



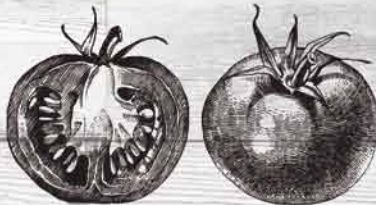
100%
Maresme

Del 23 de juliol al 30 d'agost
Jornades gastronòmiques del

TOMÀQUET

del Maresme
2015

Arenys de Mar, Arenys de Munt,
Argentona, Cabrera de Mar, Cabrils,
Caldes d'Estrac, Canet de Mar, Mataró,
Montgat, Pineda de Mar, Premià de
Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant
Vicenç de Montalt, Vilassar de Dalt



INTRODUCCIÓ

Benvinguts a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent. Combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hàgiu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el peix i marisc i el tomàquet de Montserrat o de 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 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 lluents 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 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 de pometa i el de Montserrat. El tomàquet de 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 de Montserrat es caracteritza per ser força buit per dins, amb poca polpa i de color rosat. El gust dolcet, refrescant i gens àcid, 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 fruiteries i altres establiments. Alguns pagesos també han començat a apostar fort per aquestes varietats tan 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-hi els tomàquets més gustosos de la comarca. No deixeu passar l'ocasió i gaudiu-ne.

Per trobar tota la informació sobre els "Productes de la Terra" -productes, productors, receptes, restaurants- consulteu el web www.cmaresme.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

100%
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

Aregentona

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

Òrrius

L'HORTA D'ÒRRIUS

600 01 53 43 / 617423288-hortaorrius@hotmail.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 MOLÍ DE PUIGVERT

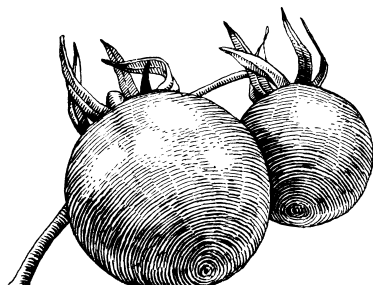
637 599 769 / info@fundaciomoli.org

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



Tomàquet de Montserrat forcit de marisc, en llit de radicchio i vinagreta de Pedro Ximénez

Ingredients:

1 tomàquet de Montserrat
varietat de marisc
beixamel
tòfona
foie



Preparació:

Primer elaborarem el farcit de marisc coent la beixamel amb la tòfona i el foie. Seguidament hi afegim el marisc que hem triat, prèviament passat per la paella, i quan tenim la textura desitjada deixem refredar el farcit.

Obrim el tomàquet de Montserrat per la part de dalt i hi introduïm el farcit.

Finalment, el presentem damunt d'un llit de radicchio i el decoram amb la vinagreta de Pedro Ximénez.

Hostal Restaurant Portofino, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Foranell cupatge 2012 de celler Quim Batlle**

La complexitat d'aquest vi amb el cupatge de les tres varietats serà un bon acompanyant per aquest plat. Al farcit del tomàquet li anirà perfecte aquestes notes de torrats i madurs que té el aquest vi. El final fresc de tomàquet i el llarg recorregut que ens deixa el vi, ens farà gaudir del plat.



Rap farcit de gambes amb tomàquet

Ingredients:

2 talls de rap
50 g de gamba petita pelada
2 patates
1 carbassó
2 tomàquets caramel·litzats
20 musclos
tomàquet natural fregit



Preparació:

Enrotllem el rap amb la gamba trossejada i el fornem durant 15 minuts a 225 graus. Passem per la planxa les patates i el carbassó i coem els musclos. Caramel·litzem els dos tomàquets. Quan ho tenim tot preparat, posem les patates en un fons de sofregit de tomàquet i a sobre hi posem el rap. Ho decoram amb unes tires de tomàquet caramel·litzat i com a acompanyament hi posem unes tires de carbassó farcides de musclos.

Restaurant Montmar, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Parvus Chardonnay 2014 del celler Alta Alella**

La frescor del vi juntament amb la seva justa cremositat fa que sigui un gran amic d'aquest plat, on el rap, gambes i tomàquet són els protagonistes i així podem gaudir d'aromes i frescor en equilibri, amb aquest vi de chardonnay.



Uramaki de gamba en tempura amb emulsió de tomàquet

Ingredients per 2 Uramakis (16 peces):

4 gambes grans
100 g d'arròs japònica
2 culleres grans de vinagre de sushi
unes fulles d'enciam verd
2 algues Nori Maki

Emulsió de tomàquet:

1 tomàquet madur
2 cullerades d'oli d'oliva verge
una mica de sal

Acompanyament:

salsa de soja
gingebre macerat

Preparació:

Tempura:

Mesclem farina de tempura i aigua amb gas.
Pelem i traiem la tripeta de quatre gambes grosses.
Arrebossem les gambes amb la tempura i les fregim.
Reservem les gambes.

Sushi:

Bullim arròs japònica i en reservem 50 g per 2 uramakis (16 peces)
Mesclem l'arròs amb vinagre tipus Mizcan, sucre i sal.
Posem l'arròs sobre una estoreta folrada amb film (Makisú) i sobre l'arròs hi posem una alga maki nori.

Al mig hi posem les dues gambes i una mica d'amanida verda.
Enrotllem el makisu per fer l'uramaki.
Tallem en vuit peces cada uramaki.

Emulsió de tomàquet:

Trossegem un tomàquet, el triturarem i el colem.
Hi afegim dues cullerades d'oli d'oliva i una mica de sal.
L'hem de batre fins emulsionar.

Emplatat:

Servim la ració en un platet amb l'emulsió de tomàquet per sobre.
Al costat una mica de gingebre i soja.



Restaurant Sake Tasca Japonesa, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Pansa rosada 2014 del celler Marqués de Alella**

La sensació de fruites fresques que aporta aquesta pansa d'un color rosat tan atractiu serà un bon maridatge amb aquest plat de caire exòtic. L'acidesa equilibrada del vi farà que gaudim al màxim del plat, assaborint el sushi i tots els seus acompanyants.



Sardines marinades amb coullis de tomàquet pometa, acompanyades d'amanida de mongeta kènia i patata violeta

Ingredients per a 4 persones:

600 g de sardines
40 g d'oli d'oliva
4 g de sucre
¼ de manat de menta fresca
600 g de tomàquet pometa
300 g de patata violeta
200 g de mongeta Kènia
8 g de pebre
20 g de sal
5 g de suc de llimona

Preparació:

Comencem per netejar i filetejar les sardines, i les reservem. Agafem 400 grams dels tomàquets i els ratllem. Hi afegim el sucre, la sal, el pebre, la menta, l'oli d'oliva i el suc de llimona. Aquesta barreja la posarem per sobre els filets de sardina i ho deixem reposar fins al dia següent. Per altra banda bullim la mongeta (la deixem bastant al dente) i la patata, sencera i sense pelar. Ho refresquem amb aigua ben freda i ho tallem a troços, i ho reservem. El tomàquet que ens queda l'escaldem per poder pelar-lo fàcilment, el desgranem i el tallem a grills. Per emplatar, posarem les sardines marinades, una al costat de l'altra. Al cantó hi posem en forma de piràmide les mongetes, la patata i el tomàquet i ho amanim tot amb el mateix marinat de les sardines. Per acabar, decorem amb fulles de menta.



Restaurant l'Orquestra, Argentina

Harmonia vi DO Alella: **Rosat 2014 del celler Can Roda**

Amb aquest vi rosat de color intens on la fruita vermella és la protagonista, les sardines amb el toc del marinat i el coullis de tomàquet, seran un bon amic del vi. La frescor i a la vegada la intensitat del rosat amb el seu subtil punt làctic faran que gaudim del plat. L'acompanyament de les mongetes i les patates violeta també seran un bon amic de la sensació fruitosa que ens aporta el vi.



Amanida de tomàquet de pometa amb ventresca de tonyina, ceba tendra i pinyons torrats aromatitzat amb oli de cítrics

Ingredients per a 4 persones:

Tomàquet de pometa
Ceba tendra
Ventresca de tonyina
Oli oliva verge
Pinyons / Llima, llimona, taronja / Sal i pebre blanc

Preparació:

Tallem a làmines fines els tomàquets i els col·loquem al fons del plat.

Laminem la ventresca de tonyina i la posem sobre el tomàquet. Tallem la ceba tendra en Juliana fina i la col·loquem sobre la ventresca.

Torrem els pinyons i els posem sobre tot el plat.

Agafem l'oli d'oliva verge i el barregem amb els suc dels cítrics (taronja, llima i llimona), i amanim el plat. Hi posem sal i pebre al gust i ho servim fred.

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

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc 2014 del celler Bouquet d'Allela**

El vi i el plat faran una bona parella de ball. El tomàquet amb la ventresca quedaran arrodonits pels aromes frescos de la pansa i la complexitat que aporta la garnatxa, fet que ens farà gaudir del plat.



Arenys de Mar

HOSTAL RESTAURANT PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4
Tel. 93 792 27 03
portofinoarenys@hotmail.com
Tomàquet de Montserrat farcit de marisc, en llit de radicchio i vinagreta de Pedro Ximénez
El plat s'ofereix al menú de cap de setmana a 15 € IVA inclòs (1r plat, 2n plat, postres, pa i beguda)

BAR RESTAURANT CAL XAVI

C/ Pau Costa, 16
Tel. 93 792 38 50
Dilluns tancat
Bacallà amb tomàquet de Montserrat + copa vi blanc de la casa
Preu: 11 € (IVA inclòs)

LA TECA RESTAURANT

C/ Josep Anselm Clavé, 12
Tel. 93 792 51 93
restaurantlateca@hotmail.com
Diumenges tarda i dilluns tancat
Trinxat "els Segadors" (meló, tomàquet i pernil ibèric)
Preu: 6,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MONTMAR

Carretera N-II km. 657
Tel. 93 792 07 97
Dimarts tancat
Rap farcit de gambes i tomàquet de Montserrat
Preu: 15 € (IVA inclòs)

RESTAURANT PORTINYOL

Port Esportiu
Tel. 93 792 00 09
www.restaurantportinyol.com
Amanida de tomàquet de Montserrat amb ventresca de tonyina, ceba tendra i vinagreta de mango.
Preu: 12 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
Dimecres tancat. Les nits de dilluns, dijous i diumenge obert amb reserva prèvia.
Menú (a escollir un primer i un segon, begudes no incloses):
Primers:
Tomàquet de Montserrat amb sardina fumada
Musclos de roca a la vinagreta
Segons:
Paella de marisc/fideus
Rebosteria de la casa
Preu: 32 € (IVA inclòs)



OPENSPOORTSCAFÉ

Riera Bisbe Pol, 65
Opensportscafe.com
Tel. 93 795 92 36
Provoleta al forn amb confitura de tomàquet de pometa o de Montserrat
Preu: 5,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL CORO

Frederic Marès, 2
Tel. 93 792 03 27
Diumenges i festius tancat
Tomàquet de Montserrat farcit amb alvocat, gambes i salmó, en un llit d'enciams variats, fruits secs i regat amb una vinagreta de mel i mostassa
El plat serà al menú del dissabte (petit aperitiu, un primer plat, un segon plat, un postre, pa i beguda)

RESTAURANT NOU DE NOU

C/ Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
www.elnoudenou.com
nou@elnoudenou.com
Dilluns, dimarts i dimecres tancat
Tomàquet farcit de bacallà i gambes marinades amb formatge de cabra gratinat
Preu: 6,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT VINTAGE

Bisbe Català, 2
Tel. 93 792 51 56
vintagerestaurant@gmail.com
Dimarts tancat
Timbal de tomàquet amb mozzarella i alvocat
Preu: 7,50 € (IVA inclòs)

TAS-TAM

Riera Bisbe Pol, 45
Tel. 93 792 51 30
Amanida de tomàquet de pometa o de Montserrat amb mozzarella i orenga
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA PREMSA

C/ Escolàpies, 4
Menú:
Carpaccio de tomàquet amb margallons i alvocats
Paella de marisc
Pa, beguda i postres
Preu: 15 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ 26 de juliol: **Escalada de gegants**
- ▶ 16 d'agost: **Festa Major de Sant Roc**
- ▶ Activitats nàutiques, gastronomia, pesca, rutes al port d'Arenys de Mar
www.turismedelmar.com



Arenys de Munt

L'ERA RESTAURANT

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

www.lerarestaurant.com
info@lerarestaurant.com

Plats:

Gazpatxo de tomàquet amb anxova i crostonets de pa
Tomàquet de Montserrat farcit d'anxoves, mozzarella i olivada
Carpaccio de tomàquet del Maresme amb llardons d'ànec, parmesà i vinagreta d'alfàbrega
Bacallà amb confit de tomàquet i mussolina d'all i peres

Altres visites recomanades:

- ▶ Parc de Can Jalpí: arbre de Guernika, far, jardins i llac
- ▶ A l'edifici la Central: col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor



Argentona

RESTAURANT L'ORQUESTRA

C/ Bellavista, 3
Tel. 93 797 13 70

Ainosgarcia@gmail.com
Diumenge a la nit i dilluns tancat
Sardines marinades amb coulis de tomàquet pometa acompanyades d'amanida de mongeta Kènia i patata violeta

El plat estarà disponible tant en el menú de tast com en el menú lleuger. També a la carta, mitja ració a 10 € i la sencera a 17 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Museu del càntir
www.museucantir.org
- ▶ Rutes i llocs d'interès d'Argentona:
www.argentona.cat/vineargentona

Cabrera de Mar

RESTAURANT EL MIRADOR DE L'ALBA

Carretera Nacional II km 643 (dins edifici Quadis)

Tel. 93 754 26 21

www.elmiradordelalba.blogspot.com
miradoralba@gmail.com

Diumenge, festius i nits obert per a grups (mínim 25 persones) amb reserva prèvia

Plats:

Amanida de tomàquet i parmesà
Timbal de carbassó amb tomàquet
Gazpatxo de tomàquet
Assortit de tomàquets del Maresme
Els plats s'oferiran cada dia al menú.
De dilluns a divendres 10,50 € (IVA inclòs), menú de dissabte 16 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ 26 de juliol i 2 d'agost: Ruta guiada "Cabrera, pagesos i senyors"
- ▶ 3 d'agost: Ruta guiada "Gaudeix Cabrera"
Cal fer reserva prèvia a l'oficina de turisme: turisme@cabrerademar.cat o tel. 674 011 450
- ▶ Castell de Burriac



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

Semolina de tomàquet, llavor de tomàquet confitada amb alfàbrega, cremós gelat de tomàquet, "migas" de tomàquet, mozzarella i bonítol
El plat estarà disponible dins del menú Arboç (30 € IVA inclòs) i a la carta de plats

RESTAURANT XARET

C/ Xurroia, 3
Tel. 93 750 75 49

www.restaurantxaret.com
info@restaurantxaret.com
Diumenge vespre i dilluns tot el dia (excepte vigílies o festius), totes les nits (excepte reserva prèvia) i excepte les de divendres i dissabte, tancat.

Carpaccio de bacallà amb tomàquet de Cabrils
El plat estarà disponible dins del menú de migdia (12 € IVA inclòs), menú de cap de setmana (22 € IVA inclòs) i a la carta de plats

Altres visites recomanades:

- › Del 14 al 17 d'agost, **28a Mostra gastronòmica de Cabrils**
- › Arboretum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- › La creu de Montcabrer

Caldes d'Estrac

RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Dimarts i les nits de diumenge a dijous, tancat

Plats:

Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina 7,95 €
Amanida de tomàquet del Maresme amb tonyina i anxoves 9,85 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- › De l'11 de juliol al 15 d'agost, **Festival de música de Santa Florentina**
- › Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac
www.caldetes.cat/turisme



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

[paradordecenet](https://twitter.com/ParadorCanet)

Twitter: @ParadorCanet

Vespres tancat, excepte divendres i dissabte

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 verduretes 18,90 €

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

SAKE TASCA JAPONESA

C/ Francesc Cambó, 7

Tel. 93 171 30 76

sakesushi@hotmail.es

Facebook:

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

Els vespres de dimarts a diumenge, i els dilluns tot el dia tancat

Uramaki de gamba en tempura amb emulsió de tomàquet

Preu: 8 € (8 peces) (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- › Casa Museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- › Santuari i Parc de la Misericòrdia
- › Platges i caminades pel Passeig Marítim

Mataró

SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 937 41 02 67

www.sangioveserestaurant.com

www.facebook.com/sangioveserestaurant

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

Menú de tomàquet juliol 2015:

Bloody Mary de tomàquet del Maresme

Caneló d'aigua de tomàquet i formatge de cabra

Tempura de tomàquet del

Maresme i sardina

Gaspatxo d'alcavat amb granissat de tomàquet

Tomàquets del Maresme de les 5 Sènies amb formatge fresc i anxoves

Ravioli transparent de bacallà amb vellut de tomàquet de branca

Lluç amb piperada de tomàquet,

tàperes i olives escabexades

Hamburguesa de vedella amb

xutney de tomàquet picant i

patates xip

Mouse de formatge amb

melmelada de tomàquet i teula

d'ametlles

Preu: 38,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

Tel. 93 799 37 51

C/ del Torrent, 21

www.elnou-centes.restaurant

contacte@elnou-centes.restaurant

Diumenge tancat. Del 3 al 14

d'agost tancat per vacances

Menú temporada estiu 2015:

Tartar de bacallà i núvol de tomàquet pometa

Trilogia del tomàquet del Maresme

Lloritos en tempura de tomàquet

pols, sobre tomàquet de

Montserrat obert

Carré de xai rostit amb herbes

sobre cremós de tomàquet i

alfàbrega fresca

Brownie de tomàquet assecat a

casa amb nous i xocolata gran cru

73%

Preu: 42 € (IVA inclòs)

EL FARCELL

C/ Montserrat, 43

Tel. 616 49 21 78

www.elfarcell.cat

elfarcell@elfarcell.cat

Menú:

Primer plat: amanida de tomàquet pometa de Cabrera amb formatge de cabra de Vilassar.

Segon plat: pollastró al caliu amb tomàquet pometa caramel·litzat.

Postres: iogurt amb melmelada de tomàquet.

Preu: 15 € (IVA inclòs)

NUUS RESTAURANT (HOTEL ATENEA PORT MATARÓ)

Passeig Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946
www.nuusrestaurant.com
restaurant.ateneaport@cityhotels.es
Primer plat: sandwix cruixent de tomàquet del Maresme confitat i mousse de salmó 7,50 €

Segon plat: vieires a la planxa amb llit de tomàquet Montserrat, bocconcini i vinagreta de salsa d'ostres i alfàbrega 10,50 €

Tercer plat: magret d'ànec amb espàrrecs verds, escalunyes al porto i coulis de tomàquet 12,50 €

LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37
Tel. 93 755 21 74
www.lagirella.net
reserves@lagirella.net
Plats:

Niu de tomàquet de pometa amb formatge de cabra
Carpaccio de tomàquet amb formatge feta i olivada
Tomàquet farcit de brandada i gratinat
Tomàquet amb tonyina i salmó fumat

Diàriament i en tots els menús sempre hi haurà un plat amb tomàquet disponible



RESTAURANT LA NOVA ROSALEDA

C/ Altafulla, 32
Tel. 93 799 43 21
Lanova_rosaleda@hotmail.com
Tomàquet de pometa amb bonítol i fruits secs

Altres visites recomanades:

- ▶ Del 4 al 19 de juliol, **Festival Internacional d'Orgue**
- ▶ Del 25 al 29 de juliol, **Les Santes. Festa Major de Mataró**
- ▶ 18 de juliol, 1, 15 i 29 d'agost a les 19 h, **Ruta del Mar**
- ▶ 19 de juliol i 23 d'agost a les 10 h, **Ruta el Modernisme a Mataró**

Per a més informació:
Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.visitmataro.cat
turisme@ajmataro.cat

Montgat

FONDA MARINA

Camí Ral, 151
Tel. 93 469 25 06
Amanida de tres tomàquets del Maresme amb pebrot, olivada i ventresca de tonyina
Preu: 12,50 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- ▶ Pòsit de pescadors. Subhasta de peix. De dilluns a divendres a les 13 h
Tel. 93 469 15 54

Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA

C/ Església, 104
Tel. 93 767 17 35 (reserves només per telèfon)
www.canformiga.com
restaurant@canformiga.com
Diumenge nit i el dilluns no festius tancat

Menú de 21 € (IVA inclòs):

1r plat: Amanida de cabdells amb tomàquet del Maresme, tonyina i seitons amb vinagreta

2n plat: Bacallà a la crema fina de tomàquet i fons de patates

Postres: Pudding de xocolata amb gelat de vainilla o postres recomanats de la casa
vins catalans recomanats i aigües.
Cafès inclosos

Menú de 30,50 € (IVA inclòs):

1r plat: Carpaccio de tomàquet de Pineda amb pernil, formatge i dàtils

2n plat: Filet de porc amb reducció dolça de tomàquet del Maresme

Postres: Xarrup fruita de la passió amb fruites del bosc o postres recomanats
Vins recomanats catalans i DO Alella, aigües minerals naturals, cafès inclosos

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19
Tel. 93 767 15 02
www.restaurantdiagonal.com
info@restaurantdiagonal.com
Dimarts tancat
Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural 7,85
Amanida amb tomàquet ceba tonyina i anxoves 7,50
Lloms de bacallà amb tomàquet 13,85
Cua de rap al forn amb tomàquet i llagostins 13,85
(IVA inclòs)

RESTAURANT ELS PESCADORS

Platja dels Pescadors, davant del pas a nivell
Tel. 93 762 63 99
Tomàquet del Maresme amb pesto d'alvocats i llagostins 9,75 €
Amanida de tomàquet de Montserrat amb ventresca de tonyina i oli de romesco 9,75 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Del 18 de juny al 13 de setembre la **Fira d'estiu** a la Plaça del Mar
- ▶ Cada divendres al vespre el **Festival de música Arts d'Estiu**
- ▶ El 28, 29 i 30 d'agost la **Festa Major de Pineda de Mar**

Premià de Mar

RESTAURANT MIRAMAR

C/ Camí Ral, 109

Tel. 93 752 29 70

noemi.orca@yahoo.es

Dimecres no festiu tancat

Menú:

Entrant: suc de tomàquet casolà
Primer plat: amanida de tomàquet del Maresme i formatge fresc amb orenga i oli d'oliva

Segon plat: bacallà a la catalana amb salsa de tomàquet

Preu: 15 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix només els caps de setmana

Altres visites recomanades:

- ▶ Museu de l'Estampació, antiga fàbrica del gas
- ▶ Església parroquial de Sant Cristòfor
- ▶ Museu romà de Can Ferrerons



Sant Cebrià de Vallalta

RESTAURANT CAN JOAN

C/ Sant Cebrià de Vallalta, s/n

Tel. 93 763 03 01

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



RESTAURANT PITCH& PUTT SANT CEBRIA

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià, s/n

Tel. 93 763 12 77

info@santcebriapitchandputt.com

Amanida de tomàquet de pometa i de Montserrat amb fruits vermells i formatge de cabra

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33, local 5

Tel. 93 763 25 66

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

BAR RESTAURANT CAN MARTRI

Centre, 3 / Tel. 93 763 00 23

Plats:

Timbal de tomàquet del Maresme amb mozzarella i alfàbrega amb picada de pinyons.
Carpaccio de tomàquet d'Arenys de Munt amb anxoves del Cantàbric i olivada.

Altres establiments participants

SAULEDA PASTISSERS

Pol. Ind. Sot de les Vernedes

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

sauleda@sauleda.cat

Amanida de tomàquet del Maresme amb llagostins i verduretes



Altres visites recomanades:

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



Sant Vicenç de Montalt

Fira-festa d'estiu

25 de juliol

A partir de les 17 h al Parc de Can Boada

Espai dedicat a les Jornades amb:

- ▶ Exposició i venda de tomàquets
- ▶ Cuina amb tomàquet: tallers gastronòmics per a infants

RESTAURANT LA CALETA

Passeig del Marquès de Casariera, 45

Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Dimarts tancat

Tomàquets cuits amb musselina de seitons i formatge fresc

Preu: 9 € (IVA inclòs)

HOTEL RESTAURANT MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1

Tel. 93 791 10 17

www.montaltmar.com

info@montaltmar.com

Dilluns tancat

Plats:

Sopa freda de síndria i tomàquet amb oli d'alfàbrega 5 €
Tomàquet farcit de tabulé amb verdures i tonyina 7,80 €
(IVA inclòs)

BOCANADA RESTAURANT ARGENTÍ

Costa Brava, 8
Tel. 93 393 97 38
bocanadabarcelona@gmail.com
Dilluns tancat
Gazpacho de tomàquet
Pinchito de tomàquet rostit a la caprese
Tomàquet farcit

Altres visites recomanades:

- Parc dels Germans Gabrielistes
- Casc antic



Vilassar de Dalt

EL CAFÈ DE L'ACADÈMIA

Tel. 93 753 82 09
www.elcafedelacademia.com
elcafedelacademia@gmail.com
Amanida Caprese
Preu: 7,90 € (IVA inclòs)

CAN LLUIS DE VILASSAR

Riera Targa, 49
Tel. 93 753 39 02
canlluis@hotmail.es
Amanida de tomàquets del Maresme i formatge fresc
Dilluns tot el dia i els migdies, tancat
Els plats estaran disponibles al menú de cap de setmana a 12 € (IVA inclòs) amb postres i una beguda.

LOCANDA LEON D'ORO

C/ Llessamí, 7
Tel. 93 753 76 86
www.locandaleondoro.eu
Dilluns tot el dia, dimarts migdia i diumenge nit; tancat
Tonno alla crudaiola

EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com

Plats:

Amanida de tomàquet del Maresme i anxoves amb vinagreta
Carpaccio de bacallà amb tàrtar de tomàquet de Montserrat

SUSHI.RO

C/ Rafael Riera Prats, 27
Tel. 93 750 88 08
www.sushi-ro.es
sushi-ro@hotmail.com
Diumenge i dilluns tancat
Uramaki de tonyina bluefin i alvocat, cobert de carpaccio de bacallà, tomàquet del Maresme i oli d'oliva verge
Preu: 10 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL TELER

Riera de Targa, 27
Tel. 93 013 41 02 – 615 16 26 87
www.grupteler.com
Vespres de diumenge a dimecres tancat
Mil fulls de tomàquet amb mozzarella de búfala i vinagreta de alfàbrega 9 €
Gaspatxo amb gelat de llimona i romaní (tomàquet del Maresme) 9 €
Carpaccio de bacallà amb tomàquet i olivada 11 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- 25 de juliol: **Shopping night**
- 21 i 22 d'agost: **Vilabarraques**
- 22 al 25 d'agost: **Festa Major de Sant Genís**





Jornades gastronòmiques del

TOMÀQUET

del Maresme
2015



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 Cabriels
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta

Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Montse Velasco, sommelier i Nas d'Or 2011

Entitats:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

*El Maresme
allà on vagis!*

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauteses



Costa de Barcelona -
Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme

Informació i menús a

www.costadebarcelonamaresme.cat

Tel. 93 741 11 61

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