



Del 21 d'abril al 29 de maig

Jornades Gastronòmiques de la

MADUIXA

de la Vallalta al Maresme
2012

Teià

Sant Cebrià de Vallalta

Canet de Mar

Sant Iscle de Vallalta

Arenys de Munt

Sant Pol de Mar

Argentona

Cabrera de Mar

Cabrils

Calella

Pineda de Mar

Vilassar de Mar



Introducció

Benvingut/da 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 hagueu 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 Llavaneres, 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; i les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet rosa 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 Palafròls, 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 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 existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella, a la primavera.

Cal destacar l'existència de 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.costadearcelona-maresme.cat

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



Productes de la Terra Artesania Alimentària

El Consell Comarcal del Maresme, amb el suport de la Diputació de Barcelona, continua impulsant el projecte "Productes de la terra - Artesania alimentària", que inclou una sèrie d'accions que serveixen per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la comercialització.

Els productors de Productes de la Terra i els artesans alimentaris tenen un valor afegit pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura, i representen un actiu important per a la comarca. Al mateix temps, permeten donar valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis. El sector de la restauració està molt lligat als productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i és necessari incorporar aquests productes a l'oferta gastronòmica de les cartes dels restaurants de la comarca. És important que la cuina que fan els restauradors del Maresme estigui vinculada al territori per donar identitat als plats i permetre que els clients gaudeixin dels gustos dels productes de qualitat que s'hi produeixen. D'aquesta manera estan contribuint a mantenir en el territori l'activitat agrícola i d'artesania alimentària necessàries per conservar el nostre entorn.

Ja fa anys que, vinculades als productes de qualitat que es conreen al Maresme, se celebren diverses jornades gastronòmiques que contribueixen a donar a conèixer aquests productes i a fer que tota la ciutadania en gaudeixi. Un dels productes estrella són les **maduixes del Maresme**. Tot i que actualment se'n conreen diverses varietats, cosa que

garanteix tenir-ne durant tot l'any, és durant els mesos de primavera que la maduixa del Maresme aconsegueix la seva màxima qualitat. Poder degustar les maduixes del Maresme, collides el mateix dia i en el punt òptim de maduració, sense que hagin patit un transport, és un plaer que ens permet gaudir d'un dels gustos i d'una de les aromes més arrelades a la nostra comarca. Una de les varietats més típiques és la *pájaro*, que es caracteritza per tenir un color vermell intens, ser molt dolça i tenir una forma molt regular, tot i que la seva producció és molt limitada.

El conreu de la maduixa del Maresme ha modelat el paisatge dels vessants de la Serralada Litoral de molts municipis de l'Alt Maresme, i ha fet que durant molts anys un gran nombre de famílies hagin pogut viure del seu conreu. Existeixen iniciatives d'artesans alimentaris de la comarca per tal d'incorporar les maduixes del Maresme en els seus productes elaborats. Un bon exemple són les botifarres de maduixa que elaboren a Can Martri, de Sant Cebrià de Vallalta.

Les Jornades gastronòmiques de la maduixa del Maresme són una oportunitat excel·lent per tastar aquesta fruita exquisida i incorporar-la a la nostra dieta habitual, si més no durant la primavera.

Consell Comarcal del Maresme

Si voleu més informació del projecte "Productes de la terra - Artesania alimentària", consulteu la web www.ccmaresme.cat/productesdelaterra

Productors de maduixa del Maresme



● Arenys de Munt

JOSEP MARPONS HORTA

609 39 32 03 / marponsfruit@gmail.com

JORDI CANTALLOPS

691 81 35 69 / jordicantalops@gmail.com

ENRIC MAJO FERRAN

606 23 92 21 / enr4433@gmail.com

LLUÍS FIDEL COLOMER

609 74 92 47 / lluisfidel@hotmail.com

● Calella

JOAQUIM GINESTA

619 32 95 93 / ginesta1@hotmail.com

UNIO DE MADUIXARES DE CALELLA SAT 1321

93 769 14 16 / umacsat@gmail.com

● Pineda de Mar

MARTÍ SIERRA

658 97 04 18

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

93 767 04 02 / sindicat93@hotmail.com

● Sant Cebrià de Vallalta

CAL MOLINÉ

93 763 00 61 / aleix_8_21@hotmail.com

JAUME PLA I JUBANY

628 05 46 15 / jaumepla59@yahoo.es

JOSEP PLA JUBANY

678 55 62 34 / josepestrany@yahoo.com

JOAN ROIG PUEYO

696 14 24 30 / forestgan@live.com

MARTÍ PEÑAS SERRA

93 763 10 56

JOAN SERRA PLA

648 40 48 40

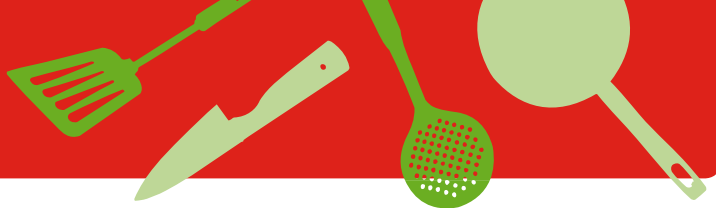
● Sant Pol de Mar

JOAN BORRELL AGUILERA

670 28 15 19 / info@maduixes.cat



RECEPTES



COCA MAR I HORTA

La galeta de la base de la coca:

250 g de farina de blat / 125 g de sucre / 125 g de mantega / 25 g de llet / 25 g d'ametlla granet / 5 g de sal / 1 g de pebre blanc en pols / (rovell d'ou per pintar-les)

Preparació:

1- Barregeu els ingredients de forma homogènia. Formeu una bola, emboliqueu-la amb paper film de cuina i deixeu-la reposar a la nevera dues hores.

2- Estireu la massa amb un corró fins a un gruix de 3 mm. Talleu a rectangles de 2,5 x 7 cm. Pinteu-los amb el rovell d'ou rebaixat amb una mica d'aigua.

3- Poseu al forn a 160° durant 15 minuts

4- Deixeu refredar i reserveu en una caixa hermètica

La salsa d'herbes:

100 g de fulles de julivert fresc / 1 g de fulles de marduix fresc / 2 g de fulla de menta fresca / 4 g d'all / 50 g de llesca de pa torrat / 100 g d'avellanes torrades i pelades / 50 g de nous / 4 rovells d'ou cuit / 300 ml d'oli verge extra / 40 g de vinagre de Jerez / sal i pebre

Preparació:

1- La nit anterior deixeu macerar el pa, les avellanes, les nous, els rovells, l'oli i el vinagre.

2- L'endemà afegiu les herbes fresques i tritureu a la Thermomix. Afineu de sal i pebre i reserveu.

Les maduixes fornejades:

Maduixes de mida mitjana i regular, madures i fermes / Una mica de sal / Una mica de sucre / Una mica d'oli d'oliva

Preparació:

1- Renteu les maduixes senceres amb les cues.

2- Retireu les cues i talleu-les en canal en "dues mirades". Col·loqueu-les sobre una safata plana i *silpat*, amb la part vermella en contacte amb la safata.

3- Amaniu molt lleugerament amb sal, sucre i oli extra verge. Fornegeu a 100° durant una hora

4- Reserveu en fred, dins d'una caixa adequada. Les maduixes hauran agafat aspecte de pètals semi-tous. Reserveu-los dins la caixa, format pisos de maduixes amanides amb una mica més d'oli

Les anxoves en salaó:

Dues opcions:

OPCIÓ 1: Anxoves de gran qualitat en salaó per netejar i dessalar al punt, retireu les espines i bigotis fins, talleu a "rombos" de 3 cm i manteniu en oli d'oliva extra verge

OPCIÓ 2: Filets d'anxova de gran qualitat en oli d'oliva Retireu els bigotis dels filets, talleu-los a "rombos" de 3 cm, i manteniu en oli d'oliva extra verge

Finalització i presentació:

El muntatge de la tapa requereix de 5 passos:

Pas 1. La galeta molt cruixent (recent treta de la caixa)

Pas 2. Amb el biberó, esteneu-hi a sobre 3 cordons de salsa d'herbes

Pas 3. Col·loqueu a sobre 3 "pètals" de maduixa

Pas 4. Sobre cada maduixa col·loqueu 3 "rombos" d'anxova

Pas 5. Remateu amb una fulla de mini-rúcola + 3 fulletes de cerfull

Restaurant Sant Pau 3* Michelin, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Vi Negre Jove Merlot 2011 del Celler Can Roda*. Merlot de la vessant interior de la DO que combina notes de fruita vermella, fruits del bosc sobre un fons especiat i balsàmic que en aquest plat complex i diferent, i amb moltes sensacions i sabors, apropa al consumidor a una visió dels grans contrastes de la comarca.



RECEPTES

CUPCAKES DE MADUIXA

Ingredients per a 12 *cupcakes*:

Bescuit:

120 g mantega sense sal
180 g sucre blanc
2 ous M
230 g farina
2 culleradetes de llevat Royal
120 ml de llet sencera
1 culleradeta d'extracte de vainilla
200 g de maduixes

Per a la crema:

250 g de mantega sense sal a temperatura ambient
400 g de glaça (*icing sugar*) sinó, o sucre glacé
2 cullerades de nata 35% m.g.
200 g de maduixes

Per a la decoració:

12 maduixes

El Taller del Dolç, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Dolç Mataró del Cellar Alta Alella*. Frescor i equilibri, notes dolces i fresques amb harmonia entre espècies i fruites madures, plat i vi per fer una bona "sobretaula".

Elaboració:

Posem el forn a 180° (160° si és amb ventilador).
Preparem la safata per a *cupcakes* amb 12 càpsules de paper.
Piquem les maduixes a trossets petits. Reservem.
Tamisem la farina amb el llevat químic en un bol i reservem.
Batem la mantega amb el sucre fins que s'integrin i la barreja s'aclareixi. Hi afegim els ous, un a un, batent fins que s'incorporen.
Hi posem la meitat de la farina i batem a velocitat baixa fins que s'incorpori.
A continuació, hi afegim la llet, barrejada amb l'extracte de vainilla, i tornem a batre.
Després l'altra meitat de la farina i batem a velocitat baixa fins que la barreja sigui homogènia. Hi incorporem les maduixes amb una espàtula.
Repartim la mescla en les càpsules, sense omplir-les més de 2/3.
Ho posem al forn 22-25 minuts o fins que un escuradents surti net.
Ho deixem temperar 5 minuts a la safata i després sobre una reixeta.

Per preparar la crema, triturarem les maduixes amb el passapuré i reservem.

A continuació hem de tamisar l'*icing sugar* i col·locar-lo en un bol amb la mantega i la llet. Cobrint el bol, batem primer a velocitat baixa un minut.

A continuació batem almenys 4 minuts més a velocitat alta fins que la barreja estigui plenament integrada. Hi incorporem les maduixes i batem 2 minuts més.

Decorem els *cupcakes* usant la màniga pastissera i una maduixa natural.

RECEPTES

FAVES DEL MARESME AMB MADUIXOTS DEL MARESME

Ingredients per a 4 persones:

1 kg de faves del Maresme
2 tomàquets madurs
2 cebes
1 botifarra blanca cuita
1 botifarra negra cuita
¼ kg de maduixots del Maresme
Oli d'oliva
1 fulla de menta fresca
Sal i sucre



Elaboració:

Tallem les cebes i les botifarres a rodanxes, i reservem.
En una cassola, escalfem l'oli, hi posem la ceba, la menta i les botifarres, deixant que es desfacin.
Quan tinguem la ceba rossa, hi afegim el tomàquet, sense llavors i a trossos, i ho deixem coure uns quinze minuts.
En una cassola apart, fem un caramel amb el sucre i glacegem els maduixots, reservem.
Afegim les faves al rostit anterior, les cobrim d'aigua, i les deixem coure durant una hora. Quan siguin cuites, incorporem els maduixots i deixem coure cinc minuts més. Ja ho tenim!
Podeu decorar el plat amb uns maduixots caramel·litzats, per donar color al plat. Bon profit!

Restaurant Xeflis, Cabrils

Harmonia vi DO Alella: *Parvus Rosé 2011 del Celler Alta Alella*.
Les notes especiades i de fruita madura de la Syrah ens lliguen a la perfecció amb la menta i els maduixots. Evocació a la vessant litoral de la DO Alella: frescor, fruita madura, espècies i elegància.

MADUIXOTS AMB CREMA CATALANA I NATA

Ingredients:

½ kg maduixots
100 g sucre
3 culleres soperes aigua
300 g nata muntada

Per a la crema:

300 cc. llet
3 rovells d'ou
1 beina de vainilla
12 g de midó (o Maizena)
20 g de sucre



Elaboració:

Hem de coure els maduixots tallats en 4 trossos cadascun durant 10 minuts amb l'aigua i el sucre, reservar.
Fem la crema, deixateu els rovells amb una mica de llet i el midó. En un cassoleta poseu la llet al foc amb la vainilla el sucre i a continuació poseu-hi la barreja de rovells i midó. Remeneu sense parar, quan comenci a espessir retireu del foc i ja estarà llesta.
Per acabar barregeu els maduixots amb la crema i a continuació la nata, ho amalgamem tot amb compte fins que quedi ben barrejat.
Es reserva a la nevera uns minuts abans de menjar.

Gran Chef - Xarcuteria i plats cuinats, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Violeta del Celler Alella Vinícola*.
Intensitat, frescor, volum i alhora equilibri múltiples sensacions i textures per unes grans postres.



RECEPTES

PASTÍS DE FORMATGE AMB MADUIXA A LES TRES TEXTURES

Ingredients:

600 ml nata líquida
300 g formatge cremós
200 ml llet
6 cullerades de sucre

Per la mermelada de maduixa:

100 ml aigua
300 g de sucre
500 g de maduixes (guardar una o un parell per la decoració)
Una mica de llimona

Elaboració:

Es barreja tot a la batidora, excepte les maduixes, i a continuació es fa bullir durant 3 minuts. No pareu de remenar mentre bull. Tot seguit es deixa refredar.

Per elaborar la base necessitem galetes maria (o segons gust) i mantega. Aquesta es desfà, es tritura la galeta, i es barreja tot fins a tenir una massa compacta.

En un motlle primer escampem bé la base de galeta, amb una mica de gruix perquè no es trenqui, a sobre hi posem la barreja de formatge (ja refredada), i a dalt la mermelada de maduixa.

Ho deixem reposar a la nevera i ja estarà llest.

Baladia Restauració, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Iaia Rosa del Cellar Altrabanda-Serralada de Marina*. La varietat autòctona de la DO Alella, portada al seu punt màxim de maduració, evoca noves sensacions en aquesta varietat: orellanes, mermelades, cremositat i frescor.



TATAKI DE TONYINA AMB MADUIXES I FIDEUS D'ARRÒS AL CURRI

Ingredients per a 4 persones:

2 daus de llom de tonyina de 100 g c/u de 5x5 de gruix / 1 all picat / 1 cullerada petita de pebre negre / 8 g de gíngebre picat / 1 fulla de llorer / 1 cullerada gran de salsa de soja / 1 cullerada petita de vinagre de sidra / 1 cullerada petita de sucre / 30 g d'oli d'oliva / 5 g de llavors de sèsam / 50 g fideus d'arròs / 2 g de curri en pols / 200 g de maduixes del Maresme

Elaboració:

Barregeu l'oli d'oliva amb el vinagre, la soja i les espècies. Hem d'introduir a la barreja, la tonyina i la deixem infundir durant 1/2 hora mínim. Passat el temps, retirem la tonyina i l'assequem. En una paella ben calenta, marquem la tonyina per tots els cantons deixant el centre cru. Tot seguit la submergem dins aigua ben freda. Reservem i assequem. Les maduixes es tallen ben fines i es col·loquen en la base del plat. Salem els llocs de tonyina. Es poden pintar amb una mica d'oli de sèsam. Tallem en forma de daus i els col·loquem per sobre de les maduixes. Espolvoregem amb les llavors de sèsam el conjunt. Recordem que és un plat fred. Els fideus d'arròs es fregeixen amb oli ben roent, només uns segons i es condimenten amb el curri en pols.

Gastrobar Grana, Calella

Harmonia vi DO Alella: *Rosat Acot 2010 del Cellar Marqués de Alella*. El caràcter fresc, especiat i mediterrani acompanya a un plat elaborat amb múltiples sensacions però alhora marcat per les espècies i notes fresques i suggerents.



Teià

Del 21 d'abril al 13 de maig

LA BONA ESTRELLA

Pg. La Riera, 142

Tel. 93 540 25 50

Diumenge nit i dilluns tancat

Plat: Carpaccio de maduixes amb guarnició

Preu: 6 € (IVA inclòs)

El plat s'ofereix de dimarts a dissabte per sopar i els caps de setmana al migdia

RESTAURANT L'ANTIGÓ

Pl. Sant Jaume, 6

Tel. 93 540 04 23

Diumenge nit i dilluns tancat

Primer plat: amanida tèbia de tomàquets amb espinacs tendres i brie

Segon plat: risotto de formatges amb maduixa del Maresme i pèsols

Postres: carpaccio de pinya gratinada amb maduixes caramel·litzades

Preu: 22 € (IVA inclòs) sense incloure-hi el vi, 28 € (IVA inclòs) incloent-hi el vi

Altres visites recomanades al municipi:

- Ruta del vedat
- Parc arqueològic Cella Vinària de Teià - Centre d'Accollida Turística

Sant Cebrià de Vallalta

Del 21 d'abril al 27 de maig

13a Fira de la Maduixa a Sant Cebrià de Vallalta

9a Diada de la Maduixa de la Vallalta al Maresme

5 i 6 de maig
En ple casc urbà

PROGRAMA

Dissabte 5 de maig

De 17.30h a 20.30h

17.30h Apertura de la Fira

18h Inauguració

18.30h Taller de cuina infantil.

"Educant i descobrint la gastronomia amb el maduixot de Sant Cebrià"

Al llarg de tota la tarda, activitats d'animació per a grans i petits

21.30h 2n Sopar gastronòmic "Els productes locals de Sant Cebrià: els protagonistes a taula". Amb la col·laboració dels establiments locals de restauració i alimentació



Diumenge 6 de maig

De 10h a 19h

12h Engresca't a fer el taller de cuina del maduixot de Sant Cebrià!

13h Lliurament de premis del 12è Concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"

18h Lliurament de premis del 4t Concurs popular de postres i pastissos del maduixot de Sant Cebrià i degustació

Activitats els dos dies de la Fira:

- Venda de maduixes a càrrec dels productors locals
- Venda de productes de la terra, artesanía alimentària i altres productes, on el maduixot serà present
- Mostra i exposició del cultiu del maduixot de Sant Cebrià
- Exposició de fotografies del concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"

Per a més informació i inscripcions:

Regidoria de Promoció Econòmica

Tel. 93 763 10 24

www.stcebria.cat

st.cebria@diba.cat

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

BAR RESTAURANT MARRI

C/Centre, 3

Tel. 93 763 11 15 / 93 763 00 23

Suggeriments:

Gaspatxo de maduixes

Amanida de formatge de cabra i maduixes caramel·litzades

Filet de vedella amb salsa de maduixots de Sant Cebrià de Vallalta
Botifarra farcida de maduixes a la brasa

Gelat de mascarpone amb coulis de maduixots

CAFETERIA GOLF SANT CEBRIÀ

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià, s/n

Tel. 93 763 20 02

Suggeriments:

Coca de pasta de full amb crema i maduixes

Formatge fresc batut amb maduixes

RESTAURANT CA L'ADRI CAN CONA

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià, km. 26,5 (davant camp de golf)

Tel. 93 763 09 84

Varietat de postres amb la maduixa de Sant Cebrià de Vallalta com a protagonista, batuts de maduixa i maduixes amb moscatell

RESTAURANT CAN JOAN

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

Especialitats de la casa i suggeriments en el marc de les Jornades:

Coca torrada amb anxoves salades de la casa

Segons: tota classe de carns a la brasa amb carbó d'alzina

Postres: maduixes varietat *pájaro* de Sant Cebrià a l'estil Can Joan

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

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

Suggeriments:

Coca especial amb maduixes selectes, formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·litzada
Maduixes de Sant Cebrià recobertes amb xocolata negra
Sorbet de maduixots amb licors selectes i reducció de llimona

PASTISSERIES I ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

CA L'ANDREU. ARTESANS DEL PA I LA PASTISSERIA

C/ Centre, 11
Tel. 93 763 05 54

Suggeriments de pastisseria artesana:

Pasta brisa amb crema i fruits vermells

Mousse de maduixes de Sant Cebrià
Milfulls amb crema i maduixes
Cremós de vainilla natural amb cruixent de praliné i maduixetes

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARTRI

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

Suggeriments:

Assortit d'embotits artesans
Botifarra amb maduixes de Sant Cebrià
Cervesa de maduixa de Ca l'Estrany

LA CUISINE DE KARINE Formatges & delicatessen

C/ Centre, 17
Tel. 93 763 13 77
www.lacuisinedekarine.es

Suggeriments: Degustacions de formatges artesans variats combinats amb maduixes de Sant Cebrià

EL CRUSTÓ

C/ Esplanada, 5
Tel. 637 500 867

Suggeriments: Especialitats en pa i pastes. I per a les jornades gastronòmiques, la maduixa de Sant Cebrià com a protagonista

CAFETERIA PA DE PAS

C/ Esplanada, local 4
Tel. 93 763 05 03

Suggeriments: Pastís artesà de maduixeta petita o maduixot de Sant Cebrià amb mousse de nata, formatge i gelatina de poma
Batuts de maduixes i altres fruites
Tartaletes amb maduixeta petita i altres especialitats de dolços amb la maduixa com a protagonista

PASTISSERIA S. SAULEDA

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

De les vinyes de la Vallalta a l'obrador de Can Sauleda i a taula.
Producte de proximitat

Altres visites recomanades al municipi:

- Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural
- Itinerari "Les Torrenteres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: casc antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial

Canet de Mar

Del 21 d'abril al 27 de maig

Diada de la Maduixa a Canet de Mar

Diumenge 6 de maig

PROGRAMA

De 10h del matí a 21h del vespre, a la plaça Universitat

- Venda de maduixes
- Fira Mercat d'Artesania, productes artesans i artesania alimentària

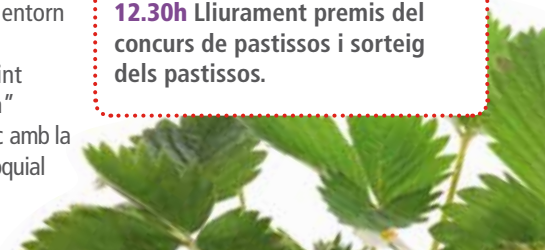
11h-12h Taller infantil: decoració de cupcakes amb maduixes a càrrec de El Taller del Dolç.
Preu: 3,50 €

Inscripció prèvia a El Taller del Dolç, Riera Buscarons, 28. Tel. 93 794 09 67 o el mateix dia a la plaça Universitat.

11.30h 1r Concurs de pastissos de maduixa organitzat per la Unió de Botiguers i Comerciants de Canet - UBC.

Degustació popular de sorbets de maduixa a benefici de la Fundació Els Garrofers.

12.30h Lliurament premis del concurs de pastissos i sorteig dels pastissos.



Durant el matí: Tastet gastronòmic on la protagonista serà la maduixa, ofert pels diferents establiments de restauració i pastisseries locals

Per a més informació:
Ajuntament de Canet de Mar.
Àrea de Promoció Econòmic,
Comerç i Turisme
Tel. 93 795 46 25
Oficina de Turisme
Tel. 93 794 08 98
www.canetdemar.cat
turisme@canetdemar.cat

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km 660,8 (davant club de vela)
Tel. 93 794 06 94
www.paradordecenet.com
info@paradordecenet.com
Obert divendres i dissabte tot el dia i diumenge migdia
Amanida de maduixes amb formatge de Parma
Bacallà confitat amb coulis de maduixa
Filet cruixent amb salsa de maduixa



AMEDIALUZ, RESTAURANT

Riera Gavarra, 19
Tel. 93 794 37 25
coia@amedialuz.e.telefonica.net
Dilluns tot el dia i diumenge per la nit tancat
Plats:

Amanida amb formatge de cabra gratinat, maduixes de Can Torrus, nous, panses i vinagreta balsàmica de maduixa 10,26 € (IVA inclòs)
Llaminera de porc a la brasa amb coulis de maduixa de Can Torrus als quatre pebres 11,77 € (IVA inclòs)
Filet de zebra a la brasa amb maduixes de Can Torrus tèbies 26,89 € (IVA inclòs)
Carpaccio de maduixes de Can Torrus amb reducció de moscatell a la canyella 4,86 € (IVA inclòs)

6Q RESTAURANT

C/ de la Font, 21
Tel. 93 794 05 09
www.6qrestaurant.com
canet6q@hotmail.com
Dilluns i diumenges nit tancat
Amanida de formatge de cabra calent amb vinagreta de fruits vermells
Magret d'ànec amb maduixots en vinagre i foie
Sopa de maduixots amb sorbet de menta
Preu: 18 € (IVA inclòs)

MASSAMARE SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16
Tel. 93 769 27 46 / 644 299 226
massamare@gmail.com
Obert de dimarts a diumenge de 20h a 0.00h. Dilluns tancat excepte vigílies i festius.
Espàrrecs verds i gírgoles a la planxa amb oli de pernil i maduixes saltades 6,50 € (IVA inclòs)
Sandvitx de maduixes amb formatge brie i ruca 3,90 € (IVA inclòs)
Hamburguesa de vedella amb maduixes,pebre rosa i formatge de cabra gratinat 6,50 € (IVA inclòs)
Trifàsic de maduixa 2,50 € (IVA inclòs)
Sangria de cava amb maduixes 14,50 € (IVA inclòs)



RESTAURANT EL MOLÍ

c/ Molí s/n
Tel. 93 794 02 82 – 647 804 669
restaurant.elmoli@gmail.com
Dilluns tancat
Plats:
Amanida d'ibèric amb formatge fresc i vinagreta de maduixes
Amanida de maduixes amb vinagreta d'alfàbrega
Filet de vedella amb pomes i gotes de maduixa
Copa de mascarpone amb maduixes del Maresme
Els plats s'afegeixen al menú que s'ofereix entre setmana i el cap de setmana
El preu del menú entre setmana és de 10 € (IVA inclòs), el cap de setmana és de 18 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DEL SANTUARI

C/ Afores, s/n
Tel. 93 794 10 07
www.restaurantelsantuari.com
info@restaurantelsantuari.com
Dimarts tancat
Postres:
Crema lleugera amb maduixes del Maresme

LA QUEIXALADA

Castanyer, 18
Tel. 93 794 06 20
www.laqueixalada.cat
Dimecres tancat
Llesques i coques
Amanida de maduixots i fruits secs
Coca de camembert amb polpa de maduixes
Gotet de maduixa amb mascarpone

PASTISSERIES PARTICIPANTS:

PASTISSERIA CAMPASSOL

C/ Ample, 42
Tel. 93 794 02 56
www.campassol.com
pastisseria@campassol.com
Dilluns tancat
VERMELLS, pastís fet de planxa
d'ametlla-mantega al maracujà i
melmelada de maduixa.
Preu: 3,20 €/peça individual (IVA
inclòs)
PASTISSOS de maduixa amb crema,
nata o trufa. De 25,60 € a 29,50 €
(IVA inclòs) segons composició de
gustos



EL TALLER DEL DOLÇ

Riera Buscarons, 28 local B
Tel. 93 794 09 67
www.eltallerdeldulce.es
eltallerdeldulce@gmail.com
Cupcakes de maduixa
Preu: 2,20 €/cupcake (IVA inclòs)
El cupcake de maduixa s'ofereix els
dimecres, dissabtes i diumenges matí



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

Sant Iscle de Vallalta

Del 21 d'abril al 27 de maig

**Diada de la Maduixa i el Vi
Diumenge 6 de maig**

PROGRAMA

**A partir de les 10 h
al centre del poble**

Venda de maduixes i vi
I Fira artesanal
Tastets gastronòmics amb
maduixes
Donació de sang
Taller infantils

A partir de les 11.30 h

Trobada de puntaires

A partir de les 13 h

Espectacle

Notes d'interès:

- En cas de pluja es realitzaran tots els actes al pavelló
- L'horari de la fira serà de 10 a 15 h
- L'aparcament serà a la zona esportiva



RESTAURANTS PARTICIPANTS:

LA TAVERNA D'EN SIDRU

Plaça Major, 14
Tel. 93 794 63 27
Dimecres tancat

FRANKFURT CAN MINGO

Plaça Major, 2
Tel. 93 707 63 69

RESTAURANT EL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Pol de Mar, km 22,70
Tel. 93 795 06 01

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 794 61 28
www.santiscle.cat

Altres visites recomanades al municipi:

- Itineraris pel Parc del Montnegre i el Corredor
- Plaça de les Basses

Arenys de Munt

Del 21 d'abril al 27 de maig

Diada de la Maduixa a Arenys de Munt

Diumenge 13 de maig

10 -14h Festa del comerç just i la banca ètica, organitzada per Voluntaris per Arenys de Munt amb la col·laboració de Dona Viva i la Regidoria de Cohesió Social i assistència primària.

Parades de productes de comerç just, inflables i espectacle infantil.

10.30h Inici de l'itinerari de la maduixa dels participants a la VII Trobada de Harleys, Trikes & Customs, organitzada per l'Alquímia.

11h Tercer Enigma Secret d'Arenys de Munt

Joc de pistes per descobrir Arenys de Munt resolent enigmes en equip. Els guanyadors podran aconseguir importants premis. Inscripcions al correu electrònic enigmasecret@arenysdemunt.cat o al telèfon 93 793 77 10. Punt de trobada: plaça de l'Església a les 10.30 h



PROGRAMA

11h VII Marató de Country a l'Alquímia, organitzada pel Grup de Country d'Arenys de Munt.

12h 5è Concurs de Pastissos de Maduixa, organitzat per l'Associació de Botiguers i Comerciants d'Arenys de Munt (ABIC).

Durant tot el matí, a la plaça de l'Església / Rambla Sant Martí:

- Venda de maduixes
- Fira artesana
- Demostració de l'art de la punta de les puntaires Verge del Remei
- Tallers infantils

Per a més informació:

Ajuntament d'Arenys de Munt

Tel. 93 793 79 80

Regidoria d'Economia i Règim Intern

Tel. 93 793 77 10

www.arenysdemunt.cat

eferrer@arenysdemunt.cat

RESTAURANTS PARTICIPANTS:

RESTAURANT BLAU VERD

Urb. Sta. Rosa dels Pins (barri de Torrentbò)
Tel. 93 793 89 27
blau_verd@telefonica.net

Excursió de LA MADUIXA per a grups:

Pica-pica
Amanida catalana
Graellada de carn amb guarniment
Maduixes especials de la casa
Ball i obsequi d'una caixeta de maduixes de ½ kg
Es pot organitzar tots els dies de la setmana

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. de Sant Celoni, km 8,1
Tel. 93 793 84 99
www.restaurante-collsacreu.com
restaurant-collsacreu@hotmail.com
Dijous tancat

Amanida amb salsa de maduixa
Magret d'ànec amb salsa de maduixa
Mascarpone amb coulis de maduixa

RESTAURANT L'ERA

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

Dilluns tancat

Amanida de maduixes sobre llit de mató i flocs de pernil ibèric amb vinagreta de mel
Filet de llaminera de porc amb confit de maduixes
Sopa de taronja amb maduixes i gelat de vainilla

RESTAURANT SUBIRANS

Barri de Sobirans, 1
Tel. 93 795 12 90
www.restaurantsubirans.com
Dijous tancat

Amanida de pernil d'ànec amb maduixes i foie
Magret d'ànec amb salsa de maduixa
Gelat de maduixa

TRICLINIUM, menjars cuinats

Rb. Francesc Macià, 34
Tel. 93 793 71 93
<http://es-la.facebook.com/triclinium>
Dilluns tancat

Poltre amb vi negre i amb maduixes
Charlotte de maduixes

FORNS DE PA I PASTISSERIES PARTICIPANTS:

L'OBRAJOR

Camí de Lourdes, 7
Tel. 93 793 80 46
Dilluns tancat
Crepes de maduixa
Pastís de crema i maduixes

FORN DE PA CAN PUIG

Rbla. Sant Martí, 39
Tel. 93 793 84 55
www.forndepacanpuig.com
info@forndepacanpuig.com
Dijous tancat

Magdalenes de maduixa
Mousse de maduixes

PASTISSERIA LA LYONESA

C/ Francesc Macià, 33
Tel. 93 793 85 94
Pastís de pasta de full amb guarniment de maduixes

Altres visites recomanades al municipi:

- Parc de Can Jalpí
- Arbre de Gernika, far, jardins i llac
- Edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor. Tel. 93 116 00 30

Sant Pol de Mar

Del 21 d'abril al 27 de maig

Fira de la Maduixa a Sant Pol de Mar

Diumenge 6 de maig

PROGRAMA

Durant el matí hi haurà fira i activitats diverses relacionades amb la maduixa, a destacar la **maduixada popular**
Lloc: Plaça del Torrent Arrosser
Horari: de 10 a 14 h

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 04 51
Oficina de Turisme
Tel. 93 760 45 47
www.santpol.cat



RESTAURANT SANT PAU

C/ Nou, 10
Tel. 93 760 06 62
Fax. 93 760 09 50
Diumenge, dilluns tot el dia, i dijous al migdia tancat
santpau@ruscallea.cat
Coca mar i horta

CAN TARANO

C/ Nou, 3
Tel. 93 760 06 59
Amanida de maduixes i formatge de cabra

RESTAURANT EL MOLÍ

C/ Consolat de Mar, 43
Tel. 93 760 30 14
Plats:
Amanida amb pernil d'ànec, codonyat, bolets i regat amb vinagreta de maduixa,
9 € local / 9,75 € terrassa
Filet de vedella acompanyat de maduixots de Sant Pol,
15 € local / 15,75 € terrassa
Fondue de maduixots de Sant Pol,
5 € local / 5,50 € terrassa (IVA inclòs)



RESTAURANT EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II

Tel. 93 760 11 05

info@elsotdelmorer.com

Carpaccio de salmó i gambes amb

coulis de maduixes

Esqueixada de bacallà i maduixes amb vinagreta al pebre

CAL TINCO

Ctra. Sant Cebrià, 2

Tel. 93 760 20 98

Coca de milfulls, micuit de "foie", mini amanida i maduixes

Peix salvatge amb ceps i maduixes

Garrí cruixent i confitat amb xutney

de maduixes, pinya i poma

Granissat de maduixes amb trossets

Preu: 35 € (IVA inclòs)

RESTAURANT GRAN SOL

Ctra. N-II

Tel. 93 760 00 51

Amanida de "foie" amb maduixots de Sant Pol i vinagreta de xerès

Crema de patata agra amb

maduixots i pernil ibèric

Corbina amb melmelada de

maduixots i hortalisses del Maresme

Magret d'ànec al curaçao amb

maduixots de Sant Pol

Assortit de pastisseria

Preu: 35 € beguda no inclosa

(IVA inclòs)

El menú s'ofereix del 21 d'abril al 27 de maig (exceptuant la setmana del 29 d'abril al 6 de maig)

RESTAURANT LA CASA

C/ de la Riera, 13

Tel. 93 760 23 73

www.restaurantlacasa.com

Sopa de maduixa amb gelat de

pebre negre

Preu: 4 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MARGOT

C/ Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

Amanida de maduixes amb rúcula i

formatge tendre

És l'entrant del menú festiu. S'ofereix

tots els caps de setmana durant les

jornades gastronòmiques

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22

Tel. 93 760 23 91

Dilluns tancat

Magret d'ànec a la salsa de

castanyes amb maduixes

Sopa de vainilla amb maduixes

CAN TALAMÀS

Santa Clara, 3

Tel. 93 760 23 65

Dilluns tancat

Granissat de maduixa

Preu: 3 € (IVA inclòs)

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)

Argentona

Del 21 d'abril al 29 de maig

RESTAURANT SALMAIA

Cruïlla Carreteres C1415 i BV5106

Tel. 93 797 42 38

Fax. 93 756 17 19

www.salmaia.es

info@salmaia.es

Dilluns tancat

Menú Degustació de Maduixa

Aperitiu:

Bombó de foie de blat de moro

torrat amb melmelada de maduixa

Primers:

Ravioli obert d'ànec i maduixes amb

salsa de porto

Crema de pèsols amb un xutney de

ceba i maduixa sobre un llit d'olives

i xips de carxofa

Segons:

Corbina al vi blanc amb tàperes i all

tendre amb tallarines de verdures

a l'anet i cremós de remolatxa i

maduixa amb la seva gelea

Foie a la planxa amb torrija de ceba

caramel·litzada arrebossada amb

nous de macadàmia i maduixes saltades amb oli de vainilla.

Postres:

Sopeta refrescant de maduixa amb sorbet de litxis

Maduixes l'estil Salmaia

Preu: 47 € (IVA inclòs)

Mínim dues persones. També hi ha l'opció d'escollir plats per separat

El menú només s'ofereix els caps de setmana



EL RACÓ D'EN BINU

Av. Puig i Cadafalch, 14

Tel. 93 797 04 64

Dilluns tancat

Pastís de fruites silvestres amb maduixes del Maresme

EL TRAMVIA

Av. Puig i Cadafalch, 6

Tel. 93 797 02 58

flecacasas@ctv.es

FLECA CASAS, S.L.

C/ Gran, 62

Tel. 93 797 02 58

Copa de mar de cava amb maduixots del Maresme
Maduixes banyades amb cobertura de tres xocolates: blanca, negra, llet.
Banda de full banyades amb xocolata amb nata i maduixots del Maresme

El menú s'ofereix només el cap de setmana, o també sota comada

BALADIA RESTAURACIÓ

Passeig Baró de Viver, 56

Tel. 93 797 42 38

Fax. 93 756 17 19

www.baladia.cat

info@baladia.cat

Diumenge nit tancat

Pastís de formatge amb maduixa a les tres textures

SANT JAUME

C/ Sant Jaume, 13

Tel. 93 797 00 01

santjaume.restaurant@gmail.com

Dimarts no festius tancat

Plats:

Sopa de maduixes 4 € (IVA inclòs)

Coullis de maduixa amb borratxo

4 € (IVA inclòs)

Tulipa de xocolata amb nata i

maduixa 4 € (IVA inclòs)

FORNS DE PA I PASTISSERIES PARTICIPANTS:

FORN DE PA MARTÍ

C/ Gran, 30

Tel. 93 797 05 15

forndepamarti@terra.es

Banda de fruites amb maduixa

Mousse amb maduixes

Braç de gitano amb maduixes

Pastís de maduixes

S'ofereix només el cap de setmana

PASTISSERIA CASABELLA

Plaça Nova, 12

Tel. 93 756 02 71

Dilluns a la tarda tancat

Banda de pasta de full amb crema

de maduixes i kiwi per sobre

Tartaleta brisa amb nata amb capa

de maduixa per sobre

S'ofereix només el cap de setmana

PASTISSERIA ROSER

C/ Dr. Samsó, 36 - Gran, 12

Tel. 93 797 18 10 - 93 797 18 11

pastisseriaroser@hotmail.es

Cassoleta de maduixes del bosc

Barques de fruita

S'ofereix només els caps de

setmana

TASTETS

C/ Gran, 111

Tel. 608 391 525 - 93 797 27 78

www.tastetsdolcisalat.com

tastets@hotmail.com

Quiche lorraine dolça de maduixes

Pastís de formatge fresc amb

maduixes

S'ofereix només els caps de

setmana

Altres visites recomanades al municipi:

- Font Picant i Rutes de Senderisme
- Museu del Càntir
- Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona

Cabrera de Mar

Del 21 d'abril al 29 de maig

RESTAURANT MASIA CASTELL CAN RODON

Av. Pare Jaume Català, 19

Tel. 93 750 64 45

www.masiacanrodon.com

masiacanrodon@hotmail.com

Dimarts no festius tancat

Confit d'ànec amb salsa de

maduixes

Maduixes amb la seva vinagreta

Preu: 18 € (IVA inclòs)

El menú només s'ofereix el cap de setmana



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

Cursos de cuina els dissabtes d'11 a

13h. Places limitades a 8 persones.

Per a les inscripcions truqueu al telèfon de contacte.

Per a les Jornades de la maduixa de la Vallalta es realitzaran:

Tàrtar de tonyina amb maduixa,

alfàbrega, escopinya i Campari

Maduixes en textura

Dues receptes amb les maduixes del

Maresme, un aperitiu i postres amb

textura, forma i sabor

Preu: 30 €/ persona (IVA inclòs).

2 hores de taller.

Altres visites recomanades al municipi:

- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell

Cabrils

Del 21 d'abril al 29 de maig

RESTAURANT CAN RIN

Torrent Roig, 2

Tel.93 750 90 01

www.canrin.net

info@canrin.net

Diumenge nit i dilluns tancat

Amanida de brie arrebossat amb

maduixes 9,60 € (IVA inclòs)

Presa de porc ibèric amb crema

de torta del Casar i confitura de

maduixes 18,90 € (IVA inclòs)

Sopeta de maduixes amb gelat

de litxi i daus de coco 5,80 € (IVA

inclòs)

RESTAURANT XEFLIS

Ctra. de Vilassar de Dalt, 15

Tel. 93 750 81 95

www.xeflis.cat

xeflis@xeflis.cat

Dimarts tancat

Faves del Maresme amb maduixots

del Maresme

Crema catalana amb maduixots

Preu: 12 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de port S/N

Tel. 93 750 70 66

www.calestrany.com

calestrany@gmail.com

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Menú de la Maduixa de la Vallalta

Primer:

Tataki de tonyina amb salsa

agredolça de maduixa de la Vallalta,

cítrics i soja

Segon:

Magret d'ànec, compota de poma i

maduixes de la Vallalta marinades

amb vi del Priorat

Postres:

Maduixes de la Vallalta saltades

amb Grand Marnier, gelat de

mascarpone i sopa de coco i

gingebre

Vins DO Alella

Aigua i cafès inclòs

Preu: 32 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

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



Calella

Del 21 d'abril al 29 de maig

BRASERIA CA LA NURI

C/ Riera, 16

Tel. 93 769 71 93

www.calanuri.cat

calanuricalella@gmail.com

Plats:

Amanida de formatge de cabra amb codony i vinagreta de maduixa
Carpaccio de bacallà amb tàrtat de maduixa

Magret d'ànec amb coulis de maduixa

Maduixes amb merenga

GASTROBAR GRANA

C/ Església, 151

Tel. 649 247 625

www.grana-gastrobar.com

granagastrobar@yahoo.es

Dilluns tancat

Tataki de tonyina amb maduixes i fideus d'arròs al curri

Preu: 9 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Entorn natural del far i les torretes (antigues torres de telegrafia òptica)
- Eix comercial



Pineda de Mar

Del 27 d'abril al 27 de maig

RESTAURANT CAN FORMIGA

C/ Església, 104

Tel. 93 767 17 35

www.canformiga.com

Diumenge a la nit i dilluns tot el dia tancat

Primers plats a escollir:

Amanida de maduixes de Pineda amb encenalls de pernil de bodega, o bé coca de mossèn Cinto torrada i sucada amb maduixa madura i anxoves de l'Escala

Segons plats a escollir:

Costella de porc amb salsa dolça i maduixes de Pineda, o bé bacallà amb confitura de maduixes i gratinat amb formatge de cabra Nevat de Can Pujol

Postres a escollir:

Pastís maresmenc de maduixes amb dues salses (xocolata i maduixa), o bé maduixes ensucrades amb vi dolç i suc de taronja

Vins catalans (blanc, rosat o negre) aigües minerals naturals i cafè

Preu: 21 € (IVA inclòs)

El menú estarà inclòs en el menú especial de Can Formiga tota la setmana

RESTAURANT PENSIÓ CAN GIL

C/ Puntaires 7 - 9

www.cangil.com

info@cangil.com

Aperitiu:

Cervesa Pinedenca amb maduixa

Primer plat:

Gambes a la planxa, o bé amanida amb braó de porc i maduixa

Segon plat:

Magret d'ànec amb reducció de maduixa, o bé llom de bacallà amb mel i maduixa

Postres:

Maduixa amb Cointreau i pebre verd
Preu: 28,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com

info@restaurantdiagonal.com

Plats:

Amanida amb formatge de cabra, fruits secs i maduixes

7,95 € (IVA inclòs)

Lloms de bacallà a la graella amb coulis de maduixes i verdures brasa
13,85 € (IVA inclòs)

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells

13,75 € (IVA inclòs)



CAFETERIA RESTAURANT KPI

C/ Santiago Rusiñol, 97-99

Tel. 93 762 69 84

Dilluns tancat

Amanida de formatge de cabra amb cruixents de bacó, maduixes i crema de balsàmic

Filet de porc amb xutney de fruites i coulis de maduixes

Bracets de coco i maduixes

Preu: 15 € (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



Vilassar de Mar

Del 30 d'abril al 29 de maig

BOTAVARA

C/ Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Plats a escollir:

Amanida de maduixa i formatge de cabra

Magret d'ànec amb salsa de maduixes al porto

Crep de maduixes, nata, nous i xocolata calenta

CAN POCURULL

Xarcuteria i plats cuinats

C/ Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

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

Plats:

Amanida de barreja d'enciams amb maduixes del Maresme, pernil d'ànec i vinagreta de maduixa
Pastís de carn amb maduixes del Maresme

Botifarres crues farcides de maduixes del Maresme

Crepes amb maduixes del Maresme i carn picada

GRAN CHEF

Xarcuteria i plats cuinats

Plaça Vicenç Martí Oliver, 1

Tel. 93 759 55 08

Dilluns i dimarts tancat

Plats:

Magret d'ànec amb foie caramel·litzat i salsa de maduixots
Gaspaxo de maduixots del Maresme

Amanida de bacallà i maduixots
Postres de maduixots amb crema catalana i nata

Els plats cuinats s'ofereixen de dimecres a diumenge de 10h a 15h

PASTISSERIES PARTICIPANTS:

CAN FALGUERAS

Plaça Àngel Guimerà, 5

C/ Sant Joan, 38

Esmorzars (peces individuals):

Strudel de crema i maduixes

Mousse de maduixes

Pastís de formatge i maduixes

Postres:

Bandes de full i maduixes

Mousse de maduixes

Braç de maduixes

Altres visites recomanades al municipi:

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





Jornades Gastronòmiques de la **MADUIXA** de la Vallalta al Maresme 2012



Edita:



Col·laboren:

Ajuntament de Teià
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sra. Gemma Ferran, sommelier

Entitats:



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

