



*Del 14 de març al 30 d'abril*

Jornades Gastronòmiques  
de la cuina del

*Pèsol*

del Maresme  
2013

**Caldes d'Estrac**

**Arenys de Mar**

**Arenys de Munt**

**Argentona**

**Cabrera de Mar**

**Cabrils**

**Calella**

**Canet de Mar**

**Malgrat de Mar**

**Mataró**

**Sant Andreu de Llavanes**

**Sant Cebrià de Vallalta**

**Sant Pol de Mar**

**Sant Vicenç de Montalt**

**Teià**

**Tordera**

**Vilassar de Dalt**

**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 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 Palafolls, i els bolets del baix Maresme (a la tardor).

La cuina -amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra- té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs.

La DO Alella és una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat vinífera més característica és la

pansa blanca. Els vins blancs, la producció majoritària, són el resultat de sumar les virtuts de diverses varietats de raïm. Per descobrir els secrets d'aquest vi excel·lent es pot visitar algun dels cellers 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: Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

## Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



# Productes de la Terra

## Artesania Alimentària

El pèsol és un dels conreus amb més tradició a la comarca del Maresme. Tot i que actualment es conreen diverses varietats, les més arrelades a la comarca i més apreciades són les varietats garrofal i floreta. No són gaires els pagesos que conreen aquestes dues varietats, i comercialitzen la seva producció principalment mitjançant la venda directa o en petites botigues i parades dels mercats municipals. Els pagesos del Maresme conserven curosament la llavor que produeixen ells mateixos d'un any per l'altre. Al Maresme el pèsol té marca de garantia que l'acredita!

Incorporar a l'oferta gastronòmica dels restaurants de la comarca el pèsol del Maresme permet donar identitat a la cuina que es fa en els fogons maresmencs, tot vinculant-la al territori que els envolta i també fa possible mantenir el conreu d'aquestes varietats de pèsol i el manteniment de l'activitat agrícola de la comarca. Aquestes *Jornades gastronòmiques del pèsol del Maresme* són una excel·lent oportunitat per degustar en els restaurants del Maresme que hi participen, aquesta "perla verda" tan apreciada.

Per donar suport al sector de l'agricultura i de l'artesania alimentària, el Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen conjuntament en el projecte estratègic anomenat "Xarxa Productes de la Terra", que inclou una sèrie d'accions que han de servir per donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme, per millorar-ne la seva comercialització i per preservar les varietats tradicionals com els pèsols garrofal i floreta.

Aprofitem aquesta oportunitat per fer-vos conèixer els productors de pèsol garrofal i floreta que formen part de la "Xarxa Productes de la Terra-Maresme".

Si teniu interès en més informació o voleu formar part del cens de productors, visiteu la plana web: [www.ccmaresme.cat/productesdelaterra](http://www.ccmaresme.cat/productesdelaterra)

### Consell Comarcal del Maresme



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



# Productors de pèsol del Maresme

## ● Alella

**PAU GUTIERREZ PEDEMONTE**

652 531 807 / lhortdenpau@moviments.net

## ● Argentona

**BELLATRIU SCP**

657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

## ● Cabrera de Mar

**PERE RIBOSA**

646 536 427 / jsenglar@hotmail.com

**HORTICULTURA NOE S.C.P**

609 469 215 / noexufre@hotmail.com

**COOPERATIVA DE CABRERA DE MAR**

937 590 149 / agricolacabrera@telefonica.net

## ● Calella

**JOAQUIM GINESTA**

619 329 593 / ginesta1@hotmail.com

## ● Malgrat de Mar

**AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC**

627 444 153 / xavierprogresga@terra.es

## ● Mataró

**SALVADOR GRAU ROMA**

937 550 578 / salvadorgrau21@hotmail.com

## ● Palafolls

**CONCA DE LA TORDERA SCCL**

667 693 855 / ramon@concadelatordera.com

**EL MOLÍ DE PUIGVERT**

931 155 060 / info@fundaciomoli.org

## ● Sant Andreu de Llavaneres

**HORTA RABASSA**

660 594 656 / frabassa@gmail.com

**HORTA MARCÓ**

649 338 798 / marc@hortamarco.com

**HORTA GRAUPERA**

610 771 136 / verdures@hortagraupera.com

**HORTA MARRÉ**

636 785 649 / immagomez@hotmail.es

**HORTA PERA**

937 926 449 / laurape@hotmail.com

## ● Sant Cebrià de Vallalta

**JAUME PLA JUBANY. CA L'ESTRANY**

628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com

## ● Tordera

**AGRÀRIA BAIXA TORDERA**

938 640 043 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat



## Pèsols

### Ingredients per a 4 racions

500 g de pèsols frescos i molt tendres, desgranats  
50 g de cansalada grassa i lleugerament salada,  
tallada a daus menuts  
100 g de porro picat molt fi  
½ gra d'all petit, picat menut  
15 fulles de julivert i 3 de menta  
picades molt fines  
25 g d'oli d'oliva verge extra  
50 g de xerès sec  
50 g d'aigua mineral  
Sal i pebre blanc

### Preparació

En una cassola amb l'oli mesurat, feu-hi sofregir els dauets de cansalada només 1 minut, afegiu el porro picat, salpebreu i a foc lent deixeu coure uns 9 minuts, afegiu-hi l'all, el julivert i la menta i deixeu-ho coure 1 minut més.

Tireu-hi el xerès i deixeu-lo reduir completament.

Afegiu-hi el pèsols, salpebreu de nou el conjunt, tireu-hi l'aigua i deixeu-ho coure només durant uns 6 minuts. (El temps de cocció està relacionat amb la tendresa del producte)

Els pèsols estan llestos per servir-los acompanyats per exemple "d'un toc" de botifarra blanca, negra o del perol

### Restaurant Sant Pau Carme Rusalleda, Sant Pol de Mar 3 estrelles Michelin

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc 2011 del Celler Bouquet d'Alella**. La textura del pèsol i el seu caràcter dolç harmonitza amb aquest blanc fresc, aromàtic amb records de fruita blanca madura i flors blanques, cremós en boca i persistent.



## Mandonguilles de ceps amb pèsols de Llavdneres



### Ingredients

Per a les mandonguilles:

Carn de porc / Carn de vedella / Ceps / Molla de pa / All picat / Llet / Julivert picat / Ous / Sal i pebre

Pel sofregit:

Cebes / Tomàquet fregit / Aigua

### Preparació

Per a les mandonguilles:

Netejarem els ceps i els escaldarem. Reservarem l'aigua. Tallarem els ceps a daus petits i el posarem en un bol. Posarem el pa a remullar amb la llet, i ho reservarem.

Afegirem al bol, els ceps, la carn picada, el all picat, el julivert picat, els ous, i el pa prèviament remullat. Rectificarem de sal i pebre, i farem les mandonguilles.

Pel sofregit:

Pelarem la ceba i les tallarem brunoise. La sofregirem fins que quedi ben rossa. Seguidament hi afegirem el tomàquet i el deixarem reduir.

Fregirem les mandonguilles prèviament enfarinades. Un cop fregides les afegirem al sofregit. Posarem l'aigua d'haver escaldat els ceps i deixarem coure uns 12 minuts. Finalment hi posarem els pèsols nets i deixarem coure uns 10 minuts més. Si volem podem fer una picada per acabar de lligar la salsa.

### Restaurant Masia Cal Nano, Tordera

Harmonia vi DO Alella: **Marfil Negre Criança 2010 del Celler Alella Vinícola**. Aromes terrosos dels ceps combinats amb la cremositat del pèsol, un contrast en el plat on el vi aporta volum, frescor i el toc especiat necessari per aquesta combinació.

## Pèsols saltats amb papada ibèrica a l'aroma de menta

### Ingredients per a 4 persones

320 g Pèsols cuits

0,05 l vi blanc

200 g papada ibèrica

8 fulles menta

½ ceba

### Preparació

(temps de preparació 10 minuts)

Ofegar la ceba tendra a foc lent amb oli i afegir-li la papada tallada a brunoise (a daus petits) i el vi blanc. Afegir els pèsols i deixar-ho coure durant 2 minuts; afegir les fulles de menta, salpebrar al gust, fer-lo saltar 5 minuts més tot junt i ja estarà llest.

### Baladía Restauració, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **Jove Merlot 2011 del Celler Can Roda**.

Merlot mediterrània, floral, fresca, fruits vermells amb cos mig i elegant per aquest plat ric en contrast de sabors però de delicada textura aportada pels pèsols.



## Ventre i llengua de porc amb pèsols del Maresme

### Ingredients per a 4 persones

2 ventres / 3 llengües / 2 kg de pèsols / 1 ceba de Figueres grossa / 2 tomàquets madurs / 3 grans d'all / 150 cl. oli d'oliva / 100 cl. vi ranci / 50 g ametlles torrades / Una fulla de llorer

### Preparació

En una cassola poseu l'oli i la ceba tallada en juliana fina els alls picat i la fulla de llorer. Es posa al foc i que vagin coent lentament tots el ingredients quant la ceba ja comenci a ser transparent, hi afegiu els tomàquets trossets i el vi ranci ho deixeu coure un moment.

El ventre i la llengua ja les heu de tenir nets i cuits, aquesta cocció ja la fan a la cansaladeria que les haureu comprat.

Talleu el ventre i la llengua a trossos i els afegiu a la cassola. Ha de coure fins que quedi tou en aquest punt hi afegiu els pèsols que ja els tindreu desgranats.

Que tot plegat faci la xup-xup fins que els pèsols siguin cuits.

Hi feu una picada amb les ametlles torrades, ho ajunteu a la cassola i a la que comenci a iniciar el bull ja tindreu el plat apunt per portar a la taula.

### La Teca plats cuinats, Argenton

Harmonia vi DO Alella: **93 ceps 2010 del Cellar Serralada de Marina - Altrabanda**. El predomini del ventre i la llengua es bàsic per l'harmonia d'aquest plat, el sumoll aporta equilibri, aromes i persistència en boca suficient per aquest plat complex i contundent.



## Pèsols del Maresme, amb sípia, botifarra i oli de pinyons



### Ingredients

300 g de pèsols / 150 g de ceba de Figueres / 2 alls tendres / 150 g de tomàquet madur / 1 sípia / 200 g de botifarra (2 unitats) / 20 g de pinyons / Oli d'oliva verge extra / Sal, pebre blanc mòlt / 1 xarrup de vi de xerès sec o vi blanc / 1 fulla de menta per a decorar

### Preparació

Picar la ceba i "potxar-la". Escaldar els tomàquets per pelar-los i treure'n les llavors, i el piquem petit.

Pelar els alls tendres i tallar a rodanxes. A mig fer la ceba, afegim el tomàquet i els alls.

Netejar la sípia i trossetjar a daus. Afegir-la al sofregit. Hi aboquem els pèsols en cru i els saltem amb un "xarrup" de vi de xerès, una fulla de llorer i salpebrem. Una vegada evaporat l'alcohol, cobrim amb aigua durant 35 minuts a foc mig-baix, tot vigilant el "dente" del pèsols.

Saltegem en una paella els pinyons amb oli i reservem.

La botifarra la podem brassejar sencera, o bé esparracada

### Presentació

Escurrem els pèsols per eliminar l'excés d'aigua i muntem dins un motlle rodó al plat, posant al damunt la botifarra, decorant amb una fulleta de menta i aboquem un xic d'oli de pinyons i n'escampem pel voltant del plat.

També podem marcar a la paella les potes de la sípia i les acompanyem a la botifarra.

### Bar-Restaurant Sis-b, Malgrat de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Allier 2010 del Cellar Marqués de Alella**. Blanc amb estructura, ric en aromes (fruita blanca madura, tocs cítrics i tropicals, amb notes de criança) i persistència en boca, capaç de complementar un plat de diferents textures i sabors.

## Pèsols amb sèpia i patates

### Ingredients

Una sèpia de 500 g / ½ Kg. de Pèsols de la Floreta desgranats / 3 Cebes tendres / 2 Alls tendres / 1 Got de vi blanc d'Alella / 1 Got petit d'oli d'oliva / ½ L. aigua amb sucre / 300 g patates del Maresme / 1 Polsim de sal

### Per la picada:

50 g ametlles i avellanes / 1 Nyora / 1 Gra d'all i julivert

### Preparació

En una cassola s'hi posa oli d'oliva i la sèpia tallada a trossos en fred. Quan s'hagi consumit l'aigua de la sèpia hi afegim les cebes i els alls tendres. Un cop cuit ho reguem amb vi blanc. Ho deixem reduir. Aboquem els pèsols i les patates, ho salem. Tot seguit ho cobrim amb l'aigua amb sucre. Quan la sèpia estigui tova hi afegim la picada.

### Per la picada:

En un morter hi piquem les ametlles i les avellanes, la nyora (que l'hauem escaldat), l'all i julivert, i ho desfem amb una mica d'aigua.

### Escola de Restauració del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme, Mataró

Harmonia vi DO Alella: **Foranell Pansa Blanca 2008 del Celler Joaquim Batlle**. Una Pansa Blanca amb cos, acidesa fresca i viva combinada amb les aromes de la seva lleugera criança (vainilles, fruits secs, lleugerament especiada i balsàmica) capaça d'harmonitzar un plat de la terra i de l'horta.



## Sípia amb pèsols del Maresme

### Ingredients per a 4 persones

2 sípies mitjanes / 1 kg de pèsols / 1 ceba gran / 1 tomàquet madur / 1 got de vi blanc sec / 1 branca de farigola / 1 fulla de llorer / Oli d'oliva / Sal i pebre negre

### Per a la picada:

2 torradetes / 2 dents d'all / 2 branques de julivert / 15 ametlles torrades / 1 melsa de sípia

### Preparació

Netegem, tallem la sípia a trocets i reservem una melsa per afegir més tard a la picada.

En una cassola amb un bon raig d'oli d'oliva, hi posarem la sípia i deixarem que es vagi daurant amb un polsim de sal i pebre.

Mentrestant pelem la ceba, la piquem i la incorporem a la cassola juntament amb la sípia.

Quan veiem que la ceba comença a agafar color dauratet, afegirem un tomàquet madur rallat.

Quan el sofregit estigui a punt hi afegirem el got de vi blanc, la fulla de llorer, la branca de farigola i els pèsols crus.

Quan hagi reduït el vi blanc, hi afegirem dos gots d'aigua, la picada, ho taparem i ho deixarem coure a foc lent durant uns 15 minuts.

Ho provem i rectificuem de sal si cal.

Ja ho tindrem a punt per servir. Bon Profit!

### Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Galáctica 2009 del Celler Marqués de Alella**. Pansa Blanca voluminosa, golosa, persistent per a un plat tant nostre amb evocacions mediterrànies.





## Crema de pèsols amb "morquilla" cruixent i núvol de menta

### Ingredients per a 4 persones

½ l brou d'au / 2 uds del blanc del porro / 500 g pèsols frescos / 1 patata mitjana / 1 morquilla d'arròs / 1 cullerada de sal i pebre / 25 cl de nata / 50 g mantega / 4 tomàquets cherry / 10 g de fulles de menta fresca

### Preparació

Tallar el porro en tires fines i saltejar-lo amb la mantega a foc lent. Afegir la patata pelada i tallada en daus i mullar-la amb el brou d'au. Deixar bullir fins que la patata estigui cuita.

Incorporar els pèsols frescos i bullir dos minuts.

Triturar i colar per un colador xinès.

Rectificar de sal i pebre i reservar.

Tallar la "morquilla" en trossos de 3 cm d'alt, marcar a la paella pels dos costats.

Bullir la nata i incorporar fora del foc les fulles de menta. Triturar i colar, rectificar de sal i pebre.

Reservar en fred (6 hores).

Muntar la nata infusionada amb la menta fins a un punt cremós.

Escaldar en aigua els tomàquets cherry i pelar-los.

### Presentació

En un plat fons, disposar una quenefa de núvol de menta, la "morquilla" cruixent i el tomàquet cherry i servir, un cop a taula, la sopa de pèsols, per convertir el plat en crema de pèsols

### Restaurant de l'Hotel Gran Sol, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Parvus Rosé 2012 del Celler Alta Alella**. Plat de contrastes, ric en combinacions de textures que es complementa amb aquest rosat aromàtic i cremós.



## Pesto de pèsol amb parmesà i caviar de tomàquet

### Ingredients per 4 persones

16 torrades d'una barra de pa  
1 cl d'oli d'oliva  
200 g de pèsols nets  
1 dent d'all  
suc de ½ llimona  
40 g de parmesà ratllat  
4 fulles d'alfàbrega  
Sal i pebre  
4 unitats de tomàquet



### Preparació

Bullim els pèsols 3 minuts, els refresquem amb aigua i gel, així ens quedaran d'un color verd viu. Els triturem amb l'oli d'oliva, l'all, l'alfàbrega, el parmesà, la sal i el pebre. Fem les torrades amb el pa i li posem una cullerada a sobre. Per fer el caviar de tomàquet fem servir les llavors i amb molta cura les posem a sobre. En acabat posem sal maldon i pebre

### Restaurant 6Q, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Merlot 2012 del Celler Roura**. Rosat, fresc i dinàmic per un plat original i diferent. La complexitat d'aromes del vi es donen de la mà amb un plat amb múltiples sabors i textures, però sempre delicats.



## Caldes d'Estrac

Del 7 de març al 30 d'abril

**Pesolada de Caldes d'Estrac**  
Inauguració 7 de març

### RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6  
Tel. 93 791 32 00

Dimarts i les nits de diumenge a dijous tancat

Aperitiu Marola amb vermut de la casa

Pèsols de la floreta ofegats a la catalana

Llobarro al forn estil Marola o bé sèpia d'Arenys amb mandonguilles

Gelat de vainilla amb xocolata calenta

Celler: vi blanc Blanc de Blancs de Puig Munts o bé cava Brut Reserva de Peralada

Coca de pa torrada amb tomàquet  
Aigua de Sant Aniol

Cafè Brasília

Preu: 38 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró (15 € IVA inclòs)



### CAN SUÑÉ

El Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

[www.cansune.com](http://www.cansune.com)

[info@cansune.com](mailto:info@cansune.com)

Obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte  
Amanideta de colors del nostre Maresme amb formatge fresc, pernil serrà i fruits del temps  
vinagreta de pèsols

Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, les dues botifarres, cebeta, allets tendres i la picada de nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles.

Romescada de lluç del nord amb musclos del bouchot i les seves patatetes

Brownie d'avellanes, nous i ametlles amb confitura de maduixa

Bodega escollir entre: Marqués de Alella blanc, Clos dels Angels Gran feudo rosat chivite, Cava Parató brut

Aigua de Caldes de Bohí, aigua mineral de Vichy, cafè o infusions  
Coca de pa torrada feta a casa per sucari amb tomàquet

Coca de pa i postres elaborats al nostre obrador

Preu: 39,50 € (IVA inclòs) mínim dues persones

## RESTAURANT EL TALLER

Passeig de Sant Pere, 2  
Tel. 93 791 26 01

[www.restauranteltaller.com](http://www.restauranteltaller.com)  
Dimarts i dimecres (excepte festius) tancat

Pèsols de la floreta ofegats a la catalana  
Bacallà amb samfaina i mongetes del ganxet o bé entrecot al pebre Postres del dia

Celler: Vi Perelada o cava Parxet, aigua  
Pa i cafè

Preu: 40 € (IVA inclòs)  
El menú de la Pesolada només s'ofereix els caps de setmana

## FONDA MANAU

Sant Josep, 11  
Tel. 93 791 04 59  
[www.manau.cat](http://www.manau.cat)  
[info@manau.cat](mailto:info@manau.cat)

Dimarts i les nits de diumenge a dijous tancat

Coca torrada amb paté de la casa  
Pèsols de la floreta saltejats amb pernil de Jabugo, o bé pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc i botifarres negra i del perol  
Timbal de cuixa de xai al forn i verduretes cruixents, o bé sepieta d'Arenys ofegada amb ceba tendra, alls tendres i tomàquet de penjar

Copa de crema de taronja i maduixes del Maresme, o bé gelat (fet a casa) de crema de codonyat

i panses de moscatell  
Aigua, vi blanc Marqués de Alella clàssic o blanc Pescador, Castillo de San Javier (Navarra) rosat o Cresta rosa, Azpilicueta Rioja, o cava Castell de Perelada Brut Reserva, cafè  
Preu: 35,50 € (IVA inclòs)  
Mínim dues persones

## LA BODEGUETA

Riera, 36  
Tel. 93 791 53 55  
Dilluns tancat

Crema de pèsols amb encenalls de pernil ibèric  
Pèsols floreta a la catalana ofegats  
Calamarcets a la planxa o filet de bou  
Postres del dia, vi, aigua o cava  
Preu: 25 € (IVA inclòs)

## VORAMAR

Passeig Musclera, 10  
Tel. 93 791 09 44  
Obert els migdies i les nits de divendres i dissabte, tancat dimecres

Pèsols ofegats  
Suquet de rap amb cloïsses  
Coca de Llanereres o gelats de la casa  
Vi blanc Marqués de Alella  
Aigua i cafè  
Preu: 34 € (IVA inclòs)  
Restaurant participant a la Pesolada de Caldes d'Estrac, i al Plat de Mataró

## Altres visites recomanades:

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

## Arenys de Mar

### Pesolada Popular 16 de març

Inici a les 13.30h del migdia a la Plaça de l'Església d'Arenys de Mar, organitzada per la Regidoria de Turisme juntament amb l'Associació de Fires Gastronòmiques d'Arenys de Mar (AFGAR)

Tel. 93 795 70 39  
[www.arenysdemar.cat](http://www.arenysdemar.cat)  
[turisme@arenysdemar.cat](mailto:turisme@arenysdemar.cat)

### BAR L'ATENEU

Anselm Clavé, 22  
Tel. 93 792 05 91  
[PepSole71@hotmail.com](mailto:PepSole71@hotmail.com)  
Truita de pèsols amb guarnició d'amanida  
Preu: 4,50 € (IVA inclòs)

### BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117  
Tel. 93 792 00 19  
[naranja@barenostrum.cat](mailto:naranja@barenostrum.cat)  
Pèsols a la marinera amb musclos  
Preu: 10,50 € (IVA inclòs)

## CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5  
Tel. 93 792 31 54  
[rcanmajo@hotmail.com](mailto:rcanmajo@hotmail.com)  
Dimarts nit i dimecres tancat  
Pèsols ofegats a la catalana  
Preu: 15 € (IVA inclòs)

## EL CASANOVA

Anselm Clavé, 12  
Tel. 93 795 79 78  
[nericasanova@hotmail.com](mailto:nericasanova@hotmail.com)  
Dilluns durant tot el dia i els diumenges per la nit tancat  
**Dos menús, diferents, segons entre setmana i caps de setmana:**  
**Menú de dimarts a divendres:**  
Primer: Saltejat de pèsols amb pernil serrat (amb pebrot, ceba, chimichurri)  
Segon: Vedella a la brasa amb saltejat de pèsols (sense pernil)  
Beguda pa i postres  
**Menú dissabtes i diumenges:**  
Primer: Sèpia amb pèsols  
Segon: Vedella a la brasa amb saltejat de pèsols (sense pernil)  
Beguda, pa i postres  
El preu menú de dimarts a divendres és de 8,90 € (IVA inclòs).  
De dissabtes i diumenges és de 11,30 € (IVA inclòs)

## EL CORO

Frederic Marès, 2

Tel. 93 792 03 27

Diumenges i festius tancat

Primer: amanida de pèsols amb encenalls de pernil ibèric i oli de menta

Segon: calamarsets amb pèsols i carxofes

Beguda, pa i postres

Preu: 16,50 € (IVA inclòs)

El menú s'oferirà únicament els dissabtes

## ESPÀI GASTRONÒMIC

Riera Bisbe Pol, 88

Tel. 629 76 54 86

[www.espaigastronomicarenys.cat](http://www.espaigastronomicarenys.cat)

[info@espaigastronomicarenys.cat](mailto:info@espaigastronomicarenys.cat)

### Menú:

Primer: gotet de pèsols ofegats amb làmina d'ibèric

Segon: mandonguilles de sèpia amb pèsols

Postres: mitsumame de pèsols

Pa i copa de vi

Preu: 28 € (IVA inclòs)

**Plat:** pèsols ofegats amb cansalada i botifarra negra

Preu: 12 € (IVA inclòs)

## MAC-DOVER

Riera Bisbe Pol, 43

Tel. 93 792 26 50

[saramacdover@hotmail.com](mailto:saramacdover@hotmail.com)

### Menú de dilluns a divendres

Primer: Pèsols ofegats a la catalana

Segon: Rodó de vedella amb bolets

Beguda, pa i postres

Preu: 8,85 € (IVA inclòs)

### Menú dissabtes i diumenges

Primer: Guisat de pèsols de la floreta amb llagosta

Segon: Paella o fideuà, a escollir

Beguda pa i postres

Preu: 10,95 € (IVA inclòs)

## MAS TAXONERA

Doedes, 1

Tel. 93 792 31 58

[www.mastaxonera.es](http://www.mastaxonera.es)

[info@mastaxonera.es](mailto:info@mastaxonera.es)

Pèsols amb botifarra i alls tendres

Preu: de dilluns a divendres: 10 € / Dissabtes i diumenges: 12 € (IVA inclòs)

## NOU DE NOU

Sant Antoni, 9

Tel. 93 792 44 25

[www.elnoudenou.com](http://www.elnoudenou.com)

[nou@elnoudenou.com](mailto:nou@elnoudenou.com)

Dilluns, dimarts i dimecres tancat

Pèsols ofegats amb botifarra negra

Preu: 11 € (IVA inclòs)

## ELS PESCADORS "LA LLOTJA"

Moll pesquer, s/n - llotja

Tel. 93 792 33 04

[www.lallotja.es](http://www.lallotja.es)

[info@lallotja.es](mailto:info@lallotja.es)

Diumenges nit tancat

Sèpia amb pèsols

Preu: 11 € (IVA inclòs)

## PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4

Tel. 93 792 27 03

[www.portofinoarenysdemar.com](http://www.portofinoarenysdemar.com)

[portofinoarenys@hotmail.com](mailto:portofinoarenys@hotmail.com)

Dimecres tancat

Conill ofegat amb pèsols

Preu: 10 € (IVA inclòs)

## EL PÒSIT

Zona Portuària, s/n

Tel. 93 792 12 45

[www.posit.es](http://www.posit.es)

[posit\\_arenys@posit.es](mailto:posit_arenys@posit.es)

Pèsols i faves amb calamarsons

Preu: 16,50 € (IVA inclòs)

## Altres visites recomanades:

- Cementiri de Sinera, visita obligada per tots aquells que venen a la vila especialment per l'any Espriu, on es pot realitzar un itinerari al voltant del conjunt d'art funerari d'artistes reconeguts com Josep Llimona.
- El Museu Marès de les Puntes, un dels museus de puntes més important d'Europa, on es pot contemplar l'art tèxtil especialitzat en els treballs de punta, caracteritzats per l'antiguitat, la singularitat i la qualitat de les peces exposades.
- El Port. De les visites més recomanades al municipi d'Arenys de Mar, sobretot pel que fa a l'hora de la subhasta, on resulta un "espectacle" des de l'arribada de les barques per descarregar el peix i marisc, fins a la mateixa subhasta. La llotja es pot visitar de dilluns a divendres a les 16h.



## Arenys de Munt

### RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. de Sant Celoni, km 7,8  
Tel. 93 793 84 99  
www.restaurante-collsacreu.com  
Dijous tancat  
Pèsols a la catalana  
Vedella amb pèsols  
Postres

### L'ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11  
Tel. 93 795 01 14  
www.lerarestaurant.com  
Crema de pèsols amb cruixent de pernil ibèric  
Favetes i pèsols a la catalana  
Saltat de pèsols amb pernil ibèric i encenalls de foie  
Pèsols amb sepioles, mandonguilles i bolets

### INFINIT

Plaça de l'Església, 4  
Tel. 93 795 03 87  
www.facebook.com/infinnit.arenys  
Pèsols de Llanereres guisats amb ceba de Figueres i pernil ibèric  
Preu: 5,20 € la ració (IVA inclòs)  
Es servirà tant a sala com a terrassa

## Altres establiments participants:

### TRICLINIUM, menjars cuinats

Rambla Francesc Macià, 34  
Tel. 93 793 71 93  
www.facebook.com/triclinium  
Pèsols amb pa amb tomàquet (aperitiu)  
Pèsols amb calamars i maduixes

### Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpi
- Arbore de Gernika, far, jardins i llac i a l'edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor



## Argentona

### BALADIA RESTAURACIÓ

Pg. Baró de Viver, 56  
Tel. 93 797 40 08  
www.baladia.cat  
info@baladia.cat  
Obert els migdies de dilluns a diumenges i els vespres de divendres i dissabte  
Pèsols saltats amb papada ibèrica a l'aroma de menta  
Preu: 12 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT NURIA

Baró de Viver, 46  
Tel. 93 797 04 05  
rectoreta@hotmail.com  
Diumenge tancat  
Pèsols ofegats amb cansalada ibèrica

### LA FONDA del Casal

Gran, 28 / Tel. 93 707 40 78  
www.lafondadelcasal.cat  
pepmasonogueras@gmail.com  
Dilluns tancat  
Cua de bou estofada, amb llagostins i pèsols de la floreta  
Preu: 15 € (IVA inclòs)

### SANT JAUME

Sant Jaume, 13  
Tel. 93 797 00 01  
santjaume.restaurant@gmail.com  
Dimarts no festiu tancat  
Pèsols ofegats  
Sèpia amb pèsols



### SCP SIBARITAS

Gran, 8  
Tel. 93 797 42 05  
sibaritaplats@gmail.com  
Pèsols ofegats  
Pèsols amb sèpia  
**RESTAURANT TERRACOTTA**  
Gran, 64  
Tel. 93 756 04 57  
info@terracottarestaurant.com  
Dilluns i dimarts tancat  
Crema de pèsols del Maresme amb mil fulles de bacallà

### RESTAURANT-BAR EL LORO

Plaça Blas Infante, local 30  
Sant Miquel del Cros - Argentona  
Tel. 93 798 43 43  
Faves i pèsols a la catalana  
El plat s'ofereix a la carta i els dimarts al menú

### RESTAURANT-BAR EL MAÑO

Plaça Blas Infante  
Sant Miquel del Cros - Argentona  
Tel. 661 20 13 86  
Pèsols amb pernil i bacon  
El plat s'ofereix a la carta i els dijous al menú



## Altres establiments participants:

### LA CUINETA

Pl. Nova, 1 / Tel. 93 797 17 56  
info@lacuinetaargentona.com  
Dilluns tancat  
Pèsols amb pernil

### LA TECA Plats cuinats

General Llauder, 46  
Tel. 93 756 13 49  
isalateca@gmail.com  
Dilluns tancat  
Ventre i llengua amb pèsols del Maresme

### Altres visites recomanades:

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



## Cabrera de Mar

### RESTAURANT EL MIRADOR DE L'ALBA



Crta. N-II km 643 (edifici Quadis)  
Tel. 93 754 26 21 – 606 614 612  
www.elmiradordelalba.blogspot.com  
www.facebook.com/elmiradordelalba  
www.miramenus.com/  
restaurants/931-el-mirador-de-l-alba/menus

Diumenges, nits tancat. Festiu només obert per a grups

#### Plats:

Plat de Mataró (sèpia, pèsols de la floreta i patates)

Farcellet d'en Joan

Crema de pèsols i carbassa

Pèsols saltejats amb pernil

Preu: menú de dilluns a divendres 10,50 € (IVA inclòs). Menú dissabte 16 € (IVA inclòs)

Els plats s'ofereixen al menú diari i al del dissabte

Accepten tickets restaurant

### CALS FRARES

Camí de Santa Elena, 28

Tel. 93 759 05 93

Calsfrares.ribosa@gmail.com

www.calsfrares.com.es

Saltejat de pèsols amb gambes

Mandonguilles amb pèsols i bolets

Pastís de formatge fresc amb maduixa

Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Restaurant participant al Plat de Mataró

## Altres establiments participants:

### L'ATELIER D'STÉPHANE, taller gastronòmic

Avinguda Pare Jaume Català, 30-36. Local 1

Tel. 609 44 30 52

www.atelierdestephane.com  
stephanepoussardin@gmail.com

Diumenge tancat

Cursos de cuina els dimarts de

19 a 21h. Places limitades a 8

persones

Per a les inscripcions cal trucar al telèfon de contacte

Coca "verda": pèsols, faves,

espàrrecs, espinacs, mató i menta

Lluç planxa, panacotta de pèsols i

vinagreta de pinyons, panses

Crema de menta, gelat de

xocolata, peta zeta i pèsols

confitats

Preu: 35 €/persona (IVA inclòs).

2 hores de taller amb degustació

### 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 nit, dilluns nit, i dimarts tot el dia tancat excepte vigílies i festius

Pèsols del Maresme amb llom de

bacallà confitat i fonoll

Preu: Plat inclòs en el menú de 40 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAL GRAS

Cal Gras, 4

Tel. 93 753 19 53

kimvasi@hotmail.com

Dimecres tancat excepte festius

Pèsols del Maresme a la catalana

Pèsols i faves del Maresme a la catalana

Pèsols del Maresme amb sèpia

Truita de pèsols amb pernil

### RESTAURANT CAN RIN

Torrent Roig, 2

Tel. 93 750 90 01

www.canrin.net

restaurantcanrin@gmail.com

Diumenge nit i dilluns tancat

#### Plats:

Crema de pèsols amb ou "poche" i pernil 8,50 €

Pèsols a la catalana 10,50 € (IVA inclòs)



## SAL I PEBRE

Ptge. Horts de la Santa Creu, 8  
Tel. 696 60 19 96 - 93 753 80 90  
Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

### Plats:

Pèsols amb sípia  
Pèsols amb bacallà  
Pèsols saltejats amb pernil  
Pèsols a la catalana



## RESTAURANT XEFLIS

Carretera de Vilassar de Dalt, 15  
Tel. 93 750 81 95  
[www.xeflis.cat](http://www.xeflis.cat)  
[xeflis@xeflis.cat](mailto:xeflis@xeflis.cat)  
Dimarts tancat

Pèsols a la catalana  
Bacallà confitat amb pèsols  
Faves i pèsols a la catalana  
Pèsols amb sípia

## L'HORT CABRILS

R. Martinez Valls 8-10 (junt benzinera)  
Tel. 93 753 33 50 / 93 750 86 71  
[www.hort.cat](http://www.hort.cat)  
[info@hort.cat](mailto:info@hort.cat)

Pèsols de la floreta ofegats amb botifarra blanca i negra  
Guisat de pèsols del garrofal amb galtes de vedella

## RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port s/n  
Tel. 93 750 70 66  
[www.calestrany.com](http://www.calestrany.com)  
[calestrany@gmail.com](mailto:calestrany@gmail.com)

Diumenges nit i dilluns tot el dia  
Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra del Perol, pernil i cansalada ibèrica de gla  
Guisat de sèpia d'Arenys amb pèsols i patates del Maresme

### Altres visites recomanades:

- Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m<sup>2</sup> amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer



# Calella

## RESTAURANT LA GÀBIA (BAR RODÓ)

Passeig Manuel Puigvert, s/n  
Tel. 93 769 51 85 / 656 88 93 28  
[www.lagabiaclella.com](http://www.lagabiaclella.com)  
[jordiestivill2@hotmail.com](mailto:jordiestivill2@hotmail.com)

Obert tots els dies al mig dia.  
Dilluns no festiu tancat. Vespres sota reserva prèvia  
Aperitiu de la casa  
Pèsols emmascarats amb botifarra del Perol i cansalada  
Suquet de rap amb pèsols i calamarsons  
Gelats artesà de gin tònic  
Vins, aigües i cafès  
Preu: 22 € (IVA inclòs)

## EL HOGAR GALLEGO

Ànimes, 71-73  
Tel. 93 766 20 27  
[www.elhogargallego.com](http://www.elhogargallego.com)  
[info@elhogargallego.com](mailto:info@elhogargallego.com)  
Diumenge nit i dilluns tancat

### Plats:

Pèsols ofegats amb faves i botifarra negra 19 €  
Tripa de bacallà amb pèsols del Maresme 19 €  
Popets amb alls tendres i pèsols del Maresme 39 €  
Llobarro salvatge cuït a baixa temperatura amb pèsols del Maresme i rovells trufat 38 €  
Sipietes de la costa amb pèsols del Maresme, tinta i oli de cibolet 21 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- Entorn natural del far i les torretes (antigues torres de telegrafia òptica)
- Eix comercial
- Museu-Arxiu Municipal de Calella Josep M. Codina i Bagué

## Canet de Mar

### Tast gastronòmic i Fira del comerç "Fora Stocks" 17 de març

**Durant el matí:** Tast gastronòmic on el protagonista serà el pèsol, ofert pel col·lectiu gastronòmic "Canet a l'Olla"

**Durant tot el dia:** Fira del comerç Fora Stocks a la Riera Sant Domènec organitzada per la Unió de Botiguers i Comerciants de Canet de Mar

#### Per a més informació:

Ajuntament de Canet de Mar  
Àrea de Promoció Econòmica i Turisme - Tel. 93 795 46 25  
Oficina de Turisme - Tel. 93 794 08 98  
[www.canetdemar.cat](http://www.canetdemar.cat)  
[turisme@canetdemar.cat](mailto:turisme@canetdemar.cat)

### AMEDIALUZ RESTAURANT

Riera Gavarra, 19  
Tel. 93 794 37 25  
[coia@amedialuz.e.telefonica.net](mailto:coia@amedialuz.e.telefonica.net)  
Dilluns tancat  
Pèsols a la catalana  
El plat s'ofereix els dimecres dins del menú de migdia

### MASSAMARE SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16  
Tel. 93 794 27 46  
[massamare@gmail.com](mailto:massamare@gmail.com)  
Facebook: Massamare  
Sandvitxeria

#### Plats:

Coca del mossèn amb truita de pèsols amb pèril dolç, ceba i all tendre

Torrada amb mantega de pèsols, salmó marinat, tomàquet i "huevas de lumpo"  
Hamburguesa de vedella amb puré de pèsol, botifarra negra i formatge brie

### 6Q RESTAURANT

Carrer de la Font, 21  
[www.6qrestaurant.com](http://www.6qrestaurant.com)  
[canet6q@hotmail.com](mailto:canet6q@hotmail.com)  
Tel. 93 794 05 09

Dilluns tancat

Pesto de pèsol amb parmesà i caviar de tomàquet

### EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km. 660.800  
Tel. 93 794 06 94  
[www.paradordec Janet.com](http://www.paradordec Janet.com)  
[info@paradordec Janet.com](mailto:info@paradordec Janet.com)  
Dimecres i dijous tancat  
Pèsols saltats amb pèril ibèric  
Sipionets amb pèsols

#### Altres visites recomanades:

- Casa Museu Ll. Domènec i Montaner. Ruta Modernista
- Visita guiada al Castell de Santa Florentina
- Ruta modernista Mataró-Canet: El Triangle Modernista (Gaudí, Puig i Cadafalch i Domènec i Montaner)

## Malgrat de Mar

### RESTAURANT-BAR POLÍGON

Estany, 6  
Tel. 93 765 36 95  
[barestaurantcanpoligon@gmail.com](mailto:barestaurantcanpoligon@gmail.com)  
Facebook: [www.facebook.com/barestaurantpoligon](http://www.facebook.com/barestaurantpoligon)  
Twitter: @BaRest\_Polygon

Obert de dilluns a divendres de 6 h a 17 h, i dissabtes de 6 h a 12 h  
Mandonguilles de l'àvia amb sípia i pèsols de Can Vila

Entre setmana com a opció dins el menú a diari 10 € (tot el menú).  
Esmorzar de dilluns a dissabte 10 € (IVA inclòs)

El plat es podrà degustar en els esmorzars de dilluns a dissabte

### RESTAURANT-BAR SIS-b

Avinguda Bon Pastor, 6  
Tel. 93 761 18 49  
[www.sis-b.com](http://www.sis-b.com)  
Dilluns tancat

Pèsols del Maresme, amb sípia, botifarra i oli de pinyons  
El plat només s'ofereix al menú els dissabtes, diumenges i festius.  
Durant la setmana, a la carta a 9 € (IVA inclòs)

Actuacions en directe els divendres i dissabtes nit

#### Altres visites recomanades:

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





# Mataró

**XVI Jornades gastronòmiques del Plat de Mataró**  
**Pèsols amb sèpia i patates**  
**Del 14 de març al 30 d'abril**

**Dijous 14 de març (12 h)**

**Presentació de les Jornades**

a l'Escola de Restauració i Cambreria del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme C. Germans Thos i Codina, 43 (Mataró)

Parlaments d'inauguració  
Tast gratuït pels assistents

**Diumenge 7 d'abril (12 h)III**

**Tastet Popular del Plat de Mataró**

(Pèsols amb sèpia i patates) a la Plaça Santa Anna de Mataró a càrrec de l'Escola de Restauració del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme Parades amb productes de la terra i subhasta de peix

## CA L'OLIVA

De la Font dels Reis, 17  
Tel. 93 798 66 50  
[www.restaurantemataro.es](http://www.restaurantemataro.es)  
[restaurant\\_caloliva@hotmail.com](mailto:restaurant_caloliva@hotmail.com)  
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme (Plat de Mataró)  
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió  
Preu: 12,60 € (IVA inclòs)

## CAMINETTO

Camí Ral, 407  
Tel. 93 796 14 28  
[www.rte-caminetto.com](http://www.rte-caminetto.com)  
[info@rte-caminetto.com](mailto:info@rte-caminetto.com)  
Faves i pèsols del Maresme estofats amb "pancetta arrotolata" al perfum de la menta  
Suquet de Lluç i rap amb gambes i pèsols del Maresme  
Tatin de pomes amb gelat de vainilla  
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió  
Preu: 24 € (IVA inclòs)

## CAN BRUGUERA

Veïnat de Valldeix, 23  
Tel. 93 790 36 43  
[www.canbruguera.com](http://www.canbruguera.com)  
Plat de Mataró sèpia amb patates i pèsols del Maresme  
El plat només s'ofereix els divendres i els caps de setmana

## CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10  
Tel. 93 798 28 92  
[www.restaurantcanmanolo.com](http://www.restaurantcanmanolo.com)  
[jaumesanchez@cmanolo.telefonica.net](mailto:jaumesanchez@cmanolo.telefonica.net)  
Amanida tèbia de carxofes amb pernil ibèric  
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme (Plat de Mataró)  
Crêpe de biscuit amb xocolata calenta  
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió  
Preu: 21,75 € (IVA inclòs)

## CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16  
Tel. 93 790 76 13  
Pèsols ofegats amb sípia  
Bacallà fregit amb ceba  
Postre cassolà  
Vi blanc de Pacs del Penedès  
Pa, cafè o tallat o infusió  
Preu: 33 € (IVA inclòs)

## ILURO

La Rambla, 14  
Tel. 93 790 32 08  
[clara-iluro@hotmail.com](mailto:clara-iluro@hotmail.com)  
Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)  
Pèsols del Maresme amb botifarra negra

## LA MORERA

Av. Maresme, 507 - 509  
Tel. 93 796 07 54  
Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)  
Preu: 8 € (IVA inclòs)

## LA PISCINA

Passeig del Callao, s/n.  
Tel. 93 796 28 06  
[www.restaurantlapiscina.com](http://www.restaurantlapiscina.com)  
Pèsols saltejats amb pernil i bacon  
Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)

## LA TROKA

Via Europa, 26  
Tel. 93 798 99 95  
[www.latroka.net](http://www.latroka.net)  
[info@latroka.net](mailto:info@latroka.net)  
4 Croquetes de rostit  
Sèpia amb patates i pèsols del Maresme  
Gelat de torró  
Aigua i pa  
Preu: 12 € (IVA inclòs)



## MUNDIAL

Camí Ral, 548

Tel. 93 798 15 97

[www.restaurantmundial.es](http://www.restaurantmundial.es)

[info@restaurantmundial.es](mailto:info@restaurantmundial.es)

Plat de Mataró: sèpia amb patates i pèsols del Maresme

## NUUS - HOTEL ATENEA PORT MATARÓ

Ps. Marítim, 324

Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946

[www.restaurantnuus.com](http://www.restaurantnuus.com)

[www.cityhotels.es](http://www.cityhotels.es)

[Restaurant.ateneaport@cityhotels.es](mailto:Restaurant.ateneaport@cityhotels.es)

Rissotto d'espàrrecs de marge amb crema de pèsol i ricotta

Sèpia a la brutesca amb pèsols

Mousse de taronja sanguina amb crema cremada i pa de pessic

Servei de pa

½ Aigua mineral, vi de la casa

Cafè o infusió

Preu: 24,50 € (IVA inclòs)

## SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

[www.sangioveserestaurant.com](http://www.sangioveserestaurant.com)

### Menú degustació:

Sopa de pèsols, ou de guatlla i tòfona

Paperina de tempura de pèsols

Escuma de pèsols amb cruixent de bacon

Farcellet cruixent de pèsols i bolets

Amanida de pèsols amb

tomàquets secs i escopinyes

Ou estrellat amb pèsols i botifarra negra

Ravioli transparent de sípia amb pèsols

Bacallà a la brasa amb tripa de bacallà i pèsols al pil-pil

Melós de vedella amb pèsols

Escuma d'anís estrellat amb

pèsols i caramel d'ametlles

Preu: 42,35 € (IVA inclòs). Begudes i cafès no inclosos

## L'HARMONIA

Cristina, 18-20

Tel. 93 790 32 39

[restaurant@lharmonia.cat](mailto:restaurant@lharmonia.cat)

Sèpia amb patates i pèsols (Plat de Mataró)

## L'ANTIC CELLER D'EN MARC

Muralla Sant Llorenç, 14 bis

Tel. 93 516 69 83 / 675 859 144

### Plats:

Sèpia amb pèsols del Maresme i ceba, en llit de puré de patates

12,60 €

Ous escalfats amb pèsols del

Maresme frescs amb llit de

bacallà daurat 10,70 €

Risotto de pèsols del Maresme

amb formatge parmesà amb pastanagues caramel·litzades

11,60 €

Pèsols del Maresme frescs amb

allada de gambes i xerès amb

pebrots morrons rostits i encenalls

d'ou dur 12,20 €

Truita de pèsols del Maresme, ceba i gambes en niu d'ous filats 12,50 €

Garreta de vedella amb pèsols del Maresme, creïlles i verdures 17,40 € (IVA inclòs)

## BAR RÚSTIK

Port de Mataró, Local 49 y 50

(davant del Centre de Control)

Tel. 93 790 68 58 - 678 82 62 44

[www.rustik.es](http://www.rustik.es)

[www.facebook.com/RUSTIKMATARO](http://www.facebook.com/RUSTIKMATARO)

[info@rustik.es](mailto:info@rustik.es)

Dilluns tancat

Albergínia fregida amb mel de

canya i formatge de cabra

Sípia amb patates i pèsols

Flam de formatge amb ametlles, avellanes i caramel

Vi blanc Marina d'Alella (sec o semi)

Preu: 15 € (IVA inclòs)

Pàrking gratuït (màx. dues hores)

## RESTAURANT EL NOU-CENTS

El Torrent, 21

[www.elnou-cents.com](http://www.elnou-cents.com)

[Restaurant@elnou-cents.com](mailto:Restaurant@elnou-cents.com)

### Plats:

Pèsols ofegats a l'estil de la Sra.

Petra de Llavaneres

"Plat de Mataró" sípia amb

patates i pèsols

Pèsols de Can Rabassa amb

eriçons de mar

Pèsols amb fetge d'ànec grillé i ou

a les dues textures

Preu: Els plats aniran de 19 a 23 € (IVA inclòs)

## RESTAURANT LA TREVA



Iluro, 50

Tel. 93 756 90 84 - 678 66 88 16

[www.latreva.com](http://www.latreva.com)

[restaurant@latreva.com](mailto:restaurant@latreva.com)

Diumenge tancat

### Plats:

Pèsol i patata

Truita de pèsols i ceba tendra

Preu: 7 € cada plat (IVA inclòs)

## CAN TENA

Nou, 21

Tel. 93 790 79 39

[www.cantena.cat](http://www.cantena.cat)

[comercial@cantena.cat](mailto:comercial@cantena.cat)

Diumenges i festius tancat

### Plats:

Pèsols del Maresme ofegats amb pernil ibèric i ceba tendra

Mandonguilles amb pèsols del Maresme

Estofat de secret amb pèsols del Maresme

Crema de pèsols del Maresme amb micuit caramel·litzat

Els plats s'oferiran al menú diari, de dilluns a divendres: 12 € (IVA inclòs), els dissabtes 15,50 € (IVA inclòs)



### Altres visites recomanades:

- Nau Gaudí. Col·lecció Bassat
- Conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria
- Ruta El Modernisme a Mataró

### Més informació:

Oficina de Turisme de Mataró  
Tel. 93 758 26 98  
turisme@ajmataro.cat  
www.mataro.cat

## Sant Andreu de Llanerres

### 14a Mostra Gastronòmica del Pèsol i la Coca de Llanerres Del 4 al 28 d'abril

Els restaurants participants a la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Llanerres

### EL POU DE LLAVANERES

Av. Sant Andreu, 43  
Tel. 93 792 76 93  
Pèsols ofegats  
Cuixa de cabrit farcida de foie i poma  
Coca de Llanerres  
Beguda, cava, cafè  
Preu: 35,00 € (IVA inclòs)



### EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24  
Tel. 93 792 86 13  
Pèsols ofegats: 17,50€  
Tripa i morro amb cigrons: 17,66 € (IVA inclòs)

### GOOD & FUNNY

Pg. de les Monges, 2  
Tel. 93 795 26 45  
Pèsols ofegats de la iaia Kika  
Xarrup de mandarina  
Arròs caldós de llamàntol del nostre viver (1/2 peça)  
Coca de Llanerres  
Vi Rioja Criança 2004, aigua i cafè  
Preu: 48,00 € (IVA inclòs)

### LAS PALMERAS

Ctra. Nacional II, km 652  
Tel. 93 793 00 44  
Crema de pèsols amb encenalls de foie  
Gules de llamàntol amb pèsols saltejats i menta fresca  
Pèsols de Llanerres ofegats amb cansalada i botifarra de Planols  
Medallons de rap sobre llit de parmentier de pèsols i cruixent de pernil o Magret d'ànec al oportó amb puré de pèsols  
Gelat de pèsols amb fons de crema de gerds  
Aigua, cafès o infusions  
Preu: 39,60€ (IVA inclòs)  
Obert de dimarts a dissabte 13 a 16 i de 20.30 a 23h, i diumenge de 13 a 16h

### LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11  
Tel. 93 792 73 03  
Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada  
Preu: 17,50 € (IVA inclòs)  
Tancat els dilluns i dimarts no festius

### MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48  
Tel. 93 792 70 01  
Pèsols de Llanerres ofegats: 13,60€  
Coca de Llanerres: 4,60€ (IVA inclòs)

### MAS NADAL

Veïnat d'Avall, 8  
Tel. 93 792 72 44  
Pèsols de la finca  
Espatlla de xai al forn o Bacallà amb samfaina  
Coca de Llanerres o Pinya farcida  
Preu: 26,40 € (IVA inclòs)  
Tancat els dimarts. Obert les nits de dijous a dissabte

### LA CALETA

Passeig del Marquès de Casa Riera, 45  
Tel. 93 791 16 58  
Pèsols a la catalana 14,00€  
Coca de Llanerres 6,00€  
Tancat els dimarts (IVA inclòs)

### PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100  
Tel. 93 792 69 02  
Pèsols ofegats a l'estil de Llanerres  
Bacallà al gust  
Coca de Llanerres  
Cafès  
Preu: 28,00€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís  
Tel. 93 792 69 60  
Aperitiu d'en Jaume i coca torrada de tomàquet  
Ravioli de llamàntol amb ceps  
Pèsols de Llanerres ofegats  
Sorbent de llimona i menta  
Coca de Llanerres  
Preu: 34,50 € (IVA inclòs)  
Tancat els dimecres

### LA TOSTA

Av. Catalunya, 45 bis  
Tel. 608 686 707  
Pèsols de Llanerres  
Tosta o Carn a la brassa  
Coca de Llanerres  
Cafè  
Preu: 20 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- Port Balís
- Museu Arxiu de Sant Andreu de Llanerres
- Edificis modernistes

## 14a Festa del Pèsol Del 19 al 21 d'abril

### Divendres 19 d'abril

**10.00 h Intercanvi escola i municipi.** Lliurament del treball sobre el pèsol elaborat pels alumnes de les escoles locals  
Lloc: plaça de la Vila

**11.00 h Taller de cuina del pèsol** a l'entorn del mercat.  
Lloc: passeig de Mare de Déu de Montserrat

**21.00 h 6è sopar del pèsol**, organitzat pel restaurant Can Jaume  
Cal inscripció i pagament previ. Durant el sopar, **lliurament de la distinció 7è Pèsol d'Or**

### Dissabte 20 d'abril

**10.00-14.00 h i 17.00-20.30 h Exposició i venda** a càrrec de productors de pèsols i comerciants.  
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

**17.30-19.00 h Anem a jugar!**

**Activitat infantil** amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya.  
Lloc: parc de Ca l'Alfaro

**18.00 h Lliurament dels premis de la Mostra Literària** Sant Andreu de Llavaneres 2013.

Lloc: sala de plens de l'Ajuntament  
Organitzat per: Regidoria de Cultura

### Diumenge 21 d'abril

**10.00-15.00 h Exposició i venda** a càrrec de productors de pèsols i comerciants.

Lloc: parc de Ca l'Alfaro  
**12.00 h Degustació dels pèsols ofegats de Llavaneres** elaborats pels restauradors de la vila i d'altres delícies ofertes pels diversos establiments locals.

Lloc: parc de Ca l'Alfaro

Durant els dos dies d'exposició i venda de productes hi haurà una parada en la qual es podran comprar els tiquets per a la degustació de diumenge i també diferents materials de marxandatge de la festa, com gorres, globus i davantals.

Per participar al Sopar de Gala cal inscripció prèvia, que es pot fer a través del formulari que trobareu al web municipal

[www.santandreudellavaneres.cat](http://www.santandreudellavaneres.cat)



## Sant Cebrià de Vallalta

### RESTAURANT-BAR MARTRI

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

#### Sugeriments:

Pèsols a la catalana  
Pollastre de pagès amb pèsols i carxofes  
Conill de caça de pagès amb pèsols

### RESTAURANT GOLF SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià s/n  
Tel. 93 763 20 02

#### Sugeriment:

Mandonguilles amb pèsols i sèpia

### RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24  
Tel. 93 763 02 42

#### Plats suggerits:

Porc senglar amb pèsols  
Bacallà amb pèsols  
Pèsols ofegats amb cansalada i botifarra negra

## Altres establiments participants:

### **PASTISSERIA S. SAULEDA**

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

[www.sauleda.cat](http://www.sauleda.cat)

#### **Plats suggerits:**

Amanida de pèsol amb tallarina de sèpia i romesco

Pèsols ofegats amb botifarra negra

#### **Altres visites recomanades:**

- 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

## Sant Pol de Mar

### **CARME RUSCALLEDA**

#### **SANT PAU**

Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

[www.ruscalleda.cat](http://www.ruscalleda.cat)

[santpau@ruscallea.cat](mailto:santpau@ruscallea.cat)

Pèsols

Diumenge el vespre, tot el dilluns i

el dijous el migdia tancat

Restaurant amb tres estrelles

Michelin

### **CAL TINCO**

Ctra. De Sant Cebrià, 2

Tel. 93 760 20 98

Cassoleta de pèsols amb pernil

ibèric, gamba llagostinera i

botifarró de ceba i pinyons

De diumenge a dimecres servei

d'esmorzars i dinars; el dijous,

divendres i dissabte, també sopars

### **HOSTAL CASA TARANO**

Nou, 3

Tel. 93 760 06 59

[www.can-tarano.com](http://www.can-tarano.com)

Obert els caps de setmana

Pèsols i faves a la catalana i

pèsols amb sèpia

Els plats s'ofriran al menú

del cap de setmana, de forma alternada

### **EL MOLÍ**

Consolat de Mar, 43

Tel. 93 760 30 14

Obert els caps de setmana durant

la temporada d'hivern, de dissabte

el matí a diumenge a mitja tarda,

oferint servei de migdia, vespre i

de terrassa - bar.

Rap fresc al forn amb patates i

pèsols

Plats variats elaborats amb pèsols

El rap fresc al forn, amb patates

i pèsols, estarà disponible a

la carta, mentre que els plats

variats, elaborats amb pèsols,

s'ofriran al menú de migdia

### **EL SOT DEL MORER**

Ctra. N-II

Tel. 93 760 11 05

[www.elsotdelmorer.com](http://www.elsotdelmorer.com)

Diumenge el vespre i dilluns tancat

Truita de pèsols amb botifarra

Tatin de pèsols amb crema de

menta

Vol-au-vent de pèsols amb ou

escaldat i foie

### **RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL**

Ctra. N II

Tel. 93 760 00 51

[www.hotelgransol.info](http://www.hotelgransol.info)

Crema de pèsols amb "morcilla"

cruixent i núvol de menta

Plat de carn o peix, com a

ingredient principal que anirà

variant, i amb guarnició de pèsols

o de crema de pèsols

La crema de pèsols amb "morcilla"

cruixent i núvol de menta, estarà

disponible cada dia al menú

degustació. Els plats variats, amb

guarnició de pèsols o crema de

pèsols, estaran disponibles al

Menú Gran Sol.

### **LA LLOSA**

Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

La temporada d'hivern obert de

divendres el vespre a diumenge

el migdia. I els divendres hi ha

música en viu

Crema de pèsols

El plat s'ofrirà al menú del

migdia



## BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

Nou, 50  
Tel. 93 760 11 22  
Dimarts tancat  
Pizza Pesolada  
Patates al caliu farcides de pèsols  
i ceba amb formatge gratinat  
(guarnició)  
Els plats estaran disponibles a la  
seva carta, a diari

## MARGOT

Manzanillo, 15  
Tel. 93 760 03 02  
[www.restaurantmargot.es](http://www.restaurantmargot.es)  
Cassoleta de peix amb pèsols,  
sèpia i cloïsses

## RESTAURANT - PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22  
Tel. 93 760 23 91  
La temporada d'hivern dilluns  
tancat.  
Dinars i servei de terrassa - bar  
Crema de pèsols  
Pèsols saltejats amb pernil

## Altres establiments participants:

### CATERING SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20  
(Pol. Ind. Sot de les Vernedes)  
[www.sauleda.cat](http://www.sauleda.cat)  
[sauleda@sauleda.cat](mailto:sauleda@sauleda.cat)  
Tel. 93 763 03 30  
Amanida de pèsols amb tallarines  
de sèpia i romesco  
Pèsols ofegats amb botifarra  
negra

### EL TRENCALL, plats cuinats

Consolat de Mar, 49  
Tel. 93 760 36 42 / 666 97 04 31  
[facebook.com/eltrencall](https://facebook.com/eltrencall)  
Temporada d'hivern: obert els  
caps de setmana  
Sèpia amb pèsols  
Faves i pèsols amb botifarra negra

### Altres visites recomanades:

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

## Sant Vicenç de Montalt

### RESTAURANT LA CALETA

Passeig Marquès Casa Riera, 45  
Tel. 93 791 16 58  
[mcosta@llavaneres.es](mailto:mcosta@llavaneres.es)  
Dimarts tancat  
Pèsols de Llavaneres a la catalana

### RESTAURANT L'IBÈRIC

Costa Brava, 47  
Tel. 93 791 05 14  
Dilluns tancat  
Pèsols saltats amb espardenyes  
Pèsols saltats amb xiprons

### Altres visites recomanades:

- Passeig del Marquès de Casa Riera
- El casc antic

## Teià

### LA PALMA BAR RESTAURANT

Pere Noguera, 6  
Tel. 93 540 75 08  
Dimarts tancat  
[www.facebook.com/  
LaPalmaBarRestaurant](https://www.facebook.com/LaPalmaBarRestaurant)  
[barlapalma@hotmail.es](mailto:barlapalma@hotmail.es)  
Crema de pèsols del Maresme  
amb toc de calamar  
Preu: 5,40 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- La ruta del vedat
- Parc arqueològic Cella Vinària i Centre d'Accollida Turística



## Tordera

### MASIA CAL NANO

Veïnat de Sant Pere, Masia 29  
Tel. 93 764 53 82

[www.calnano.es](http://www.calnano.es)  
[calnano@hotmail.com](mailto:calnano@hotmail.com)

Dimecres no festiu tancat  
Mandonguilles de ceps amb  
pèsols de Llavaneres  
Preu: 8,90 € (IVA inclòs)

El plat s'ofereix de dilluns a  
diumenge i si està inclòs en el  
menú aquest menú tindrà un  
increment de 2,90 €

#### Altres visites recomanades:

- 23 d'abril, celebració de Sant Jordi amb parades i activitats lúdiques
- 22, 23 i 24 de març, Fira Mercat del Ram
- El mercat els diumenges



## Vilassar de Dalt

### EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41  
Tel. 93 753 29 16

[www.elracocanfeliu.com](http://www.elracocanfeliu.com)

Pèsols del Maresme ofegats  
amb mandonguilles de salmó i  
llagostins

Preu: 8,95 € (IVA inclòs)  
Restaurant participant al Plat de  
Mataró

### EL CAFÈ DE L'ACADÈMIA

Dr. Martí Soler, 13  
Tel. 93 753 82 09

[elcafedelacademia@gmail.com](mailto:elcafedelacademia@gmail.com)

Diumenges al vespre, dilluns i  
dimarts tot el dia tancat

Calamars farcits a la catalana  
amb pèsols

Preu: 11,90 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades al municipi:

- Forns romans La fornaca
- Museu Cau del Cargol
- Ruta guiada "Vilassar singular", darrer dissabte de mes. Reserves a [www.maresmeturisme.com](http://www.maresmeturisme.com)

## Vilassar de Mar

### NOVA ATLÀNTIDA

Narcís Monturiol, 23  
Tel. 93 759 46 49 ext. 3

**Primer:** Pèsols a la menta amb  
romesco, o bé remenat de gules,  
pèsols i allets tendres

**Segon:** Timbal de salmó amb  
verdures i crema de porros, o bé  
tall rodó de vedella estofat amb  
shitake i puré d'arrel d'api

**Postres:** Pastís de trufa de  
xocolata amb gelat de mandarina  
i reducció de maracuyà

**Begudes:** Vins ecològics d'Alta  
Alella: Blanc: Pansa Blanca 2012;  
Negre: Parvus Syrah 2010; Vi dolç:  
Mataró 2009

Aigua

Cafè inclòs

Preu: 35 € (IVA inclòs)

### EL SOT

Dr. Masriera, 18  
Tel. 93 759 00 51

Dilluns no festiu i diumenge nit  
tancat

Pèsols de la floreta ofegats amb  
botifarra negra i cansalada  
El plat s'ofereix els caps de  
setmana

## EL TERRAL

Sant Joan, 46  
Tel. 93 750 69 15

Dilluns tot el dia i nits de  
diumenge a dijous tancat

#### Primers:

Amanida de faves i pèsols saltats  
amb cruixent de pernil d'ànec i  
vinagreta de menta

Ofegat de pèsols amb tallarines  
de sèpia i la seva tinta

#### Segons:

Llom de bacallà confitat amb  
cremós de pèsols i oli de botifarra  
negra

Botifarra del Perol i botifarra  
negra a la brasa amb pèsols  
ofegats

## BOTAVARA

Colom, 76  
Tel. 93 754 19 55

#### Plats:

Calamarcets saltejats amb pèsols  
del Maresme

Pèsols del Maresme ofegats amb  
cansalada i botifarra negra

Sípia amb pèsols del Maresme

#### Altres visites recomanades:

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



# Jornades Gastronòmiques de la cuina del *Pèsol* del Maresme 2013



## Edita:



## Col·laboren:

Ajuntament de Caldes d'Estrac  
Ajuntament d'Arenys de Mar  
Ajuntament d'Arenys de Munt  
Ajuntament d'Argentona  
Ajuntament de Cabrera de Mar  
Ajuntament de Cabrils  
Ajuntament de Calella  
Ajuntament de Canet de Mar  
Ajuntament de Malgrat de Mar  
Ajuntament de Mataró  
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres  
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta  
Ajuntament de Sant Pol de Mar

Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt  
Ajuntament de Teià  
Ajuntament de Tordera  
Ajuntament de Vilassar de Dalt  
Ajuntament de Vilassar de Mar  
Gemma Ferran, sommelier

## Entitats:



## Informació i menús a [www.costadebarcelonamaresme.cat](http://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](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)

