

TEMPS
DE
Pèsols

AL MARESME

— 2019 —

#pesolsdelmaresme

**DEL 3 DE MARÇ
AL 28 D'ABRIL**



Caldes d'Estrac



Ruta gastronòmica de la tapa del pèsol 3 de març

En què consistirà? Cada restaurant adherit a la ruta de la tapa del pèsol cuinarà una tapa amb el pèsol de la floreta com a element estrella. S'oferirà de 12 h a 15 h.

Com es pot participar? Només caldrà comprar els tiquets anticipats per les tapes dels diferents restaurants al web municipal www.caldetes.cat/pesolada

Cal presentar al restaurant el full imprès amb la vostra compra de tapes i restaurants.

Quin preu tindrà? Cada tiquet costarà 5 euros i inclourà una tapa i una beguda. I una cassoleta de regal commemoratiu per celebrar el 25è aniversari de la pesolada.

Tapes i Restaurants participants:



.....

1. Restaurant Can Suñé

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.

2. Restaurant Marola

Pèsols a la catalana

3. Restaurant El Taller

Pèsols de la floreta ofegats la catalana

4. Ostres Quin Raconet

Crema de pèsol amb crumble de morcilla

5. Sotavent

Parmentier de pèsol amb bacallà en tempura

6. Solstici

Pèsols a la catalana

7. Restaurant El vellard*

Calçots en tempura amb romesco de pèsols.

*Restaurant de Sant Vicenç de Montalt.

8. Restaurant Fonda Manau

Pèsols de la floreta ofegats amb sèpia d'Arenys



9. Pizzeria Estrac

Pèsols de la floreta i carxofes del Maresme ofegats a l'estil Emma

10. Restaurant Voramar

Pèsols amb sepia de costa i carxofes del Maresme a l'estil voramar.

*Restaurant d'Arenys de Mar.

11. La Tasqueta

Pèsol de la floreta amb ous trufats

12. Dynamic Hotels

Pèsols amb vistes



25a Pesolada a Caldes d'Estrac

Març i abril

Restaurants participants:



Can Suñé

Carrer de el Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

Horari: Obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte

MENÚ DE PESOLADA:

Amanida de celeri amb poma Granny, fonoll, nous, panses i formatge de cabra de la Garrotxa

Canelons de peix i marisc crema d'escamarlanets

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

Biscuit glacé a les ametlles garrapinyades regat amb xocolata calenta

Pansa blanca del celler Raventós d'Alella

Aigua de Caldes de Boí, aigua mineral Vichy, cafè o infusions

Coca de pa torrada feta al nostre obrador per sucar amb tomàquet

Preu per persona: 35 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Restaurant Marola

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

MENÚ DE PESOLADA:

Aperitiu Marola amb vermut de la casa

Pèsols del Maresme ofegats a la catalana

Llobarro al forn amb base de patata i ceba o calamars

farçits i gambes a l'estil Marola

Sorbet de llimona

Coca de pa torrada amb tomàquet

Celler: Pansa blanca del celler Raventós d'Alella

Aigua Sant Aniol. Cafè Brasília

Preu: 38 € IVA inclòs

El Taller

Passatge de Sant Pere, 2

Tel. 93 791 26 01

Horaris: el menú de la pesolada només s'ofereix els caps de setmana. Dimarts i dimecres (excepte festius) tancat.

MENÚ DE PESOLADA:

Pèsols de la floreta ofegats a la catalana

Bacallà amb samfaina i mongetes del ganxet o entrecot al pebre

Postres del dia

Celler: Parxet Brut

Aigua, Pa i cafè

Preu per persona: 40 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Ostres quin raconet

Passeig dels Anglesos, 2

Tel. 646 043 295

Saltat de pèsols amb sepiones

Preu: 16,50 € IVA inclòs

Vins: Pansa blanca del celler Raventós d'Alella

De Cap a Peus (Empordà)

Sotavent

Passeig dels Anglesos, 24

Tel. 661 759 445

Parmentier de pèsol amb bacallà

Preu: 15,30 € IVA inclòs

Marfil blanc clàssic del celler Alella Vinícola



Solstici

Pl. de les Barques, s/n

Tel. 608 14 59 84

MENÚ DE PESOLADA:

Aperitiu de vieira farcida de pèsols i marisc

Pèsols de la floreta ofegats a la catalana amb botifarra i cansalada

Llom de salmó a la planxa amb salsa de llimona

Sorbet de llimona

Celler: AA Parvus Chardonnay del celler Alta Alella Mirgin

Preu per persona: 35 €

Restaurant Fonda Manau

Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

Horaris: tancat dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous.

MENÚ DE PESOLADA:

Tastet del dia

Pèsols de la floreta saltats amb pernil Jabugo

Filet d'orada, desespinada, amb patata, ceba, alls tendres i escamarlanets d'Arenys

Mousse xocolata a les dues maneres

Aigua. Pansa blanca del celler Raventós d'Alella. Cafè.

Preu: 36,50 € (IVA inclòs) mínim 2 persones.

Pizzeria Estrac

Camí Ral, 5

Tel. 93 791 31 88

MENÚ DE PESOLADA:

Pèsol i carxofes ofegades estil Emma

Canelons de foie gratinats amb beixamel trufada

Sorbet de mandarina dels horts de Cabrera o un altre a escollir del nostre obrador

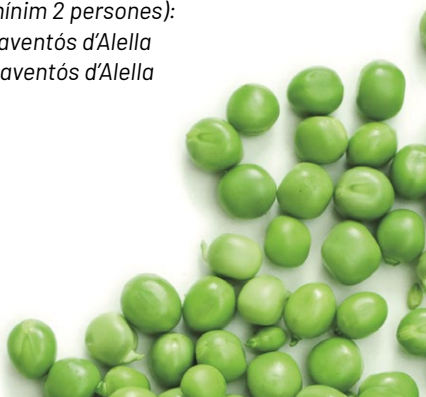
Begudes: Aigua, pa i cafè

Opcional +3 €/persona (mínim 2 persones):

Pansa blanca del celler Raventós d'Alella

Pansa rosada del celler Raventós d'Alella

Parxet Cuvée 21 Brut



La Tasqueta de Caldes

Riera, 10

Tel. 93 791 32 72 / 661 66 62 62

Horari: de dimarts a dissabte de 20 a 22.45 h divendres,
dissabte i diumenge de 13 a 15.45 h

MENÚ DE PESOLADA:

*Crema de pèsol de la floreta amb botifarra negra
Tàrtar de bacallà, tomàquet, ceba tendra i pèsol de
la floreta amb oli confitat de gíngebre o pèsol de la
floreta ofegat amb sobrassada menorquina i ou a baixa
temperatura*

*Sèpia amb pèsols de la floreta o arròs caldós de rap, pèsol
de la floreta i cloïsses*

*Coca d'oli de pa Solà, aigua, vi, postres de la casa i cafè
ecològic o infusió*

El nostre pèsol és ecològic i de l'hort de Can Puig

*Maridatge: AA Pansa Blanca del celler Alta Alella Mirgin i AA
Garnatxa negra del celler Alta Alella Mirgin*

Preu: 39 € IVA inclòs per persona, mínim 2 persones

Dynamic Hotels

c. Santema, 25

Tel. 931 16 06 60

PLATS:

Pèsols del Maresme amb pernil de gla i ou poché - 14,5 €

*Tonyina vermella DO Balfegó amb patata i pèsols del
Maresme - 22,5 €*

Vi: Tina 20 del celler Raventós d'Alella

**oferta Pack Allotjament Pesolada: preu 90 € inclou nit
d'hotel, copa de benvinguda, esmorzar i activitats dirigides*



Mataró



Restaurants:



Bocca Restaurant

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

www.boccarestante.com

bocca@boccarestante.com

Tancat per descans diumenge nit i dilluns tot el dia

Servei migdia i nit. Reserva amb antelació

MENÚ DEGUSTACIÓ DEL PÈSOL DEL MARESME:

Perla verda del Maresme amb terra de pernil ibèric i gelée de menta

logurt de pèsols amb mousse de bacallà

Bombo de pèsol garrofal amb cruixent de blat de moro

Tàrtar de tomàquet amb pèsols floreta amb burrata

perfumada amb vodka i mostassa a l'Ancienne

Pèsols de floreta ofegats amb botifarra de perol i ou poché

Plat de Mataró (sèpia, pèsols i patata)

Tataki de vaca reposada amb trinxat de pèsols

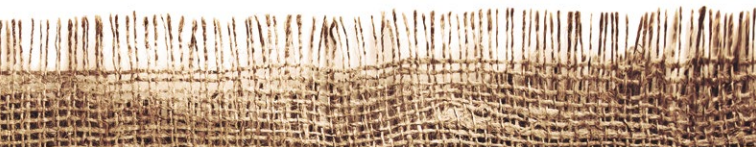
Coulant de xocolata blanc amb gelat de pèsols floreta

Vi recomanat: Pansa Blanca del celler Raventós d'Alella

Preu del menú/plats (IVA inclòs): 45 €

Degustació de pa 2,75 €

Degustació de pa i beguda no inclòs



Restaurant Can Dimas

Passeig del Callao, 152

Tel. 93 790 32 09

info@restaurantecandimas.com

Tancat: diumenge nit, dilluns tot el dia, i dimarts a la nit

Els plats s'ofereixen tots els dies

Millor reservar abans

PLATS:

Pèsols a la catalana 19 €

Sípia amb pèsols 19 €

Vins: Pansa Blanca de Raventós d'Alella i Marfil blanc clàssic del celler Alella Vinícola



El Pati Guanyabens

c. Barcelona, 33

Tel. 93 790 61 62

#elpatiguanyabens

El plat que proposem estarà inclòs al menú de dissabte com a plat principal.

El menú ofereix primer plat, segon plat, postres o cafè i beguda (12,50 € -IVA inclòs-). Millor trucar per a reservar abans de venir

PLATS:

Pèsols ofegats amb botifarra esparracada, alls tendres i parmentier de pastanaga

Vins: Xarel·lo del celler Roura o Sauvignon blanc del celler Roura

Restaurant El Nou-cents

c. El Torrent, 21

Tel. 93 799 37 51

www.elnou.cents.restaurant

contacte@elnou-cents.restaurant

PLAT:

Plat de Mataró - sípia amb pèsols 22 €

Pèsols amb xocolata 14 €

Oferim un menú de temporada amb els pèsols com a protagonistes a 45 € i estaran presents a totes les propostes de primavera

Foranell Picapoll del celler Quim Batlle



*XXII Jornades Gastronòmiques del
Plat de Mataró Pèsols amb sèpia i
patates*

del 14 de març al 28 d'abril

Organitza el Gremi d'hostaleria i turisme de Mataró i el Maresme.

Per a més informació: <http://gremihostaleria.com>



Recepta

Pèsols de Can Rabassa amb xocolata

Temporada:

primavera (finals de febrer, mitjans d'abril)

Ingredients per 4 persones:

16 beines de pèsols de Can Rabassa

100 g de cobertura de xocolata Barry 73%

2 g de mantega de cacau

12 g de gelificant vegetal

500 g d'aigua mineral natura

1 fulla de menta

brots, flors o germinats de pèsols (decoració)

Elaboració:

Peleu els pèsols i reserveu les beines, amb l'aigua bullint escaldeu els pèsols, refredeu ràpidament i reserveu. En la mateixa aigua cal fer una infusió amb la menta i les beines de pèsols, reserveu-ne la meitat i amb la resta feu un liquat, hi afegireu el gelificant i reservareu un cop colat.

Desfarem en un bany maria la mantega de cacau i la cobertura a 40º, banyarem la meitat dels pèsols amb molta cura.

Muntarem el plat segons la fotografia o al nostre criteri i el podem decorar amb brots, flors o germinats de pèsols.

Restaurant El Nou-cents

Mataró

Maridatge DO Alella:

Pansa blanca del celler Quim Batlle





Sant Andreu de Llavaneres



20a Festa del Pèsol Garrofal del 12 al 14 d'abril

Divendres, 12 d'abril

Al passeig de la Mare de Déu de Montserrat

11.00 h **Taller de cuina de pèsol garrofal** a l'entorn del mercat a càrrec d'El forner d'Allella en col·laboració d'El Casal d'Avis de Llavaneres i Tot pels avis

Al restaurant Vil·la Minerva

21.00 h **12è Sopar del pèsol**, organitzat pel restaurant Vil·la Minerva. Cal inscripció i pagament previ. **Preu: 50 €.** Durant el sopar, **lliurament de la distinció 13è Pèsol d'Or**

Dissabte, 13 d'abril

Al parc de Ca l'Alfaro

10.00-14.00 h i 17.00-20.30 h **Exposició i venda** a càrrec de productors de pèsols i comerciants

10.30 h **Room escape el Pèsol, la Coca i el comerç.**

Gimcana urbana que començarà a les hortes de Llavaneres i finalitzarà als carrers comercials del centre del municipi.

17.00 h **Llavamasterxef. Concurs de cuina per a equips de totes les edats.** Informació i inscripcions al web municipal

18.00 h Actuació musical d'**Els Rockers del Maresme**, en col·laboració d'El Casal d'Avis de Llavaneres i Tot pels avis

18.30 h **Anem a jugar! Activitat infantil** amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya

Diumenge, 14 d'abril

Al parc de Ca l'Alfaro

de 10.00 a 15.00 h

Exposició i venda a càrrec de productors de pèsols i comerciants

11.30 h **Degustació dels pèsols ofegats i coca de Llavaneres.** A càrrec dels establiments locals.

PESOLADA POPULAR

12.30 h **Lliurament dels premis del concurs de cuina Llavamasterxef**





*20a Mostra Gastronòmica del Pèsol
Garrofal i la Coca de Llavaneres*
de l'1 al 30 d'abril

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

Restaurants participants:



Restaurant Can Jaume

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

restaurant@canjaume.cat

<http://www.canjaume.cat>

Dimecres tancat

MENÚ:

Aperitiu de Can Jaume i coca torrada amb tomàquet

Calamarsets saltats amb pèsols confitats

Pèsols de Llavaneres ofegats amb botifarra negra i blanca

Coca de Llavaneres

Vi: Pansa Blanca, del celler Raventós DO Alella

Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

El Racó del Navegant

Port Balís, 24-25-26

Tel. 93 792 86 13

info@elracodelnavegant.com

<http://www.elracodelnavegant.com>

Tancat diumenge nit i dilluns

PLAT:

Pèsols ofegats 18,50 € (IVA inclòs)

Invita blanc del celler Castillo de Sajazarra

16,90 € (IVA inclòs)

Restaurant La Caleta

Pg. Marquès de Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58

costalm@ajllavaneres.cat

Obert tots els migdies excepte dimarts

PLATS:

Pèsols del Maresme a la catalana 16,00 € (IVA inclòs)

Coca de Llavaneres 6,50 € (IVA inclòs)

Vi: Pensa d'Albert Federico 16,00 €

La Taverna del Port

Port Balís, local 11

Tel. 93 792 73 03

tavernadelport@gmail.com

MENÚ:

Peix fregit

Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada

Coca de Llavaneres

Pansa Blanca DO Alella

35,00 € (IVA inclòs)

Restaurant Mas Nadal

Veïnat d'Avall, 8

Tel. 93 792 72 44

www.masnadal.com / info@masnadal.com

Obert les nits de divendres i dissabte i tots els migdies excepte dimarts

MENÚ:

Pèsols del Maresme a la catalana

Cuixa de xai

Coca de Llavaneres o pinya farcida

Coca de pa torrada

Vi: Pensa d'Albert Federico / Cafè

Preu: 36,50 € (IVA inclòs)

Masia Bartrès

Passeig Bellaire, 48

Tel. 93 792 70 01

anna@cateringmasiabartres.com

PLATS:

Pèsols de Llavaneres ofegats 13,60 € (IVA inclòs)

Coca de Llavaneres 4,60 € (IVA inclòs)

Marfil clàssic blanc del celler Alella Vinícola 13 € (IVA inclòs)

Restaurant La Riera

Pg. Joaquim Matas, 51

Tel. 93 795 25 17

Obert de dilluns a dissabte de 13 a 15.30 h

MENÚ:

Primer plat a escollir

Pèsols de Llavaneres

Coca de Llavaneres

Vi: Testuan

Preu 25,00 € (IVA inclòs)

El Racó de Can Perich

C/ Munt, 59

Tel. 93 792 97 93

lluisperich@movistar.es

MENÚ de divendres a diumenge, durant l'abril o dies entre setmana per encàrrec previ:

Aperitiu

Amanida amb morro de porc amb tempura

Pèsols de Llavaneres ofegats

Coca de vidre amb tomàquet

Coca de Llavaneres

Vi: Pensa d'Albert Federico, aigua o cava de la casa b/n reserva

Preu: 38,75 € (IVA inclòs)



Restaurant L'Oliver

Port Balís, local 23 Port Nou

Tel. 93 792 69 34

alex.loliverbalis@gmail.com

www.loliverbalis.com

<https://es-es.facebook.com/oliverrestaurant.elbalis/>

Obert cada dia migdia i nit

nits de divendres i dissabte

PLAT:

Pèsols garrofals ofegats de l'horta Amat 19,90 €

MENÚ per a dues persones:

Crema de pèsols garrofals amb carxofes de l'horta Amat i pols de pernil

Pèsols ofegats de Llavaneres

Rap gratinat amb allioli sobre torradeta fina amb espinacs

Melós de vedella amb Parmentier de patata trufada

logurt amb poma caramel·litzada i sorbet de llimona

Pa, aigua, ampolla de vi Alella Marfil Sec del celler Alella

Vinícola i cafè

Preu per persona: 38,30 € (IVA inclòs)

Altres establiments participants:

Rostisseria Ca l'Arnau

Pg. Joaquim Matas

Tel. 666 703 693

arnauhp@telefonica.net

Obert dissabte i diumenge

PLATS:

Pèsols amb pop i llagostins 26,00 €/kg (IVA inclòs)

Pèsols ofegats a l'estil tradicional de Llavaneres

26,00 €/kg (IVA inclòs)

Faves a la catalana 18,00 €/kg (IVA inclòs)

Menjars Cuits Roseta

Tel. 93 792 61 64

andreurodenas@hotmail.com

<http://menjarsroseta.wordpress.com>

Pèsols garrofals de Llavaneres ofegats

17,00 € (IVA inclòs)





Arenys de Mar



Restaurants:



Voramar*

Passeig de la Musclera, 10

Tel. 93 791 09 44

MENÚ DE PESOLADA:

Pèsols ofegats amb botifarra de pagès, alls i ceba tendra

Pèsols amb sèpia de costa i carxofes del Maresme

Pansa blanca del celler Raventós d'Alella

Preu: 19 € per plat (IVA inclòs)

**Aquest establiment participa a la 25a Pesolada a Caldes d'Estrac.*



Argentona



Restaurants:



Restaurant la Nova Fonda

c. Gran, 28

Tel. 93 707 40 78

Obert tots els dies al migdia i divendres i dissabte nit

MENÚ DE PESOLADA:

Pèsols del Maresme estofats amb sípia

Vi: Xarel·lo (pansa blanca) del celler Roura

Preu: 13 €

Canet de Mar



Restaurants:



L'Hostalet de Canet

Riera de Sant Domènec, 5

Tel. 93 794 10 11 / 93 853 49 12

Obert de dimarts a dissabte (migdia i nit) diumenge (migdia)

PLAT:

Bacallà skrei amb textures de pèsols i remolatxa 16 €

Vi AA Lanius del celler Alta Alella Mirgin. L'ampolla: 23 €

El Masnou



Restaurants:



Tresmacarrons

Av. del Maresme, 21

Tel. 93 540 92 66

Horari d'hivern tancat dilluns, dimarts i dimecres
(No es pot garantir els pèsols al mes d'abril)

MENÚ DE PESOLADA:

Pèsols amb tripa de bacallà i botifarra

Maridatge: Foranell Picapoll del celler Quim Batlle

Plat de pèsols: 32 €; copa de vi: 5€



Sant Pol de Mar



Restaurants:



El Sot del Morer

Ctra. N-II, Km. 664,7

Tel. 93 760 11 05

www.elsotdelmorer.com

PLAT:

Amanida de bacallà esqueixat amb pèsols i vinagreta de tomàquet 12,00 €

Remenat d'ou amb pèsols i botifarra negra 9,00 €

Arròs caldós de bacallà amb pèsols i cloïsses 17,50 €

Maridatge amb: Invita Rosé del celler Castillo de Sajazarra.

DO Alella 14 € /ampolla

La Casa Nostra

La Riera, 13

Tel. 93 760 11 62

www.lacasanostra.cat

Els horaris d'obertura del restaurant:

Dijous i divendres: de 20 a 23 h

Dissabte i diumenge: de 13.30 a 16 h

PLAT:

Penne Rigate Sperlinguese, amb bacó, ceba pèsols del Maresme, crema de llet i parmesà

Maridatge amb: Invita Blanc del celler Castillo de Sajazarra.

DO Alella

Preu plat: 11 €

L'Ermita Restaurant

Ctra. N II, Km. 664

Tel. 93 760 00 51

www.lermitarestaurant.com

www.hotelgransol.info

MENÚ DEL PÈSOL:

Bacallà confitat amb oli de tòfona, saltat de pèsols i botifarra del perol

Cremós de pèsols amb saltat de gambes i bolets, amb una reducció de nata cítrica

Papada cuita a baixa temperatura amb textures de pèsols i salsa de rostit.

Saltat de pèsols i calamarsons amb ceba de Figueres confitada i ou a baixa temperatura

Els plats s'inclouen alternativament al menú setmanal L'Ermita

Vins de la DO Alella recomanats

AA Pansa blanca del celler Alta Alella Mirgin

Merlot rosat del celler Roura

AA Parvus Syrah del celler Alta Alella Mirgin

Cava Brut Nature Ecològic (Mirgin) "Reserva Especial" H-E St. Pol

Menú L'Ermita: 22,50 €

Els plats s'oferiran de forma alternada al Menú L'Ermita, que és un menú setmanal que està disponible de dilluns a diumenge, migdia i nit.



Margot

c. Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02

PLAT:

Pèsols amb sípia i botifarra negra

Maridatge amb vi: Invita Blanc del celler Castillo de Sajazarra. Kosher

Menú de cap de setmana: 22,50 €

El plat estarà disponible al menú del cap de setmana

Vorammar

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques
Tel. 93 760 06 54

MENÚ DEL PÈSOL:

Entrants a base de: carxofes de Malgrat a la brasa, bunyols de bacallà i pèsols i coca de vidre amb tomàquet

El plat: pèsols del Maresme amb sípia de la costa

Les postres: bunyols de vent amb xocolata desfeta o pastís Tatin

(l'aigua, el vi i el cafè estan inclosos)

Maridatge amb Invita Blanc del celler Castillo de Sajazarra. Kosher

La varietat de pèsol és la floreta

Menú: 28 €

El menú està disponible el divendres, el dissabte i el diumenge al migdia.

Altres establiments participants:

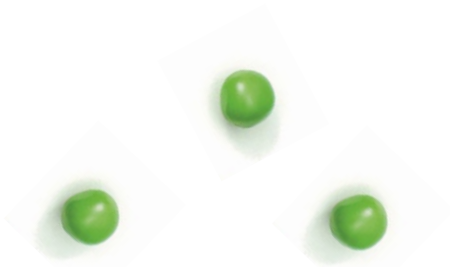
Catering Sauleda

Sot de les Vernedes, 20
(Pol. Ind. Sot de les Vernedes)
Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat

PLAT:

Crema de pèsols del Maresme amb vieira i cruixent de pernil
Està disponible, per encàrrec, a la Pastisseria Sauleda de Sant Pol:

Pastisseria Sauleda
c. Manzanillo, 20
Tel. 93 760 04 65



El Trencall

c. Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42
Obert dissabtes i diumenges

PLAT:

Crema de pèsols del Maresme
Sípia amb pèsols
Mandonguilles amb sípia i pèsols

Melmelades Calada

c. Tobella, 42
Tel. 93 760 37 10
www.melmeladescalada.com

Melmelada de pèsol

Elaborada amb pèsols del Maresme, de la varietat floreta
És una melmelada un xic densa i amb un sabor concentrat
de pèsol, molt adequada per a les carns i ideal per combinar
amb botifarra negra cuita



Sant Vicenç de Montalt



Restaurants:



Restaurant El jardí del Vellard *

c. Riera de Torrentbò, 1
Sant Vicenç de Montalt

MENÚ Orígens (Pesolada):

Amanida de pernil d'ànec amb codony i pèsols

Crema de pèsols, sorra de botifarra negra, parmesà i oli verge

Calçots en tempura amb romesco de pèsols

Bao de calamars a l'andalusa, maionesa de sriracha i brots tendres

Arròs de bacallà, escopinyes i allioli

El lluç farcit de pa amb tomàquet de la Carme amb ajoblanco

Terrina de xai amb pèsols ofegats al moment i salsa de romaní

Llom de vedella, quenelles de patata rostides i salsa de porto

Pastisset artesà de la casa

Mousse de galeta oreo

Mousse de iogurt i formatge fresc amb albercoc i préssec

Crema de llimona amb sopa cítrica i carquinyolis

Brownie de xocolata negra i nous amb gelat de nata

Servei de pa inclòs

Celler: AA Pansa blanca del celler Alta Alella Mirgin

Preu per persona: 25 €

**Aquest establiment participa a la 25a Pesolada a Caldes d'Estrac.*



Productors de Pèsol al Maresme



ARENYS DE MAR

SÓC PAGÈS

Tel. 93 792 36 23 / 622 225 974

soc_pages@hotmail.com

www.socpages.wordpress.com

www.facebook.com/fruiteria.socpages

ARGENTONA

CAN BELLATRIU

Tel. 658 933 247 / bellatriu@hotmail.com

www.facebook.com/canbellatriu

CABRERA DE MAR

CAL MAMÀ - AGROBOTIGA

Tel. 605 011 502

info@calmama.cat / www.calmama.cat

CAN SALA D'AGELL

Tel. 93 759 01 44 / cansaladagell@gmail.com

HORTICULTURA NOE S.C.P

Tel. 609 469 215 / noexufre@hotmail.com

Instagram: horticulturanoe

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

Tel. 93 759 05 93 / 646 536 427

calsfrares.ribosa@gmail.com

www.calsfrares.com

CALELLA

UNIÓ DE MADUIXAIRES DE CALELLA

Tel. 93 769 14 16 / umacsat@gmail.com

www.uniomaduixairescalabella.com

CANET DE MAR

CAN CATA "FRUITS DEL SOL"

Tel. 670 256 841 / hortcancata@gmail.com

MATARÓ

L'HORT D'EN DÍDAC - CAN PARCALA

Tel. 93 799 35 01 / 646 621 029

lacistelladendidac@gmail.com

www.hortdendidac.com

CAN TRIA PRODUCTORS ECOLÒGICS

Tel. 666 488 702

hort@cantria.cat / www.hortcantria.cat

CAN GRAU

Tel. 93 755 05 78 / 660 927 312

info@cangrau.cat / www.cangrau.cat

MALGRAT DE MAR

AGRÍCOLA EL PROGRÉS - GARBÍ SCCL

Tel. 93 765 41 12

xavier@progresgarbi.com / www.progresgarbi.com

ÒRRIUS

L'HORTA D'ÒRRIUS

Tel. 617 423 288 / 600 015 343 / hortaorrius@gmail.com

www.hortaorrius.wordpress.com

PALAFOLLS

CONCA DE LA TORDERA SCCL

Tel. 93 762 03 52

cooperativa@concadelatordera.com

www.concadelatordera.com

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Tel. 600 507 281 Sílvia / 677 445 188 Miquel

info@hortaplademunt.cat

www.hortaplademunt.cat

PINEDA DE MAR

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL

Tel. 93 767 04 02 / 659 661 308

sindicat93@hotmail.com

SANT ANDREU DE LLAVANERES

HORTA FAMÍLIA RABASSA

Tel. 93 792 67 71 / 660 594 656

frabassa@gmail.com

HORTA GRAUPERA

Tel. 93 792 85 97 / 629 661 172

www.hortagraupera.com

HORTA MARC PERA

Tel. 93 792 64 49 / 629 964 799

peralopezlaura@gmail.com

HORTA MARCÓ

Tel. 93 792 74 23 / 649 334 798

canmarcohorta@gmail.com

HORTA XAVIER AMAT

Tel. 608 686 058

vado1954@gmail.com



SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

CA L'ESTRANY (Jaume Pla i Jubany)

Tel. 93 766 07 76 / 628 054 615

jaumepla59@hotmail.com

CA L'ESTRANY (Josep Pla i Jubany)

Tel. 93 763 06 61 / 678 556 234

josepdecalestrany@gmail.com

CAL MOLINÉ

Tel. 93 763 00 61

697 972 647aleix_8_21@hotmail.com

SANT POL DE MAR

CAN CELESTÍ

Tel. 628 156 802 / cancellesti@gmail.com

MADUIXES.CAT

Tel. 670 281 519 / info@maduixes.cat

Altres productors

No pertanyents a la Xarxa Productes de la Terra

ARENYS DE MUNT

MONTSERRAT AMARGANT SÁNCHEZ

lasnoiesdecalpastor@gmail.com

Tel. 93 793 92 17 / 635442598 / 629753280

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

ARGENTONA

JAUME FONT COLLET

caterinacalpe@gmail.com / Tel. 93 797 16 92

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

CABRERA DE MAR

JOSE RIGOLA PUIG

joseprigola@hotmail.es / Tel. 93 799 65 94

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

VERDPUJOL, SCP

verdpujol@gmail.com / Tel. 93 759 05 94 / 607 070 012

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

CANET DE MAR

JOAN RAMON AGUILAR MORA

Tel. 635 617 555 / Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

DOSRIUS

JOAN ROSELLÓ PICAÑOL

Tel. 93 791 81 05 / 647 102 686

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

MATARÓ

MONTSE CANTALLOPS ROVIRA

jcanta_pages@hotmail.com

Tel. 629 288 561 / 93 755 07 47

Mercat: L'escorxador (Mataró)

JOSEP FLORIACH GONZÁLEZ

josepfloriach@hotmail.com

Tel. 93 790 12 04 / 699 797 921

Mercat: Pl. Gran (Mataró)

JORGE GRAUPERA VIVES

Tel. 637 509 987 / jordiquives@hotmail.com

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

JUAN MANUEL MOLINA PÉREZ

Tel. 675 082 621 / Mercat: Cerdanyola (Mataró)

S'HA ACABAT EL BRÒQUIL, SCP

info@elbroquil.cat

Tel. 666 721 159 / 644 978 802

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

PINEDA DE MAR

JORDI BASART PIFERRER

Tel. 93 762 39 03 / jbwskynoes@hotmail.com

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

M. DEL ROSARIO SÁNCHEZ TEJERO

Tel. 615 014 705 / rosysanchez33@yahoo.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)

SANT POL DE MAR

CAN GIRALT

Pèsols, maduixes i mongetes

Tel. 646 871 744

www.maduixesmaresme.com

VILASSAR DE MAR

JOAN MALTAS ALIBERAS

Tel. 93 798 13 90

maltasmaltas@hotmail.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)





*Localitza
els Restaurants
que tens més a prop...*



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Amb la col·laboració de tots els Ajuntaments participants

#costabcnmaresme

   *@costabcnmaresme*

www.costadebarcelonamaresme.cat

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

Properament... serà

Temps de Maduixes al Maresme!

