

A whole fish is shown at the top left and bottom left of the page. A circular inset in the center-left shows a pile of cooked, bright red prawns. Green parsley leaves are scattered around the fish and prawns.

Del 14 de juny al 15 de juliol

Jornades Gastronòmiques del

PEIX i el MARISC

al Maresme 2012

Arenys de Mar
Argentona
Caldes d'Estrac
Canet de Mar
Malgrat de Mar
El Masnou
Mataró
Montgat
Premià de Mar
Sant Andreu de Llavanes

Sant Vicenç de Montalt
Teià
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar



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 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 lluents són els més característics d'Alella, secs o dolços, mentre que per a l'elaboració dels rosats i 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 8 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.

Com no podia ser d'una altra manera, una comarca costanera com el Maresme havia de tenir unes jornades gastronòmiques destinades al peix i al marisc. Aquest 2012 és el primer any que les celebrem a tota la comarca. Els dos primers anys van ser encapçalades per Mataró i el seu port. Enguany se sumen al calendari de rutes gastronòmiques de la nostra comarca, donant directament cabuda a la cuina relacionada amb el mar i complementant la sèpia amb pèsols, el plat de Mataró, i el Calamarenys, jornades destinades al calamar a l'entorn de la vila d'Arenys de Mar.

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



Descarregueu-vos la

Guia del Maresme al mòbil:

Bluetooth, gratuït, apropant-vos a la seu del Consorci o a les oficines de Turisme del Maresme

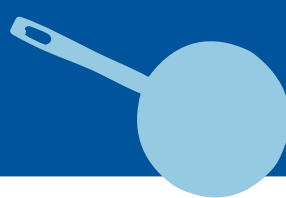
URL al mòbil <http://maresme.batuin.mobi>

De PC a mòbil, més informació de descàrrega segons el model de mòbil al web del Consorci

www.costadebarcelonamaresme.cat



RECEPTES



CASSOLETA DE PEIX DEL MARESME

Ingredients:

(Poseu les quantitats al vostre gust)

Peix (especialment de roca, però també pot ser rap, aranya capçada, escòrpora, penegal, rasclot, mòllera, etc.)

Alls / Pa fregit / 2 tomàquets petits / Farina / Safrà / Vi blanc sec / Oli i sal / Julivert (opcional) / 1 fulla de llorer (opcional)

Preparació:

En primer lloc fem una bona picada d'all i un bri de safrà al morter, juntament amb un trosset de pa fregit, i ho fem tot ben matxucat. Escalfem en una cassola oli d'oliva on, un cop calent, hi tirem la picada, que desfem en una mica d'aigua. Enfarinem el peix i el posem a la cassola i, seguidament, hi afegim un got de vi blanc sec i dos tomàquets petits. Quan arrenqui el bull, abaixem el foc i sacsegem la cassola d'un costat a l'altre amb molt de compte. Ho coem molt a poc a poc i procurem que el peix no se'ns desfaci. Tanmateix, la cassola la mantenim tapada per no perdre l'aroma del peix. Finalment, si ens agrada, hi podem posar julivert tallat i una fulla de llorer.

Recepta de la Sra. Remei Ribas (L'àvia Remei)

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A+ 2011 del Celler Bouquet d'Alella*. Les aromes de fruita blanca madura, florals i les lleugeres notes de la criaça (torrats, espècies i fruites secs), juntament amb la seva cremositat, textura i equilibri en boca fan d'aquest vi l'acompanyament ideal.

SARSUELA DE PEIX I MARISC

Ingredients:

(Poseu les quantitats al vostre gust)

La sarsuela consta de 3 o 4 classes de peix, segons com es vulgui: lluç, llagosta, musclos, cloïsses, rap, nero, llenguado, sarg, calamars, gambes, llagostins, etc.

Vi blanc / Julivert / Ceba / Llimona / Xocolata negra (poca) / Sal i oli / Galetes maria / Ametlles torrades

Per la picada:

Alls i julivert / La polpa d'una nyora / Tomàquet (poc) / Galetes maria / Ametlles torrades

Preparació:

En primer lloc fem una bona picada d'all i un bri de safrà al morter, juntament amb un trosset de pa fregit, i ho fem tot ben matxucat. Escalfem en una cassola oli d'oliva on, un cop calent, hi tirem la picada, que desfem en una mica d'aigua. Enfarinem el peix i el posem a la cassola i, seguidament, hi afegim un got de vi blanc sec i dos tomàquets petits. Quan arrenqui el bull, abaixem el foc i sacsegem la cassola d'un costat a l'altre amb molt de compte. Ho coem molt a poc a poc i procurem que el peix no se'ns desfaci. Tanmateix, la cassola la mantenim tapada per no perdre l'aroma del peix. Finalment, si ens agrada, hi podem posar julivert tallat i una fulla de llorer.

Recepta de la Sra. Remei Ribas (L'àvia Remei)

Harmonia vi DO Alella: *Rosat Merlot 2011 del Celler Roura*. La complexitat d'aromes i ingredients de la sarsuela requereix d'un vi amb un gran ventall d'aromes i matisos: fruites vermelles, espècies, notes cítriques sobre un fons balsàmic i especiat fan d'aquest vi el millor acompanyant



RECEPTES



SUQUET DE CUA DE RAP

Ingredients per a 4 persones:

4 cues de rap de 400 g cadascuna / 2 pebrots verds / Patates / 1,5 L de fumet de peix amb una mica de sofregit de tomàquet / Farina / 20 cloïsses o escopinyes / Brandi i vi blanc

Per la picada:

1 bri de safrà / Pa torrat / Ametlles, avellanes i pinyons / All i julivert

Preparació:

En una cassola de fang daurem les patates tallades a làmines, movent-les perquè no s'agafin. Quan comencen a daurar-se hi afegim el pebrot tallat petit. Passats 2 o 3 minuts, hi afegim la picada amb un got de vi blanc i una copeta de brandi i ho flamegem. Quan s'esvaneixi l'alcohol hi tirem el fumet deixant-ho bullir 5 minuts, per avançar la cocció de la patata.

Després hi posem les cuetes de rap, netes, salades i enfarinades, i tot seguit hi incorporem les cloïsses. Quan arrenqui el bull ho posem al forn, preescalfat a 200°C, durant 15 minuts.

Un cop fora del forn hi afegim un allioli negat i movem la cassola en cercles perquè quedi ben escampat i ja es pot servir.

Restaurant Ca la Cèlia, Malgrat de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Ivori Blanc 2010 del Celler Alella Vinícola*. Blanc complex, intens i altament aromàtic, on les aromes de la criaçia com són torrats i vainilles i en especial per la seva textura i persistència en boca combina amb la textura del rap i ingredients del suquet.



MUSCLOS AL VI BLANC DO ALELLA

Ingredients per a 4 persones:

Musclos
Oli d'oliva
2 escalunyes
1 gra d'all
Fulla de llorer
Vi blanc DO Alella
Crema de llet
Sal i pebre
Cibulet



Preparació:

Netejar el musclos (1/2 kg per ració). Posar en una cassola oli d'oliva, dues escalunyes, un gra d'all aixafat i una fulla de llorer. Cuinar-ho i afegir-hi una copa de vi blanc DO Alella. Deixar-ho reduir i afegir-hi els musclos i 100 cl de crema fresca. Rectificar-ho de sal i pebre i servir-ho amb cibulet picat.

Restaurant Moll-Oest, El Masnou

Harmonia vi DO Alella: *Serralada de Marina Pansa Blanca 2011 del Celler Altrabanda*. Vi blanc fruitat i balsàmic, equilibrat i fresc en boca mariden amb els musclos de textura delicada però alhora saborosos.

Sabor i aromes plat-vi en perfecte harmonia.



RECEPTES

SOPA DE GAMBES

Ingredients:

½ ceba picada
1 gra d'all picat
1 tomàquet madur
½ pebrot verd
1 cullera petita de pebre vermell
1 pastanaga
1 porro
Gambes
Brandi
Fumet de peix
Crema de llet

Preparació:

Es couen totes les verdures trossegades amb el pebre vermell. S'hi afegeixen les gambes i es flameja amb el brandi. Després s'hi afegeix un fumet lleuger de peix i es tritura amb la batedora. Tot seguit es passa per un colador fi i s'hi afegeix una crema fresca. Es recomana que es serveixi freda.

Restaurant Xarcuteria Coloma, El Masnou

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca 2010 del Celler Marqués de Alella*. La textura cremosa d'aquest plat amb els sabors dels seus ingredients harmonitzen amb aquesta Pansa Blanca glicèrica, persistent i equilibrada en boca.

La fruita blanca madura amb lleugers records de fruita tropical en perfecte sintonia amb aquest plat fred i saborós.



Arenys de Mar

Inauguració de les Jornades

Dijous 14 de juny
a la **Confraria de Pescadors Sant Telm, Llotja de peix del Port d'Arenys de Mar**

Arenys, Tapa a Tapa

Durant tota la durada de les jornades, els diferents bars col·laboradors oferiran sota un preu conjunt, cervesa + tapa d'autor relacionada amb la temàtica de les jornades.

Per a més informació i llistat de bars podeu consultar la web www.arenysdemar.cat

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5

Te. 93 792 31 54

rcanmajo@hotmail.com

Amanida tèbia de bastina o

Escopinyes al vapor amb vinagreta

Suquet de peix o Arròs caldos amb llagosta

Rebosteria de la casa

Aigua, pa i cafè

Preu: 25 € (IVA inclòs), vi i altres

begudes no incloses

Mínim dues persones

EL NOU RESTAURANT DEL NÀUTIC

Club Nàutic - zona portuària, s/n
Tel. 93 792 35 01

Plats:

Amanida de fruits del mar 9,95 € (IVA inclòs) (Fulla de roure, escarola, cebetes tendres, gambes pelades i sardina fumada)

Tronc de Lluç de palangre a les dues salses 18,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAL XAVI

Pau Costa, 16

Tel. 93 792 38 50

Primers: Lasanya de Bacallà, alvocat farcit de tonyina, musclos a la marinera

Segons: Paella Marinera, bacallà Cal Xavi, Fettuccini amb gambes

Beguda, pa i postres
Preu: 14 € (IVA inclòs)

RESTAURANTE CAPOTE

Riera Bisbe Pol, 7

Tel. 93 792 30 00

Plat: Lluç a la Marinera

10,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CASA PONCIO

Pl. Cassà, 24

Tel. 93 792 11 32

Plats:

Calamars a la romana 15 € (IVA inclòs)

Musclos al vapor 8,75 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DIVINS

Riera Pare Fita, 90
Tel. 93 795 07 64

Plats:

Carpaccio de tonyina vermella amb
vinagreta japonesa i sèsam
8,50€ (IVA inclòs)
Cocotxas al pil pil 9,50€ (IVA inclòs)

RESTAURANT HISPÀNIA

Ctra. Real, 54
Tel. 93 791 04 57

Plats:

Cua de rap al forn amb alls
30€ (IVA inclòs)
Llagosta guisada amb patates
55€ (IVA inclòs)

RESTAURANT MARINERS

Port d'Arenys de Mar (al costat del
Nàutic)
Tel. 93 792 38 20

Plat: Graellada de Peix i Marisc
30,95€ (IVA inclòs)

RESTAURANT MONTCALVARI

Zona Portuària, s/n
Tel. 93 792 21 96

Plat: Arròs de pescadors 11,90€
(IVA inclòs)

RESTAURANT MONTMAR

Ctra. N-II km 657
Tel. 93 792 07 97

Plat: Suquet de Rap
24,65€ (IVA inclòs)

RESTAURANT PORTINYOL

Port d'Arenys de Mar, s/n
Tel. 93 792 00 09

Plat: Suquet de rap amb gambes i
escamarlans d'Arenys
26€ (IVA inclòs)

RESTAURANT PORTOFINO

Bisbe Pol, 2
Tel. 93 792 27 03

Plat: Pop a la gallega
12€ (IVA inclòs)

RESTAURANT ALEXIA

Riera Bisbe Pol, 53
Tel. 93 792 18 78

Flauta o coca de peix i marisc
Preu: 3,5€ a l'interior, 4€ terrassa
(IVA inclòs)
Només s'ofereix el cap de setmana

BARE NOSTRUM

Riera P. Fita, 117
Tel. 93 792 00 19

Primer:

Combinat de closca: musclos,
navalles, cloïsses, escopinyes

Segon:

Morralla d'Arenys
Beguda i cafè
Preu: 20€ (IVA inclòs)

RESTAURANT EL CORO

c/ Frederic Marés, 2
Tel. 93 792 03 27

Diumenge tancat

Primer: Amanida amb gambes i
pernil Ibèric de gla

Segon: Llom de bacallà al forn amb
fons de patates i verdures

Beguda i postres

Preu: 16,50€ (IVA inclòs)

RESTAURANT NOU BARCELONA

c/ Barcelona, 10
Tel. 93 792 07 74

Primer:

Amanida de la casa amb marisc

Segon:

"Fritada" de peix variat d'Arenys
Postres, beguda i cafè
Preu: 15€ (IVA inclòs)

RESTAURANT NOU DE NOU

c/ Sant Antoni, 9 / Pau Costa, 9
Tel. 93 792 44 25

Caldereta de peix de roca d'Arenys
amb patates

Preu: 13€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Port d'Arenys
- Ruta pel cementiri de Synera
- Ruta dels Indians





Argentona

RESTAURANT SANT JAUME

C/ Sant Jaume, 13

Tel. 93 797 00 01

santjaume.restaurant@gmail.com

Escopinyes al vapor

Fideuada

Lluç i musclos a la marinera

Pastís de formatge

Pa, aigua, cafè o infusió

Preu: 25 € (IVA inclòs)

ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

LA TECA Menjars Cuinats

C/ General Llauder, 46

Tel. 93 756 13 49

isalateca@gmail.com

Plats:

Amanida de llagostins i salmó

5 € (IVA inclòs)

Calamars farcits 9 € (IVA inclòs)

Petxina de marisc (rap i llagostins)

15,75 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

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

Caldes d'Estrac

RESTAURANT FONDA MANAU

C/ Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

Dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous tancat

info@manau.cat

www.manau.cat

Torrades de seitons amb vinagre

de Mòdena i alfàbrega fresca

Saltat de gírgola, calamar,

escamarlanet i gambeta d'Arenys

Llom de tonyina, cuita al gust, amb

gorgonzola

Gelat, fet a la Fonda, de iogurt grec i fruites del bosc

Aigua. Vi blanc Marquès d'Allella

Clàssic, o vi negre Alcorta criança

(Rioja), o cava Castell de Perelada

Brut. Cafè

Preu: 33,50 € (IVA inclòs)

Mínim dues persones



RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00

Seitons a la vinagreta i/o sonsos a l'andalusa

Tronc de lluç o salmó al forn amb base de patata i ceba

Xarrup de mojito

Vi Blanc de Blancs de Puig Munts

Cava Brut Reserva de Perelada

Coca de pa torrada amb tomàquet

Aigua Sant Aniol i cafè Brasília o infusió

Preu: 30€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

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

Canet de Mar

RESTAURANT DEL SANTUARI

C/ Afores, s/n

Tel. 93 794 10 07

www.restaurantelsantuari.com

info@restaurantelsantuari.com

Dimarts tancat

Plats:

Paella de peix i marisc

Lluç de llotja fet al forn amb

patateta i ceba

Suquet de peix de la costa

Preu: 11€ entre setmana

21€ cap de setmana (IVA inclòs)

RESTAURANT PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km 660,8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

Obert de divendres a dilluns al

migdia. Dilluns nit tancat.

Suggeriments de peix i marisc:

Sonsos a l'andalusa

Gambes i escamarlans saltats

Suquet de lluç al coriandre

Filet d'orada salvatge a la mandarina

RESTAURANT GATZARA

C/ Font, 7

Tel. 93 180 85 44

www.gatzara-canet.es

jordi_gu@hotmail.com

Aperitiu:

Torrada de pa de cristall amb anxova

Pop a la planxa amb puré de patata i

oli de xistorra

Llagostins a la planxa amb

guacamole i maionesa de mostassa

1r plat: Els nostres calamars farcits

amb guisat de pèsols negres i bolets

2n plat: Cim i tomba de lluç amb els

seus crustacis

Postres: Macedònia amb bescuit de

Malibú i sorbet de llimona

Vi, aigua i cafè

Preu: 25€ (IVA inclòs)

El menú s'ofereix el cap de setmana

(dissabtes i diumenges) per dinar i

per sopar

Altres visites recomanades al municipi:

- Casa Museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- Passeig en bicicleta o a peu pel passeig marítim
- Santuari i Parc de la Misericòrdia

Malgrat de Mar

RESTAURANT CA LA CÈLIA

C/ Mallorca, 73

Tel. 93 761 09 68

celmar@celmarscp.e.telefonica.net

Planxades de peix i marisc,

mariscades, sarsueles, suquets,

vieires amb foie fresc, tonyina amb

foie. Peixos a la sal, amb crema

de ceps, al forn i a la donostiarra.

Marisc fresc.

RESTAURANT LA TORRETA

Av. Costa Brava, 79

Tel. 93 761 05 46

info@restaurantlatorreta.com

Dimecres tancat

Plats:

Tronc de lluç al forn

15,50€ (IVA inclòs)

Orada al forn

13,50€ (IVA inclòs)

RESTAURANT VISTA MAR

Passeig Marítim, 46

Tel. 93 765 37 13

Obert només la temporada d'estiu i tots els dies de la setmana

Musclos a la marinera, al vapor o

amb vinagreta. Rap, llobarro i altres

peixos a la planxa o a la marinera.

Gambes a la planxa, graellada de

peix, fritada de peix.



RESTAURANT L'ARC TAPES

Passeig Marítim, 30

Tel. 639 313 074

Dilluns no festius tancat

Peix fresc (orada, llobarro, corbina, etc. segons el mercat) al forn, a la planxa o a la sal.

Marisc a la planxa segons el mercat, cloïsses, navalles, escopinyes i musclos.

RESTAURANT BEI PEPE

Passeig Marítim (al costat de l'Hotel Maripins)

Tel. 93 765 42 41

carmoreno69@yahoo.es

Menú per a dues persones:

Primer plat:

Assortit de peix fregit: calamarsos, sonsos, croquetes de peix, calamars a la romana, musclos i escopinyes

Segon plat:

Mariscada: 2 gambes fresques, 2 escamarlans, 2 llagostins, 1 llagosta, 1 sèpia, 1 calamar, 2 navalles, musclos, cloïsses i escopinyes

Postres de la casa

Pa torrat, vins de la regió de la nostra enoteca i cafè

Preu: 39€ per persona, per a dues persones 78€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

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



El Masnou

RESTAURANT MOLL-OEST

Port Esportiu, 66

Tel. 93 540 29 11

www.molloest.com

coloma@xcoloma.es

Dilluns, dimarts, nits de dimecres i diumenge tancat

Musclos mitjans al vi blanc DO Alella
Tonyina vermella amb algues i
tempura cruixent amb maionesa de
wasabi

Preu: 29€ (IVA inclòs), begudes no
inclòses

El menú s'ofereix tant al migdia com
a la nit

RESTAURANT EL SALERO DEL PORT

Port Esportiu, 85-86

Tel. 93 540 51 54

www.elsalerodelport.com

elsalerodelport@hotmail.com

Mariscada Salero: musclos,
escopinyes, gambes, escamarlà,
calamarsets, navalles i sèpia

Preu: 32,40€ (IVA inclòs)

El preu inclou cafè (no inclou
begudes)

El menú s'ofereix tant al migdia com
a la nit

RESTAURANT ORFILA

C/ Roger de Flor, 43

Tel. 93 555 01 88

www.restauranteorfila.es

info@restauranteorfila.es

Dimecres a la nit i diumenge tot el
dia tancat

Tapes:

Calamarons farcits amb la seva
tinta

Daus de salmó en sashimi

Caneló de peix i marisc amb
beixamel de gambes

Preu: entre 2 i 5€ la tapa (IVA
inclòs), inclou copa de vi

Les tapes s'ofereixen a la nit

EL RESTAURANT - CLUB NÀUTIC EL MASNOU

Passeig Marítim, s/n. Edifici Club

Nàutic

Tel. 93 555 29 09

www.elrestaurant.es

info@elrestaurant.es

Nits dels diumenges i dilluns tancat

Plat: Saltat de calamars de la costa
amb gambes

Preu: 17,90€ (IVA inclòs), no inclou
beguda

RESTAURANT LA SANTA

Port esportiu, 74-75

Tel. 93 555 16 03

www.lasantarestaurant.com

info@lasantarestaurant.com

Diumenge nit, dilluns nit i dimarts nit tancat

Pica-pica:

Pa de coca del Maresme amb tomàquet

Amanida de l'hort amb crudités de verdures i llom de tonyina confitat

Croquetes casolanes de gambes

Anells de calamar fresc a l'andalusa

Musclos de roca al vapor amb oli d'oliva verge

Principal:

Paella d'arròs a l'estiu mariner

Postres:

Sorbet o gelat artesà

Aigua i vi blanc DO Alella inclosos

Preu: 30 € (IVA inclòs). El menú s'ofereix tant al migdia com a la nit

RESTAURANT TRESMACARRONS

Av. del Maresme, 21

Tel. 93 540 92 66

www.tresmacarrons.com

tresmacarrons@tresmacarrons.com

Dilluns tancat

Tapa:

Escamarlà obert amb aigua de mar i cítrics

Preu: 7 € (IVA inclòs), beguda no inclosa

La tapa s'ofereix tant al migdia com a la nit

RESTAURANT XARCUTERIA COLOMA

Port Esportiu, 17

Tel. 93 555 51 02

www.charcuteriacoloma.com

coloma@xcoloma.es

Sopa freda i cremosa de gambes

vermelles d'Arenys

Arròs a banda amb cloïsses i allioli

suau

Preu: 25 € (IVA inclòs), begudes no incloses

El menú s'ofereix tant al migdia com a la nit

Altres visites recomanades al municipi:

- Museu Municipal de Nàutica del Masnou i Espai d'Art Cinètic Jordi Pericot. Tel. 93 557 18 30
museu.nautica@elmasnou.cat
C/ Josep Pujadas Truch, 1A
- Ruta El Masnou, Terra d'indians. Edificis indians arreu del poble
- Cementiri del Masnou, un veritable museu a l'aire lliure, on s'hi pot trobar obres d'importants escultors, artistes i arquitectes destacats que van treballar al Masnou sota encàrrec de famílies importants

Mataró

La Ruta del mar

La ruta del mar permet descobrir amb una pinzellada la vinculació de Mataró amb el mar: la seva història marítima i naval, l'entorn natural de la costa, les transformacions i modernitzacions del litoral i també els personatges històrics de la ciutat relacionats amb el mar. És una ruta plena d'anècdotes inesperades i de dades sorprenents que descobrireu tot passejant a la fresca al costat del mar, protagonista d'aquest recorregut per la història.

Dia i hora: 15 de juliol a les 19 h

Preu: Gratuït

Punt de Trobada: Ermita de Sant Simó

Organitza: Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró

Fira d'atraccions infantil.

Del 15 de juny al 15 de juliol al Port de Mataró

Acompanyament musical especial a les terrasses del port mentre duren les Jornades

Organitza: Gremi d'Hostaleria i Turisme Mataró i Maresme

BISTROT DU PORT

Local 21-22 Port de Mataró

Tel. 93 755 12 61

Risotto a la llimona amb llagostins Tonyina Bluefine amb puré de carabassa a l'essència de carn i oli de fum

Postres: Illa Flotant (crema anglesa amb blanc d'ou i caramel)

Pa, aigua, vi de la casa i cafè

Preu: 38 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN ROSENDO

Local 15-16 Port de Mataró

Tel. 93 790 76 13

Torradeta de salmó marinat i torradeta de bacallà

Calamarsons frescos saltats amb favetes

Lluç de palangre a la donostiarra amb gamba d'Arenys i cloïsses

Postres de la casa

Vi de la casa

Cafè o tallat o infusió i pa inclòs en el preu

Preu: 28 € (IVA inclòs)



RESTAURANT EL PORTET

Local 26-27 Port de Mataró

Tel. 93 755 16 96

Graellada de verdures de l'horta amb llagostins o calamarsos de costa arrebossats a l'andalusa o xatonada amb bacallà, tonyina, anxoves i romesco o broqueta de llagostins marinats amb musclos de roca

Rap a la marinera amb cloïsses i pinyons o llobarro fresc a la brasa amb verdures o arròs caldós amb llamàntol

Gelat de bescuit regat amb xocolata calenta o sorbet de llimona gelat o trufes gelades amb nata

Pa torrat de pagès amb tomàquet i oli d'oliva verge

Vi, cervesa, refresc o aigua

Cafè, tallat o infusió

Preu: 31,50€ (IVA inclòs)

RESTAURANT NORAI

Local 32 Port de Mataró

Tel. 93 790 75 65

www.restaurantnorai.com

info@restaurantnorai.com

Sonsos fregits

Amanida de marisc

Mariscada: ½ llamàntol, gamba, escamarlà, llagostí, navalla, musclos i cloïsses

Taronja caramelitzada al Grand

Marnier o pinya amb crema catalana

Vi, copa de cava Brut Nature

Aigua, cafè o infusió

Preu: 46€ (IVA inclòs)

RESTAURANT TONI 3

Local 17 Port de Mataró

Tel. 93 790 24 17

Carpaccio de pop amb vinagreta de cítrics o canelons de "cabra de mar amb encenalls de parmesà, o bé amanida tèbia de vieires

Suprema de lluç a la costera o suquet de llamàntol

Postres de la casa i artesans

Vi o cava de la casa

Pa, aigua, cafè o tallat o infusió

Preu: 45€ (IVA inclòs)

RESTAURANT BOCCA

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurante.com

bocca@boccarestaurante.com

Menú degustació (servei muntat individualment de tots els plats)

Musclos de roca amb sopa freda de tomàquet del Maresme perfumat amb vodka i mosaic d'hortalisses

Tàrtar de tonyina vermella amb

bruney d'alvocat i mango amb

torrades de tramenzino

Parmentier de patata amb tòfona

d'estiu, espàrrecs verds, carxofes,

llagostins i petxines de pelegrí

Hamburguesa de rap amb verdures

en textures

Bacallà confitat amb peus de porc

desossats i alls tendres

Sopa de cítrics amb maduixes del Maresme i xarrup de poma Granny Smith

Beguda, pa i cafès no inclosos

Preu: 40€ (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10

Tel. 93 798 28 92

www.restaurantcanmanolo.com

Sipionets saltats amb favetes

tendres i espàrrecs verds

Suprema de llobarro al forn amb

patates

Crep de bescuit amb xocolata

calenta o xarrup de mandarines

Pa, una beguda i cafè

Preu: 21,75€ (IVA inclòs)

RESTAURANT EL PATI DELS MUSCLOS

C/ d'en Pujol, 14

Tel. 93 790 55 90

www.elpatidelsmusclos.com

reserves@elpatidelsmusclos.com

A escollir entre dos menús:

Opció 1:

Amanida de salmó o carpaccio de

salmó

Safata de musclos amb sèpia o

safata de musclos amb popets

Pastís de formatge casolà

Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 25€ (IVA inclòs)

Opció 2:

Amanida El Pati o brandada de bacallà

Calamars farcits de marisc o popets amb ceba

Crema catalana casolana

Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 22€ (IVA inclòs)

RESTAURANT MUNDIAL

Camí Ral, 548

Tel. 93 798 15 97

www.restaurantmundial.es

info@restaurantmundial.es

Còctel de marisc

Calamarsons a l'andalusa

Safata de capricis de marisc

Postres especials Mundial

Pa, aigua, vi i cafè o infusió

Preu: 50€ (IVA inclòs)

Mínim 2 persones



NUUS RESTAURANT HOTEL ATENEA PORT

Passeig Marítim, 250

Tel. 93 222 60 06

www.grupbonanova.com

restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Menú:

(a escollir un plat de cada grup)

Primer plat:

Amanida de llagostins saltats i pernil d'ànec curat o bé tapes de peix i marisc: bunyols de cabra de mar, croquetes de calamar amb la seva tinta i bunyols de bacallà, tots fets a casa

Segon plat:

Turbot a l'estil Santurce o bé arròs a banda amb llamàntol i daus de peix

Postres:

Brownie de xocolata amb crema de gingebre o bé assortit de gelats cítrics

Celler:

Aigua mineral, servei de pa, cafè o infusió

Ví Marqués de Altillio DO La Rioja
Cava Rubinat DO Cava

Ví i cava, una ampolla per a cada 4 persones

Preu: 32€ (IVA inclòs)

RESTAURANT SANGIOVESE

C/ Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

www.sangioveserestaurant.com

info@sangioveserestaurant.com

Escopinyes Sangiovese, coca de sardines amb pebrots escalivats, tempura de musclos de roca amb romesco i calamarcets amb la seva tinta

Amanida de meló amb pernil d'ànec i llagostins

Saltejat de calamarsons amb favetes tendres

Risotto de sèpia amb cloïsses

Bacallà confitat amb espinacs

tendres i mussolina de poma

Peus de porc cruixents farcits amb llamàntol

Sopa de maduixes amb gelat de iogurt amb llimona

Preu: 42,50€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Diferents rutes i visites guiades: Mataró de la indústria tèxtil al TecnoCampus; El modernisme a Mataró; Salve lluro. La ciutat romana a través dels sentits; Ruta per la història de Mataró, i rutes audioguiades per Mataró: comercial i patrimonial.

Més informació i inscripcions:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

turisme@ajmataroc.cat

Montgat

MARISQUERIA CAN FERNANDO

C/ Santa Victòria, 29

Tel. 93 469 44 66

Dilluns i dimarts tancat

Mariscada per a dues persones:

cloïsses, musclos de roca, escopinyes, navalles, gambes vermelles, escamarlans, bou de mar i boques
Preu: 24€ per persona o bé 48€ per a dues persones (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN FAVA

C/ del Mar, 38

Tel. 93 469 80 94

Primer: Carpaccio de bacallà

Segon: Orada a l'espàtlla

Portres: Tiramisú de la casa
Vi El Coto (DO Rioja) o Cava Brut Avinyó

Preu: 25€ (IVA inclòs)

El menú s'ofereix tots els migdies i les nits de divendres i dissabte



RESTAURANT EL 9 RACÓ DE MONTGAT

C/ Pau Alsina, 20

Tel. 93 469 31 07

elnouracodemontgat@gmail.com

Dilluns tancat

Primer: Tallarines de marisc amb llamàntol

Segon: Caldereta de lluç

Postres: Lioneses de nata

Vi blanc i aigua

Preu: 24,50€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Ruta marítima: Passejada pel passeig marítim i pel casc antic de Sant Joan, el barri dels pescadors. Visita a l'església de Sant Joan, al pòsit de pescadors (a les 13 h subhasta del peix), a la torre de guaita i al turó de Montgat (primer túnel ferroviari perforat a l'estat espanyol). Acabem el dia a la caleta dels surfistes per gaudir de la posta de sol.
- Ruta interior: Iniciem la ruta a l'Ermita de Sant Martí, travessem el parc del tramvia i arribem fins a les Bateries, on hi ha el Parc mirador de les Bateries. Al cim d'aquet turó, on s'hi assentaven les instal·lacions militars, encara hi resten un parell de canons.



Premià de Mar

RESTAURANT L'ONA

Port de Premià, s/n

Tel. 93 752 21 81

www.restaurant-ona.com

Copa de cava amb croquetes de rap i gamba

Sopa de peix o amanida xatonada

Graellada de peix o paella de

llamàntol

Coca del Maresme casolana o sorbet de Llimona amb cava

Aigua, vi, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 39€ (IVA inclòs)

CAN FORMATGER

C/ Unió, 13

Tel. 93 752 54 28

Dilluns i dimarts tancat

Plats:

Canelons de peix i marisc amb la seva velouté de peix

Farcelllet de gambes i bolets

Els plats s'ofereixen el cap de

setmana

Altres visites recomanades al municipi:

- Museu de l'Estampació, antiga fàbrica del gas
- Església parroquial de Sant Cristòfor

BAR RESTAURANT MIRAMAR

Camí Ral, 109

Tel. 93 752 29 70

noemi.orca@yahoo.es

Dimecres no festius tancat

Primer plat: Salpicó de marisc o cocktail de gambes

Segon plat: Fritada mediterrània o lluç fresc a la basca

Beguda, pa i postres

Preu: 15€ (IVA inclòs)

El menú s'ofereix el cap de setmana

Sant Andreu de Lllaneres

RESTAURANT PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100

Tel. 93 792 69 02

Jaumepinsmar@telefonica.net

Gambes o escamarlans saltats

Cua de rap al forn o a la marinera

Coca de Lllaneres

Vi blanc DO Penedès

Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 44€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

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

Sant Vicenç de Montalt

RESTAURANT LA CALETA

Passeig del Marquès de Casariega, 45

Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Durant la temporada d'estiu obert tots els dies

Plats:

Graellada de peix i marisc

Sarsuela

Peix al forn (llobarro o turbot)

Calamars a la romana o a la planxa

Sèpia

Lluç o rap a la marinera, a la basca o a la planxa

Gambes, escamarlans, llagostins,

cloïsses, navalles

Paella

Preu: entre 25 i 45€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Passeig del Marquès de Casa Riera
- El casc antic



Teià

RESTAURANT LA BONA ESTRELLA

Pg. La Riera, 142

Tel. 93 540 25 50

labonaestrella@hotmail.es

Dilluns tancat

Aperitiu de la casa

1r plat: Amanida de llagostins

2n plat: Tatakí de tonyina

Vi blanc de la casa

Postres i cafè

Preu: 33 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix de dimarts a dissabte al vespre, i dissabtes i diumenges al migdia

Altres visites recomanades al municipi:

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

Vilassar de Dalt

RESTAURANT EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

Amanida de salmó fumat i ous de guatlla a la Mòdena o pinxo de croquetes casolanes de llagostins i bolets o calamars a l'andalusa amb fons de tomàquet

Suquet d'orada amb musclos i cloïsses o carpaccio de bacallà amb tàrtar de tomàquet i olivada o bacallà gratinat amb mussolina de taronja

Postres de la casa: pastís o gelat

Vi negre Synera roble (DO

Catalunya) o vi blanc Nuviana (DO Penedès) i aigua

Preu: 25,75 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Forns romans la Fornaca
- Museu Cau del Cargol
- Dolmen de la Roca d'en Toni

Vilassar de Mar

RESTAURANT BOTAVARA

C/ Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

Plats a la carta:

Festival de closca (musclos, cloïsses, navalles i escopinyes a la planxa)

Paella de peix i marisc

Rap a l'estil Botavara

Lloritos fregits

ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

CAN POCURULL, Xarcuteria i plats cuinats

C/ Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Dilluns matí i dissabte tarda tancat

Plats:

Botifarra crua farcida de sèpia amb tinta

Calamars farcits

Bacallà a la llauna

Altres visites recomanades al municipi:

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





Jornades Gastronòmiques del

PEIX i el MARISC

al Maresme 2012



Edita:



Col·laboren:

- Ajuntament d'Arenys de Mar
- Ajuntament d'Argentona
- Ajuntament de Caldes d'Estrac
- Ajuntament de Canet de Mar
- Ajuntament de Malgrat de Mar
- Ajuntament del Masnou
- Ajuntament de Mataró
- Ajuntament de Montgat
- Ajuntament de Premià de Mar
- Ajuntament de Sant Andreu de Llvaneres
- Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
- Ajuntament de Teià
- Ajuntament de Vilassar de Dalt
- Ajuntament de Vilassar de Mar
- Sra. Gemma Ferran, sommelier
- Sra. Remei Ribas (L'àvia Remei)



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.



Troba'ns a facebook:
Costa de Barcelona - Maresme



Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme



Descarrega't la guia del Maresme al mòbil

- Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- Del PC al mòbil
- Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat

