marines que ens conjuntaran molt bé amb el pernil que hi apareix al plat, i l'acidesa com de costum ens netejarà el pas en boca de la cremositat de la crema de xampinyons i de la truita.

RECEPTES

RISSOTO AMB BOLETS DE TEMPORADA A L'OLI D'OLIVA

Ingredients:

50 g de ceba o xalota
45 g de mantega
250 g de barrejat de bolet al gust
300 g d'arròs bomba
750 cl de brou de pollastre
1 cullera d'oli d'oliva verge
50 g de formatge parmesà
Julivert al gust
Sasonament al gust
10 cl de vi blanc

Preparació:

Netejar i picar la ceba.

En un recipient apropiat afegir la mantega amb la ceba i ofegar a foc lent. Afegir la barreja de bolets trossejats al gust i el vi blanc.

Un cop reduït el vi afegir l'arròs per sofregir.

Afegir el brou a poc a poc, per coure l'arròs, rectificar de sal.

Una vegada l'arròs estigui al seu punt, servir amb oli d'oliva i parmesà al damunt.

Restaurant Gran Sol, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Escumós blanc de negre brut 2009 del Cellar Alella vinicola*. Pel rissotto amb tota contundència i decisió aconsellem (i per què no?) un vi escumós d'Alella, realitzat pel mateix mètode que els caves i champagnes (el mètode tradicional). Aquí tenim acidesa però a la vegada dolçor pròpia del vi (és un brut) amb el joc de la bombolla del carbònic, aquests tres elements ens ajuden alhora a netejar el pas del rissotto en boca, que aquest sempre serà voluminós i amb sensacions llargues i cremoses.



Argentona

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT SANT JAUME

Sant Jaume, 13
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Dimarts no festius tancat
Remenat de rossinyols
Vedella amb bolets

RESTAURANT TERRACOTTA

Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
info@terracottarestaurant.com
Dilluns i dimarts tancat
Pasta fresca amb ceps

ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

LA TECA, plats cuinats

General Llauder, 46
Tel. 93 756 13 49
Isalateca@gmail.com
Dilluns tancat
Jarret de vedella amb bolets
Croquetes de bolets i formatge
Canelons de verdures i ceps
Pasta farcida de bolets

Altres visites recomanades al municipi:

Rutes guiades per Argentona

- 27 i 28 d'octubre. Ruta Vila Modernista d'estiueig
- 10 i 11 novembre. Racons d'Història
- 24 i 25 de novembre. Ruta Font a Font
- 1 i 2 de desembre. Ruta Fets i Llegendes

Per a més informació i reserves:

Tel. 93 797 49 00

turisme@argentona.cat



Cabrera de Mar

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT EL MIRADOR DE L'ALBA

Ctra. N-II km. 643 (edifici Quadis)
Tel. 93 754 26 21
www.elmiradordelalba.blogspot.com
www.facebook.es/miradoralba
Obert de dilluns a dissabte, esmorzars i dinars. Obert els vespres i festius només per a grups
Plats inclosos al menú diari i de dissabtes:

Canelons casolans de bolets
Canelons casolans de ceps i foie
Arròs de bolets
Amanida "El Mirador"
Llata de vedella i ceps
Botifarra de bolets
Botifarra esparracada bolets
Preu: menú de dilluns a divendres 10,50 €, dissabte 16 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CALS FRARES

Camí de Santa Elena, 28 - Santa Elena d'Agell
Tel. 93 759 05 93
www.calsfrares.com.es
Calsfrares.ribosa@gmail.com
Canelons de bolet o bé rissotto de bolets
Galtes al forn amb bolets o bé

parcellets de vedella amb bolets
Pinya natural amb crema catalana
Pa, beguda i cafè
Preu: 25 € (IVA inclòs)

ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

L'ATELIER D'STEPHANE, taller gastronòmic

Av. Pare Jaume Català 30-36. Local 1
Tel. 609 44 30 52
www.atelierdestephane.com
stephanepoussardin@gmail.com
Diumenge tancat
Dues hores de taller amb degustació

Plats:

Crema de bolets amb llagostins, avellanes i cacau
Caneló de botifarra, bolets, carbassa i mató
Sorbet de moniato, pastanaga amb pa de pessic fet amb el síf i emulsió de coco
Cursos de cuina els dimarts de 19 a 21h. Places limitades a 8 persones
Preu: 30 € / persona (IVA inclòs)
Cal fer inscripció trucant al telèfon de contacte

Altres visites recomanades al municipi:

- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell

Cabrils

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT CAL GRAS

Cal Gras, 4
Tel. 93 753 19 53
kimvasi@hotmail.com
Fricandó amb moixernons
Rovellons a la brasa
Saltejat de bolets i botifarra
Vedella amb rovellons
Remenat de rovellons i alls tendres
Filet de vedella amb salsa de ceps

RESTAURANT XEFLIS

Ctra. Vilassar de Dalt, 15
Tel. 93 750 81 95
www.xeflis.cat
xeflis@xeflis.cat
Jarret de vedella rostit amb bolets
Bacallà amb salsa de ceps
Arròs de bolets i botifarra
Rovellons a la brasa
Barreja de bolets saltejats
Botons de rovelló amb all i julivert

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

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00
Dimarts i nits de diumenge a dijous, tancat
Canelons de peix, marisc i bolets
Tronc de lluç al forn amb llit de patata i ceba i barreja de bolets
Gelat de vainilla amb xocolata calenta
Celler: Blanc de Blancs de Puig Munts
Coca de pa torrada amb tomàquet.
Aigua Sant Aniol
Cafè Brasília
Preu: 30 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN SUÑÉ

Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com
info@cansune.com
Horari novembre: Obert de dijous a diumenge i les nits de divendres i dissabte
Sopa de rap a la catalana al perfum de farigola / Amanida de tardor amb espinacs, mató, nous, poma, codonyat, magrana i fruits vermells / Mil fulles de supremes de lluç amb bolets del Montseny / Mousse de

xocolata amb melmelada de taronja o bé sorbet refrescant fet amb el suc de mango, maracuyà i llimona
Preu: 39,50 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

RESTAURANT FONDA MANAU

Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
info@manau.cat
Dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous tancat
Tastet de bolets i botifarres negra i del perol / Tagliatelle aromatitzats amb cep, crema balsàmica i ànec (foie i permil fumat) / Cuixa de xai, desossada, acompanyada de bolets saltats i moniatos fregits / Mousse de xocolata a les dues maneres
Cafè. Aigua. Vi blanc Marquès d'Allella Clàssic, rosat Señorío de Sarrià o Navarra negre Alcorta criança, o cava Perelada Brut Reserva
Preu: 34 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

Altres visites recomanades al municipi:

- Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac
- Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, parc de Can Muntanyà
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi

Calella

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT CASA CARLOS

Av. Turisme, 2
Tel. 93 769 05 74
Fax. 93 769 29 54
info@casa-carlos.es
Bolets de temporada a la brasa
A partir del 5 de novembre de 2012 obert caps de setmana i dies festius.
Cuina ininterrompuda de les 11h del matí a les 0h de la nit

RESTAURANT LA GÀBIA

Passeig Manuel Puigvert, s/n
Tel. 93 769 51 85 / 656 88 93 28
www.lagabiacaella.com
jordiestivill2@hotmail.com
Amanida de tallarines de calamar amb bolets de la temporada
11,50 € (IVA inclòs)
Suprema de llobarro a la crema de bolets amb patata panadera
23,70 € (IVA inclòs)

PIZZERIA CASA NOSTRA

Jovara, 94
Obert divendres i dissabtes per sopar
Plats:
Pizza catalana 9,10 € (IVA inclòs)
Coca de ceps 8 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MIQUEL

Riera Capaspre, 4
Tel. 93 769 27 45
www.canmiquelcalella.com
dolobopo@hotmail.com
Dijous tancat
Primer: Saltejat de bolets
Segon: Rap a la cassola amb rossinyols
Pa, vi i postres
Preu: 25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Entorn natural del far i les torretes (antigues torres de telegrafia òptica)
- Eix comercial
- Refugi antiaeri (Parc Dalmau)
Dissabtes i diumenges de 10 a 14 h.

Canet de Mar

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

Festa del Bolet

Dissabte 3 de novembre

PROGRAMA

A la Plaça Macià. Amb paradetes, exposició de bolets, activitats infantils, demostracions de cuina, curs de micologia, xerrada/col·loqui amb Martí Boada, degustació de bolets, Diables de Canet i molt més.
Per a més informació: Entitat Gastronòmica Moixons Llepafils
www.moixonsllepafils.cat

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

AMEDIALUZ RESTAURANT

Riera Gavarrà, 19
Tel. 93 794 37 25
coia@amedialuz.e.telefonica.net
Dilluns tancat
Primers: Amanida tèbia d'enciams i bolets / Crema de bolets amb trossets de botifarra negra
Segons: Entrecot de bou a la brasa amb salsa de bolets / Tonyina a la brasa amb saltejat de bolets
Postres i beguda
Preu: 20,30 € (IVA inclòs)
Cal fer reserva



6Q RESTAURANT

Carrer de la Font, 21

Tel. 93 794 05 09

www.6qrestaurant.com

canet6q@hotmail.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Plat:

Suprema de mero amb "morquilla"
d'arròs, bolets i tomàquet sec

Preu: 14 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CELLER DEL DRAC

Riera Buscarons, 25

Tel. 93 794 37 98

www.cellerdeldrac.com

noemi@cellerdeldrac.com

Obert dilluns, dimecres, dijous i
divendres de 21h a 23:30h. Dissabte
i diumenge de 13h a 16h i de 21h a
23:30h

Plats:

Remenat de bolets de temporada i
botifarra negra

10,50 € (IVA inclòs)

Canelons de bolets amb foie

12 € (IVA inclòs)

RESTAURANT GATZARA

Carrer de la Font, 7

Tel. 93 180 85 44

Dilluns tancat

Plat:

Peus de porc farcits de bolets i
botifarra, permentier de mongetes
del ganxet i reducció d'Oporto

Preu: 14 € (IVA inclòs)

A més d'aquest plat, els caps de
setmana, s'ofereix altres suggeriments
de bolets segons mercat

RESTAURANT LA QUEIXALADA

Castanyer, 18

Tel. 93 794 06 20

www.laqueixalada.cat

laqueixalada@gmail.com

Obert tots els dies de 19h a 0h

Coca de ceps i ceba caramel·litzada
amb bisbe negre

RESTAURANT

PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km. 660,8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

Obert de divendres a dilluns migdia i
les nits de divendres a dissabte

Suggeriments de plats elaborats amb bolets:

Remenat de bolets i gambes

Cassoleta de gambes i xampinyons
gratinats

Paella de bolets

Bacallà amb gírgoles

Entrecot amb crema de bolets

Altres visites recomanades al municipi:

- Casa Museu Lluís Domènech i
Montaner. Ruta modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Itineraris fins a la Creu de Pedracastell

MASSAMARE SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16

Tel. 93 794 27 46

massamare@gmail.com

Obert de dimecres a diumenge de
19h a 0h. Dilluns i dimarts (H. tardor/
hivern) tancat

Primers a escollir:

Amanida de bacó amb fruits secs,
pomes i vinagreta de moscatell
Bombes de moniato, calamar i
trompetes amb salsa picant
Formatge "El Pascuale" amb raïm i
coca mossèn

Segons a escollir:

Coca de cansalada, fredolics i allioli
gratinat

Farcellets de pa amb bolets i
formatges (2u)

Hamburguesa de vedella amb ceba
caramel·litzada i salsa de bolets

Postres a escollir:

Mousse de xocolata blanca amb
reducció de ratafía i fruits secs
Pastís tatin de poma amb gelat de
vainilla

Copa de Marqués de Alella Clàssic

Pansa Blanca, DO Alella

Preu: 20 € (IVA inclòs)



Dosrius

Del 25 d'octubre al 30 de
novembre

IX Fira del Bosc Medieval de
Canyamars

20 i 21 d'octubre

PROGRAMA

Canyamars es transforma en un
poble de l'edat mitjana amb parades
d'artesans, demostracions d'oficis,
tir amb arc, animacions, activitats i
tallers pels nens, música al carrer.
Aquest any, com a novetat, la fira
estarà oberta el dissabte a la nit fins
les 0h.

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

MASIA CAN CARRERAS

Granollers, S/N

Can Massuet-Dosrius

Tel. 93 791 73 58 - 666 425 645

www.restaurantcancarreras.com

masiacancarreras@hotmail.com

Obert dissabtes, diumenges i festius

Plats:

Galta de porc amb bolets

10,90 € (IVA inclòs)

Rovellons a la brasa

12,90 € (IVA inclòs)

Sopars per a grups amb reserva
prèvia

CAN TERRADES DEL MOLÍ

Ctra. de Dosrius, Km. 2,8

Tel. 93 791 92 39

www.terradesdelmoli.com

reservas@terradesdelmoli.com

mpp_2011@hotmail.es

Plat:

Trompetes de la mort amb botifarra negra esparracada i ou escaldat

Preu: 12 € (IVA inclòs)

El plat només s'ofereix els caps de setmana

ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

13 DELICIES'S, Delicatessen - Càtering - Xarcuteria

Lluís Moret, 18-20

Tel. 93 791 82 41

www.trecedeliciess.com

Xiprons farcits de bolets de temporada i gambes

Serveis a domicili (gratuït per comandes superiors a 30 €)

Altres visites recomanades al municipi:

- Pou del Glaç de Canyamars
 - Església de Sant Andreu del Far
 - Cova sepulcral de la Costa de Can Martorell
- Consultar itineraris i llocs d'interès a www.dosrius.cat

Malgrat de Mar

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT KLEIN84

Sant Esteve, 84

Tel. 93 761 31 86

anemalklein84@gmail.com

Facebook: Klein espai de sabors

Twitter: klein84klein

Snack i copa de cava de benvinguda

Aperitiu: Capuccino de bolets

Primer: Fricasé de bolets de temporada amb ou cuit a baixa temperatura i Porto

Segon: Rissotto de bolets amb foie

Postres: Carpaccio de pinya, farcit de crema, amb granissat de menta i poma

Vi de la casa DO Carinyena, aigua o refrescos

Preu: 17,90 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix només els diumenges al migdia, en horari de 13h a 15.45h

Altres visites recomanades al municipi:

- Casc antic
- Parc del Castell, amb ascensor inclinat
- Parc Francesc Macià

Premià de Mar

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT EL PALLER

Torrent Malet, 10

Tel. 93 752 41 68

www.restaurantelpaller.net

Primers: Amanida de formatge de cabra i bolets de temporada, o bé cigrons amb rossinyols

Segons: Filet amb salsa de ceps, o bé calamars encebats amb bolets

Postres

Preu: 22 € (IVA inclòs), beguda no inclosa

BAR RESTAURANT L'AMISTAT

Sant Antoni, 60-62

Tel. 93 752 02 50

baramistat@hotmail.com

Primer: Amanida de variat de bolets amb patata i gambetes

Segon: Botifarra esparracada amb rovellons

Preu: 20 € (IVA inclòs)

RESTAURANT L'ONA

Ctra. N-II, Km. 638,5

Tel. 93 752 21 81 / 93 752 24 09

www.restaurant-ona.com

Lupina80@gmail.com

Dilluns tancat

Aperitiu: Copa de cava acompanyada amb dues croquetes

de ceps i foie

Primers: Amanida tèbia de bolets i gambes, o bé crema de bolets

Segons: Filet de porc farcit de bolets a la salsa de vi, o bé llenguado a la crema de bolets

Postres: Gelat de vainilla acompanyat amb xocolata calenta, o bé puding de coca i fruita

Vi blanc d'Alella, o bé vi negre Peralada, aigua

Preu: 35 € (IVA inclòs), cafè no inclòs

RESTAURANT MIRAMAR

Camí Ral, 109

Tel. 93 752 29 70

noemi.orca@yahoo.es

Primer: remenat d'assortiment de bolets i alls tendres

Segon: tall rodó de vedella rostit amb bolets

A la carta: bolets a la planxa

Preu menú: 15 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix només els caps de setmana



ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

CAN FORMATGER, rostitseria

Unió, 13

Tel. 93 752 54 28

afomatger@terra.es

Patates farcides de bolets i botifarra negra

5,60 € (IVA inclòs)

Jarret de vedella amb bolets

5,50 € (IVA inclòs)

Els plats s'ofereixen dissabtes i diumenges

Altres visites recomanades al municipi:

- Museu de l'Estampació, antiga fàbrica del gas
- Església parroquial de Sant Cristòfol

Sant Cebrià de Vallalta

IX Jornades gastronòmiques de la cuina del bolet a Sant Cebrià de Vallalta

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

Els restaurants, establiments d'alimentació, forns de pa i pastisseries oferiran propostes culinàries amb el bolet com a protagonista

Més informació a: www.stcebria.cat



Inscripcions al II Concurs "Tapes de tardor" a l'Ajuntament o per correu electrònic a l'adreça de correu electrònic st.cebria@diba.cat (indicar assumpte: II Concurs Tapes de tardor) en el model normalitzat disponible a les oficines municipals i a la web municipal.
Data màxima: 7 de novembre

I altres activitats gastronòmiques i d'animació preparades per entitats i establiments del poble. Més informació a: www.stcebria.cat

IX Jornades de la tardor i del bolet a Sant Cebrià de Vallalta

Festa Viu el Parc i 1r Mercat del vi i del formatge

Diumenge, 11 de novembre

PROGRAMA

Lloc: parc Puigvert. En cas de pluja les activitats tindran lloc al pavelló esportiu municipal

Horari: de 10h a 18h

Activitats:

Mercat del vi i del formatge.

Organitza: Eixmedia SL

Recollida solidària d'aliments:

Organitza: AAVV Castellà d'Indies

De 10h a 15h. Esmorzar/dinar de caçadors. Proposta: estofat de porc senglar amb patates i bolets / vi, aigua pa i postres. **Organitza:** Amics de la Vallalta

11.30h - 13.30h. Taller de confecció d'ambientador natural i decoració de torreta

11.30h. Taller de cuina "Cuina de tardor"

12h - 14h. Actuació del grup infantil "Els Farsants"

13.00h. Lliurament de premis del II Concurs "Tapes de tardor"

16.30h - 17.30h. Activitat lúdica per als més petits i per a tota la família.

Activitat: sortida guiada "Anem a descobrir bolets", en el marc de la IX Jornades del Bolet

Diumenge, 18 de novembre

Amb la col·laboració de l'Escola de Natura del Corredor

Punt de trobada: Centre d'Informació del Parc Natural del Montnegre i el Corredor a Sant Cebrià de Vallalta

Hora de sortida: 9h

Més informació a: www.stcebria.cat
Inscripcions a l'Ajuntament o Punt Jove-Centre d'Informació del Parc Natural o per correu electrònic a l'adreça st.cebria@diba.cat (indicar assumpte: Sortida Jornades del Bolet 2012) en el model normalitzat disponible als punts d'inscripció i a la web municipal.

Data màxima: 14 de novembre.



RESTAURANTS PARTICIPANTS:

BAR RESTAURANT MARI TRI

Centre, 3
Tel. 93 763 11 15 / 93 763 00 23

Plats:

Vedella amb bolets
Peus de porc amb bolets
Bolets petits confitats a la vinagreta
Conill de pagès amb bolets
Amanida fresca de bolets

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n
Tel. 93 763 03 01

Carn a la brasa amb llenya d'alzina,
barreja de bolets passats per la
paella amb mongetes del ganxet

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33 local 5
Tel. 93 763 25 66

Plats suggerits:

Amanida de bolets amb salsa
vinagreta i espècies
Embotits casolans de botifarra
blanca amb rovellons i pinetells i de
botifarra negra amb shi-take
Coca gratinada de bolets amb ceba
confitada i formatge de cabra
Vedella amb bolets
I com acompanyant als seus plats,
mongetes del ganxet

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42

Plats suggerits:

Primers plats:

Gratinat de bolets i espinacs
Gírgoles a la brasa
Rovellons a la brasa

Segons plats:

Vedella amb bolets
Bacallà amb barreja de bolets
Arròs caldós amb bolets (per
encàrrec)
Cua de rap amb bolets
Pollastre de pagès amb bolets
Porc senglar estofat amb rovellons

ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

CA L'ANDREU, artesans del pa i la pastisseria

Centre, 11
Tel. 93 763 05 54

Suggeriments:

Pizza de bolets amb espàrrecs verds
i formatge parmesà
Pizza amb bolets, ceba confitada i
pernil ibèric

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARI TRI

Centre, 6
Tel. 93 763 00 43
www.canmartri.com

Suggeriments:

Botifarra de ceps
Botifarra amb bolets del Montnegre

PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat

Suggeriments:

Arròs amb calamars i bolets (per
encàrrec)
Melós de vedella amb salsa pinot
noir i bolets
Pastís de bolets
Niu de pasta fresca amb ceps

SUPERMERCAT SANT CEBRIÀ

Av. Maresme, 25
Tel. 93 763 10 49

Suggeriments:

Hamburguesa de bolets
Botifarra crua amb bolets

LA CUISINE DE KARINE

Tel. 667 006 348
www.lacuisinedekarine.es
info@lacuisinedekarine.es
Productes amb bolets, arrossos i
patés

Altres visites recomanades al municipi:

- Passejada per les vinyes per
conèixer conreus que han marcat el
nostre entorn natural
- Casc antic amb la façana de Can
Coris. Església parroquial

Sant Iscle de Vallalta

**Del 25 d'octubre al 30 de
novembre**

**15a Festa del Bolet
27 i 28 d'octubre**

PROGRAMA

Dissabte 27 d'octubre Concurs de boletaires

Es podrà portar els bolets fins a les
13h a l'Ajuntament.

Hi haurà els següents 4 premis:

- Premi a la més gran varietat
- Premi al rovelló més gran
- Premi al bolet més original
- Premi al boletaire infantil

Diumenge 28 d'octubre A partir de les 9 hores al Parc dels

Vegetals

• Ral-li Fotogràfic "Tocats pels Bolets"

És una activitat "Viu el Parc"

- Esmorzar de forquilla
- Fira de bolets i productes
artesanals
- Exposició micològica
- Tastets elaborats amb bolets

De 9.30 a 10h a l'estand de
l'ASSOEMP, inscripcions a la
gimcana boletaire



A les 10 h, Inici de la gimcana boletaire

De les 10h fins a les 14h a l'aparcament del rector, **Amb una vegada no n'hi ha prou!** Campanya de donació de sang

A partir de les 11h a l'estand de l'ASSOEMP, **Taller Posa't guapo/a** a càrrec de Perruqueria Imagine

A partir de les 11.30h a l'estand del Club Patí Santi Iscle **Taller infantil de manualitats**

A les 12.30h a la pèrgola del Parc dels Vegetals, **Espectacle "La fàbrica dels somnis"** amb País de Cotó. La companyia País de Cotó ens ofereix un espectacle musical fruit de la seva trajectòria de 15 anys d'experiència treballant amb els més menuts portant a terme un espectacle per a públic familiar teixit de cançons i somnis sorprenents. *És una activitat "Viu el Parc"*

A les 17h a la Plaça de les Basses, **Espectacle infantil**

I per tancar la festa, **Castanyada popular**

PASSEJADA DE TARDOR "Muntanya d'en Pona" Diumenge 4 de novembre

Recorregut: 5 km · Desnivell: 180 m
Punt de trobada: a les 9 h, a l'Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta. Desplaçament en vehicles particulars fins a l'entorn de Can Magel (2,7 km)

Preu: adults, 3 €; menors, entre 6 i 12 anys, 2 €; 10% de descompte per a famílies nombroses i monoparentals. No cal inscripció prèvia.

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

RESTAURANT EL REBOST DEL MONTNEGRE

25 de juny, 2 · Sant Jaume, 3
Tel. 93 794 60 71
www.elrebotdelmontnegre.cat
info@elrebotdelmontnegre.cat

Dimecres tancat
Paté de bolets.
Croquetes de bolets.
Vedella amb bolets.

RESTAURANT EL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Pol de Mar, km 22,70
Tel. 93 795 06 01 Dilluns tancat
Canelons de bolets.
Farcellets de bolets amb gambes i crema de marisc.

Piquillos farcits amb rossinyols i botifarra negra.
Civet de senglar amb barreja de bolets.

RESTAURANT EL JABALÍ

Plaça Major, 14
Tel. 93 794 63 14 Dilluns tancat
Bolets a la brasa

RESTAURANT FRANKFURT CAN MINGO

Plaça Major, 2
Tel. 93 707 63 69
Sopar de bolets

Altres visites recomanades al municipi:

- Itineraris pel parc del Montnegre - Corredor

Sant Pol de Mar

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

**II Fira de la tardor
Dissabte 3 de novembre**

PROGRAMA

De 10h del matí a 20h del vespre a la Plaça de l'Estació. Hi haurà **parades d'alimentació artesana de tardor**: bolets, castanyes, embotits... i productes artesans de qualitat relacionats amb la temporada

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

RESTAURANT SANT PAU

Nou, 10
Tel. 93 760 06 62
Fax. 93 760 09 50
santpau@ruscallea.cat
Diumenge i dilluns tot el dia, i dijous al migdia tancat
Plat:
Calamar de potera farcit de vegetals i bolets, salsa d'alls negres

RESTAURANT CAL TINCO

Ctra. Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
Obert cada dia al migdia, i les nits de divendres i dissabte
Plat:
Caneló "Cal Tinco" amb bolets de temporada a la crema

RESTAURANT CAN TARANO

Nou, 3
Tel. 93 760 06 59
Plat:
Torrada de remenat de bolets amb espàrrecs i gambes
El plat s'oferirà tant al menú com a la carta



RESTAURANT EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II

Tel. 93 760 11 05

Obert tots els migdies i les nits de divendres i dissabte. Dilluns tancat
info@elsotdelmorer.com

Plats:

Amanida de rossinyols i pernil d'ànec amb vinagreta de fruits vermells

11,75 € (IVA inclòs)

Tournedos de rap amb trinxat de col i salsa de ceps

22 € (IVA inclòs)

RESTAURANT GRAN SOL

Ctra. N-II

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

restaurant@hotelgransol.info

Menú Degustació:

Amanida amb carpaccio de xampinyons al parmesà amb vinagreta de Xerès i tòfona picada
Rissotto amb bolets de temporada a l'oli d'oliva verge

Llobarro salvatge amb dues cocccions amb hortalisses de tardor i bolets
Filet de porc sobre llit de rovellons al vi negre

Assortit de pastisseria

Preu: 35 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MARGOT

Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

Plat:

Remenat de bolets amb botifarra esparracada
El plat s'ofereix tant al menú com a la carta

Altres visites recomanades al municipi:

- Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar (per lliure)
- Ruta del camí de Ronda a Sant Pol (per lliure)

Sant Vicenç de Montalt

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT L'IBÉRIC

Costa Brava, 47

Tel. 93 791 05 14 / 654 54 33 73

www.restaurant-iberic.com

iberic2008@hotmail.com

Dilluns tancat

Calamars saltejats amb bolets i ou ferrat

Rovellons a la planxa

Bolets de temporada saltats amb espadnyes i ou

Remenat de bolets amb pernil

Amanida tèbia de rap i bolets

RESTAURANT LA CALETA

Passeig del Marqués de Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Dimarts tancat

Rovellons amb all i julivert

16 € (IVA inclòs)

Rovellons amb trinxat de botifarra

16 € (IVA inclòs)

Albergínies farcides de bolets i gambes

12 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1

Tel. 93 791 10 17

www.montaltmar.com

info@montaltmar.com

Obert divendres, dissabtes i diumenges

Risotto de ceps i gambes

Assortit de bolets saltats amb gorgonzola

Altres visites recomanades al municipi:

- Passeig del Marqués de Casa Riera
- El casc antic

Teià

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

Fira del Bolet

Diumenge 28 d'octubre

PROGRAMA

10h Esmorzar de botifarra esparracada amb bolets

11h Taller de plastilina i jocs infantils tradicionals

11.30h Concurs de truites de bolets - recepció de truites

12h Xerrada a càrrec de Jordi Casals Guardiola

13.30h Concurs de truites de bolets - lliurament de premis
I durant tot el matí parades de bolets i productes elaborats amb bolets

Organitza: Regidoria de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Teià

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

RESTAURANT CAN PADELLÀS

Disseminat, 1

Tel. 93 540 05 44

www.canpadellas.com

info@canpadellas.com

Dimarts tancat

Menú:

Croqueta de foie i ceps



Amanida tèbia de bolets, formatge emmental i vinagreta de pernil ibèric
Dau de bacallà amb pil pil de ceps, mostassa antiga i mel
Filet ibèric en pasta de full amb pomes, bolets i foie
Biscuit de figues amb xarop de moscatell

Preu: 25 € (IVA inclòs) (5 plats)
Beguda i cafè no inclosos
El menú només es servirà amb reserva prèvia

RESTAURANT LA BONA ESTRELLA

Pg. La Riera, 142
Tel. 93 540 25 50

Risotto de bolets / Hamburguesa de bolets / Pa, beguda, postres i cafè
Preu: 25 € (IVA inclòs) Els plats s'ofriran dilluns, dimecres, dijous, divendres i dissabte al vespre i dissabtes i diumenges al migdia

RESTAURANT LA PALMA

Pere Noguera, 6
Tel. 93 540 75 08
barlapalma@hotmail.es

Aperitiu: Paté de set bolets al brandy amb torradetes

Primer plat: Wok d'arròs amb rovellons, puntes d'espàrrecs verds i pernil ibèric

Segon plat: Magret d'ànec rostit al punt rosa amb salsa de ceps
Postres de la casa, pa i beguda
Preu: 24 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- La ruta del vedat
- Parc arqueològic Cella Vinaria i Centre d'Acollida Turística

Tordera

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT CAN BRUNO

Camí Vell del Vilar, 100
Tel. 972 330 586

Dimarts tancat

Saltejat de bolets
Fricandó amb bolets
Civet de senglar amb llenegues

RESTAURANT BELTRAN 9

Pol. Ind. Can Verdalet C/D Nau 112
Tel. 93 764 35 04
beltrannou@hotmail.com

Plats:

Ventre i llengua amb barreja de bolets **5,50 € (IVA inclòs)**
Vedella amb bolets **8 € (IVA inclòs)**

RESTAURANT MASIA TURISME RURAL CAN PICA

Veïnat d'Hortsavinyà, 4
www.canpica.com
canpica@canpica.com
Tel. 93 763 08 58

Vedella ecològica amb bolets del Montnegre



Altres visites recomanades al municipi:

- El mercat dels diumenges
- Parc Prudenci Bertrana i entorn natural
- Ermites: Hortsavinyà, Sant Ponç, Vallmanya, Sant Tou, Sant Pere, Sant Andreu, Sant Daniel

Vilassar de Mar

Del 25 d'octubre al 30 de novembre

RESTAURANT EL SOT

Dr. Masriera, 18
Tel. 93 759 00 51

Dilluns no festiu i diumenge nit tancat

Rossinyols saltejats amb alls tendres i botifarra negra esparracada
Barreja de bolets
Canelons de ceps
Rovellons

RESTAURANT BOTAVARA

Colom, 76
Tel. 93 754 19 55
Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Plats a escollir:

Arròs amb bolets i pernil ibèric
Bacallà amb ceps
Remenat de barreja de bolets de la comarca i patata
Crema de carbassa amb rossinyols i camasecs
Rovellons amb botifarra esparracada
Peus al forn amb bolets

RESTAURANT CASA JUAN

Colom, 20
Tel. 93 754 12 82
www.restaurantecasajuandevillar.es
http://casajuanvilassar.blogspot.com/es
info@restaurantecasajuanvilassar.es
Diumenge nit i dilluns tancat

Plat:

Crema de xampinyons amb oli d'oliva i encenalls de pernil amb núvol de truita de moixernons
Preu: 9,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT NAMI

Cuina Japonesa

Miquel Borotau, 5
Tel. 93 178 73 91
namijapo@gmail.com
www.facebook.com/restaurantenami
Diumenge tancat
Maki amb rovellons
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)
El plat només s'ofereix a les nits



RESTAURANT EL TERRAL

Sant Joan, 46

Tel. 93 750 69 15

Dilluns tancat tot el dia i les nits de diumenge a dijous

Plats:

Rovellons o gírgoles a la brasa amb oli d'all i julivert (segons mercat)

Amanida tèbia de bolets saltats amb xips de carxofa

Carpaccio de ceps amb vinagreta de pinyons

Arròs cremós de bolets de temporada

Trinxat de patata confitada i bolets salvatges

Raviolis de bolets gratinats amb cremós de ceps

Ous estrellats amb patata confitada i encenalls de tòfona

Llom de bacallà confitat amb cremós de ceps

Llom de bacallà al forn de llenya amb allioli de tòfona

Calamarsets saltats amb rossinyols

Tall de turbot o orada salvatge al forn de llenya amb bolets saltats (segons mercat)

Conill de bosc amb bolets de temporada

Civet de senglar amb bolets de temporada

Botifarra de bolets a la brasa amb mongetes del ganxet i cruixent de cansalada

RESTAURANT GRAN CHEF

Plaça Vicenç Martí Oliver, 1

Tel. 93 759 55 08

www.granchef.cat

Dilluns i dimarts tancat

Fettucine amb ceps

18 € /kg

Canelons peus porc i bolets

7,50 € /ració

Croquetes de botifarra i trompetes

0,70 € /unitat

Conill rostit amb bolets

24 € /kg (IVA inclòs)

ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

CAN POCURULL, xarcuteria i plats cuinats

Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Facebook: Xarcuteria Can Pocurull

Dilluns matí i dissabte tarda tancat

Botifarres crues de bolets

Bull blanc amb bolets

Paté de bolets

Bacallà amb crema de bolets

Mandonguilles de bolets amb crema de bolets

Mongetes seques amb botifarra

negra de Can Pocurull esparracada i bolets saltejats

FAVELA CAFÉ

Plaça Àngel Guimerà, 6

Tel. 93 754 12 00

www.favelacafe.com

www.facebook.com/favelacafe

info@favelacafe.com

A partir d'octubre, dimarts tancat

Plat:

Croquetes de bolets

Preu: 5 € (IVA inclòs)

CAFETERIA D'GUST

Plaça Jeroni Gelpí, local 26

Tel. 93 754 15 36

Tapes:

Saltejat de bolets

Croquetes de bolets

Les tapes s'oferiran durant tot el dia

Altres visites recomanades al municipi:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Museu Municipal de Vilassar de Mar: Museu Monjo

Pineda de Mar

XX Jornades Gastronòmiques de Tardor

Del 27 d'octubre al 18 de novembre

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com

info@restaurantdiagonal.com

Primers a escollir:

Crema de rovellons encenalls de foie i crostonets

Raviolis de ceps i gambes

Amanida de tardor amb figues, formatge i poma

Remenat de bolets espàrrecs i bacallà

Segons a escollir:

Suquet de lluç de palangre amb cloïsses, carxofes i llagostins

Orada a la brasa amb festival de bolets saltejats amb ibèric

Cuixa de xai rostida al forn amb flam de carbassa

Jarrette de vedella amb salsa de rossinyols i puré de castanyes

Jarrette de vedella amb salsa de rossinyols i puré de castanyes

Postres a escollir

Begudes, pa i vi DO Alella

Cafè no inclòs

Preu: 23,50 € (IVA inclòs)



MASSAMARE SANDVITXERIA

Av. Montserrat, 4

Tel. 93 762 58 22

Obert dijous i divendres de 17 h a 0 h. Dissabtes i diumenges de 12 h a 16 h i de 19 h a 0 h

Dilluns, dimarts i dimecres tancat (horari tardor/hivern), excepte vigílies de festius i festius

Primers a escollir:

Amanida de bacó amb fruits secs, parmesà i vinagreta de moscatell
Bombes de moniato, calamar i trompetes amb salsa picant
Formatge "El Pascuale" amb raïm i coca mossèn

Segons a escollir:

Coca de cansalada, fredolics i allioli gratinat

Farcellets de pa amb bolets i formatges (2u)

Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada i salsa de bolets

Postres a escollir:

Mousse de xocolata blanca amb reducció de ratafia i fruits secs
Pastís tatin de poma amb gelat de vainilla

Copa de Marqués de Alella Clàssic
Pansa Blanca, DO Alella

Preu: 20 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN FORMIGA

Església, 104

Tel. 93 767 17 35

www.canformiga.com

restaurant@canformiga.com

Obert de dimarts a dissabte migdia/ nit i diumenge migdia

Primers a escollir:

Alberginies farcides de castanya, tonyina i marisc
Amanida de fruits de tardor amb figues, castanyes, magrana, anxoves i vinagreta de gerds
Saltat de mongetes d' "ull de perdiu" amb col rissada, xinjarrells de cansalada i bolets
Crema de verdures de tardor i cloïsses

Segons a escollir:

Cassola de conill amb bolets
Vedella rostida amb codony, moniato i prunes
Costelleta de porc a la cassola amb castanyes

Entrecot de porc a la crema de bolets i moniato fregit

Postres recomanats de la casa:

Mousse de crema catalana
Macedònia de fruites tropicals
Vi DO Alella
Cafè inclòs

Preu: 21 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN ROSICH

Carrer del Mar, 122

Tel. 93 767 28 87

canrosich1737@hotmail.es

Aperitiu: Variat de xips i còctel de cava

Primers a escollir:

Amanida amb xampinyons i tomàquets xerrys
Arròs cremós amb bolets i cua de bou

Crema de bolets variats amb espurnes de pernil
Salmó marinat a l'estil de la casa

Segons a escollir:

Rodó de vedella amb bolets
Llobarro al forn amb patates i xampinyons
Pollastre amb bolets i verdures de tardor

Postres a escollir:

Filet de porc al forn
Mousse de crema catalana
Macedònia de fruites tropicals

Beguda a escollir:

Vi pansa blanca DO Alella
Cervesa i refresc
Pa i aigua

Preu: 25 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA CANTONADA DEL CUBANO

Església, 2

Tel. 93 762 12 50

restaurantlacantonada@gmail.com

Primers a escollir:

Remenat d'ous amb gírgoles i pernil
Amanida amb pernil ibèric i formatge semi-curat
Sopa de marisc
Arròs fregit amb gambes, bacó i vegetals

Segons a escollir:

Xurrasco amb gírgoles i "mojo"
Lluç fresc a la basca
Estofat de vedella amb bolets
Pollastre amb prunes i xampinyons

Postres a triar:

Tartaleta de formatge i maduixes
Púding de la casa amb xocolata

Beguda a escollir:

Vi pansa Marqués de Alella DO Alella
Cervesa i refresc

Pa i aigua

Preu: 17,50 € (IVA inclòs)



RESTAURANT MAS PI

Crta. N-II KM. 671,6

Tel. 93 767 15 68

www.mas-pi.com

info@mas-pi.com

Diumenge al vespre tancat

Primers a escollir:

Amanida de bolets amb vinagreta de mostassa

Pebrots del piquillo farcits de ceps

Favetes saltejades amb pernil ibèric

Tagliatella amb sèpia i bolets

Segons a escollir:

Arròs caldós amb bacallà i ceps (mínim 2 persones)

Orada al forn

Ragout de cèrvol

Filet de porc ibèric amb salsa de ceps

Postres a escollir:

Arròs amb llet

Partís de kiwi amb pasta de full

Mel i mató

Gelat de iogurt amb fruits vermells

Vi blanc DO ALELLA

Pa de pagès

Preu: 24 € (IVA inclòs)

Mínim dues persones

RESTAURANT PENSIÓ CAN GIL

Puntaires, 7-9

Tel. 93 767 16 57

www.cangil.com

info@cangil.com

Primers a escollir:

Saltejat de bolets amb ceba, bacó i salsa holandesa

Crema de girgoles

Espàrrecs verds amb girgoles

Macarrons cremosos amb bolets

Segons a escollir:

Magret d'ànec amb confit de peres

Estofat de vedella amb bolets a l'estil alemany

Bistec farcit amb bacó, formatge manxec i bolets

Llom de bacallà amb crema de bolets i fruites vermelles

Aigua, vi, pa i postres

Preu: 25,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Carrer de Mar
- Església Parroquial de Santa Maria
- Fundació Tharrats d'Art Gràfic al Centre Cultural de Can Comas

Arenys de Munt

De l'1 al 25 de novembre

Campanya Viu el Parc

3, 4 i 11 de novembre

PROGRAMA

3 de novembre

9h. del matí, Sortida a buscar

bolets a càrrec de L'Escola de Natura del Corredor, punt de trobada a la Plaça de l'Església

De 17 a 21h, Exposició de Bolets trobats al matí a la Sala d'Exposicions

4 de novembre

De 10 a 14h, Exposició de Bolets trobats a la sortida del dissabte, a la Sala d'Exposicions.

D'11 a 14h, Taller de construcció de joguines amb elements naturals, a càrrec de Gest Lúdic l'Obrador, a la Central

A les 17.30h, Espectacle infantil Rau-Rau. "La veritable història del rei que tenia el nas vermell" a càrrec de l'Invisible Titelles, al centre Moral

A les 19h. Xerrada sobre la utilització dels bolets, a càrrec d'un micòleg expert. Remeis, cuina i toxicitat dels bolet, a la Sala d'Exposicions.

11 de novembre

A les 12h, XVII Mostra de Relleno, davant la plaça de l'Església

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

RESTAURANT VE DE GUST S.C.P.

Les Flors, 15 Baixos

Tel. 93 793 81 87

www.ve-de-gust.jimdo.com

vedegustscp@gmail.com

Obert de dilluns a divendres de 8:30 a 13:30h i els caps de setmana de 9 a 14:30h

Carré de xai amb bolets de temporada

ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

Dilluns tancat

Risotto de bolets a la toscana
Saltat de bolets amb botifarra del perol

Arròs de muntanya amb rovellons
Bacallà al pil-pil de ceps

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. Sant Celoni, km 8,1

Tel. 93 793 84 99

www.restaurant.collsacreu.com

Dijous tancat

Amanida de bolets
Rovellons a la brasa
Vedella amb bolets
Cep i rossinyols saltats

RESTAURANT SUBIRANS

Sobirans, 1

Tel. 93 795 12 90

www.restaurantsobirans.com

Dijous tancat

Amanida de tardor

Truita de rossinyols

Galta de vedella amb trompetes

Gelat o pastisseria de la casa

Pa torrat i beguda

Preu: 26 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Parc de Can Jalpí: Monument a la Independència, jardins, llac, far i arbre de Gernika
- Col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví a l'edifici la Central

Mataró

De l'1 al 30 de novembre

Mercat de Pagesia de la Tardor

10 i 11 de novembre

PROGRAMA

Mercat de caire tradicional ambientat en el mercats de principi de segle on es pretén acostar al públic productes d'alimentació de qualitat i altres productes artesans.

Plaça de l'Ajuntament

Organitza: Mercats d'abans

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

www.boccarestante.com

bocca@boccarestante.com

Menú Degustació:

Sopa de peidiu amb les seves mandonguilles, aromatitzada amb tòfona

Amanida tèbia de peus de porc, calamars i llagostins amb mesclum frisée

Suprema de lluç de palangre amb bolets de temporada, ceba confitada i parmentier de moniato

Filet de vedella amb múrgoles i foie amb reducció de vi generós
Castanyes caramel·litzades amb

"torrijas" de coco, gelat de llimona sense sucre i salsa de taronja

Preu: 37 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39

Tel. 93 790 36 43

www.canbruguera.com

Plats:

Crema de fredolics

Barreja de bolets saltejats

Fricandó de vedella amb bolets

Rovellons a la brasa

Coca de bolets i llardons

RESTAURANT CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10

Tel. 93 798 28 92

www.canmanolo.com

Plats:

Assortit de bolets saltejats

Rovellons a la planxa

Saltejat de botifarra negra amb rossinyols

Filet amb trompetes de la mort i foie

RESTAURANT CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16

Tel. 93 790 76 13

Aperitiu: Croquetes de bolets

Primer: Remenat d'ou amb bolets i cloïsses

Segon: Bacallà amb crema de bolets

Postres: Flamets amb salsa de gerdos Pa, vi de la casa i cafè inclòs

Preu: 30 € (IVA inclòs)

RESTAURANT ILURO

La Rambla, 14

Tel. 93 790 32 08

Clara-iluro@hotmail.com

Plats:

Amanida tèbia de rossinyols

Conill guisat amb rovellons

Aquests plats poden ser modificats segons el mercat de bolets

RESTAURANT LA NOVA ROSALEDA

Altafulla, 32

Tel. 93 799 43 21

Dilluns tancat

Plats:

Remenat de bolets

Vedella amb bolets

Peus de porc amb bolets

RESTAURANT MUNDIAL

Camí Ral, 548

Tel. 93 798 15 97

www.restaurantmundial.es

info@restaurantmundial.es

Plats de bolets en el menú i a la carta, segons mercat



RESTAURANT SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

www.sangioveserestaurant.com

Dilluns tancat

Plats (poden variar en funció de l'oferta del mercat):

Escuma calenta de patates amb ceps i caviar de ceps

Llauneta de bolets del temps en escabetx

Mini hamburguesa de ceps amb formatge

Amanida de rovellons confitats amb pernil d'ànec

Rissotto amb rossinyols i llagostins

Orada de costa amb bolets saltats, ceba confitada, puré de carbassa i salsifins

Melós de vedella amb trompetes de codony d'orellanes

Neules de cacau amb escuma de crema catalana i gelat de toffee

Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Visita guiada a la Vil·la romana de Torre Llauder. 10 de novembre a les 12 h

- Ruta per la història de Mataró. 11 de novembre a les 11 h

- Rutes audioguiades per Mataró: patrimonial i comercial. Cada dia de la setmana

Més informació a l'oficina de turisme de Mataró.

Tel. 93 758 26 98

turisme@ajmataro.cat



Vilassar de Dalt

De l'1 al 30 de novembre

**Fira del Bolet i la Natura
Vilassar de Dalt. 23 anys de
bolets**

27 i 28 d'octubre

L'associació Amics dels Bolets de Vilassar de Dalt organitza cada any un dels actes més concorreguts de la Vila: la Fira del Bolet i la Natura que compta amb la tradicional exposició de bolets al Museu de can Banús, el tastet de bolets i el lliurament del Bolet d'Or i la fira. Enguany la inauguració estarà presidida per la cuinera Carme Ruscalleda

Dissabte 27 d'octubre, a la tarda

23a Exposició de bolets. Veniu a conèixer una gran varietat d'espècies de bolets naturals al Museu Arxiu Municipal. Classificació de bolets a càrrec dels Amics dels Bolets i col·laboradors

Tastet de bolets. Tasta els bolets de temporada, cuinats en directe, al pati del Museu Arxiu

PROGRAMA

Diumenge 28 d'octubre

13a Fira del Bolet i la Natura
Des de les 10h del matí a les 20h del vespre al carrer Marquès de Barberà.

Parades de bolets frescos i assecats, cistells, llibres de bolets i natura, taller de cistelleria, ceràmica de bolets, embotits de bolets, ganivets, tallers de pintura de bolets, jocs per la mainada...

A les 11h del matí: inauguració oficial de la Fira a càrrec de la cuinera Carme Ruscalleda

A les 13h, al pati del Museu Arxiu: **lliurament del bolet d'Or** a un vilassarenc o vilassarenca que hagi distingit en la seva dedicació al poble

Organitza: Amics dels Bolets amb el suport de l'Ajuntament de Vilassar de Dalt i del Museu Arxiu

RESTAURANT EL RACÓ DE CAN FELIU

Angel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecafeliu.com

Primers a escollir:

Barreja d'enciams amb rovellons saltejats amb all i julivert
Risotto de trompetes de la mort amb botifarra
Crema de barreja de bolets amb torrades de pa

Segons plats a escollir:

Canelons d'ànec i bolets amb beixamel de safrà
Bacallà fregit amb salsa de ceps
Fricandó de vedella amb moixernons

Postres:

Pastís o gelat
Vi Negre Synera roble (DO Catalunya) o vi blanc Solar de la Vega (DO Rueda) i aigua (1 ampolla cada 4 persones)

Preu: 29,75 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Forns romans La fornaca
- Museu Cau del Cargol



Sant Andreu de Llanereres

14a Promoció de productes típics

Mostra gastronòmica de productes típics

Del 16 al 30 de novembre

Els restaurants participants ofereixen diferents menús que inclouen pomes farcides a l'estil de Llanereres, formes diferents de cuinar bolets i coca de Llanereres

RESTAURANTS PARTICIPANTS A LA MOSTRA GASTRONÒMICA:

MASIA BARTRÉS

Poma farcida a l'estil de Llanereres

12,96 € (IVA inclòs)

Saltejat de bolets del temps amb botifarra del Perol

8,64 € (IVA inclòs)

Vedella amb bolets

7,02 € (IVA inclòs)

CAN JAUME

Aperitiu Can Jaume amb llamàntol i ceps

Poma de Sant Andreu

Coca de Llanereres

Vi Raïmat i coca torrada amb tomàquet

Preu: 26,95 € (IVA inclòs)



GOOD & FUNNY

Saltejat de rossinyols, espàrrecs i llamàntol

Filet de vedella amb crema de pèsols ofegats

Xarrup de llimona

Poma a l'estil de la Iaia Kika

Vi Ramon Bilbao, aigua i cafè

Preu: 48 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LAS PALMERAS

Croquetes de ceps

Mini vol-au-vent de trompetes de la mort amb foie

Canelons entofonats de faisà, o bé crema de ceps amb pebre de Sechuan

Suprema de turbot sobre llit de rossinyols i cruixent de pernil, o bé terrina de cua de bou guisada amb llenegues

Sorbet de mandarina amb fons de Cointreau, o bé bunyols de xocolata amb gelat de plàtan

Servei d'aigües. Cafès i infusions.

Petit fours

Preu: 38,50 € (IVA inclòs)



PROGRAMA

Dissabte 24 de novembre

De 18h a 20h

Exposició de bolets

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat i al carrer de Munt:

D'11h a 14h i de 17h a 20h

Alimentabò, fira d'alimentació, de la tardor i del bolet, enguany amb ambientació modernista

18h Ball de gegants i xocolatada per a tothom, amb la col·laboració de El Casal de Llanereres

Diumenge 27 de novembre

A la sala de plens de l'Ajuntament, a les 10h, Exposició de bolets

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat i al carrer de Munt:

De 10h a 14h Alimentabò, fira d'alimentació, de la tardor i del bolet amb ambientació Modernista

11.30h "El toc de cuinar poma".

Amb les aportacions de tots els assistents completem el llibre sobre les diferents maneres de cuinar poma i bolet

12h Degustació popular de productes típics*:

pomes farcides, bolets i coca de Llanereres, ofert per pastisseries i restaurants locals. Per acompanyar, hi haurà degustació de vins i caves d'establiments comercials diversos

* fins exhaurir existències

PARTICIPANTS A LA DEGUSTACIÓ:

Restaurants

CAN JAUME. Port Balís. Tel. 93 792 69 60 / 93 795 20 12

RESTAURANT MASIA BARTRÉS. Pg. Bellaire, 48. Tel. 93 792 70 01

MENJAR CUITS ROSETA. Av. Pau Casals, 29-31, local 13. Tel. 93 792 61 64

CAN BLIDU. Pg. De Joaquim Matas, 31. Tel. 93 795 26 41

GOOD & FUNNY. Pg. de les Monges, 2. Tel. 93 795 20 10 / 93 795 26 45

RESTAURANT LAS PALMERAS. Ctra. N-II, km 652. Tel. 93 793 00 44

MAS NADAL RESTAURANT. Veïnat riera Avall, 8. Tel. 93 792 72 44

VIL-LA MINERVA. Camí Pas del Pla, 3. Tel. 93 792 61 04

MENJARS CUITS ROSETA. Av. Pau Casals, 29-31, local 13. Tel. 93 792 61 64

Pâtisseries

FORN SANT ANDREU. Pg. de Joaquim Matas, 23. Tel. 93 792 84 18

PÂTISSERIA ALSINA. C. de Munt, 44. Tel. 93 792 60 93

PÂTISSERIA SALA. C. de Munt, 36. Tel. 93 792 60 48

Per a més informació:

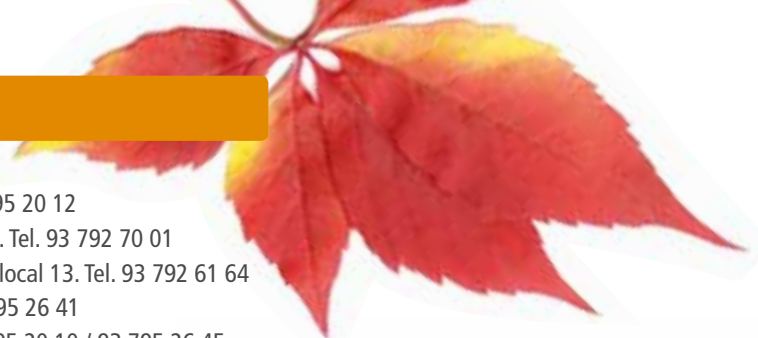
Ajuntament de Sant Andreu de
Llavaneres

Regidoria de Promoció Econòmica,
Comerç i Turisme

Tel. 93 702 36 44

promocio.economica@llavaneres.es

www.santandreuellavaneres.cat



Jornades Gastronòmiques del **BOLET** al Maresme 2012



Edita:



Col·laboren:

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 de Dosrius
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Tordera
Ajuntament de Vilassar de Mar
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Sr. Carlos Puñet, sommelier

Entitats:



Diputació
Barcelona



DO-V
Denominació d'Origen Alella



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.



Troba'ns a facebook:
**Costa de Barcelona
- Maresme**



Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme



Descarrega't la guia del Maresme al mòbil

- Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- Del PC al mòbil
- Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat

