

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](http://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*

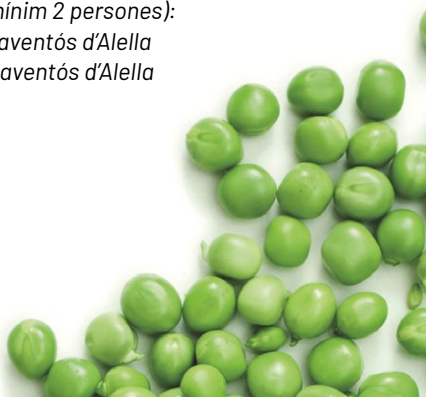
*Begudes: Aigua, pa i cafè*

*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 gingebre 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](http://www.boccarestante.com)

[bocca@boccarestante.com](mailto: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*

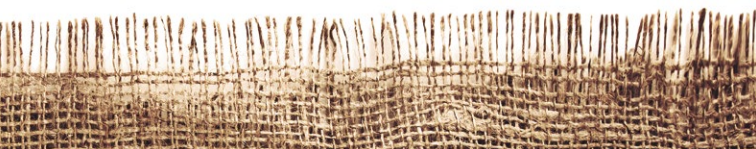
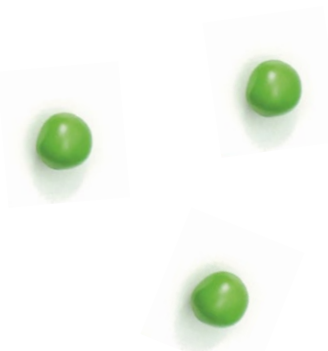
*Coulant de xocolata blanc amb gelat de pèsols floreta*

*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](http://www.elnou.cents.restaurant)

[contacte@elnou-cents.restaurant](mailto: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 Llanerres*  
**de l'1 al 30 d'abril**

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

**Restaurants participants:**



**Restaurant Can Jaume**

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

[restaurant@canjaume.cat](mailto: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 Llanerres ofegats amb botifarra negra i blanca*

*Coca de Llanerres*

*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](http://www.masnadal.com) / [info@masnadal.com](mailto: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](http://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](http://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](http://www.lermitarestaurant.com)

[www.hotelgransol.info](http://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 Arroser - 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](http://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](http://www.melmeladescalada.com)

*Melmelada de pèsol*

*Elaborada amb pèsols del Maresme, de la varietat floreta*

*És una mermelada 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.uniomaduixairescalca.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](http://www.hortcantria.cat)

## **CAN GRAU**

Tel. 93 755 05 78 / 660 927 312

info@cangrau.cat / [www.cangrau.cat](http://www.cangrau.cat)

## **MALGRAT DE MAR**

### **AGRÍCOLA EL PROGRÉS - GARBÍ SCCL**

Tel. 93 765 41 12

xavier@progresgarbi.com / [www.progresgarbi.com](http://www.progresgarbi.com)

## **ÒRRIUS**

### **L'HORTA D'ÒRRIUS**

Tel. 617 423 288 / 600 015 343 / [hortaorrius@gmail.com](mailto:hortaorrius@gmail.com)

[www.hortaorrius.wordpress.com](http://www.hortaorrius.wordpress.com)

## **PALAFOLLS**

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

Tel. 93 762 03 52

[cooperativa@concadelatordera.com](mailto:cooperativa@concadelatordera.com)

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

### **HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT**

Tel. 600 507 281 Sílvia / 677 445 188 Miquel

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

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

## **PINEDA DE MAR**

### **COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME SCCL**

Tel. 93 767 04 02 / 659 661 308

[sindicat93@hotmail.com](mailto:sindicat93@hotmail.com)

## **SANT ANDREU DE LLAVANERES**

### **HORTA FAMÍLIA RABASSA**

Tel. 93 792 67 71 / 660 594 656

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

### **HORTA GRAUPERA**

Tel. 93 792 85 97 / 629 661 172

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

### **HORTA MARC PERA**

Tel. 93 792 64 49 / 629 964 799

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

### **HORTA MARCÓ**

Tel. 93 792 74 23 / 649 334 798

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

### **HORTA XAVIER AMAT**

Tel. 608 686 058

[vado1954@gmail.com](mailto: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](http://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!*

