

ESTIU 2016

Jornades gastronòmiques de productes

d'Horta

DEL MARESME

Arenys de Mar, Arenys de Munt, Argentona, Cabrera de Mar, Cabrils,
Canet de Mar, Mataró, El Masnou, Pineda de Mar, Sant Pol de Mar,
Sant Vicenç de Montalt, Vilassar de Dalt



100% MARESME

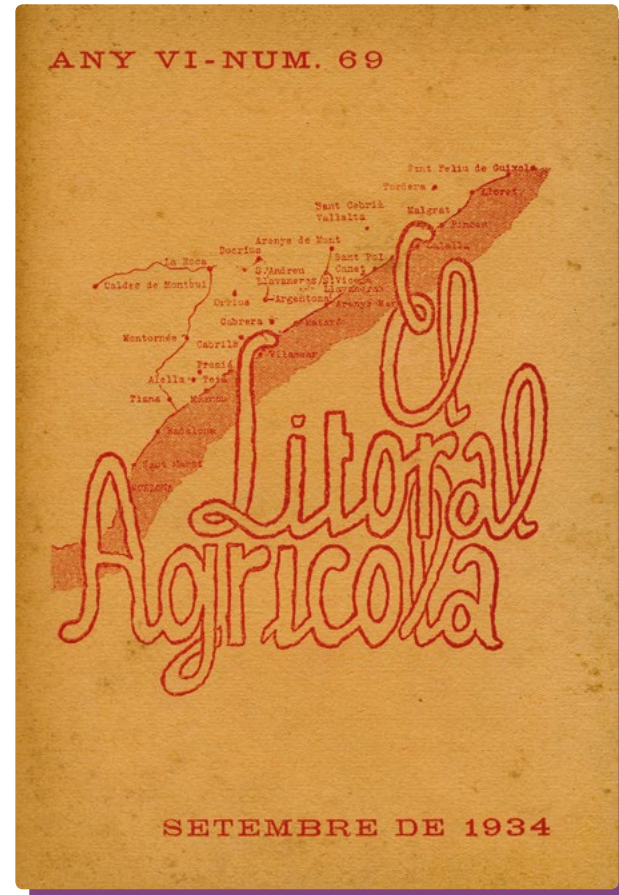


Introducció

Maduixes i pèsols són sinònim de Maresme i emblema de la qualitat de l'horta de la nostra comarca, però també s'han guanyat un reconeixement els nostres tomàquets, les mongetes i els productes hortícoles en general. Som un territori on els sòls sorrencs, el clima mediterrani i les rieres donen un toc especial a la nostra producció agrària. De fet, se'ns coneix com "l'horta delicada".

La nostra tradició agrària ve de lluny. El cultiu de vinya, cereals i olivera es va ampliar els segles XVII i XVIII amb la introducció de lleguminoses i productes procedents d'Amèrica. Els tarongers van guanyar terreny la segona meitat del segle XIX; la producció de patata -amb la famosa denominació "Mataró potatoes"- va ser la reina fins a mitjans del segle XX. Després va arribar la producció de planta i flor tallada i ara, tot i la reducció d'hectàrees dedicades a l'agricultura, tenim una comarca rica en productes hortícoles en particular i agrícoles en general, amb una pagesia especialitzada, eficaç energèticament, responsable amb el medi ambient i compromesa socialment que ha sabut encarar els reptes del futur amb astúcia i professionalitat.

Aquesta varietat hortícola dóna un aire propi a la nostra gastronomia que s'enriqueix amb els productes de proximitat al llarg de tot l'any.



ACM. Portada de la publicació periòdica **el Litoral Agrícola** editada per la Federació de Sindicats Agrícoles del Litoral. Vilassar de Mar setembre de 1934.



© Marga Cruz

“Treballar per nodrir la terra, per alimentar les persones amb salut.”

Xavier Roque, de l'Horta d'Òrrius

“Passió pel producte. La meva experiència després de molts anys a la cuina m'ha portat a apostar pels productes de proximitat i temporada, perquè amb ells aconseguixo traslladar al plat un sabor i color més intens, i al mateix temps contribuir a la riquesa gastronòmica de la comarca.”

Xef Eduardo Saavedra, Restaurant Tempo de l'Hort de Cabrils



© Marga Cruz



Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa **"Aquí servim productes de la terra"** impulsat pel Consell Comarcal del Maresme.

La Campanya **Aquí Servim Productes de la Terra Maresme 2016** és una campanya de reconeixement dels restaurants del Maresme que, voluntàriament, demostren el compromís amb els productes de la nostra terra i que fan en un valor afegit de la seva cuina.



Per trobar tota la informació sobre els "Productes de la Terra" -productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web www.ccmaresme.cat/productesdelaterra

Producers d'Horta del Maresme

Alella

L'HORT D'EN PAU

Tel. 652 53 18 07
www.lhortdenpau.cat
info@lhortdenpau.cat

Argentona

CAN BELLATRIU

Tel. 658 933 247
bellatriu@hotmail.com

Arenys de Mar

SÓC PAGÈS

Tel. 93 792 36 23 / 622 22 59 74
soc_pages@hotmail.com

HORTA CAN PUIG

Tel. 660 589 915
mpuig85@hotmail.com
www.hortapuig.cat

HORTA MORAGAS

Tel. 93 792 33 45 / 660 62 53 36
mroigeadell@hotmail.com

Arenys de Munt

CAN VILANOVA

Tel. 93 793 71 34 / 687 24 55 16
valentivilanovaiglesias@gmail.com

ENRIC MAJÓ FERRAN

Tel. 93 793 80 28 / 606 23 92 21
enr4433@gmail.com

LLUÍS FIDEL COLOMER

Tel. 93 793 91 76 / 609 74 92 47
lluisfidelc@hotmail.com

CAN MARPONS

Tel. 609 39 32 03
marponsfruit@gmail.com

JORDI CANTALLOPS

Tel. 93 795 00 04 / 691 81 35 69
jordicantallops@gmail.com

Cabrera de Mar

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

Tel. 93 759 05 93, 646 53 64 27
www.calsfrares.com.es
calsfrares.ribosa@gmail.com

CAL MAMÀ-AGROBOTIGA

Tel. 605 01 15 02
www.calmama.cat
info@calmama.cat

HORTÍCOLA CAN SALA D'AGELL

Tel. 937590144
cansaladagell@gmail.com

HORTICULTURA NOE S.C.P

Tel. 609 46 92 15
noexufre@hotmail.com

EL SINDICAT DE CABRERA DE MAR

Tel. 93 759 01 49
elsindicat@elsindicat.cat
www.elsindicat.cat

Calella

MARQUEZ HORTICULTORS

Tel. 606 34 69 09
www.marquezhorticultors.com
jmtarres@yahoo.es

UNIO DE MADUIXAIRES DE CALELLA

Tel. 93 769 14 16
umacssat@gmail.com

CAN GINESTA

ginesta1@hotmail.com
Tel. 93 769 38 39, 619 32 95 93

Canet de Mar

CAN CATA "TERRA NOSTRA"

Tel. 670 25 68 41
gayosoeva@hotmail.com



Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS-GARBÍ SCCL

Tel. 93 765 41 12 / 627 44 41 53
www.progresgarbi.com
xavier@progresgarbi.com

Mataró

CAN GRAU

Tel. 93 755 05 78 / 660 92 73 12
www.cangrau.cat
salvadorgrau21@hotmail.com

L'HORT D'EN DÍDAC AGRICULTURA ECOLÒGICA

Tel. 93 799 35 01 / 646 62 10 29
www.hortdendidac.com
lacistelladendidac@gmail.com

Òrrius

L'HORTA D'ORRIUS

Tel. 600 01 53 43 / 617 42 32 88
<https://hortaorrius.wordpress.com/>
hortaorrius@gmail.com

Palafolls

CONCA DE LA TORDERA SCCL

Tel. 93 762 03 52 / 667 69 38 55
<http://concadelatordera.com>
cooperativa@concadelatordera.com

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Tel. 93 765 71 51 / 677 44 51 88
www.hortaplademunt.cat
info@hortaplademunt.cat

LLORENÇ AUBANELL VERDAGUER

Tel. 93 761 18 89 / 607 44 45 05

MARIA RIERA MALET

Tel. 696 48 76 16
maria_riera@msn.com

HORTA SOMS PALAFOLLS

Tel. 93 762 01 35 / 629 38 14 97
www.hortasoms.cat
info@hortasoms.cat

Pineda de Mar

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

Tel. 93 767 04 02 / 659 66 13 08
sindicat93@hotmail.com

Sant Cebrià de Vallalta

CA L'ESTRANY (Jaume Pla i Jubany)

Tel. 93 766 07 76 / 628 05 46 15
jaumepla59@hotmail.com

CA L'ESTRANY (Josep Pla i Jubany)

Tel. 93 763 06 61 / 678 55 62 34
josepestrany@yahoo.es

CAL MOLINÉ

Tel. 93 763 00 61
aleix_8_21@hotmail.com

Sant Iscle de Vallalta

ECOHORT CAN BENETA

Tel. 699 63 60 24
www.ecohortcanbeneta.cat
ecohortcanbeneta@gmail.com

Santa Susanna

AGRÍCOLA DE SANTA SUSANNA SCCL

Tel. 93 767 84 40
agrisantasusanna@wanadoo.es

Sant Andreu de Llavanes

HORTA MARCÓ

Tel. 649 334 798
www.hortamarco.com
marc@hortamarco.com

HORTA FAMILIA RABASSA

Tel. 93 792 67 71 / 660 59 46 56
frabassa@gmail.com

HORTA MARC PERA

Tel. 93 792 64 49 / 629 96 47 99
laura.pera@hotmail.com

HORTA MARRÉ

Tel. 93 792 67 47 / 636 78 56 49
immagomez@hotmail.es

HORTA GRAUPERA

Tel. 629 66 11 72 / 93 792 85 97
verdures@hortagraupera.com
www.hortagraupera.com



Sant Cebrià de Vallalta

MADUIXES CAN BARTOMET

Tel. 652 53 18 07

Tel. 93 763 00 50 / 696 14 24 30

forestgan@live.com

Sant Pol de Mar

MADUIXES.CAT

Tel. 93 760 06 92 / 670 28 15 19

www.maduixes.cat

info@maduixes.cat

Tordera

JOAN VILÀ SALVÀ

Tel. 93 744 31 34 / 695 06 57 96

maite-mateu@hotmail.com

L'HORTA DE LA MERCÈ

Tel. 658 31 89 53

mv.company@yahoo.es

AGRÀRIA BAIXA TORDERA

Tel. 93 764 00 43

www.cooperativaagrariatordera.cat

agraria@cooptordera.cat

Vilassar de Mar

EL PETIT BANÉ

Tel. 677 34 75 40

elpetitbane@gmail.com

www.elpetitbane.cat

Sant Vicenç de Montalt Productor de patata de Sant Vicenç

HORTA RODON (CAN VALENTÍ)

Tel. 93 791 04 97 / 676 96 96 77

Receptes

Tàrtar de tomàquet amb alvocat i xips de iuca

Ingredients:

3 tomàquets

½ alvocat

30 g iuca

Un polsim d'alfàbrega

½ ceba tendra

Orenga al gust

½ cogombre

30 g tàperes

Soia (una cullereta)

Oli d'oliva (cullera sopera)

Sal al gust

Pebre al gust



Preparació:

Escalduu els tomàquets; cal treure'ls la pell i les llavors. Piqueu a daus tots els ingredients; els tomàquets una mica més grossos perquè es vegin. Cal posar-ho en un bol i remenar bé. Salpebreu i poseu-hi una mica d'oli. Rectifiqueu el gust. S'ha de posar-ho tot en un motlle. Ho premsen una mica i ho desemmotllem. A l'hora d'emplantar, ho podem acompanyar amb ruca, parmesà ratllat, ...

Restaurant Can Baladia, Argentona

Harmonia vi DO Alella:

Parvus Chardonnay 2015 del celler Alta Alella

Parvus Rosé 2015 del celler Alta Alella



Mil fulls de carbassó i formatge de cabra

Ingredients:

4 carbassons de l'hort
4 talls de formatge de cabra
Oli
Sal

Per decorar:

Crema de vinagre de Mòdena
Ceba fregida deshidratada

Preparació:

Netegem i tallem el carbassó en fines rodanxes, el salem i el marquem a la planxa amb un rajolí d'oli i el reservem. Tallem el formatge de cabra a rodanxes i el reservem.

Un cop preparats aquests dos ingredients, muntem el plat intercalant capes de carbassó i formatge de cabra creant una torre de tres o cinc pisos (o els que vulgem)

I per acabar, ho decorarem amb un toc de crema de vinagre de Mòdena i ceba fregida deshidratada pel damunt. I el plat ja està llest per servir.

Restaurant El Mirador de l'Alba, Cabrera de Mar



Buquet d'amanides amb cruixent de ceba, tonyina i vinagreta de mostassa

Ingredients:

150 g amanides variades
1 tomàquet xerri
10 g pastanaga
10 g blat de moro
10 g de remolatxa
10 g ceba
40 g tonyina

Vinagreta:

3 cl mostassa
9 cl oli d'oliva

Preparació:

Cal netejar i tallar els diferents enciams

Per al cruixent de ceba, es talla la ceba com es vulgui i es posa al forn amb un punt de sucre al gust de cocció i gust. La vinagreta és sempre la mateixa proporció, una gota d'oli per tres del vinagre que es vulgui, en aquest cas la mostassa.

Un fons d'enciams, sempre amb volum, i es van incorporant per sobre els productes. Finalment la vinagreta, que a banda de gust hi dóna brillantor.

Hotel Torino Restaurant, El Masnou

Harmonia vi DO Alella: *Xarel·lo (Pansa Blanca) 2015 del celler Roura.*

Es un vi fi, afruitat, fresc i ample en boca que marida molt bé amb peixos i amanides.



Suprema de lluç fresc amb llit de verdures saltades

Ingredients:

200 g lluç
100 g albergínia
100 g carbassó
100 g pastanaga
100 g carxofa
100 g ceba
100 g xampinyó
100 g pebrot vermell

Preparació:

El lluç es pot fer a la planxa o al forn. Les verdures de temporada i de proximitat es poden tallar com es vulgui, jo les tallo de diferent manera, saltades i un punt cruetes. Si es vol, s'hi pot afegir una mica de salsa de soja.

Per emplatjar:

Al fons del plat, les verdures, és important el volum, a sobre el lluç, i per acabar un fil d'oli verd (oli d'oliva, julivert i a la batidora).

Hotel Torino Restaurant, El Masnou

Harmonia vi DO Alella: Xarel·lo (Pansa Blanca) 2015 del celler Roura.

Es un vi fi, afruïtat, fresc i ample en boca que marida molt bé amb peixos i amanides.



Restaurant

Arenys de Mar

EL NOU DE NOU

C / Sant Antoni, 9
Tel. 681 33 88 31, 93 792 44 25
carmenortegaverona@gmail.com
Dimarts i dimecres tancat

Plats:

Amanides amb ingredients de temporada
Albergínia gratinada amb formatges
Remenat de bolets
Saltat de faves baby amb pernil
Aigua
Vi Marqués de Alella
Preu menús: 15,90 € i 19,90 € (IVA inclòs)
El menú només s'oferirà el cap de setmana

Altres visites recomanades:

- Port i llotja d'Arenys de Mar
- Museu Marès de la Punta i Museu Mollfuleda de Minerologia

Arenys de Munt

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig 11
Tel. 93 795 01 14
www.lerarestaurant.com
info@lerarestaurant.com

Plats:

Timbal de verdures i cireres confitades amb maduixes i formatge de cabra

Magret d'ànec amb confit de cireres d'en Roca
Mil fulles de tomàquet del Maresme amb mozzarella de búfala i salsa pesto
Carpaccio de tomàquet, amb flocs de parmesà, llardons d'ànec i oli d'alfàbrega

Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí: Arbre de Guernika, far, jardins i llac
- A l'edifici la Central: col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví i
- Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor

Argentona

CAN BALADIA

Passeig Baró de Viver, 56
Tel. 93 797 40 08
www.baladia.cat
info@baladia.cat
Dilluns i dimarts tancat

Plats:

Tàrtar de tomàquet amb advocat i xips de iuca 12,50 € (IVA inclòs)
Parmentier de Red Pontiac amb ous trufats de corral 11 € (IVA inclòs)

SANT JAUME D'ARGENTONA

C/ Sant Jaume, 13
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Dimarts no festiu tancat

Menú:

Amanida de tomàquet amb formatge de cabra fos
Conill amb samfaina
Tulipa de xocolata amb gelat i maduixots
Aigua i cafès inclosos
Preu: 25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Museu del Càntir. Cada primer diumenge de mes visita guiada.
www.museucantir.org
- Ruta de les fonts
Per a més informació:
www.argentona.cat

Cabrera de Mar

EL MIRADOR DE L'ALBA

Tel. 93 754 26 21, 606 61 46 12
Crta. N-II km 643 1r pis
miradoralba@gmail.com
Blog: elmiradordealba.blogspot.com
www.facebook.es/elmiradordealba
Vespres, diumenges i festius només obert per a grups
Mil fulls de carbassó i formatge de cabra

Altres visites recomanades:

- 3 juliol: Ruta guiada Cabrera, pagesos i senyors.
- 26 juny: Ruta guiada a Santa Helena d'Agell
Cal fer reserva a:
turisme@cabrerademar.cat
o bé 674 011 450
- Pujada al Castell de Burriac

Cabrils

TEMPO DE L'HORT

Passeig de Cabrils, 6
Tel. 93 750 86 71
www.hort.cat
info@hort.cat



Dilluns nit i dimarts tancat, excepte festius

Plats:

Amanida de micro mesclum, foie i maduixes del Maresme amb vinagreta d'alfàbrega
Magret d'ànec amb maduixes
Gaspaxo de maduixes del Maresme
Banda de full amb crema i maduixetes
Totes les nostres maduixes i maduixetes són de Can Marpons (Arenys de Munt)
Durant l'estiu tindrem plats amb tomàquets, hortalissa variada i cireres



RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, 19
Tel. 93 750 70 66, 618 87 00 06
www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat, excepte festius

Plats:

Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina, anxoves i olives sevillanes
Tàrtar de tomàquet del Maresme amb bacallà d'Islàndia
Preu per plat: 11,95 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer



Canet de Mar

ARROSSERIA PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km. 660, 8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

www.facebook.com/Paradordecenet

Twitter: @ParadorCanet

Dimecres i dijous tancat

Plats:

Milfulls de tomàquet del Maresme i mozzarella 6,95 €

Bacallà amb salsa especiada de tomàquet del Maresme 10,05 €

Entrecot amb salsa de tomàquet i verdures del Maresme 18,90 €

Arròs caldós d'escopinyes, all

tendre i pastanaga 13,60 €

Tronquets de carbassó a la menorquina 9,80 €

Croquetes de pèsols del Maresme i sípia 7,60 € (IVA inclòs)

Vins: Bouquet d'Allella Blanc 13,25

€; Allella Marfil 11,25 €; Rosat

Escumós Ancestral Celler Tal

Com Raja 13,25 € (IVA inclòs)

Els plats també estaran

disponibles al menú de dia feiner a 14,50 € (IVA inclòs)

AMEDIALUZ

C/ Ample, 9

Tel. 93 794 37 25

[www.facebook.com/A-MEDIA-LUZ-](http://www.facebook.com/A-MEDIA-LUZ-Restaurant-197443718674/)

[Restaurant-197443718674/](http://www.facebook.com/A-MEDIA-LUZ-Restaurant-197443718674/)

restaurantamedialuz@gmail.com

Dilluns tancat

Els plats dependran de la collita de l'hort. Preu: 12 € (IVA inclòs)

Els plats s'oferiran dins el menú de migdia del dimecres

Altres visites recomanades al municipi:

- Casa museu Domènech i Montaner. Ruta Modernista
- Rutes guiades: Indians + cementiri i El Modernisme industrial i religió
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Itineraris: de la platja a la Creu de Pedracastell
- Festa Major de Sant Pere i Sant Pau

Per a més informació:

Oficina de turisme

Tel. 93 794 08 98

www.turismecanet.cat

El Masnou

HOTEL TORINO RESTAURANT

C/ Pere Grau, 21

Tel. 93 555 23 13

www.hoteltorinoelmasnou.com

info@hoteltorino.es

Caps de setmana tancat

Menú:

Buquet d'amanides amb cruixent de ceba i tonyina i vinagreta de mostassa

Suprema de lluç fresc amb llit de verdures saltades

Pastís de xocolata i nous

Aigua, vi negre DO Alella Roura

Garnatxa i vi blanc Roura

Xarel·lo, cafès

Preu: 18 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Museu de Nàutica del Masnou
- Festa Major de Sant Pere, del 25 de juny al 3 de juliol
- Ple de Riure, festival de teatre còmic al carrer, del 19 al 23 de juliol - www.plederiure.cat
Per a més informació:
Oficina de Turisme del Masnou
www.elmasnou.cat
turisme@elmasnou.cat
Tel. 93 557 18 34

Mataró

LASAL DEL VARADOR

Passeig Marítim, 190

Tel. 634 51 57 15

www.lasaldelvarador.com

reserves@lasal.com

Menú per a parelles (també apte per a grups):

Primers:

Amanida amb maduixes del Maresme i formatge fresc de cabra

Gaspatxo de tomàquet del Maresme

Croquetes de verdura (Totes les verdures són de productors del Maresme)

Segons:

Peix fresc del dia (salvatge)

Verdures al forn

Sèpia a la planxa

Paella de marisc Lasal del Varador

Paella de verdures

Arròs negre

(El peix és pescat a les costes del Maresme)

Postres:

Batut de maduixes del Maresme amb iogurt

Flam de mató del Maresme

Pastís de pastanaga i xocolata

El preu inclou beguda i 1 ampolla de vi per cada 3 persones

Aigua, cafès, vins DO Alella Alta

Alella pansa blanca (blanc); Alta

Alella garnatxa negra (negre)

Preu: 25 € (IVA inclòs)

LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37

Tel. 93 755 21 74

www.lagirella.net

reserves@lagirella.net

Diumenge tancat

Menú:

Primers:

Amanida d'escalivada amb anxoves, mongeta verda, patata i ou dur

Amanida de tomàquet i tonyina

Crema de verdures

Mongeta del ganxet amb cloïsses, gambes i botifarra

Segons:

Bacallà amb samfaina

Botifarra a la brasa amb

mongetes del ganxet i conill amb

cargols i verdures de l'hort
Capipota amb cigrons i all i oli,
i llobarro al forn amb patates i
verdures

Postres:

Maduixes amb iogurt, o amb suc
de taronja natural o amb nata o
amb moscatell

Cireres

Preu menú diari: 12,50 € (IVA
inclòs), caps de setmana 19,50€
(IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOU-CENTS



C/ El Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51

www.elnou-cents.restaurant
contacte@elnou-cents.restaurant
Diumenge nit tancat

Menú:

Els plats canvien segons la
disponibilitat del producte.

Plats:

Carpaccio de vedella E.Q. amb
vinagreta de brots i flors
Eriçons de mar gratinats amb el
seu trinxat

Filets de llenguado al pil-pil
d'espàrrecs blancs

Xai E.Q. desossat rostit al forn
amb melmelada de taronja
sanguina

Textures de xocolata amb
contrastos del Maresme

Preu: 42 € (IVA inclòs)

Aigua, Vi Pansa blanca del celler
Alta Alella

RESTAURANT NUUS - HOTEL ATENEA PORT DE MATARÓ

Passeig Marítim, 324

Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946

www.nuusrestaurant.com

restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Plats:

Calamars a la planxa farcits de
foie i llagostins, amb salsa de
tomàquets del Maresme 10 €
Crema de marisc amb ravioli de
gamba i caviar de llissa 8 €
Amanida de llamàntol amb
textures de gelatina de cítrics
12,50 €

(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Festa al Port: 11 i 12 de juny.
Lloc: Port de Mataró
- 5è Festival Internacional
d'Orgue. Del 3 al 17 de juliol.
Lloc: Basílica de Santa Maria
- Les Santes. Festa Major de
Mataró. Del 25 al 29 de juliol
- Festa al Cel Mataró-Barcelona.
24 i 25 de setembre



© Marga Cruz

Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA

C/ Església, 104

Tel. 93 767 17 35

canformigablogspot.blogspot.com

restaurant@canformiga.com

Diumenge nit i dilluns tot el dia
(no festius) tancat

Menú:

Primer plat

Amanida de productes d'horta
del Maresme amb fruits de mar

Segon plat

Tronc de lluç al forn amb mousse
d'all i fons de patates de l'horta
del Maresme

Postres

Pastisset de llimona i cireres de
l'horta del Maresme

Preu: 30,50 € (IVA inclòs)

Aigua, vi DO Alella pansa blanca
Clàssic de Raventós d'Alella i
cafès

KPI RESTAURANT

C/ Santiago Rosiñol, 97-99

Tel. 93 762 69 84

www.kpirestaurante.com

monicakpi@hotmail.com

Dilluns tancat

Menú:

Primer plat

Amanida tèbia amb formatge de
cabra, maduixes del Maresme i
vinagreta de fruits vermells

Segon plat

Medallons de filet de porc sobre

pasta de full amb salsa de foie
Postres

logurt grec amb maduixes

Aigua, vi

Preu: 18 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Cada segon dissabte de mes,
Fira d'artesanaria a la Plaça de les
Mèlies
- Fundació Tharrats d'art gràfic

Sant Pol de Mar

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

Plats:

Gaspatxo de tomàquet i

pipirrana

Milfulles tèbia de verdures del
Maresme

HOSTAL - RESTAURANT CAN TARANO

C/ Nou, 3-5

Tel. 93 760 45 79

Plats:

Trena de full de verdures

Bacallà amb mel i espinacs

Graellada de verdures



BANYS LLUÍS

Platja del Morer, s/n
Tel. 696 090 263 - 93 760 06 97
www.banyssluis.cat

Plats:

Paella de verdures
Torrada amb escalivada i anxoves
Verdures a la planxa
Amanida de tomàquet amb
formatge de cabra i oli
d'alfàbrega

BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

C/ Nou, 50
Tel. 93 760 11 22
<https://ca-es.facebook.com/laselvasantpol>

Plats:

Pizza vegetariana
Amanida Selva: mescla
d'enciams, nous, pernil ibèric i
tomàquet
Amanida tèbia: mescla
d'enciams, fruita deshidratada,
variat de pipes, panses i
formatge de cabra caramel·litzat

EL MOLÍ

C/ Consolat de mar, 43
Tel. 93 760 30 14

Plats:

Pebrot, albergínia i ceba
escalivats amb bonítol, formatge
de cabra i seitons
Peix al forn amb patata
panadera del Maresme
Mesclum d'enciams amanits i
bonítol

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com

Plats:

Graellada de verdures
Cebetes arrebossades amb salsa
romesco
Patata farcida amb brandada de
bacallà
Cors de carxofa farcits amb foie

LA CASA NOSTRA

C/ La Riera, 13
Tel. 93 760 11 62
www.lacasanostra.cat

Plats:

Amanida Caprese: mozzarella de
búfala, tomàquet, olives negres i
oli d'alfàbrega
Pizza Parmiggiana: amb
tomàquet, mozzarella, albergínia
fregida, parmesà i alfàbrega
Pizza Cucuzza: amb tomàquet,
mozzarella, carabassó i parmesà
Calzone dolça: amb Nutella,
plàtan, maduixa

LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28
Tel. 93 760 03 16, 678 347 823
www.facebook.com/lanovallosa

Plats:

Timbal d'esqueixada de bacallà
amb olivada i reducció de Mòdena
Orada a la brasa amb patata al
caliu i carabassó
Xurrasco a la brasa amb patates
fregides i carabassó a la brasa

MARGOT

C/ Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Coca amb verdures del Maresme

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91
www.facebook.com/xaloc.santpol

Plats:

Amanida de tomàquet amb
mozzarella
Escalivada
Maduixots amb suc de taronja

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
<https://es-es.facebook.com/cal.tinco>

Plats:

Guatilles escabexades amb
ceba tendra
Salmorejo a Sant Pol
Amanida de tomàquet amb
alfàbrega i formatge fresc

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser - Platja
de les Barques
Tel. 93 760 06 54
www.facebook.com/Terrassa-Voramars-526926434020758/

Plats:

Paella vegetariana
Peix al forn sobre llit de patata i

ceba
Amanida de maduixes
Titànic: nata, cacau i xarrup de
maduixa natural

Altres establiments participants:

CARNISSERIA CA LA TERESA

C/ Roger de Flor, 21
Tel. 93 760 03 91

Suggeriments:

Rotllet de vedella amb salsitxa,
pastanaga i pebrot verd
Broquetes de mandonguilla,
pebrot vermell i carbassó
Marinat de pollastre amb
pastanaga i carbassó

EL CROSTÓ. PA DE LLENYA

C/ Jacint Verdaguer, 2
Tel. 666 123 335
Pl. Anselm Clavé
Tel. 616 061 644
pa.elcrosto@gmail.com
Coca de recapte

FORN DE PA GRIMAL

C/ Tobella, 1
Tel. 93 760 05 02, 93 760 30 99
www.forndepagrimal.com
Coca salada de verduretes

EL NOU GRIMAL

C/ Nou, 35-37
Tel. 93 760 42 23

Plats:

Pizza vegana
Coca d'escalivada

EL TRENCALL

C/ Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42

Plats:

Arròs amb verdures
Trinxat de la Cerdanya
Albergínies farcides

PASTISSERIA SAULEDA

C/ Manzanillo, 20
Tel. 93 760 04 65

CÀTERING SAULEDA

(Sant Cebrià de Vallalta)
C/ Sot de les Vernedes, 20
(Polígon industrial de les Vernedes)
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat

Plats:

Amanida de pasta fresca amb bolets i verdures al dente
Amanida de tres arrossos amb llagostins i vinagreta de tomàquet
Amanida de mongeta tendra amb ceps i tomàquet
Cassoleta de maduixes i maduixetes
Banda de fruita amb maduixes

Altres visites recomanades:

- Itinerari del Camí de Ronda a Sant Pol de Mar
- Itinerari del Patrimoni a Sant Pol de Mar



Sant Vicenç de Montalt

LA CALETA

Passeig del Marquès de Casa Riera, 45
Tel. 93 791 16 58, 656 85 81 60
www.lacaleta.cat
costalm@llavaneres.es
Dimarts tancat a partir del 15 de setembre

Plats:

Mil fulles de tomàquet amb gules a la bilbaïna 10 €
Pil-pil de patata amb encenalls de bacallà 11 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Una visita pel nucli històric de Sant Vicenç
- Un tomb pel passeig Marquès de Casa Riera, les seves cases modernistes
- Platja i passeig de Sant Vicenç

Vilassar de Dalt

RESTAURANT SORLI EMOCIONS

Plaça de Can Nolla, 1
Tel. 93 753 93 47
cuina@sorliemocions.cat
Gaspatxo de maduixes del Maresme amb vieira tatakí, chutney de pebrot verd i caviar de soja



EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Angel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com
Dilluns tancat

Plats:

Amanida de tomàquet de Montserrat amb formatge de cabra caramel·litzat i nous 9,95 €
Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet 17,25 €
Tatakí de tonyina amb verdures de l'hort saltades amb soja 17,95 €
Maduixes del Maresme amb iogurt, pa de pessic i krispies de xocolata 4,25 €
Vi DO Alella Roure Tres Ceps 15,95 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- 2 de juliol: Concert Toti Soler al castell de Vilassar
- 30 de juliol: Shopping night
- Del 24 al 28 d'agost: Festa Major de Vilassar de Dalt
www.vilassar.cat



Esdeveniments

gastronòmics al Maresme | ESTIU 2016

Mercat de pagès

[Canet de Mar]

**Dissabtes 4 de juny, 2 de juliol i 30 de juliol,
i 3 de setembre**

De 9 h a 14 h a la riera Gavarra (alçada
parada bus Comediants)

2a Fira de la pagesia i el medi ambient

[Cabrera de Mar]

11 i 12 de juny

Beer Week. Setmana de la cervesa artesana [Mataró]

Del 13 al 16 de juny als bars i restaurants
de Mataró i del 17 al 19 de juny a la Fira
gastronòmica i de la cervesa artesana.*

Fira gastronòmica i de la cervesa artesana [Mataró]

Del 17 al 19 de juny al Parc Central Vell. Horari
de 18 h a 24 h.*

* Tots dos esdeveniments organitzats pel Gremi
d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme

3a Mostra gastronòmica [Sant Pol de Mar]

17 i 18 de juny

Lloc: zona apacament Parc Litoral

Benvinguts a pagès

Del 17 al 19 de juny. Cap de setmana on
explotacions agràries i ramaderes oferiran
visites guiades al públic en general.
Restaurants i allotjaments també hi han
participat, per posar en valor els productes de
la terra.

www.benvingutsapages.cat

Nit de tapes [El Masnou]

18 de juny

El Mercat Municipal del Masnou obrirà les
seves portes de nit per oferir un tast dels seus
productes. C/ Itàlia, 50.

XVII Fira de la cirera d'en Roca

[Arenys de Munt]

24 de juny

A partir de les 17 h XXIII Trobada de Puntaires a
la plaça de l'Església, cercaviles, exhibicions,
venda de cireres, fira artesana, tallers infantils
i 8è Concurs popular d'escopir pinyols.

**Jornades gastronòmiques de la cirera d'en
Roca** als restaurants del municipi **del 18 de
juny al 17 de juliol**





Festa gastronòmica: La Musclada

[Canet de Mar]

9 de juliol

A la Riera Sant Domènec
Concurs de cuita i degustació
Organitza: Moixons Lleparfils

Mercat de la pagesia [Dosrius]

9 i 10 de juliol

Dins els actes de la fira Dosrius de 1900

Nit de tapes al Mercat Municipal de Sant

Joan [Premià de Mar]

10 de juliol (coincidint amb la Festa major) de
20 a 24 h

X Tastet d'estiu [Vilassar de Mar]

15 de juliol. A partir de les 21 h

Lloc: Casc Antic

Fira-festa d'estiu [Sant Vicenç de Montalt]

16 de juliol

Al parc de Can Boada. Dins la fira hi haurà
un apartat reservat a la patata i al tomàquet
amb tallers gastronòmics per als més menuts,
exposició...

Nit de Tapes al Mercat de la Plaça de Cuba

[Mataró]

16 de juliol

De 20 a 24 h

3a Mostra de vins i caves catalans

[Sant Pol de Mar]

16 de juliol

a partir de les 18 h a la Plaça de la Punta

29a Mostra gastronòmica, comercial i d'artesans del Maresme [Cabriels]

Del 19 al 22 d'agost

Festa de la verema [Alella]

Del 9 a l'11 de setembre

Festa gastronòmica: Concurs i cuita de cargols [Canet de Mar]

10 de setembre

Degustació popular. A la Riera Sant Domènec
Organitza: Moixons Lleparfils

Mercat pagesia i proximitat

[Sant Pol de Mar]

Cada segon dissabte de mes. Mercat
mensual de fruita i verdura de proximitat de
productors de la zona sense intermediaris.
Agafa el cabàs i vine a la plaça de l'Estació!



ESTIU 2016

Jornades gastronòmiques de productes

el'Horta

DEL MARESME



El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a pantalles de mòbil smartphone i tauletes



 **Costa de Barcelona - Maresme**

 **@CostaBcnMaresme**

 **@costabcnmaresme**

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



Costa
Barcelona



Compromís
a Calidad Turística | Compromís
a Qualitat Turística



CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de El Masnou
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Arxiu Comarcal del Maresme

Entitats:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS
I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA