



Del 28 d'octubre al 30 de novembre

**Jornades Gastronòmiques
de la cuina del**

Bolet

**al Maresme
2013**

Sant Cebrià de Vallalta

Vilassar de Dalt

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Argentona

Cabrera de Mar

Cabrils

Caldes d'Estrac

Calella

Canet de Mar

Mataró

Premià de Dalt

Premià de Mar

Pineda de Mar

Sant Iscle de Vallalta

Sant Pol de Mar

Sant Vicenç de Montalt

Teià

Vilassar de Mar



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 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; 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 llueus 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



Peus de porc farcits d'escamarlans i ceps

Ingredients:

4 peus de porc crus partits per la meitat al llarg
2 tomàquets
1 cabeça d'all
2 pastanagues
1 ceba
1 porro
1 branqueta d'api
2 naps
4 fulles de llorer
1 branqueta de farigola
1 tros d'os de pernil
sal, pebre negre mòlt i aigua suficient per cuinar els peus

Per al farciment dels peus:

8 cues d'escamarlans pelats
8 ceps petits nets i laminats
1 ceba
100 g de mantega
100 g de llet
100 g de mantellina de porc
½ copeta de conyac
1 polsim de farina, sal i pebre negre mòlt

Preparació:

Posarem els peus en una olla al costat de tots els ingredients, els cobrim d'aigua i els cuinem per espai d'unes 3 hores aproximadament. Deixem que es refredin, desossem i reservem.

Preparació del farciment:

En una paella amb la mantega daurarem la ceba trinxadeta, en aquest punt hi afegim els ceps i les cues dels escamarlans, removem una mica, incorporem el conyac i rectificuem de sal i pebre. A continuació incorporem a la paella la farina i la llet removent perquè la salsa espesseeixi una mica.

Emplenem una meitat dels peus i amb l'altra meitat ho tanquem com si fos un entrepà. Emboliquem els peus en la mantellina i els posem en una plata per anar al forn. Daurem els peus en el forn calent a uns 200° centígrads solament uns minuts.

Restaurant el Cellar d'Argentona, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **El Pas de les Bruixes 2012 del celler Serralada del Marina-Altrabanda.**

Plat de textura gelatinosa i ferma que trobarà l'equilibri amb el vi d'estructura amable i d'aromes persistents que el convertiran en un company de viatge.



Saltat de rossinyol de pi i gambes amb cruixent de pernil d'aglà i oli d'anxoves

Ingredients per a 4 persones:

16 gambes de costa grosses
2 grapats de rossinyol de pi
10 anxoves de l'Escala
8 talls de pernil d'aglà
oli d'oliva suau
2 grans d'all
Julivert
Sal i pebre



Preparació:

Pelem les gambes deixant-hi només la cua del final. Netegem els rossinyols de pi traient-hi la sorra. Tallem l'all i el julivert ben picats. En primer lloc passarem per la paella les gambes, a mitja cocció hi posarem els rossinyols, l'all i el julivert, i ho deixarem acabar de coure a foc viu. Ho reservem.

Per fer l'oli d'anxoves les cobrirem amb oli suau i les triturarem.

El cruixent de pernil el fem posant-lo en una paella antiadherent a foc baix vigilant que no es cremi.

Per muntar el plat posarem el saltat de base, al damunt el cruixent de pernil i per acabar farem un cordillet amb l'oli d'anxoves. Bon profit!!

Restaurant 6Q, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Parvus Rosé 2012 del celler Alta Alella.**

Rosat aromàtic, fresc, golós i persistent, amb una personalitat digna per formar part d'un plat de grans ingredients com les gambes i el pernil.



Mousse de foie amb pols de trompetes de la mort amb dues cebes i sal negra de Hawaii



Ingredients per a la mousse:

Un polsim de trompetes de la mort seques
Foi d'ànec fresc
Ous grossos
Un polsim de sal i pebre
Crema de llet
Ingredients per a la ceba negra:
Cebes grosses
Vinagre de Mòdena
Oli d'oliva
Sucre



Ingredients per a la ceba daurada:

Cebes
Brandi
Oli d'oliva
Sucre

Preparació:

Tritureu les trompetes de la mort fins que quedin molt fines.

Mescleu el foie, les trompetes, els ous, la sal i el pebre.

Poseu en un cassó la crema de llet i la poseu al foc, quan arenqui el bull, l'aparteu del foc i ho barregeu tot. Un cop barrejat, ho col·loqueu amb motllos i els introduïu al forn al bany maria.

Cal escalfar-ho a 180 graus i durant uns 20 minuts.

Restaurant La Treva, Mataró

Harmonia vi DO Alella: **Marfil Generós sec del celler Alella Vinícola.**

Per jugar-hi amb categoria. L'aroma de la fruita dolça que enganya a la boca per la seva sequedat fent de cada queixalada en un festival d'harmonies que es convertirà en un aperitiu d'alçada.

Canelons de bolets i ànec confitat amb beixamel de safrà

Ingredients per a 5 persones:

10 plaques de lasanya precuïda
1 cuixa d'ànec confitada
400 g de bolets variats
1 ceba grossa
Parmesà ratllat

Per a la beixamel:

1 litre de llet / 1 cullerada grossa de mantega / 1 cullerada grossa de farina / Brins de safrà / Sal i pebre

Preparació:

Piquem la carn de l'ànec (que haurem esmicolat i tret els ossos) amb el ganivet. Tirem els bolets prèviament nets i secs en una paella amb oli i una ceba també picadeta. Barregem amb la carn d'ànec i deixem una estona al foc perquè tot agafi gust, rectificuem de sal i pebre.

Posem en remull amb aigua molt calenta les plaques de lasanya. Fem la beixamel: posem la llet al foc salpebrada i amb uns brins de safrà.

En una altra cassola, desfem la mantega, afegim la farina i fem un roux, seguidament mullem amb la llet bullint sense deixar de remenar fins aconseguir la textura de crema.

Muntem els canelons, cobrim amb la beixamel, una mica de parmesà i gratineu al forn. Ho servim ben calent.

Restaurant El Racó de Can Feliu, Vilassar de Dalt

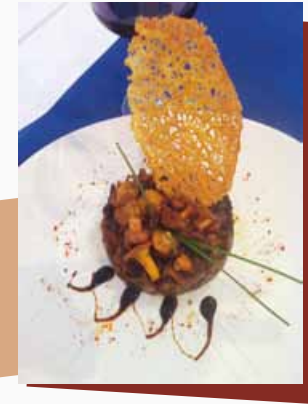
Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc 2012 del celler Bouquet d'Alella.**

Beixamel de safrà que abraça l'ànec i bolets, acompanyat d'un vi d'estructura persistent, fresc i aromàtic que embolcalla flors blanques i fruita madura.

Timbal de xai confitat amb rossinyols i botifarra negra

Ingredients:

1 espatlleta de xai
200g de rossinyols del Maresme
Botifarra negra
Espècies
Oli verge
Vinagre balsàmic
Sal



Preparació:

Poseu a adobar l'espaltlleta de xai amb les espècies, l'oli i el vinagre balsàmic.

Cal cuinar-ho a temperatura baixa fins que quedi confitat i, un cop tebi, desossar-ho i tallar-ho a tires fines.

Salteu els rossinyols amb la botifarra negra i, quan estiguin daurats, afegiu-hi el xai.

Emplateu i guarniu al gust

Restaurant Soc Gardel, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Ivori Negre Criança 2008 el celler Alella Vinícola.**

Adaptació al territori, plats actualitzats en constant evolució per aquesta harmonia de productes mediterranis que donaran una personalitat elegant i persistent a la melositat del xai i l'estructura del vi.

Fricandó de vedella amb bolets de temporada

Ingredients:

800 g de vedella
100 g dels bolets que haguem collit
3 cebes de Figueres
2 grans d'all
0,5 L de brou
1 got de vi blanc
1 xupito de conyac
Canyella
Pell d'una taronja
Farcellet de herbes aromàtiques

Preparació:

Primerament agafem els talls de vedella (personalment la tapa plana em va molt bé per fer el fricandó), els salpebrem i els enfarinem.

A continuació, en una cassola, afegim oli d'oliva i fregim els trossos de vedella (banda i banda). Retirem els trossos de vedella.

A la mateixa cassola tirem les cebes i els alls picats molt petits i els enrossim. En aquest punt hi afegim els bolets de temporada que tinguem i els sofregim amb l'all i la ceba un parell de minuts. Hi afegim el xupito de conyac i deixem reduir.

Després afegim el got de vi blanc i tornem a deixar reduir.

Finalment tirarem la vedella i afegirem el brou, la pell de taronja i la canyella, ho taparem i deixarem coure a foc lent.

Ho servim acompanyat amb una mica d'arròs, bon profit!

Restaurant La Sala, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **93 Ceps del celler Serralada de Marina - Altrabanda.**

La subtileza de la Sumoll deixarà pas al record d'infantesa del fricandó. L'estructura del vi anirà pas a pas amb cada mossegada de carn i bolets per acabar sucant-hi pa.



Saltat de bolets de la comarca amb botifarra esparracada

Ingredients per a 4 persones:

800 g de bolets variats del moment
4 grans d'all
Julivert picat
Oli d'oliva
Una ceba trinxada
4 botifarres
Mig got de vi blanc sec
Una branca de farigola
Pebre negre
Sal



Preparació:

Netegem els bolets i els tallem de manera regular. Els posem dins d'una paella amb un raig d'oli d'oliva, un polsim de sal i pebre. Els deixem al foc fins que perdin tota l'aigua i els reservem.

Seguidament retirem el budell de les botifarres, les posem en una altra paella amb un raig d'oli d'oliva i les anem aixafant amb una forquilla.

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

Afegim els bolets a les botifarres. Aboquem el mig 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: **Foranell Garnatxa Blanca 2010 del celler Joaquim Batlle.**

La proximitat és la millor aliada d'aquest vi amb cos de frescor, ple de records d'aromes propers, que ens faran gaudir del paisatge en el plat i la copa.

Fideuà amb bolets

Ingredients per a 4 persones:

Una ceba
Un pebrot vermell mitjà
Un pebrot verd mitjà
4 grans d'all
2 tomàquets madurs
Un got de vi blanc sec
250 g de bolets
400 g de fideus del 0,8 ml de brou
Sal i pebre al gust



Preparació:

Farem un sofregit amb ceba, alls, pebrot vermell i verd i tomàquet, hi afegirem una mica de vi blanc i deixarem reduir. Apart netejarem els bolets, podem utilitzar els que més ens agradin, els trossejarem i fregirem.

Els afegirem al sofregit i hi posarem el brou, que pot ser de carn o vegetal i deixarem coure una mica perquè agafi el sabor dels bolets i per últim hi posarem els fideus prèviament torradets. Posem sal i pebre al gust i ho ficarem al forn perquè quedi ben sec, i si ens agrada hi podem posar allioli per acompanyar... Bon profit

Restaurant Can Lluís, Vilassar de Dalt

Harmonia vi DO Alella: **Rosat Merlot 2012 del celler Roura.**

Divertit i afable, un plat per a tots els paladars amb un vi rosat de bona complexitat, aromàtic d'agradable pas en boca, serà bona part d'una festa plausible.



Risotto d'escamarlans, bacallà, trompetes de la mort i formatge de cabra

Ingredients per a 10 persones:

500 g d'escalunya
1 kg arròs Hervorio o Carnerolli
1 kg grams de llom de bacallà
750 g de trompetes de la mort
750 g d'escamarlans
500 g de formatge de cabra en rotlle
1 sobre de tinta de calamar
Sal i pebre
Oli d'oliva 0,4 graus

Ingredients per fer el brou d'escamarlans:

200 g de pastanaga
200 g de porro
Caps dels escamarlans
125 cl de conyac
4 litres d'aigua

Preparació:

Sofregim l'escalunya, un cop cuita hi afegim les trompetes. Quan s'hagi evaporat el líquid dels bolets, hi afegim l'arròs i deixem un parell de minuts a foc baix i remenem.

Hi afegim 1/3 parts del brou, barrejat prèviament amb la tinta del calamar. Un cop el líquid és inexistent, repetim l'acció dues vegades més.

Un cop s'ha evaporat l'últim brou, tanquem el foc i hi afegim el formatge esmicolat i el deixem reposar un parell de minuts, tapat. Per altra banda confitem el bacallà amb l'oli d'oliva. Per últim, saltem els escamarlans.

Acabarem el plat posant els escamarlans i el bacallà sobre l'arròs.

Restaurant L'Orquestra, Argentina

Harmonia vi DO Alella: **Galáctica 2010 del celler Marqués de Alella.** Estructurant amb caràcter ferm, records de fruita i acidesa persistent capaç de trobar-hi el seu lloc al costat d'un plat de gran amplitud de sensacions.



Sant Cebrià de Vallalta

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

Del 21 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.

Diumenge, 10 de novembre

X Jornades de la tardor i del bolet a Sant Cebrià de Vallalta Festa Viu el Parc i 2n Mercat del vi i del formatge

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

Horari: de 10 h a 18.30 h

Activitats:

Mercat del vi i del formatge.

Organitza: Eixmedia SL

De 10 h a 15 h Esmorzar/dinar de forquilla. Organitza: Amics de la Vallalta

A les 11.30 h Taller de cuina "Cuina de tardor" amb Mònica Serra

De 12.30 h a 14 h Animació infantil amb Pep Callau

A partir de les 17 h **Activitat**

"Coneix el món dels bolets".

Porteu-nos els bolets del dia i els classificarem. Col·labora: Escola de Natura del Corredor

A les 18.30 h Lliurament de premis del I Concurs de composició de cistells "Composició detardor".

Data màxima d'inscripció: a les oficines municipals fins al 7 de novembre i el mateix dia a les 17.30 h

Per a més informació i

inscripcions: www.stcebria.cat

BAR RESTAURANT MARRI

Centre, 3

Tel. 93 763 11 15 / 93 763 00 23

Plats:

Vedella amb bolets
Rovellons a la brasa
Bolets petits confitats a la vinagreta
Calamars amb rossinyols
Amanida fresca de formatge i bolets

RESTAURANT CA L'ADRI CAN CONA

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

Tel. 93 763 09 84

Rovellons a la brasa amb all i julivert

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Suggeriment:

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 xiitake
Coca gratinada de bolets amb ceba confitada i formatge de cabra
Vedella amb bolets
I com a acompanyament als 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 penill ibèric

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARRI

Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

www.canmarri.com

Suggeriments:

Botifarra de ceps
Botifarra amb bolets del Montnegre
Botifarra de rovellons

PASTISSERIA S.SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

Primers plats:

Lasanya de salmó amb salsa de ceps i ceba confitada
Pastís de bolets amb salsa de romesco i buquet de verdures
Crema de ceps amb bombó

de foie, financier d'escalunya
caramel·litzada i bouquet de brots

Segons plats:

Melós de vedella amb salsa pinot
noir i bolets de Sant Cebrià
Timbal de xai amb el seu suc
i trinxat de la Cerdanya amb
rossinyols

SUPERMERCAT SANT CEBRIÀ

Av. Maresme, 25

Tel. 93 763 10 49

Suggeriments:

Hamburguesa de bolets
Botifarra crua amb bolets

Altres visites recomanades:

- Itinerari "Les Torrenteres:
descobrint l'entorn de Sant Cebrià
del Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: nucli
antic amb la façana de Can Coris i
l'església parroquial



Vilassar de Dalt

Temps de bolets del 25 d'octubre al 8 de desembre

Conferències, taules rodones,
exposició de bolets, tastet, tallers
escolars de bolets i concurs de
dibuixos, xerrades als escolars,
presentació de dos llibres
relacionats amb la natura i la
gastronomia, Trobada Nacional
de Micòlegs i gastronomia dels
bolets

Vilassar de Dalt Micològic

Divendres 25 d'octubre

A les 19.30 h de la tarda, a la
Sala de Plens de l'Ajuntament.

Presentació del Vilassar de Dalt

- Micològic i de les Jornades gastronòmiques del bolet al

Maresme amb la presència del
Sr. Jaume Borrell, president del
Consorti de Promoció Turística de
Costa Maresme. Presentació del
Cartell de la Fira del Bolet 2013.

Dissabte 26 d'octubre

Durant el matí (fins a les 14h)

24a Exposició de bolets-Museu

Arxiu Municipal. Sortiu a buscar
bolets i porteu-los al Museu-Arxiu,
així podreu col·laborar en la
exposició de bolets. Us ajudarem
a identificar-ne els comestibles i

els tòxics. No porteu més de tres
exemplars de cada bolet, així
contribuirem a la conservació de
les espècies i del bosc. Recordeu
que si som respectuosos amb la
natura, tots en sortirem beneficiats.

Diumenge 27 d'octubre

De 10.30 h a 15 h de la tarda

Tastet de bolets. Bolets amb
botifarra esparracada, cuinada
en directe a l'era del Museu-Arxiu
pels Amics dels bolets.

14a Fira del Bolet i la Natura

De les 10 h del matí a les 20 h
del vespre al carrer Marquès de
Barberà. A les 11 h inauguració
oficial de la Fira Parades
relacionades amb el món dels bolets
i la natura.

17è Bolet d'Or. A les 13 h del
migdia proclamació de la persona
guardonada i lliurament del Bolet
d'Or a un vilassarenc que destaquí
en el seu voluntariat pel poble,
tant a nivell cultural, com esportiu
o social.

Dissabte 9 de novembre

A les 19.30 h al Museu Arxiu.

Presentació del llibre *La*

farmaciola natural. Autora:
Cristina Martí Ribas. L'autora és
filla de la coneguda cuinera del
Maresme Remei Ribas, autora de
diversos llibres de cuina.

Dissabte 16 de novembre

Conferència: «Arbres, arbusts i flors del Maresme» al Museu Arxiu

A les 19.30 h del vespre,
conferència a càrrec del Dr.
Ferran Lloret Sabatè, professor de
Biologia.

Divendres 22 de novembre

Presentació del llibre: *El que es menjava a casa* al Museu Arxiu

A les 19.30 h del vespre, A les
19.30 h del vespre, presentació
del llibre *El que es menjava a
casa* (La cuina de Girona i els seus
voltants), de Carles Ginès, amb
pròleg de Joan Roca, del Celler de
Can Roca, Millor Restaurant del
Món 2013.

Del 5 al 8 de desembre

XIV Micoencuentro Vilassar de Dalt - Costa Maresme

Trobada de micòlegs, de Bèlgica,
Espanya i Catalunya. Sortides
de camp, conferències, visites
culturals, etc.

Organitza: Amics dels bolets de
Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU

Angel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecafeliu.com

Primers a escollir:

Amanida de rovellons saltat a l'all
i julivert

Risotto de trompetes de la mort

Crema de barreja de bolets
Segons plats a escollir:
Canelons d'ànec i bolets amb
beixamel de safrà, o bé bacallà
fregit amb salsa de ceps, o
bé 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)

CAN JOSEP

Sant Genís, 9
Tel. 605 83 48 72 - 93 753 90 19
www.canjoseprestaurant.com
info@canjoseprestaurant.com
Dissabtes i nits obert només per
a grups a partir de 10 persones
prèvia reserva

Plats:

Croquetes de bolets
Rotllets farcits d'emmental,
havarti, pernil ibèric i bolets
Assortit de bolets
Llata de vedella amb bolets
Entrecot amb salsa de ceps
Foie fresc amb ceps i reducció de
taronja sanguina

CAN LLUÍS DE VILASSAR

Riera Targa, 49
Tel. 937533902
canlluis@hotmail.es

Dilluns tancat, obert a la nit
només els dissabtes

Plats:

Creps de bolets
Fideuà amb bolets
Els plats aniran dintre del preu del
menú cap de setmana de
11,50 € (IVA inclòs)

LOCANDA DEL LEON D'ORO

Llessamí, 7
Tel. 93 753 76 86 / 648 54 50 20
www.locandaleondoro.eu
Obert de dimarts a divendres a
la nit, dissabte i diumenge obert
migdia i nit. Dilluns tancat

Entrants:

*Carpaccio di manzo ai porcini e
parmigiano*
Carpaccio de filet de bou amb
ceps i parmigiano

Primer plat:

Risotto alla salsiccia e funghi
Risotto amb ceps i salsitxa

Segon plat:

Straccetti ai funghi
Tires d'entrecot amb salsa de ceps

Postres:

Pannacotta ai frutti di bosco
Vi Priorat DO (mig litre) i aigua
Preu: 35 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL TELER

Riera de Targa, 27
Tel. 615 16 26 87
Restaurantelteler@gmail.com
Primers:
Croquetes de bolets

Niu del teler
Amanida tèbia de bolets i
formatge de cabra

Segons:

Arròs de muntanya
Llata amb bolets
Sèpia estofada amb ceps

Postres:

Coulant de xocolata
Semifred de torró
Pastís de formatge amb aranyons
Preu: 27 € (IVA inclòs)
Menú amb reserva prèvia

Altres visites recomanades:

- Ruta Vilassar Singular
 - Ruta Prehistòria de Vilassar
- Més informació:** www.vilassar.cat



Arenys de Mar

CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
rcanmajo@hotmail.com
Dimarts nits i els dimecres tot el
dia, tancat

De primer, a escollir entre:

Tonyina en escabetx amb
verdurettes i rovellons
Carpaccio de gamba d'Arenys
amb rossinyols

De segon, a escollir entre:

Cueta de rap d'Arenys a l'all
cremat amb ceps i carxofes
Arròs caldós amb bolets i gambes
d'Arenys (mínim dues persones)
Rebosteria de la casa
Begudes i cafès no inclosos en el
preu
Preu: 25 € (IVA inclòs)

PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4
Tel. 93 792 27 03 / 618 61 37 52
www.portofinoarenysdemar.com
portofinoarenys@hotmail.com
Dimecres tancat
Galtes de vedella a la crema de
ceps
Plat inclòs al menú de 9,90 € (IVA
inclòs) entre setmana, i els caps
de setmana el preu del menú serà
de 13 € (IVA inclòs)

NOU DE NOU

Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25

www.elnoudenou.com
nou@elnoudenou.com

Dilluns, dimarts i dimecres tancat
Estofat de vedella amb bolets
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Museu Marès de les Puntes: el museu de les puntes alberga una fantàstica col·lecció de treballs de puntes que sorprenen per la seva enorme dificultat de realització.
- Museu Mollfulleda de Mineralogia: en el museu de mineralogia podreu trobar moltes varietats de minerals, provinents tant de Catalunya i Espanya, com de la resta d'Europa.
- Ruta dels Indians: una ruta pels edificis que van deixar els qui van fer fortuna a Amèrica. Des de l'edifici Xifré, passant per altres com El Paraiso o l'Asil Torrent, aquest llegat arquitectònic no deixa indiferent a ningú.



Arenys de Munt

Campanya Viu el parc

27 d'octubre

De 8 a 9 h **Anellament científic d'ocells i taller de caixes niu a La Central**, Parc Can Jalpí

1 de novembre

A les 17 h **Castanyada** de la Breda de l'Eixample

2 de novembre

A les 9 h 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 h a 21 h **Exposició de Bolets** trobats al matí a la Sala d'Exposicions

3 de novembre

De 10 h a 14 h **Exposició de Bolets** trobats a la sortida del dissabte, a la Sala d'Exposicions
A les 19 h **Xerrada sobre la utilització dels bolets**, a càrrec de L'Escola de Natura del Corredor, a la Sala d'Exposicions

L'ERA RESTAURANT

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

www.lerarestaurant.com

Risotto de bolets a la toscana
Saltat de bolets amb botifarra del perol
Arròs de muntanya amb rovellons
Bacallà al pil-pil de ceps

Festa Major de Sant Martí

5 de novembre

A les 21 h **Jornades tècniques d'elaboració de relleño**, a Can Borrell

9 i 10 de novembre

Durant tot el dia, **Fira itinerant de gastronomia urbana**, organitzada per Aixopluc i Fira d'artesanía

10 de novembre

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

RESTAURANT SUBIRANS

Barri Sobirans, 1
Tel. 93 795 12 90
www.restaurantsubirans.com
restsubirans@hotmail.com

Amanida de tardor
Truita de rossinyols
Galta de vedella amb trompetes
Rovellons a la brasa o saltats
Saltat de rossinyols amb botifarra

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. Sant Celoni, km 8.100
Tel. 93 793 84 99
www.restaurant-collsacreu.com
Dijous tancat

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

Altres visites recomanades:

- 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

Argentona

9 i 10 de novembre

XIX Mostra de bolets d'Argentona, a l'Agropecuària (C/ Gran, 44)

10 de novembre

A les 7 h del matí a l'antic Ajuntament, **Sortida matinal "Anem a buscar bolets"**. Activitat gratuïta

16 de novembre

A les 9 h del matí, **Curset naturalista "Aprenem a buscar bolets"** a l'antic Ajuntament.
Preu: 10 €

Per a més informació:
www.naturamaresme.blogspot.com

LA CUINETA

Pl. Nova, 1
Tel. 93 7971756
info@lacuinetadargentona.com
Dilluns tancat

Plats:

Patates farcides de pollastre i bolet
Mandonguilles amb bolets. Preu aprox. 300 g 5,40 € (IVA inclòs)
Els plats només els oferirem els caps de setmana i festius

RACÓ D'EN BINU

Puig i Cadafalch, 14
Tel. 93 797 04 64
Flam de rovellons

RESTAURANT EL CELLER D'ARGENTONA

Bernat de Riudemeia, 6
Tel. 93 797 02 69
Fax. 93 756 15 05
www.cellerargentona.com
info@cellerargentona.com
Diumenges al vespre, dilluns tot el dia i dimarts al vespre, tancat
Plats:

Peus de porc farcits d'escamarlans i ceps
Saltat de bolets variat de temporada 16,50 €
Rossinyols saltats amb foie 19,80 €
Rossinyols saltats amb botifarra negra 16,50 €
Bacallà amb bolets variats 22,55 €
Fricandó de rap amb rossinyols 23,10 €
Turbot en salsa amb cloïsses i bolets 25,85 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT ELS CAÇADORS

Ctra. Vilassar de Mar, 16
Tel. 93 7561321
info@restauranteloscasadores.com
Dilluns tancat
Calamars de platja amb saltat de bolets
Crema de ceps amb pluja de formatge de cabra i ruca cruixent

Saltat de barreja de bolets amb botifarra negra i cansalada feta a la vila

RESTAURANT NÚRIA

Baró de Viver, 46
Tel. 93 797 04 05
rectoreta@hotmail.com
Diumenge tancat
Funghi a la piemontesa

SANT JAUME

Sant Jaume,13
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com



Amanida tèbia de bolets 8€
Peus de porc amb barreja de bolets 10 € (IVA inclòs)
Dimarts no festius tancat
Els plats s'ofriran divendres, dissabte i diumenge

RESTAURANT TERRACOTTA

Gran, 64
Tel.93 756 04 57
info@terracottarestaurant.com
Dilluns tancat
Arròs de bolets
Raviolis de bolets i gambes
Bolets en escabetx i tòfones



LA FONDA DEL CASAL

Gran, 28
Tel. 93 707 40 78
lafonda@lafondadelcasal.cat
Primer: Amanida tèbia de bolets amb pinyons formatge nevat
Segon: Botifarres crua i negra de Can Ciano saltades amb ceps
Postres: Moniato amb codony regat amb ratafia
Pa aigua i cafè inclòs
Preu: 22 € (IVA inclòs)

LA SALA DE ARGENTONA

Les Parres, 1
Tel. 93 143 04 73
info@lasalaargentona.cat
Fricandó de vedella amb bolets de temporada
Preu: 12,50 € (IVA inclòs)
El plat s'ofrirà els divendres i els caps de setmana



RESTAURANT L'ORQUESTRA

Bellavista, 3
www.restaurantorquestra.com
francescfugarolas@gmail.com / ainosgarcia@gmail.com
Diumenge al vespre i dilluns tancat
Plats:
Sopa de fredolics
Canelons d'ànec amb ceps i salsa suprema
Risotto d'escamarlans, bacallà, trompetes de la mort i formatge de cabra
Civet de senglar amb rossinyols

Altres visites recomanades:

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

Cabrera de Mar

CALS FRARES

Camí de Santa Elena, 28
Tel. 93 759 05 93
www.calsfrares.com.es
Calsfrares.ribosa@gmail.com
Saltat de mongetes del ganxet amb bolets
Pollastre amb rossinyols
Pinya natural amb crema catalana
Pa, beguda i cafè

Altres visites recomanades:

- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell

Cabrils

RESTAURANT AXOL

Arboç, 6 Urb. Can Cabot
Tel. 93 753 86 45

www.restaurantaxol.com
info@restaurantaxol.com

Diumenge vespre, dilluns vespre i dimarts tot el dia tancat, excepte vigílies i festius

Cremps de ceps amb foie gras i ou escumat, dintre del menú Clàssic (40 €) i a la carta
Arròs d'escamarlans i ceps 16,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, 19
Tel. 93 750 70 66

calestrany@gmail.com

Primer plat: Remenat de bolets de temporada amb botifarra negra

Segon plat: Entrecot de vedella de Girona amb rossinyols saltats

Postres: Postres variades del menú
Preu: 18,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA PIZZERIA DE L'HORT. L'HORT CABRILS

R. Martínez Valls 8-10 (al costat benzinera)

Tel. 93 753 33 50 / 93 750 86 71
www.hort.cat
info@hort.cat

Petits bolets sencers saltats amb all, julivert i pernil ibèric
Llom de bacallà amb bolets

confitats i botifarra negra
Servei de cangur gratuït. Pàrquing propi

RESTAURANT TEMPO. L'HORT CABRILS

R. Martínez Valls, 8-10 (al costat benzinera)

Tel. 93 753 33 50 / 93 750 86 71
www.hort.cat

info@hort.cat

Dimarts tancat

Rossinyols saltats amb botifarra negra

Peus de porc desossats farcits de bolets sobre timbal de mongetes del ganxet

Pàrquing propi

RESTAURANT XEFLIS

Ctra. Vilassar de Dalt, 15
Tel. 93 750 81 95

www.xeflis.cat
xeflis@xeflis.cat

Vedella rostida amb rovellons

Bacallà amb salsa de ceps

Arròs de bolets i botifarra

Rovellons a la brasa

Barreja de bolets saltats

Botons de rovelló amb all i julivert



RESTAURANT CAL GRAS

Cal Gras, 4

Tel. 93 753 19 53

kimvasi@hotmail.com

Fricandó amb moixernons

Rovellons a la brasa

Saltat de bolets i botifarra



Vedella amb rovellons
Remenat de rovellons i alls tendres
Filet de vedella amb salsa de ceps

RESTAURANT SAL I PEBRE

Ptge. Horts Santa Creu, 8

Tel. 696 60 19 96

salipebre.restaurant@gmail.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Ous estrellats amb ceps i llagostins

Saltat de botifarra esparracada amb espàrrecs de marge i barreja de bolets

RESTAURANT XARET

Xurroia, 3

Tel. 93 750 75 49

www.restaurantxaret.com

info@restaurantxaret.com

Diumenge al vespre i dilluns tot el dia; nits de dimarts, dimecres i dijous tancat (excepte vigílies i festius)

Plats:

Rovellons al forn

Remenat de rovellons i gambes

Els plats estaran inclosos al menú de cap de setmana de 22 € i també a la carta

Altres visites recomanades:

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

Caldes d'Estrac

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

Primers:

Tastet de bolets amb botifarres negra i del perol

Tagliatelle aromatitzats amb ceps, crema balsàmica i ànec (foie i pernil)

Segon:

Cuixa de xai, desossada, acompanyada de bolets saltats i moniats fregits

Postres:

Mousse de xocolata a les dues maneres

Cafè. Aigua. Vi blanc Marqués de Alella Clàssic, rosat Señorío de Sarrià Navarra o negre Alcorta

criança Rioja, o cava Peralada Brut Reserva

Preu: 34 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones



RESTAURANT CAN SUÑÉ

Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

www.cansune.com

info@cansune.com

La nostra petita amanida de rovellonets i daus de moniato amb herbetes dels nostres horts Pastís de bolets amb rossinyols, ceps i múrgoles

Lluç a la Donostia als alls torrats, un puntet de vinagre suau, bolets, ceba tendra i patatetes Biscuit de Can Suñé amb xocolata calenta

Vi blanc Pansa Blanca Parxet DO Alella, vi negre Clos dels Àngels, o bé cava Parató reserva brut Coca de pa torrada feta a casa amb tomàquet Aigües i cafè o infusions
Preu: 39,50 € (IVA inclòs). Preu per persona (mínim 2 persones)

LA BODEGUETA

La Riera, 36

Tel. 93 791 53 55

Plats:

Rovellons
Botifarra esparracada amb rovellons
Vedella amb bolets
Rossinyols
Trompetes de la mort segons temporada

PIZZERIA ESTRAC

Camí Raí, 5

Tel. 93 791 31 88

www.pizzeriaestrac.com

Aperitiu: arbequines i sumaia

Entrant: Amanida tèbia de bolets, figues i formatge de cabra

Segon: Lasanya de bolets de temporada

Postres: Copa Catalanet gelat de ratafia del nostre obrador, nous caramel·litzades i crema de ratafia

Beguda: Pa, aigua, vi o cervesa Cafè o infusió

Preu: 22 € (IVA inclòs)

Només els caps de setmana

RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Dimarts i nits de diumenge a dijous tancat

Primer: Canelons de peix, marisc i bolets

Segon: Tronc de lluç al forn amb llit de patata i ceba i barreja de bolets

Postres: 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 EL VELLARD

Camí Raí, 18

Tel. 93 791 00 03

www.elvellard.com

www.facebook.com/elvellard

Menú degustació de les jornades dels bolets

Amanida tèbia de rovellons confitats amb herbes mediterrànies i vinagreta de mostassa antiga, o bé amanida de gamba llagostinera saltada, amb parmesà, pera i poma
Crema de ceps amb daus de pera fresca, foie i pipes, o bé cassoleta de bolets saltats amb ou ferrat de gallines ecològiques
Filet d'orada amb espinacs saltats, Parmentier de patata i olivada, o bé melós de vedella amb salsa de taronja, espinacs saltats i Parmentier de patata
Postres artesanes de la casa
Preu: 25 € (IVA inclòs). Beguda no inclosa. Servei de pa 2 €
Els menús han de ser per a tots els comensals de la taula

Altres visites recomanades:

- 31 d'octubre. Pack d'Art i Gastronomia. Fundació Palau + restaurants adherits
- Itinerari autoguiat pel nucli històric
- Relaxació a les aigües termals del municipi, al passeig dels Anglesos i de Mar. Itinerari Parc Can Muntanyà

Per a més informació:

www.caldetes.cat/turisme



Calella

PIZZA ITALIANA

Església, 321

Tel. 93 769 50 62

www.pizzaitalianacalella.com

polipizza@hotmail.com

Dimarts tancat

Pizza gran artesana amb tomàquet, mozzarella i barreja de bolets,

Beguda a triar entre vi, cervesa, refresc o aigua

Postres a triar entre flam de pannacotta casolana, iogurt natural amb mel i assortit de gelats

Preu: 11 € (IVA inclòs)

El menú només s'ofereix els migdies incloent el cap de setmana



RESTAURANT CAN MIQUEL

Riera Capaspre, 4

Tel. 937692745

dolobopo@hotmail.com

Dijous i diumenge al vespre

tancat

Menú especial jornada gastronòmica del bolet:

Primers

Saltat de bolets

Segon

Rap a la cassola amb rossinyols

Pa, vi i postres

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Entorn natural del far i les torretes (antigues torres de telegrafia òptica)
- Eix comercial
- Centre d'interpretació del Far de Calella i Refugi Antiaeri Parc Dalmau (dissabtes i diumenges de 10 h a 14 h)

Canet de Mar

Dissabte 2 de novembre

3a Festa del Bolet

A la plaça Macià. Amb paradetes de venda de bolets i productes de tardor, exposició de bolets, activitats infantils, demostracions de cuina, degustació de bolets, Gegants i Diablers de Canet i molt més.

Per a més informació:

Entitat Gastronòmica Moixons

Llepafils www.moixonsllepafils.cat

Diumenge 10 de novembre

Tast gastronòmic del bolet

Ofert pel col·lectiu de restauració Canet a l'Olla

6Q RESTAURANT

La Font, 21

Tel. 937940509

www.6qrestaurant.com

Dilluns tancat

Saltat de rossinyol de pi i gambes amb cruixent de pernil d'aglà i oli d'anxoves

AMEDIALUZ RESTAURANT

Riera Gavarra, 19

Tel. 93 794 37 25

coia@amedialuz.e.telefonica.net

facebook: A MEDIA LUZ Restaurant

Plats:

Croquetes de bolets 4,40 €

Agnolotti, pasta fresca farcida de bolets amb salsa de ceps 9,30 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km. 660,8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

Obert de divendres a dimarts migdia i de divendres a dissabte nits

Suggeriments de plats elaborats amb bolets:

Remenat de bolets i gambes 13,60 €

Cassoleta de gambes i xampinyons gratinats 13,75 €

Paella de bolets 13,60 €

Bacallà amb girgoles 15,70 €

Entrecot amb crema de bolets 18,90 €

(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Ruta El Triangle modernista al Maresme: Puig i Cadafalch, Gaudí i Domènech i Montaner



Mataró

16 i 17 de novembre

Mercat de Pagesia de la Tardor

Plaça de l'Ajuntament. Mercat artesà amb una mostra de bolets, formatges, mel, embotits... A més hi trobareu una demostració d'oficis, jocs tradicionals i tallers infantils.

Del 9 al 17 de novembre

29a Exposició de bolets del Maresme

Mostra que organitza la Secció de Ciències Naturals del Museu de Mataró - Direcció de Cultura de l'Ajuntament de Mataró. Activitats complementàries: exposició virtual de bolets de la Serralada Litoral Central 2013 (www.scn-mm.cat/bolets/expo.html), sortida a buscar bolets per l'exposició, visites guiades, tallers per a escolars, un taller familiar dins el programa *Viu el Parc* del Montnegre i el Corredor de la Diputació de Barcelona, i formació.

A Can Serra - Museu de Mataró

El Carreró, núm. 17-19

08301 Mataró

Tel. 93 758 24 01

Horari: de dm a diu de 17 a 20 h; i dissabte i diumenge d'11 a 14 h.

Micoencuentro

29 de novembre

Xerrada sobre la toxicitat dels bolets

A 2/4 de 8 del vespre a Can Palauet. A càrrec del Doctor Josep Piqueras i Carrasco, metge, micòleg i toxicòleg, membre del Grup Interhospitalari de Toxicologia Aguda de Barcelona i de la Societat Catalana de Medicina d'Urgències i Emergències

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurant.com

bocca@boccarestaurant.com

Menú degustació:

Tempura de camagross
Tàrtar de bolets del Maresme amb anxoves del Cantàbric, escarola frissé i tomàquet de jardí
Crema de ceps i nyoca amb petxines de pelegrí saltades
Bacallà amb llenega blanca, alls tendres i teula de pa al curri
Perdiu amb moixernons i castanyes
Gelat de múrgoles i crema de xocolata perfumat amb ratafia
Preu: 40 € (IVA inclòs)
Beguda i pa no inclosos

RESTAURANT EL NOU-CENTS

El Torrent, 21

Tel. 93 799 37 51

www.elnou-centes.com

restaurant@elnou-centes.com

Diumenges vespre tancat, al migdia obert amb reserva prèvia

Menú degustació:

Entrants:

Cebiche de bacallà amb taronja i gambes d'Arenys
Petita amanida de germinats amb rovelló botó a l'adob de cinc setmanes

Primers:

Piruleta cruixent de xai, rostit tradicional amb camagross
Or&Off

Rossinyols amb espadenyas i pols d'ametlles
Sotabosc del Montnegre amb aromes, fruits de la terra i la seva sorra de bolets

Trompetes negres estofades amb verdures de Can Rabassa i fetge d'ànec fresc grillé

Segons a triar:

Fricandó de rap amb bolets del dia i la picada de festucs
Premsat d'oca en el seu guisat de llenegues negres, cremós de moniato i coliflor

Les postres de la Laura:

Savarin de xocolata calenta, crumble de canyella i fruites fresques

Els bombons de bolets de la temporada



Pa i aigües minerals, Vichy Catalán o Fontdor
Preu del menú: 58 € (IVA inclòs).
Aperitiu no inclòs

RESTAURANT GAUDIUM

Muralla de Sant Llorenç, 22

Tel. 93 796 03 87

www.gaudiummataro.com

info@gaudiummataro.com

Diumenges tancat

Risotto de llagostins i rossinyols
12 €

Filet de bou amb salsa de trompetes de la mort
18 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA TREVA

Iluro, 50

Tel. 93 756 90 84 / 678 66 88 16

www.latreva.com

restaurant@latreva.com

Diumenges tancat

Mousse de foie amb pols de trompetes de la mort amb dues cebes confitades i sal negra de Hawaii
11 €

Crep farcida de ceps, botifarra i ceba confitada amb crema de formatge gratinada
11 € (IVA inclòs)



NUUS RESTAURANT – Hotel Atenea Port Mataró ****

Passeig Marítim, 324

Tel. 93 222 60 06 / Mòbil 664 459 946

www.hotelateneaport.com

restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Facebook: nuusrestaurant

Plats:

Amanida de rovellons confitats

amb vinagreta de romaní 9,20 €

Risotto de ceps i ànec amb el seu

pernil 13,50 €

Bacallà a la planxa amb

rossinyols, sobre llit de patata a la

vainilla 16,75 €

Premat de secret ibèric farcit de

bolets de temporada 14 €

Escuma Nuus amb farigola i

galleta 5 €

(IVA inclòs)

Aquests plats es poden gaudir

en un menú degustació (taules

completes) amb celler inclòs per

només 33,50 € per persona IVA

inclòs (aigua i vi DO Penedès)

RESTAURANT SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

www.sangioveserestaurant.com

info@sangioveserestaurant.com

Menú degustació:

Sopa de mollerics a la farigola

Minipasta de full farcida de bolets

i formatge

Tempura de lepiotes

Carreretes confitades al vinagre

de cava

Amanida d'espínacs tendres
amb ceps, magrana i formatge
Idiazábal

Saltat de barreja de bolets

Ravioli de confit d'ànec amb

carboneres

Bacallà confitat amb mongetes

del ganxet, botifarró i rossinyols

Minihamburguesa de bou farcida

de rovellons, rovellons saltats,

ceba i xips

Bescuit glacé de bolets amb

cruixent de nous i codony

Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

Aquest menú se servirà a tots els

comensals de la taula

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39

Tel. 93 790 36 43

www.canbruguera.com

Plats:

Crema de fredolics

Barreja de bolets saltats

Fricandó de vedella amb bolets

Rovellons a la brasa

Coca de bolets i llardons

CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10

Tel. 93 798 28 92

www.canmanolo.com

Plats:

Assortit de bolets saltats

Rovellons a la planxa

Saltat de botifarra negra amb

rossinyols

Filet amb trompetes de la mort i foie

CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16

Tel. 93 790 76 13

Primer: Croquetes de bolets

Segon: Lluç de palangre amb

saltat de bolets o bacallà amb

saltat de bolets

Postres: Flam d'ou, crema

catalogana o gelat

Pa, vi de la casa i cafè inclòs

Preu: 30 € (IVA inclòs)

LA NOVA ROSALEDA

Altafulla, 32

Tel. 93 799 43 21

Dilluns tancat

Plats:

Remenat de bolets

Vedella amb bolets

Peus de porc amb bolets

MUNDIAL

Camí Ral, 548

Tel. 93 798 15 97

www.restaurantemundial.es

info@restaurantemundial.es

Rovellons a la brasa

RESTAURANT CAMINETTO

Camí Ral, 407

Tel. 93 796 14 28

www.rte-caminetto.com

Primer: Quadretti farcits de bolets

amb crema de foie i encenalls de

parmesà

Segon: Llaminera de porc ibèric

amb ceps i reducció de vi de

Marsala

Postres: Tatin de poma amb gelat
de canyella

Pa, aigua i cafè o infusió

Altres visites recomanades:

- Cada dissabte, visita audioguiada al conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria i a la Vil·la romana de Torre Llauder.

- Diumenge 10 de novembre. Ruta per la història de Mataró

- Diumenge 24 de novembre. Ruta "El Modernisme a Mataró" i visita cultural audioguiada a la casa Coll i Regàs

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

www.visitmataro.cat

turisme@ajmataro.cat

Premià de Dalt

16 i 17 de novembre

XVII Exposició i tast de bolets

Lloc: Societat Cultural Sant Jaume

Riera de Sant Pere, 147

Tel. 93 752 29 08

Horari: Matins d'11 a 14h, tardes de 16 a 20h

Organitza: Secció Tocats pel bolet

Premià de Mar

RESTAURANT L'ONA

Carretera N II km.638,5

Tel. 93 752 21 81

www.restaurant-ona.com

Aperitiu: Croquetes farcides de ceps i foie, acompanyades amb un copa de cava

Primer: Amanida tèbia de bolets i gambes o crema de bolets

Segon: Filet de porc farcit de bolets a la salsa de vi o llenguado a la crema de bolets

Postres: Gelat de vainilla amb xocolata o púding de fruites amb nata

Celler: Rioja Bordón Crianza o Pansa Blanca Alella
Aigua, pa i cafè

Preu: 35 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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



Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA

Església, 104

Tel. 93 767 17 35

www.canformiga.com

restaurant@canformiga.com

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

Menú 12,50 € migdia de dimarts a divendres (no festius)

Primer plat: Remenat d'ou amb tomàquet i bolets

Segon plat: Estofat de mongetes, cuixeta d'ànec i bolets

Pa, postres recomanades, aigües minerals i vins catalans. Cafè no inclòs

Menú 21 € (migdia i nit) cap de setmana de divendres nit fins diumenge migdia (migdia i nit) de dimarts fins divendres migdia low cost 20,50 €

Primer plat: Amanida de tardor tèbia de fruits secs, bolets i formatge de cabra

Segon plat: Timbal de fregida de bolets, ou i botifarra de perol
Pa, postres recomanades de tardor, aigües, vins catalans i cafè inclòs

Menú 30,50 € (migdia i nit) tota la setmana, de dimarts a diumenge migdia

Primer plat: Timbalet de rossinyols amb foie d'ànec, pinyons i formatge brie

Segon plat: Turnedó de filet de vedella amb reducció de vi negre i trompetes de la mort

Pa, postres de tardor, aigües, vins catalans recomanats i cafè inclòs
Tots els menús són amb IVA inclòs
Només reserves per telèfon, no per correu electrònic

RESTAURANT CAN ROSICH

Carrer del Mar, 122

Tel. 93 767 28 87

www.restaurantecanrosich.es

canrosich1737@hotmail.es

Plats:

Arròs cremós amb variat de bolets de la comarca 11,50 €

Puntes de llaminera de porc ibèric amb saltat de bolets i gratinat de patates 14,50 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com

info@restaurantdiagonal.com

Dimarts tancat

Plats de tardor 2013:

Trinxat de bolets, mongetes i botifarra de perol 7,75 €
Amanida amb encenalls de pernil
Jabugo magrana i ceps confitats 7,50 €

Chuletón galleg amb bolets i carxofes saltats amb pernil 17,75 €

Canelons de 5 bolets, carxofes,

pollastre i foie 8,95 €

Croquetes casolanes de ceps i bacallà 7,50 €

Civet de porc senglar amb festival de rovellons 9,85 €

Ravioli de foie, bolets, gambes i ceba caramel·litzada amb salsa 8,75 €

Cua de rap al forn amb rovellons i carxofes 14,75 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- 9 de novembre: Fira-mercat d'artesanía a la plaça Mèlies de 9 a 21 h
- Església Parroquial de Santa Maria
- Fundació Tharrats d'art gràfic al Centre Cultural de Can Comas



Sant Iscle de Vallalta

16a Festa del Bolet de Sant Iscle de Vallalta 26 i 27 d'octubre

Dissabte 26 d'octubre

A les 9 h **Sortida boletaire** amb la micòloga Tània Jiménez de la Societat Catalana de Micologia
Punt de trobada: davant de l'Ajuntament amb vehicles particulars
Oberta a tothom que vulgui participar-hi
Cal dur calçat còmode i cantimplora amb aigua
No cal inscripció prèvia

Diumenge 27 d'octubre

A partir de les 9 h al centre del poble

• **7è. Ral·li fotogràfic "Tocats pels bolets"**. Activitat "Viu el parc"

• **Esmorzar boletaire**

A l'estand dels Voluntaris per la Cultura i les Festes i en els diferents restaurants del poble

• **Fira de bolets i productes artesanals**

• **Exposició micològica**

• **Tastets elaborats amb bolets**

A l'estand de l'Associació de la Gent Gran i altres entitats

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

De les 10 h fins a les 13.30 h
Inflable bolet

De les 10 h fins a les 15 h **Passeja amb els Rucs del far**. Preu per persona: 2 €

Taller "Fem bolets de fang"

A partir de les 11 h i durant tot el dia, **Actuacions musicals diverses** amb el grup Les Tonton Farcis de Colliure

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

A partir de les 11 h a l'estand del Club Patí Santiscler, **Taller infantil "Mòbils de tardor"**

A les 11.30 h a l'estand de l'ASSOEMP, **Taller de Reflexologia** a càrrec de Teràpies Dones d'Aigua

A les 12 h **Exhibició de danses orientals** amb la companyia Orientalium de Calella

A les 13 h **Espectacle infantil** amb Jaume Barri. Activitat "Viu el Parc"

A les 16.30 h davant l'Ajuntament, **Plantada de gegants**

A les 17 h, **Espectacular cercavila**. Amb: Gegants de Tordera, Gegants de Santa Susanna, Gegants de Pineda, Gegants d'Arenys de Munt i Gegants de Sant Iscle.

Seguidament, **Assaig exterior dels Castellers de la Vallalta**

I per tancar la festa, **Castanyada popular**. Amb la col·laboració dels Cantaires de Sant Iscle

Notes d'interès:

En cas de pluja tots els actes es realitzaran al pavelló municipal
L'horari de la fira serà de 9 a 19 h

Diumenge 10 de novembre

A les 10 h

PASSEJADA DE TARDOR "El Montnegre de Ponent: boscos, urbanitzacions i masies"

Els vessants meridionals del Montnegre de Ponent ofereixen un seguit de sots humits i boscos espessos, només interromputs pels escassos testimonis d'ocupació secular i tradicional que representen els masos; però també per la moderna i poc sostenible tendència a urbanitzar la muntanya.

Recorregut: 6 km · Desnivell: 250 m

Punt de trobada: a les 10 h, a

l'Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta.

Desplaçament en vehicles particulars fins a la urbanització Font Montnegre.

Preu: adults, 3 euros; menors, entre sis i dotze anys, 2 euros; 10% de descompte per a famílies nombroses.

No cal inscripció prèvia.

Cal dur calçat còmode per caminar i cantimplora amb aigua.

Si el temps no permet fer l'activitat en bones condicions, s'anul·larà la sortida.

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Tel. 93 794 61 28 Ext. 2
fidelrc@diba.cat



EL REBOST DEL MONTNEGRE

25 de juny, 2 · Sant Jaume, 3
Tel. 93 794 60 71
www.elrebostdelmontnegre.cat
info@elrebostdelmontnegre.cat
Dimecres tancat
Risotto de bolets
Canelons de bolets amb beixamel
de trompetes de la mort

EL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Pol
de Mar, km 22,70
Tel. 93 795 06 01
Dilluns tancat
Rossinyols saltats amb botifarra
negra
Civet de senglar amb llenegues
Rovellons a la brasa amb all i julivert
Vedella rostida amb gírgoles
Pebrots del piquillo farcits amb
crema de bolets
Remenat amb bolets

EL JABALÍ

Plaça Major, 14
Tel. 93 794 63 14
Senglar amb bolets
Fricandó amb salsa de rossinyols
Botifarra del Racó de la Maria
amb rovellons a la brasa
Popets amb rovellons a la brasa
Guatlles amb bolets

FRANKFURT CAN MINGO

Plaça Major, 2
Tel. 93 707 63 69
Bolets a la planxa

Altres establiments participants:

EL RACÓ DE LA MARIA, Carnisseria-Xarcuteria

Plaça Major, 3
Tel. 93 794 63 80
Productes propis. Especialitat en
botifarres
Botifarra de trompetes de la mort
Botifarra de rovellons
Botifarra de ceps

Altres visites recomanades:

- Recorregut del Concurs de decoració "Festa del Bolet"
- Itineraris pel parc del Montnegre-Corredor
- Parc dels Vegetals
- Església parroquial



Sant Pol de Mar

Dissabte 2 de novembre

Fira de la Tardor

Fira artesana relacionada amb els productes de tardor
A la plaça de l'Estació, des de les 10 h fins a les 20 h
Organitza l'Ajuntament de Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 45 47

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
Risotto de ceps
Sopa de bolet escaldat
Els plats se serveixen dins del menú de cap de setmana (25 €) i també estan com a suggeriment a la carta

HOSTAL CAN TARANO

Nou, 3-5
Tel. 93 760 06 59
www.can-tarano.es
Remenat de bolets amb alls tendres
El plat s'ofereix al menú del dia a 11,50 € (IVA inclòs)

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com
Diumenge al vespre i dilluns tancat
Primers plats:
Vol-au-vent de bolets a la crema
Carpaccio de ceps i foie
Segons plats:
Magret d'ànec amb trompetes de la mort
Lluç amb rossinyols saltats

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info
Terrina tèbia de bolets amb tomàquet concassé aromatitzada amb alfàbrega
El plat es troba al menú de degustació (35 €) i a la carta

MARGOT

Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Saltat de bolets amb botifarra esparracada
Els plats s'ofereixen al menú de caps de setmana a 18 €

SOC GARDEL

Dr. Furest, 10 (plaça de la Punta)
Tel. 93 760 08 53
Obert de divendres a dilluns
Timbal de xai confitat amb
rossinyols i botifarra negra

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91

Plats:

Quiche de bolets
Crema de bolets amb ratlladura
de tòfona
Saltat de bolets amb botifarra
negra

Els plats estaran disponibles al
menú i com a suggeriments a la
carta

Altres establiments participants:

EL TRENCALL

Menjars per emportar

Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42
Obert els caps de setmana

Plats:

Croquetes de ceps
Canelons de bolets
Vedella amb bolets

CARNISSERIA CA L'ALEIX

Nou, 1
Tel. 93 760 06 04
Hamburguesa de bolets
Botifarra de bolets

CÀTERING SAULEDA

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

Dilluns tancat

Primers plats:

Lasanya de salmó amb salsa de
ceps i ceba confitada
Pastís de bolets amb salsa
romesco i bouquet de verduretes
Crema de ceps amb bombó
de foie, financier d'escalunya
caramel·litzada i bouquet de brots

Segons plats:

Melós de vedella amb salsa Pinot
Noir i bolets de Sant Cebrià
Timbal de xai amb el seu suc
i trinxat de la Cerdanya amb
rossinyols
Llenguado al vapor amb cebetes i
rovellons

PASTISSERIA SAULEDA

Manzanillo, 20 - Tel. 93 760 04 65
Nou, 33 - Tel. 93 760 08 58
www.sauleda.cat
sauleda@sauleda.cat

Els dilluns no festius la pastisseria
romandrà tancada
Banda salada de bolets
Quiche lorraine de bolets

EL CROSTÓ. PA DE LLENYA

Jacint Verdaguer, 2
Tel. 666 123 335
pa.elcrosto@gmail.com
Obert cada dia
Pizza de bisbe negre amb girgoles

FORN DE PA GRIMAL

Abat Deàs, 29 / Tobella, 1
Tel. 93 760 05 02 / 93 760 30 98
www.forndepagrimal.com
grimal@forndepagrimal.com
Obert cada dia
Pizza de bolets variats

EL NOU GRIMAL

Nou, 37
Tel. 93 760 42 23
Obert els caps de setmana
Coca d'ibèric amb formatge brie i
rossinyols

Altres visites recomanades:

- Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar
- Ruta pel camí de Ronda al seu pas per Sant Pol de Mar
www.santpol.cat

Sant Vicenç de Montalt

RESTAURANT LA CALETA

Passeig del Marquès de Casa
Riera, 45
Tel. 93 791 16 58
mcosta@llavaneres.es
Rovellons amb all i julivert
Trinxat de botifarra blanca i negra
amb bolets
Albergínies farcides de bolets,
gambes i pèril i gratinades

RESTAURANT L'IBÈRIC

Costa Brava, 16
Tel. 93 791 05 14
Dilluns tancat
Rovellons a la planxa
Calamars saltats amb bolets i ous
Espardenyes saltades amb bolets
i ous
Timbal de bolets amb pèril i ous
de corral

Altres visites recomanades:

- Passeig del Marquès de Casa Riera
- El nucli antic



Teià

16 de novembre

Fira del Bolet

Al parc de can Godó. Esmorzar amb botifarra esparracada, activitats infantils, parades de venda de bolets i productes de tardor i molt més

LA PALMA JAZZ CAFE

Pere Noguera, 6
Tel. 93 540 75 08
lapalmajazzcafe@gmail.com
Risotto de bolets i verdures

RESTAURANT EL NOUANTIGÓ

Plaça Sant Jaume, 5-6
Tel. 93 540 04 23
www.elnouantigo.com
info@elnouantigo.com
Obert tots els migdies, i les nits de divendres i dissabtes

Primer plat:

Saltat de favetes confitades amb estofat de bolets

Segon plat:

Fideus secs de cargols i moixernons amb costella de porc ibèric

Preu: 25,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- La ruta del Vedat
- Parc arqueològic Cella Vinària i Centre d'Acollida Turística

Vilassar de Mar

EL TERRAL

Sant Joan, 46
Tel. 93 750 69 15
Dilluns tot el dia i nits de diumenge a dijous tancat
Rovellons amb gírgoles a la brasa amb oli d'all i julivert (segons mercat)
Amanida tèbia de bolets saltats amb xips de carxofa
Arròs cremós de bolets de temporada
Trinxat de patata confitada i bolets salvatges
Remenat cremós de rossinyols
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 alloli de tòfona
Calamarcets saltats amb rossinyols
Tall de turbot o daurada salvatge al forn de llenya amb bolets saltats (segons mercat)
Civet de senglar amb bolets de temporada
Botifarra de bolets a la brasa amb mongetes del ganxet i cruixent de cansalada

BOTAVARA

Colom, 76
Tel. 93 754 19 55
Plats de la carta:
Barreja de bolets de la comarca amb botifarra esparracada
Crema de carbassa amb camagroc i rossinyols
Bacallà amb ceps
Rovellons a la graella amb all i julivert
Peus de porc gratinats amb bolets del moment
Fricandó de vedella amb cama-secs

Altres establiments participants:

CAN POCURULL, xarcuteria i plats cuinats

Sant Joan, 30
Tel. 93 759 39 99
www.canpocurull.com
canpocurull@canpocurull.com
Facebook: xarxuteriacanpocurull
Botifarres crues farcides de barreja de bolets
Mandonguilles de bolets amb crema de bolets
Canelons de bolets
Croquetes de bolets
Paté de bolets
Bull blanc amb bolets

Altres visites recomanades:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Espai Cultural Can Bisa c/ Montserrat, 8



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



Jornades Gastronòmiques
de la cuina del

Bolet al Maresme 2013



Compromís | Compromís
Calidad Turística | Qualitat Turística

Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament d'Arenys de Mar
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 Mataró
Ajuntament de Premià de Dalt
Ajuntament de Premià de Mar

Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Vilassar de Mar
Joan Lluís Gómez, sommelier

Entitats:



Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat

Tel. 93 741 11 61

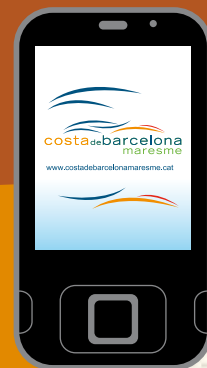
El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.



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

