



**DEL 17 DE JULIOL AL 31 D'AGOST**




**Jornades  
gastronòmiques del**

**100%**  
*Maresme*



# TOMÀQUET

**DEL MARESME 2014**



**Arenys de Mar  
Arenys de Munt  
Argentona  
Cabrera de Mar  
Cabrils  
Caldes d'Estrac  
Canet de Mar**

**Sant Cebrià de Vallalta  
Sant Pol de Mar  
Sant Vicenç de Montalt  
Vilassar de Dalt  
Vilassar de Mar**

**Mataró  
Òrrius  
Pineda de Mar  
Sant Andreu de Llavaneres**



# 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 felicitat 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 lluints 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



# PRODUCTES DE LA TERRA

## Artesania Alimentària



El Consell Comarcal del Maresme i la Diputació de Barcelona treballen des de fa anys en el programa "Productes de la Terra". Aquest projecte inclou una sèrie d'accions que serveixen per a donar a conèixer els productes alimentaris artesans i de qualitat que es fan al Maresme. Les diverses jornades gastronòmiques que se celebren volen vincular els productors, els restauradors i la ciutadania per posar en valor els productes de qualitat que tenim al nostre territori.

El conreu dels productes de l'horta és un dels més arrelats al Maresme des que es va començar a introduir el regadiu a les zones més planes de la comarca. Així doncs, al llarg de tot l'any, a les hortes del Maresme hi podem trobar cols, bròquils, carxofes, pèsols, faves i mongetes tendres durant els mesos més freds, però quan arriba la calor dels mesos de primavera i de l'estiu els veritables protagonistes a les hortes del Maresme són els tomàquets.

A la comarca s'hi conreen un gran nombre de varietats de tomàquets; entre les més apreciades per menjar amanit hi trobem el tomàquet pometa i el de Montserrat. El tomàquet pometa és una varietat de tomàquet d'amanir sense ni un punt d'acidesa, una de les joies gastronòmiques de l'horta del Maresme. El tomàquet de Montserrat es caracteritza per ser força buit per dins, amb poca polpa i de color rosat. El gust dolcet, gens àcid i refrescant fa que sigui la varietat més apreciada per menjar amanit. Tot i ser dues varietats típiques de la comarca, el fet de ser poc productives davant de les actuals varietats híbrides de tomàquet fa que la producció sigui limitada.

Per tal de recuperar aquestes varietats, que des del punt de vista organolèptic són excel·lents, alguns restaurants del Maresme ja l'incorporen a la seva oferta gastronòmica i també ja es poden trobar en fruïteries i altres establiments així com en el Mercat Itinerant de Productes de la Terra a diverses poblacions de la comarca. Alguns pagesos i pageses també han començat a apostar fort per aquestes varietats tant bones.

Tot plegat, incentiva l'activitat agrícola del Maresme alhora que s'impulsa la comercialització dels productes de proximitat i es vincula l'oferta gastronòmica de la comarca a l'activitat agrària. Les Jornades Gastronòmiques del Tomàquet del Maresme són una ocasió excel·lent per assaborir-ne els tomàquets més gustosos de la comarca. No deixeu passar l'ocasió i gaudiu.

Per trobar tota la informació sobre els "Productes de la Terra" -productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web [www.ccmarsme.cat/productesdelaterra](http://www.ccmarsme.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 Tomàquet del Maresme*

### **ARENYS DE MAR**

#### **SÓC PAGÈS**

937 923 623 / soc\_pages@hotmail.com

#### **HORTA CAN PUIG**

660 589 915 / mpuig85@hotmail.com

#### **HORTA MORAGAS**

937 923 345 / mrraigeadell@hotmail.com

### **ARENYS DE MUNT**

#### **LLUÍS FIDEL**

609 749 247 / lluisfidelc@hotmail.com

#### **ENRIC MAJO FERRAN**

606 239 221 / enr4433@gmail.com

#### **CAN VILANOVA**

937 937 134 / valentivilanovaiglesias@gmail.com

### **ARGENTONA**

#### **BELLATRIU SCP**

657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

#### **L'ARC DE LA NATURA**

615 500 282 / larcdelanatura@gmail.com

### **CABRERA DE MAR**

#### **PERE RIBOSA**

646 536 427 / jsenglar@hotmail.com

#### **COOPERATIVA AGRÍCOLA**

#### **DE CABRERA DE MAR**

937 590 149 / agricolacabrera@telefonica.net

### **HORTICULTURA NOE S.C.P**

609 469 215 / noexufre@hotmail.com

#### **CAN SALA D'AGELL**

937 590 144 / cansalaagell@gmail.com

#### **CAL MAMÀ**

605 011 502 / info@calmama.cat

### **CALELLA**

#### **MARQUEZ HORTICULTORS**

937 660 104 / jmtarres@yahoo.es

### **DOSRIUS**

#### **EXPLOTACIÓ FAMILIAR MARTÍ ROSELL**

639 700 465 / info@martirosell.com

### **MALGRAT DE MAR**

#### **AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC**

627 444 153 / xavierprogresga@progresgarbi.com

### **MATARÓ**

#### **SALVADOR GRAU**

660 927 312 / salvadorgrau21@hotmail.com

#### **LA CISTELLA DEN DÍDAC**

646 621 029 / lacistelladendidac@gmail.com

#### **VERDURES CANTALLOPS, S.C.P.**

629 671 979 / xavieramat@hotmail.com

#### **EL PETIT BANÉ**

677 347 540 / elpetitbane@gmail.com

### **PALAFOLLS**

#### **LLORENÇ AUBANELL HERNANDEZ**

607 444 505

#### **CONCA DE LA TORDERA SCCL**

667 693 855 / ramon@concadelatordera.com

#### **HORTICULTURA SOMS**

629 381 497 / josepsomsc@hotmail.com

#### **FUNDACIÓ MOLI DE PUIGVERT**

637 599 769 / info@fundaciomoli.org

#### **HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT**

937 657 151 / info@hortaplademunt.cat

#### **MARIA RIERA MALET**

6696 487 616 / maria\_riera@msn.com

### **PINEDA DE MAR**

#### **COOPERATIVA AGRÍCOLA**

#### **DEL MARESME SCCL**

659 661 308 / sindicat93@hotmail.com

#### **HORTA JOSEP MARTORELL**

647 880 326 / noellepradel@hotmail.com

### **SANT ANDREU DE LLAVANERES**

#### **JOAN MORA**

610 771 136 / moragraupera@hotmail.com

#### **LLORENÇ GOMEZ MARRÉ**

636 785 649 / immagomez@hotmail.es

## HORTA FAMILIA RABASSA

660 594 656 / frabassa@gmail.com

## HORTA MARC PERA

629 964 799 / laura.pera@hotmail.com

## CAN MARCÓ

649 334 798 / marc@hortamarco.com

## SANT CEBRIÀ DE VALLALTA PLA I JUBANY

628 054 615 / jaumepla59@hotmail.com

## EXPLOTACIÓ AGRÀRIA CAN SERRA

607 307 891

## SANTA SUSANNA

### AGRÍCOLA DE SANTA SUSANNA SCCL

937 678 440 / agrisantasusanna@wanadoo.es

## TEIÀ

### L'HORT D'EN PAU

652 531 807 / lhortdenpau@gmail.com

## TIANA

### AGRICULTURA ECOLÒGICA CAN CIRERA

930 071 351 / esteve\_valls@hotmail.es

## TORDERA

### AGRÀRIA BAIXA TORDERA

937 640 043 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat

## JOAN VILA SALVÀ

695 065 796 / maite-mateu@hotmail.com

## L'HORTA DE LA MERCÈ

937 650 729 / mv.company@yahoo.es

# RECEPTES



## *Amanida de tomàquet de pometa amb alfàbrega i llavors de carbassa*

### Ingredients per a 4 persones:

4 tomàquets de pometa al seu punt de maduració

oli d'oliva verge de les Garrigues

vinagre de vi de la bóta del celler

20 fulles d'alfàbrega fresca

sal de Maldon

un grapat de llavors de carbassa



### Preparació:

Rentarem bé els tomàquets i els traurem la cua.

Els tallarem a rodanxes i els anirem endreçant en una safata per portar-la directament a taula.

Els salarem amb sal de Maldon.

Els amanirem, ben amanits amb l'oli d'oliva i hi posarem dues gotetes de vinagre.

Desfullarem l'alfàbrega de les branques, repartint-la bé pel volt de la safata, posant les fulles més petites al damunt de les llesques de tomàquet.

Pel damunt del tomàquet farem una escampadissa de llavors de carbassa.

Ja la tenim a punt.

Bona recomanació per als dies de forta calor d'estiu, per la seva frescor i aportació vitamínica.

### Restaurant La Fonda del Casal, Argentonà

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Rosat 2013 del celler Alella Vinícola.*

Què millor que per a una amanida animada aquest vi rosat que us proposo. Frescor i amabilitat per un plat lleuger i fresc.





## *Torrades de melmelada de tomàquet amb formatge*

### **Ingredients:**

torrades  
sobrassada  
melmelada de tomàquet  
formatge edam en làmines  
ceba fregida cruixent

### **Preparació:**

Untem les torrades amb una fina capa de sobrassada.  
Cobrim amb melmelada de tomàquet.  
Tallem el formatge amb un tallapastes de la forma que més us agradi.  
Col·loquem la porció de formatge sobre la melmelada i també la ceba fregida cruixent.

### **Cafè les 3 viles, Sant Vicenç de Montalt**

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Blanc 2013 del celler Bouquet d'Alella.*

Un toc cruixent amb el joc dolç, àcid, salat, pot engalanar la festa amb aquest vi blanc, aportant amargor delicada. Una queixalada amb tots els sentits.





## Tomàquet de Montserrat amb bacallà confitat i rossinyols saltats

### Ingredients:

4 tomàquets de Montserrat mitjans  
 ½ morro de bacallà dessalat  
 oli d'arbequina  
 vinagre de poma  
 all i julivert  
 ½ kg de rossinyols

### Preparació:

Talleu a làmines el tomàquet i ho reserveu, després el bacallà s'ha de confitar amb l'oli a temperatura baixa fins a quedar a punt de caramel, reserveu perquè es refredi. Quan sigui fred tal·leu-lo a daus i poseu-ho a macerar amb el vinagre de poma de 5 a 10 minuts (segons el gust).

En una paella saltarem els rossinyols amb all i julivert ben picats, un cop fet ho tirarem pel damunt del tomàquet i el bacallà.

Pel muntatge del plat: col·loquem les làmines de tomàquet al fons del plat, les amanim amb sal, a sobre hi posem els daus de bacallà i després els rossinyols saltats. Ho acompanyarem amb una vinagreta de tomàquet amb oli i vinagre de poma, i finalment ho tirarem per sobre.



### Recepta dels alumnes de cuina de l'Escola de Restauració i Cambreria del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme

Harmonia vi DO Alella: *Parvus Rosé 2013 del celler Alta Alella*.  
 Productes de respecte, adoptats a casa nostra amb simpatia comparteixen sabors amb la cabernet sauvignon i shyra d'aquest vi rosat. Frescor i persistència, el converteixen en el seductor del plat.

## Arenys de Mar

### PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4  
Tel. 93 792 27 03 / 618 61 37 52  
[www.portofinoarenysdemar.com](http://www.portofinoarenysdemar.com)  
[portofinoarenys@hotmail.com](mailto:portofinoarenys@hotmail.com)  
Tomàquet Montserrat farcit de marisc

El plat s'ofereix dins del menú d'entre setmana a 9,90 € i el cap de setmana a 14 € (IVA inclòs)

### CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5   
Tel. 93 792 31 54  
[www.facebook.com/canmajo](http://www.facebook.com/canmajo)  
[canmajo.wordpress.com](http://canmajo.wordpress.com)

Dimecres tancat. Les nits de dilluns, dijous, i diumenge obert amb reserva prèvia

#### Menú:

Aperitiu:  
Sopa freda de tomàquet amb alfàbrega

Primers a escollir:

Amanida de tomàquet de temporada amb les nostres anxoves

Múscols de roca al vapor

Segons a escollir:

Arròs caldós amb sèpia (mínim 2 persones)

Peix d'Arenys al forn

Postres: Rebosteria de la casa

Preu: 26 € (IVA inclòs)

Begudes no incloses

### NOU DE NOU

Sant Antoni, 9  
Tel. 93 792 44 25  
Obert nits de dimarts a diumenge, i migdies de caps de setmana i festius

#### Plat:

Tomàquet farcit amb tonyina i anxoves  
Preu: 5,90€ (IVA inclòs)

### LA TASQUETA

Passeig Xifré, 15  
Tel. 93 795 98 80  
Dilluns migdia tancat

#### Plat:

Picada de tomàquet 3,75 €  
Plat inclòs en el menú de 7,50 € (IVA inclòs)

### ESPAI GASTRONÒMIC SAVOGA

Rial de Sa Clavella, 12  
Tel. 93 792 39 84  
Dilluns i vespres de dimarts a dijous tancat

Ventall de tomàquets amb ventresca de tonyina i taronja  
Preu: 12€ (IVA inclòs)

### OPENSPTS CAFÉ

Riera Bisbe Pol, 65  
Tel. 93 795 92 36  
Formatge provolone amb confitura de tomàquet  
Preu: 4,90€ (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ 19 de juliol a partir de les 18h: Festa de la Mare de Déu del Carme. Processó de barques, missa, sardinada i havaneres, al Port d'Arenys  
[www.arenysdemar.cat/agenda](http://www.arenysdemar.cat/agenda)
- ▶ Del 25 de juliol al 29 d'agost: 23è Festival de Jazz d'Arenys de Mar. Al pati de l'Edifici Xifré  
[www.jazzarenys.cat](http://www.jazzarenys.cat)
- ▶ Del 14 al 16 d'agost: Festa de Sant Roc, vot de la vila. Festa que recorda el vot de vila que els avantpassats van fer al sant com a agraïment que els hagués deslliurat de la pesta  
[www.arenysdemar.cat/agenda](http://www.arenysdemar.cat/agenda)



## Arenys de Munt

### L'ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11  
Tel. 93 795 01 14  
[www.lerarestaurant.com](http://www.lerarestaurant.com)

#### Plats:

Gaspatxo de tomàquet amb anxova i crostonets de pa  
Tomàquet de Montserrat farcit amb d'anxoves, mozzarella i olivada  
Carpaccio de tomàquet cor de bou amb llardons d'ànec, parmesà i vinagreta d'alfàbrega  
Bacallà amb confit de tomàquet i mussolina d'alls i peres

### Altres visites recomanades:

- ▶ Parc de Can Jalpí
- ▶ Arbre 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





## Argentina

### CAN BALADIA

Passeig Baró de Viver, 56  
Tel. 93 797 40 08  
www.baladia.cat

Obert migdies tots els dies, i nits de divendres i dissabtes

#### Menú:

Primer:

Carpaccio de tomàquet de Montserrat amb guacamole i vinagreta de soja, mostassa i sèsam

Segon:

Tronc de tonyina migcuit sobre fons de tomàquet poma confitat

Postres:

Brownie de cacau amarg amb melmelada de tomàquet de Montserrat

Preu: 30€ (IVA inclòs). Inclou pa, aigua i cafè o infusions



### LA FONDA DEL CASAL


C/ Gran, 28  
Tel. 93 707 40 78  
www.lafondadelcasal.cat  
lafonda@lafondadelcasal.cat  
Diumenge vespre i dilluns tot el dia tancat

#### Plat:

Amanida de tomàquet de pometa amb alfàbrega i llavors de carbassa

Preu: 9 € (IVA inclòs)

### SANT JAUME

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

#### Menú:

Primer:  
Carpaccio de pometa amb tonyina i ou dur

Segon plat:

Tomàquet de Montserrat amb peix i marisc gratinat

Postres:

Formatge de cabra amb tomàquet dolç

Aigua, pa, vi i cafè inclosos

Preu: 26 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Font Picant i Rutes de senderisme
- ▶ Museu del Càntir
- ▶ Ruta Puig i Cadafalch, cada primer dissabte de mes fins a l'octubre

## Cabrera de Mar

### EL MIRADOR DE L'ALBA

Crta. N-II km. 643   
(edifici Quadis)  
Tel: 93 754 26 21 - 606 614 612  
Diumenge, nits, festius tancat.  
Només obert per a grups (mínim 25 persones)  
www.elmiradordelalba.blogspot.com  
www.facebook.es/elmiradordelalba  
miradoralba@gmail.com

Accepten tiquet restaurant

#### Plats:

Carpaccio de vedella freda amb dauets de tomàquet confitat i encenalls de parmesà

Tomàquet amb formatge fresc

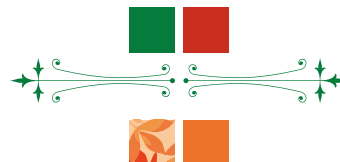
Amanida de tomàquet amb encenalls de parmesà

Assortiment de tomàquets del Maresme

Els plats s'oferiran al menú diari de dilluns a divendres a 10,50 € i al menú de dissabte al migdia a 16 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Castell de Burriac
- ▶ Clos arqueològic Can Modolell



## Cabrils

### RESTAURANT AXOL

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

www.restaurantaxol.com  
info@restaurantaxol.com  
Diumenge vespre, dilluns i dimarts tot el dia excepte vigílies i festius, tancat

#### Plats:

Sopa de tomàquet del Maresme amb bonitol, oliva negra i gelat de vinagre balsàmic.

Tàrtar de ventresca de tonyina amb tomàquet del Maresme i alfàbrega.

La sopa al menú de 28 € i a la carta. El tàrtar al menú de 44 € i a la carta. Els menús estan disponibles tots els dies de la setmana (excepte dies de tancament) migdies i vespres.

### RESTAURANT CA L'ESTRANY

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

www.calestrany.com  
calestrany@gmail.com  
Diumenge nit i dilluns (excepte festius) tancat

**Plats:** Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina i espàrrecs de Navarra "baby"  
Milfulls de tomàquet del Maresme amb formatge fresc i vinagreta d'olives negres d'Aragó

## TEMPO DE L'HORT

Rafael Martinez Valls, 8-10  
Tel. 93 750 86 71

www.hort.cat  
info@hort.cat

### Plat:

Amanida de tomàquet de  
Montserrat

Preu: Menú 16,40 €. Plat 10,56 €  
(IVA inclòs)

## RESTAURANT SAL I PEBRE

Ptge. dels Horts de la Santa Creu, 8  
Tel. 93 753 80 90 - 696 60 19 196

www.salipebre.es  
salipebre.restaurant@gmail.com

Diumenge nit i dilluns tancat  
Carpaccio de tomàquet amb  
formatge de cabra i olivada

Preu: 10 € (IVA inclòs)

### 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



## Caldes d'Estrac

### MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6  
Tel. 93 791 32 00

### Plats:

Amanida del tomàquet del  
Maresme amb tonyina 7,95€  
Amanida del tomàquet del  
Maresme amb tonyina i anxoves  
9,80€  
(IVA inclòs)

### VORAMAR

Passeig de Mar, 10  
Tel. 93 791 09 44

Amanida de tomàquet i tonyina  
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

### FONDA MANAU

Sant Josep, 11  
Tel. 93 791 04 59  
www.manau.cat  
info@manau.cat

### Plats:

Amanida de bacallà esqueixat i  
tomàquet de pometa del Maresme  
en poti-poti 8,50 €  
Tomàquet de Montserrat amb  
anxoves del Cantàbric i espàrrecs  
de Navarra 9,50 €  
(IVA inclòs)

## LA BODEGUETA

La Riera, 36  
Tel. 696 44 77 57

carmenserranocisa@yahoo.es

Amanida amb tonyina i tomàquet  
de pometa a l'essència de l'estiu

### Altres visites recomanades:

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

## Canet de Mar

### RESTAURANT EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II KM. 660.8  
Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com  
info@paradordecenet.com  
www.facebook.com/paradordecenet  
Twitter: @ParadorCanet

Obert tots els migdies, i de  
divendres a diumenge nits

### Plats:

Milfulls de tomàquet del Maresme  
i mozzarella 6,95 €  
Bacallà amb salsa de tomàquet  
del Maresme 10,05 €  
Entrecot amb salsa de tomàquet i  
verdurettes 18,90 €  
(IVA inclòs)

Els plats també estaran  
disponibles al menú del dia feiner  
a 14,50 € (IVA inclòs)



## MASSAMARE RESTAURANT & SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16  
www.massamare.cat

massamare@gmail.com

Twitter: @massamare

Instagram: massamare

Facebook: Massamare

sandvitxeria

Dilluns i dimarts tancat

### Menú del tomàquet:

Bruschettade tomàquet pometa  
marinat amb alfàbrega

Tatin de tomàquet i ceba amb  
formatge de cabra

Sandvitx de botifarra, formatge  
camembert, ceba vermella i

quètxup de tomàquet i maduixes

Gelat de iogurt amb melmelada  
de tomàquet a la vainilla amb  
pinyons(postres)

Preu: 17,90 € (IVA inclòs) pa i  
beguda inclosos

## RESTAURANT AMEDIALUZ

Riera Gavarra, 19

Tel. 937943725

restaurantamedialuz@gmail.com

Diumenge vespre i dilluns tancat

### Plats:

Carpaccio de tomàquet de Can  
Pesquet amb *boccoccini* de  
formatge mozzarella i alfàbrega  
fresca (els dimecres al migdia). El  
plat s'inclourà en el menú diari.

Individualment a 10 € (IVA inclòs)

Amanida de tomàquet de Can  
Pesquet i ruca, amb burrata i oli  
de trufa (el cap de setmana)

### Altres visites recomanades:

- ▶ Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- ▶ Santuari i Parc de la Misericòrdia
- ▶ Festival de música clàssica Castell Santa Florentina [www.santaflorantina.com](http://www.santaflorantina.com)

## Mataró

### CAMINETTO

Camí Ral, 407  
Tel. 93 796 14 28  
[info@rte-caminetto.com](mailto:info@rte-caminetto.com)  
[www.rte-caminetto.com](http://www.rte-caminetto.com)

#### Menú:

Amanida de mozzarella i tomàquet de pometa al gust d'alfàbrega i escames de sal de Maldon  
Pasta a la marinera amb tomàquet del Maresme  
Sorbet de la casa  
Aigua, vi i cafè o te  
Preu: 25 € (IVA inclòs)

### CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39  
Tel. 93 790 36 43  
[www.canbruguera.com](http://www.canbruguera.com)  
[rtecanbruguera@hotmail.com](mailto:rtecanbruguera@hotmail.com)  
Dimarts no festius tancat  
Tomàquet de pometa amb formatge de cabra



### CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16  
Tel. 93 790 76 13 / 651 81 70 20  
[www.canrosendo.com](http://www.canrosendo.com)  
[olga-vidal@hotmail.es](mailto:olga-vidal@hotmail.es)  
[contacto@canrosendo.com](mailto:contacto@canrosendo.com)  
Dimarts tot el dia i dilluns a la nit tancat

#### Plats:

Tomàquet del Maresme amb tonyina i ceba 7,50 €  
Tomàquet del Maresme amb salmó marinat i bacallà 9,50 € (IVA inclòs)

### ILURO

La Rambla, 14  
Tel. 93 790 32 08  
[clara.iluro@hotmail.com](mailto:clara.iluro@hotmail.com)  
**Plats de tomàquet en el menú setmanal:**

Crema de tomàquet del Maresme amb encenalls de formatge parmesà  
Gaspatxo amb els seus entrebancs  
Carpaccio de bacallà sobre llit de tomàquet natural del Maresme

### LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37  
Tel. 93 755 21 74  
[www.lagirella.net](http://www.lagirella.net)  
[reserves@lagirella.net](mailto:reserves@lagirella.net)  
Tomàquet de pometa farcit  
Carpaccio de tomàquet de pometa amb formatge feta

### LA NOVA ROSALEDA

C/ Altafulla, 32  
Tel. 93 799 43 21  
[lanova\\_rosaleda@hotmail.com](mailto:lanova_rosaleda@hotmail.com)  
Tomàquet de pometa amb bonítol i fruits secs

### NUUS RESTAURANT - HOTEL ATENEA PORT

Passeig Marítim, 324  
Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946  
[www.nuusrestaurant.com](http://www.nuusrestaurant.com)  
[restaurant.ateneaport@cityhotels.es](mailto:restaurant.ateneaport@cityhotels.es)  
**Menú:**

#### Aperitiu de benvinguda:

Cirerols caramel·litzats amb *peta crispis* de llimona

#### Primer plat:

Caneló de tomàquet amb gamba vermella i cirerols caramel·litzats, o bé tàrtar de tomàquets amb salmó a la crema de tomàquet  
**Segon plat (a escollir-ne un):**

Entrecot de vedella amb trinxat de patata, botifarra del perol i tomàquet pometa, o bé cueta de rap sobre llit de melmelada de tomàquet pometa a l'alfàbrega

#### Postres:

Gelat caprese amb pesto de festucs, o bé textures de tomàquet i maduixa amb escuma de mozzarella i alfàbrega  
Preu: 25 € (IVA inclòs)  
Inclou: ½ aigua, ½ ampolla de vi de la casa, pa i cafè, o tallat o infusió, per persona

### RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ Torrent, 21  
Tel. 93 799 37 51  
[www.elnou-cents.com](http://www.elnou-cents.com)  
[restaurant@elnou-cents.com](mailto:restaurant@elnou-cents.com)



#### Plats:

Amanida de tomàquet pometa concassé amb maduixots de Sant Cebrià i vinagreta de fruites vermelles 12 €  
Amanida de mongetes del cuc i cireres d'en Roca, vinagreta de iogurt i llima sobre emulsió de tomàquet pometa 14 €  
Trilogia de l'horta (joc de tomàquets de la comarca) 16 €  
Lloritons sense espines a la tempura de tomàquet sec sobre tomàquet obert de Montserrat 19 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10  
Tel. 93 798 28 92  
[www.restaurantcanmanolo.com](http://www.restaurantcanmanolo.com)  
[canmanolo.veziko.com](http://canmanolo.veziko.com)  
[jaumesanchez@canmanolo.e.telefonica.net](mailto:jaumesanchez@canmanolo.e.telefonica.net)  
Dilluns tancat

#### Menú

##### Primer:

Amanida de tomàquet de les Cinc Sènies amb alvocat  
Gaspatxo andalús

##### Segon:

Bacallà amb samfaina i amb tomàquet del Maresme  
Daus de pollastre saltats amb verduretes, tomàquet de les cinc Sènies i soja



#### Postres:

Xopet de tiramisú casolà

Pa i beguda

Preu: 20 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix tots els dies, excepte els diumenges

#### RÚSTIK

Port de Mataró, Local 49 i 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](https://www.facebook.com/RUSTIKMATARO)

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

#### Menú:

##### Primers:

Amanida RÚSTIK (tomàquet, tonyina, formatge manxego semi i orenga)

Salmorejo andalús amb ou i encenalls de pernil

Gaspatxo amb tropezones (pebrot, tomàquet, pa fregit)

##### Segons:

Paella de peix i marisc (mínim 2 persones)

Calamarsons a la andalusa

Sèpia a la planxa amb gambes

##### Postres:

logurt grec amb salsa de fruits vermells

Gelat de xarrup de llimona

Pastís Sant Marc

Pa, aigua, vi Marina d'Alella, o una

beguda a escollir

Cafè o tallat inclosos

Preu: 20 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix només els caps de setmana

#### BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

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

[Bocca@boccarestante.com](mailto:Bocca@boccarestante.com)

#### Menú degustació:

Bloody Mary de tomàquet i maduixes del Maresme

Mil fulles de tomàquet pometa

sense pell ni grana i bacallà,

perfumat amb alfàbrega

Espaguetis (pasta fresca) amb

cansalada de coll i vellut de

tomàquet i cristalls de sal

d'espècies

Daus de tonyina vermella a la

planxa sobre llit de tomàquet

Montserrat i vinagreta de xerès i

oli d'oliva verge extra

Chateaubriand de filet de vedella

amb brunei de tomàquet pometa i

rossinyols

Mousse de mató amb melmelada

de tomàquet perfumada amb

pebre de Jamaica

Preu: 40 € (IVA inclòs). Pa i

begudes no incloses

#### SANGIOVESE

Sant Josep, 31

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

[www.facebook.com/sangioveserestaurant](https://www.facebook.com/sangioveserestaurant)

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

#### Menú degustació:

Bloody Mary de tomàquet amb escopinyes

Tomàquets farcits de cranc

Caneló d'aigua de tomàquet farcit

de formatge de cabra

Surell marinat amb suc de

piparres i tomàquet

Fritura de sardines amb neu de

gaspatxo gelat

Cevitxe de corvall reial amb

tomàquet i cilantre

Ravioli de bacallà amb suc de

tomàquet a l'alfàbrega

Tonyina vermella del Mediterrani

amb piperada de tomàquet i olives

de Kalamata escabetxades

Filet de xai amb xutney de

tomàquet picant i cous-cous de

verduretets

Sopa de tomàquet i cireres amb

sorbet d'alfàbrega

Gelat de formatge blau amb

melmelada de tomàquet i pa

cruixent

Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

##### Rutes guiades:

- ▶ Salve lluro, la ciutat romana a través dels sentits (9 d'agost) i Vil·la romana de Torre Llauder
- ▶ Visita audioguiada al Conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria
- ▶ Ruta del mar (19 de juliol – 2 i 16 d'agost) i Mataró, un passeig per la història (10 d'agost)
- ▶ El Modernisme a Mataró (20 de juliol i 24 d'agost)

##### Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

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

[turisme@ajmataro.cat](mailto:turisme@ajmataro.cat)



## Orrius

### EL 9 CLUB

Passatge del Club, s/n  
Bar-restaurant amb piscina, pàdel  
i tennis

Tel. 671 07 73 36

Timbal de tomàquet pometa amb  
ceba tendra de l'hort, alfàbrega  
fresca i cruixent de bacon fumat.

Preu: 6 € (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ Esglésies de Catalunya - Joan  
Cuquet i Castelló  
[www.platsesglesies.com](http://www.platsesglesies.com)  
Col·lecció permanent. Més  
de 3.000 plats de ceràmica  
d'Esglésies de Catalunya  
Sala d'Exposició - Plaça de la  
Constitució, 3  
Grups amb visita concertada,  
trucar al 93 797 14 50  
Horari al públic els caps de  
setmana: de 12 a 13 h  
Consultar altres dies i horaris



## Pineda de Mar

### RESTAURANT CAN FORMIGA

Església, 104  
[www.canformiga.com](http://www.canformiga.com)  
[restaurant@canformiga.com](mailto:restaurant@canformiga.com) (No  
accepten reserves per correu  
electrònic)

Tel. 93 767 17 35

Fax. 93 762 91 68

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

**Menú de 21 €** (entre setmana low  
cost 20,50 €) (IVA inclòs):

**Primer plat:** Crema freda de  
tomàquet amb encenalls de  
parmesà

**Segon plat:** Peus de porc a la  
papillota amb cloïsses i esquitxos  
de reducció de tomàquet del  
Maresme

**Postres:** Flam de formatge amb  
melmelada de tomàquet i postres  
recomanats

Pa, aigües, vins seleccionats  
catalans i cafès inclosos

**Menú de 30,50 €** (IVA inclòs):

**Primer plat:** Amanida de tomàquet  
pometa amb gambetes, seitons a la  
vinagreta, bacallà, cebeta, anxoves i  
sèsam amb algues

**Segon plat:** Rap a la fina crema  
de tomàquet del Maresme amb  
mousse de patata

**Postres:** Gelat de nata amb  
confitura dolça de tomàquet  
i aromes de Calisay i postres

recomanats de casa  
Pa, aigües, vins seleccionats  
catalans i DO Alella i cafès  
inclosos

### Altres visites recomanades:

- ▶ Fundació Tharrats
- ▶ Església de Santa Maria
- ▶ Plaça Espanya

## Sant Andreu de Llavaneres

### CAN JAUME

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

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

Dimecres tancat

### Plats:

Amanida de tomàquet de  
Montserrat amb ceba tendra i  
bacallà fumat **9,20 €**  
Amanida de cogombre, tomàquet  
de Montserrat, pebrot verd i  
anxoves amb vinagreta de iogurt  
**8,50 €**

Sorbet de tomàquet de pometa i  
formatge fresc **3,50 €**  
(IVA inclòs)

### Altres visites recomanades:

- ▶ Port Balís
- ▶ Museu Arxiu de Sant Andreu de  
Llavaneres
- ▶ Edificis modernistes

## Sant Cebrià de Vallalta

### RESTAURANT GOLF SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol – Sant Cebrià s/n  
Tel. 93 763 12 77

Tomàquet farcit amb verdures  
i tonyina

### RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

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

Amanida de tomàquet amb  
formatge feta, fruits secs i salsa  
vinagreta amb espècies

### RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Amanida estil de Can Joan amb  
tomàquet pometa, ceba de  
Figueres i tonyina

### Altres establiments participants:

### PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

Amanida de tomàquets del  
Maresme farcida de llagostins





### Altres visites recomanades:

- ▶ Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural  
Itinerari "Les Torreneres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- ▶ Patrimoni arquitectònic: casc antic amb la façana de Can Coris i l'església parroquial  
[www.stcebria.cat](http://www.stcebria.cat) i <http://www.stcebria.mobi/>



## Sant Pol de Mar

### CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2  
Tel. 93 760 20 98

#### Plats:

Carpaccio de tomàquet amb tonyina  
Salmorejo amb ou dur i encenalls de pernil salat

### CAN TALAMÀS

Santa Clara, 3  
Tel. 93 760 23 65

Tomàquet amb seitons o amb tonyina

El plat s'oferirà els caps de setmana

### HOSTAL CAN TARANO

C/Nou, 3-5  
Tel. 93 760 45 79  
[www.can-tarano.com](http://www.can-tarano.com)

Obert els caps de setmana

#### Plats:

Amanida caprese  
Gaspacho  
Els plats s'oferiran al menú del dia

### EL MOLÍ

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

#### Plats:

Tomàquets verds amb bonítol, anxoves i olives negres  
Gaspacho amb tomàquet de Montserrat

### MARGOT

C/ Manzanillo, 15  
Tel. 93 760 03 02  
[www.restaurantmargot.es](http://www.restaurantmargot.es)  
Amanida de bacallà i salmó fumats amb tomàquet

### RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22  
Tel. 93 760 23 91

#### Plats:

Amanida de mozzarella de búfala amb tomàquet  
Bacallà al tomàquet a l'aroma de menta

### Altres establiments participants:

### FORN DE PA GRIMAL

C/ Tobella, 1  
Tel. 93 760 05 02 / 93 760 30 99  
[www.forndepagrima.com](http://www.forndepagrima.com)  
[grimal@forndepagrima.com](mailto:grimal@forndepagrima.com)  
Coca de recapte amb tomàquet en rodanxa i verdures

### EL TRENCALL

C/ Consolat de Mar, 49  
Tel. 93 760 36 42  
Obert els caps de setmana  
**Plats:**

Amanida de tomàquet i mozzarella  
Gaspacho  
Bacallà gratinat amb mussolina d'all tendres i salsa de tomàquet

### Altres visites recomanades:

- ▶ Camí de Ronda
- ▶ Ruta pel Patrimoni

## Sant Vicenç de Montalt

### Acte de presentació de les Jornades

17 de juliol

### Fira del tomàquet

19 de juliol

Al Parc de Can Boada, en el marc de la Fira-Festa Estiu 2014

### CAFÈ LES 3 VILES

C/ Montseny, 1 (complex esportiu comercial SORLI a NII)  
Tel. 93 791 13 82  
[cafeles3viles@gmail.com](mailto:cafeles3viles@gmail.com)  
Diumenge nit tancat  
**Plat:**  
Torrades de melmelada de tomàquet amb formatge  
Preu: 2,90 € (IVA inclòs)

### LA CALETA

Passeig del Marqués Casa Riera, 45  
Tel. 93 791 16 58 / 656 85 81 60  
[costalm@llavaneres.es](mailto:costalm@llavaneres.es)  
Del 23 de juny al 14 de setembre:  
obert tots els dies  
**Plat:**  
Mil fulles de tomàquet amb gules a la bilbaina

## EL SWING, Restaurant del Golf de Sant Vicenç

C/ Balís, 9 - Urb. Santa Maria del Balís

Tel. 93 791 49 37

Dilluns tancat

Amanida de tomàquet gelificat i peix de llotja

### Altres establiments participants:

#### LA ROSTISSERIA DE MONTALPARK

C/ Mediterrani, 77

Indi7770@hotmail.com

#### Plat:

Gaspatcho amb tomàquet del Maresme

#### CASA TOUZET, menjars preparats

C/ Major, 20

Tel. 93 791 30 50

www.casatouzet.com

info@casatouzet.com

Pastís salat de tomàquets del Maresme i mozzarella

Preu: 10 € (IVA inclòs)

Disponible a la botiga de dijous a dissabte. Altres dies, només per encàrrecs

#### Altres visites recomanades:

- ▶ El passeig Marqués Casa Riera i la platja
- ▶ El centre històric



## Vilassar de Dalt

#### EL RACÓ DE CAN FELIU

Angel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Amanida de formatge de cabra

amb tomàquets de Montserrat

Preu: 9,50 € (IVA inclòs)

#### CAN LLUIS

Riera Targa, 49

Tel. 93 753 39 02

canlluis@hotmail.es

Dilluns tancat

Amanida de tomàquet del

Maresme i formatge fresc

Tomàquets del Maresme farcits

amb verdures i tonyina

Els plats estaran disponibles

al menú de cap de setmana

(dissabtes, diumenges i festius), a

11,50 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta Vilassar singular
- ▶ Ruta Prehistòrica
- ▶ Festa Major d'agost

#### Més informació:

www.vilassardedalt.cat



## Vilassar de Mar

#### CAN POCURULL

C/ Sant Joan, 30

Tel. 93 759 93 99



Dilluns matí i diumenge tancat

Facebook, Twitter, Instagram

#### Plats:

Botifarres crues farcides de

tomàquets del Maresme i

formatge urgèlia

Hamburgueses de vedella i porc

amb tomàquets del Maresme,

olives negres i ceba

#### Altres visites recomanades:

- ▶ Torre de guaita d'en Nadal
- ▶ Nucli antic



Jornades  
gastronòmiques del

# TOMÀQUET

## DEL MARESME 2014



Compromiso a Calidad Turística | Compromís a Qualitat Turística

### Edita:



CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
MARESME



### Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar  
Ajuntament d'Arenys de Munt  
Ajuntament d'Argentona  
Ajuntament de Cabrera de Mar  
Ajuntament de Cabrils  
Ajuntament de Caldes d'Estrac  
Ajuntament de Canet de Mar  
Ajuntament de Mataró  
Ajuntament d'Òrrius  
Ajuntament de Pineda de Mar  
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 Vilassar de Dalt  
Ajuntament de Vilassar de Mar  
Joan Lluís Gómez, sommelier

### Entitats:



### El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a  
pantalles de mòbil  
smartphone i tauletes



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