



Del 18 de juliol al 31 d'agost

Jornades Gastronòmiques

del *Tomàquet*

del Maresme 2013

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Argentona

Cabrera de Mar

Cabrils

Caldes d'Estrac

Canet de Mar

Mataró

Montgat

Pineda de Mar

Sant Andreu de Llavaneres

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Pol de Mar

Sant Vicenç de Montalt

Teià

Tordera

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 peix i marisc i el tomàquet Montserrat o pometa del Maresme (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fesols del ganxet de Malgrat de Mar i Palafolls, i els bolets del Maresme (a la tardor).

La cuina, amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra, té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs. La DO Alella és

una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat de raïm autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i llueus 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

www.costadebarcelonamaresme.cat/gastronomia



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 pometa i el de Montserrat. El tomàquet pometa és una varietat de tomàquet d'amanir sense ni un punt d'acidesa, una de les joies gastronòmiques de l'horta del Maresme. El de Montserrat es caracteritza per ser força buit per dins, amb poca polpa i de color rosat. El gust dolcet, gens àcid i refrescant fa que sigui la varietat més apreciada per menjar amanit. Tot i ser dues varietats típiques de la comarca, el fet de ser poc productives davant de les actuals varietats híbrides de tomàquet fa que la producció sigui limitada. Per tal de recuperar aquestes varietats, que des del punt de vista organolèptic són excel·lents, alguns

restaurants del Maresme ja l'incorporen a la seva oferta gastronòmica i també ja es poden trobar en fruïteries i altres establiments. 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-ne els tomàquets més gustosos de la comarca. No deixeu passar l'ocasió i gaudiu-ne.

Consell Comarcal del Maresme

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



Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa "Aquí servim productes de la terra" impulsat pel Consell Comarcal del Maresme

Productors de tomàquet del Maresme



● Arenys de Munt

LLUÍS FIDEL COLOMER

609 749 247 / lluisfidel@hotmail.com

ENRIC MAJO FERRAN

606 239 221 / enr4433@gmail.com

● Argentona

BELLATRIU SCP

657 982 219 / bellatriu@hotmail.com

L'ARC DE LA NATURA

615 500 282 / larcdelanatura@gmail.com

● Cabrera de Mar

PERE RIBOSA

646 536 427 / jsenglar@hotmail.com

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE CABRERA DE MAR

93 759 01 49 / agricolacabrera@telefonica.net

HORTICULTURA NOE SCP

609 469 215 / noexufre@hotmail.com

CAN SALA D'AGELL

93 759 01 44 / cansalaagell@gmail.com

CAL MAMÀ

606 312 213 / dsaezujaque@coac.net

● 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 D'EN DÍDAC

646 621 029 / lacistelladendidac@gmail.com

● Palafolls

LLORENÇ AUBANELL HERNÁNDEZ

607 444 505

CONCA DE LA TORDERA SCCL

667 693 855 / ramon@concadeltordera.com

HORTICULTURA SOMS

629 381 497 / josepsomsc@hotmail.com

FUNDACIÓ MOLÍ D'EN PUIGVERT

637 599 769 / info@fundaciomoli.org

● 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 GÓMEZ MARRÉ

636 785 649 / immagomez@hotmail.es

HORTA FAMÍLIA 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

93 767 84 40 / agrisantasusanna@wanadoo.es

● Teià

L'HORT D'EN PAU

652 531 807 / lhorddenpau@gmail.com

● Tordera

AGRÀRIA BAIXA TORDERA

93 764 00 43 / agraria@cooperativaagrariatordera.cat

JOAN VILA SALVÀ

695 065 796 / maite-mateu@hotmail.com



Amanida de tomàquet amb encenalls de parmesà

Ingredients:

- 4 unitats de tomàquet, del que es vulgui
- 2 fulles d'enciam
- 8 olives negres
- 1 formatge parmesà
- 8 ous de guatlla

Preparació:

- 1) netegem els tomàquets, i els tallem a grills i reservem
- 2) tallem el formatge a làmines fines i trossets petits i reservem
- 3) netegem l'enciam
- 4) bullim ous de guatlla
- 5) vinagreta: $\frac{1}{2}$ part de vinagre de Mòdena, $\frac{3}{4}$ d'oli d'oliva, un rajolí de mel i sal

Preparació del plat:

- 1) col·loquem un pilonet d'enciam al mig del plat
- 2) pel voltant posem el tomàquet que prèviament hem tallat a grills
- 3) empolvorem amb parmesà per sobre
- 4) olives negres i ous de guatlla tallats per la meitat
- 5) la vinagreta per sobre

Esperem que us agradi
Bon profit!

Restaurant Mirador de l'Alba, Cabrera de Mar

Harmonia vi DO Alella: **100% Pansa Blanca 2010 del celler Serralada de Marina - Altrabanda.**

En aquesta amanida on hi tenim un element refrescant i àcid com el tomàquet, amb una punta dolcenca i un element amb forta intensitat com és el formatge parmesà i una part més grassa i proteica aportada pels ous de guatlla, un vi de bona acidesa ens harmonitzarà amb la pròpia acidesa del tomàquet i ens netejarà i refrescarà la boca. El carbònic d'aquest escumós també ens aportarà frescor i serà un bon element per desengreixar la boca del formatge parmesà.



Cloïsses i llagostins amb salseta de tomàquet del Maresme

Ingredients per a 4 persones:

5 grans d'all
1 branqueta de julivert
1 copeta de vi blanc
16 llagostins
½ litre de fumet de peix
200 g de cloïsses
Sal, sucre, pebre, pebre blanc i setrill d'oli
4 tomàquets grans madurs (pometa)
8 ametlles
8 avellanes
0,25 g pinyons
1 ceba
2 galetes Maria



Preparació:

Escaldarem els tomàquets, en traurem la pell i les llavors. Els tallarem ben petits, decantant les zones més dures.

En una cassola hi posarem l'oli just per al sofregit, primer la ceba tallada molt petita, i a foc lent, tot seguit l'all picat petit i després els tomàquets que també tallats petits.

Anirem sofregint a poc a poc fins que sigui confitura, hi posarem el vi blanc per anar reduint, i afegirem el fumet a la nostra mida. Afinarem de sal, pebre i rectificarem amb sucre l'acidesa del tomàquet.

Tot seguit hi afegirem els llagostins i les cloïsses, després la picada (amb les ametlles, les avellanes, els pinyons, galetes, julivert i gotetes de vi blanc) 5 minutets de xup-xup i al plat, amb una miqueta de julivert que hi quedarà molt bé!

Restaurant Can Formiga, Pineda de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Marfil Escumós Rosat Brut 2009 del celler Alella Vinícola.**

Ens trobem davant d'un vi escumós de Garnatxa Negra de caire desenfadat amb volum en boca. Al ser un brut sempre ens farà un bon contrast amb els productes del mar (dolç - salat) i ens ajudarà amb l'acidesa del tomàquet. Com sempre el carbònic és un element a tenir en compte, ja que ens anirà molt bé per refrescar-nos les sensacions en boca.



Amanida del Maresme

Ingredients i preparació:

Enciam, tomàquets del Maresme, pastanaga, olives, ceba, pebrot verd, pebrot vermell, cogombre, formatge de cabra, xips de pernil, cal amanir amb vinagreta d'oli verge Picual, vinagre de Mòdena i pebre blanc.

Celler d'En Marc, Mataró

Harmonia vi DO Alella: **Sepo 2012 del celler Marqués de Alella.**

Tenim un blanc jove a base de Pansa Blanca procedent de raïm de vinyes velles, obtenint així una bona estructura tot i ser un vi jove. Té una acidesa correcta que harmonitzarà amb l'acidesa natural del tomàquet i aquest punt més d'estructura tot i ser un vi jove, i ens refrescarà el pas més cremós i gras del formatge de cabra. El toc salí provinent de la Pansa Blanca de vinyes velles ens caçarà amb els xips de pernil que també són de gust salins.

Pipirrana o moje murciano

Ingredients:

2 tomàquets grossos madurs madurats a la planta / 1 ceba tendra / 1 pebrot vermell / 1 llauna de tonyina / 1 ou / 1 all / 1 llauna d'olives negres / Sal gruixuda / 3 grans de pebre / Oli d'oliva / Vinagre / Orega

Preparació:

Primer de tot posarem l'ou a bullir uns 10 minuts aproximadament, fins que en quedi un ou dur. Mentre va bullint l'ou, pelarem el tomàquet, picarem la ceba tendra, el pebrot i el tomàquet a trossos no gaire fins (en funció de la textura que vulguem obtenir). Un cop bullit i endurit, l'ou es deixa refredar. En un morter hi posarem un polsim de sal gruixuda, els grans de pebre i l'all i ho anirem picant. Tallem l'ou en trossos grossos i ho barregem amb la resta del tomàquet, el pebrot, la ceba i afegirem la barreja del morter. Desfarem la tonyina i l'afegirem a la resta dels ingredients juntament amb un polsim d'orenga, afegirem oli i vinagre i ho servirem tot en un recipient. Deixar refredar a la nevera i sobretot no us oblideu del pa per sucar-hi!

Restaurant-Bar Rústik, Mataró

Harmonia vi DO Alella: **Foranell 2009 del celler Quim Batlle.**

En aquest cas optem per un vi amb una personalitat diferenciada. Tenim un "assemblage" de Pansa Blanca, Garnatxa Blanca i Picapoll, treballades amb les seves pròpies lies i preservant una salinitat molt pròpia dels vins provinents de vinyes properes al mar i en "terroir" de sauló. És un vi corpulent i cremós en boca, amb un final salí que acompanyarà bé la tonyina, retrobant-nos un altre cop amb la mar.



Bacallà a l'all cremat de tomàquet

Ingredients per a 4 persones:

1 cabeça d'alls
4 tomàquets madurs
600 g de morro de bacallà dessalat
10 patates per bullir
Oli d'oliva suau
Oli d'oliva verge (per al puré)



Elaboració:

El dia abans prepararem l'all cremat de tomàquet així reposarà 24 hores i ens realçarà el gust. Pelem i laminem els alls, els posem amb força oli d'oliva suau al foc fins que agafin color marró fosc, llavors hi tirem el tomàquet que prèviament haurem ratllat, dos minuts de cocció i ho retirem.

Posarem el bacallà a la planxa que agafi color i després al forn 15 min. Els últims 5 minuts ho banyarem amb la salsa dels alls. Amb la patata farem un puré afegint sal, oli d'oliva i pebre. Tot seguit muntem el plat amb un llit de patata i al damunt el bacallà. Bon profit!

6Q Restaurant, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc+ 2012 del celler Bouquet d'Alella.**

Continuem amb un vi blanc de Pansa Blanca fermentat i criança en bóta. En aquest cas amb menys temps de criança però acompanyat amb una altra varietat com és la Garnatxa Blanca. Mentre que la Pansa Blanca ens aportarà l'acidesa i estructura per a refrescar i netejar-nos en el seu pas per boca, la Garnatxa Blanca i la bóta ens aportaran la part més golosa i una sensació dolcenca. Els torrats de la bóta ens contrarestaran amb la cremositat de la patata i també ens harmonitzaran amb l'all cremat.

Bacallà confitat amb tomàquet de Montserrat i crema de safrà

Ingredients per a 4 persones:

4 talls de bacallà d'uns 200 g
2 tomàquets Montserrat
500 g de patata
un pessic de safrà
sal i pebre al gust
50 cl de fumet de peix (fet a casa o no)
20 cl de crema de llet / 50 g de mantega
50 cl d'oli d'oliva / 40 cl de moscatell



Preparació:

Pelem i desengranem el tomàquet i el saltem en una paella ben calenta, amb sal, pebre i unes gotes de moscatell. Reservem. Fem un puré de patates, al gust. Mentrestant, en un cassó i a foc suau, confitem el bacallà (sense que arribi a bullir l'oli) durant 5 minuts i el refredem. Per a la crema de safrà, desfem 40 g de mantega amb unes gotes d'oli i hi afegim uns brins de safrà i el fumet de peix. Remenem i hi afegim la nata, tot fent bullir la crema durant 7 minuts. Si es vol espessir podem afegir-hi una mica de maizena i aigua freda. Bon profit!

Xiringuito Atzavara, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Sauló 2010 del celler Can Roda.**

El safrà és un element difícil d'harmonitzar, així que serà necessari un vi cremós amb cos i bona estructura que també ens fidelitzi el confitat del bacallà. És un Pansa Blanca fermentat i criat en bóta que li confereixen al vi una bona estructura a part de la pròpia que ja té la Pansa Blanca. Les notes florals pròpies de la varietat amb les aportacions aromàtiques provinents de la bóta, ens donen una bona complexitat aromàtica que ens encaixarà amb la potencia de sabors i aromes del safrà.

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

Ingredients:

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



Preparació:

Tallar a làmines fines els tomàquets (col·locar en el fons del plat)
Laminar la ventresca de tonyina (col·locar sobre el tomàquet)
Tallar la ceba tendra en Julienne fina (col·locar sobre la ventresca)
Torrar els pinyons (col·locar sobre tot el plat)
Agafem l'oli d'oliva verge juntament amb els suc dels cítrics (taronja, llima i llimona) ho barregem i amanirem, posarem sal o pebre al gust, a continuació reservem i deixarem refredar-ho, per servir-ho 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: **Lanius 2012 del celler Alta Alella.**

En aquest cas hem buscat un vi amb gran complexitat però ben equilibrat en tots els matisos, tot i que una part del vi té una fermentació i un pas per bóta, en aquesta anyada s'ha mantingut la frescor que ens permetrà harmonitzar bé amb la frescor del tomàquet. Aquest vi és una base de Pansa Blanca i Chardonnay. La Chardonnay amb les notes cítriques hi escau força bé amb la part de l'oli de cítrics i el toc de bóta d'aquest vi ens complementarà molt bé amb les notes torrades dels pinyons. La salinitat característica de la Pansa Blanca d'Alella ens anirà bé per acompanyar la ventresca de tonyina. A més de les dues varietats esmentades també hi ha petites proporcions de raïms aromàtics com Savignon Blanc, Viognier i Muscat.

Arenys de Mar

BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117

Tel. 93 792 00 19

naranjo@barenostrum.cat

Plats:

Tomàquet de Montserrat farcit de marisc i formatge fresc

Tomàquet al forn farcit de brandada de bacallà i gratinat
Preu: 8,50 € (IVA inclòs) els dos plats

CAN GALLEGRO

Anselm Clavé, 41

Dilluns tancat

Primer plat: Carpaccio de macedònia amb tomàquet

Segon plat a escollir

Beguda pa i postres

Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

CASANOVA

Anselm Clavé, 2

Tel. 93 795 79 78

Dilluns i diumenge nit tancat

nericasanova@hotmail.com

Amanida capritxosa (formatge fresc de búfala i tomàquet)

Tomàquet farcit amb salsa

bolonyesa

Beguda, pa i postres

Preu: 11,80 € (IVA inclòs)

Preu del menú nit: 12,80 € (IVA inclòs)

El menú només s'ofereix els caps de setmana

EL CORO

Frederic Marès, 2

Tel. 93 792 03 27

Diumenges, festius i vacances (agost) tancat

Plat:

Tomàquets de Montserrat amb amanida de gambes

El plat s'ofereix en el menú dels caps de setmana per 16,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT ELS PESCADORS - LA LLOTJA

Moll pesquer, s/n – La Llotja

Tel. 93 792 33 04

Diumenges nit tancat

www.lallotja.es

info@lallotja.es

Plats:

Tomàquet pometa farcit de bou de mar i guacamole

Tomàquet de Montserrat amb anxoves i orenga

Preu: 11 € (IVA inclòs) cada plat

ESPAI GASTRONÒMIC

Riera Bisbe Pol, 88

Tel. 629 765 486

www.espaigastronomicarenys.cat

info@espaigastronomicarenys.cat

Plat:

Tomàquets de Montserrat farcits de bonítol del nord

Preu: 9 € (IVA inclòs)

MAS TAXONERA

Doedes, 1

Tel. 93 792 31 58

www.mastaxonera.es

info@mastaxonera.es

Plat:

Tomàquet amb ventresca de tonyina i ceba lila mascarada, amb escarola i ruca

Preu: 8 € (IVA inclòs)

NOU DE NOU

Sant Antoni, 9

Tel. 93 792 44 25

Dilluns, dimarts i dimecres tancat

www.elnoudenou.com

nou@elnoudenou.com

Plats:

Tomàquet farcit amb crema de tonyina 6 €

Tomàquet farcit de bacallà confitat 7,40 €

Sopa freda de tomàquet 5 € (IVA inclòs)

PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4

Tel. 93 792 27 03

Dimecres tancat

www.portofinoarenysdemar.com

portofinoarenys@hotmail.com

Plats:

Tomàquets de Montserrat farcits de marisc en niu mezcum (barreja d'enciams)

Preu entre setmana: 8,90 €

Preu caps de setmana: 12 € (IVA inclòs)

EL PÒSIT

Zona Port s/n

Tel. 93 792 12 45

www.posit.es

posit_arenys@posit.es

Plat:

Amanida amb tomàquets de Montserrat amb anxoves i seitons

Preu: 11,75 € (IVA inclòs)

SA VOGA

Rial de Sa Clavella, 12

Tel. 93 795 92 93

www.savoga.cat

nuria@savoga.cat

Plat:

Amanida de tomàquet de l'hort a la Mediterrània (procedent d'hort ecològic)

Preu: 8 € (IVA inclòs)

VORAMAR

Passeig de la Musclera, 10

Tel. 93 791 09 44

Tomàquet farcit amb ou, tonyina i olives



Altres visites recomanades:

- 14, 15 i 16 d'agost: Festa de Sant Roc, vot de la vila
- Cada 16 d'agost, diada de Sant Roc, els macips i macipes, vestits de blanc i amb faixa vermella, passen pels carrers d'Arenys de Mar tot ruixant a tothom amb aigua perfumada. D'aquesta manera es recorda i manté el vot de vila que els avantpassats van fer al sant perquè els deslliurés de la pesta. És una de les poques festes que es mantenen a Catalunya amb l'aigua com a protagonista

Per a més informació:

Oficina de Turisme

Tel.93 795 90 39

www.arenysdemar.cat



Arenys de Munt

L'ERA RESTAURANT

Torrent d'en Puig, 11

Tel.93 795 01 14

www.lerarestaurant.com

Plats:

Gaspatxo de tomàquet amb anxova i crostonets de pa
Tomàquet de Montserrat farcit amb d'anxoves, mozzarella i olivada

Carpaccio de tomàquet cor de bou amb llardons d'ànec, parmesà i vinagreta d'alfàbrega
Bacallà amb confit de tomàquet i mussolina d'alls i peres

Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí
- Arbore de Gernika, far, jardins i llac i a l'edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor

Argentona

EL RACÓ D'EN BINU

Av. Puig i Cadafalch, 14

Tel. 93 797 04 64

Dilluns tancat

Plat:

Sopa de tomàquet i carbassó amb ametlles tendres

RESTAURANT ELS CAÇADORS

Ctra. Vilassar de Mar, 16

Tel. 93 7561321

info@restauranteloscasadores.com

Dilluns tancat

Plats:

Salmorejo tradicional amb pols de pernil de ceps, ou dur, ruca cruixent i caramel d'Oporto
Mil fulles de tomàquet amb carbassó, mascarpone, formatge de cabra i pesto

SANT JAUME

Sant Jaume,13

Tel. 93 797 00 01

santjaume.restaurant@gmail.com

Dimarts no festiu tancat

Carpaccio de tomàquet de pometa amb formatge de cabra amb oli d'alfàbrega
Sopa de tomàquet amb entrebanes
Pa amb tomàquet amb encenalls de xocolata

Preu: 22 € (IVA inclòs)



RESTAURANT TERRACOTTA

Gran, 64

Tel. 93 756 04 57

info@terracottarestaurant.com

Dilluns i dimarts tancat

Amanida de mongetes del Maresme amb tomàquet deshidratat i formatge d'ovella manxego en oli
Milfulles de tomàquet i mozzarella
Bacallà amb patates palla, ou ferrat i compota de tomàquet
Gaspatxo de fruites
Bacallà a la planxa amb compota de tomàquet i verdures de temporada
Timbal de tomàquet i mozzarella



© Aida Lirola

Altres establiments participants:

TASTETS - PASTISSERIA DOLÇA I SALADA

Gran, 111

Tel. 608 391 525 – 93 797 27 78

www.tastetsdolcissalat.com

tastets@hotmail.com

Semifred de xocolata i roses farcit de melmelada de tomàquet

Preu: 1,60€/ unitat

Dies d'elaboració: dissabtes i diumenges de 8.30 a 14 h



LA TECA, menjars cuinats

General Llauder, 46

Tel. 93 756 13 49

isalateca@gmail.com

Dilluns tancat

Plats:

Amanida de mongeta tendra i tomàquet de pometa
Supremes de salmó amb tomàquet

Altres visites recomanades:

● **Rutes guiades gratuïtes:**

Senderisme, Tast Argentona, i Coneix Argentona. Cal fer inscripció prèvia a turisme@argentona.cat

● **Museu del Càntir i Fira internacional de ceràmica i terrissa.** Del 2 al 4 d'agost www.museucantir.org

● **Del 3 al 6 d'agost, Festa Major d'Argentona**
Per a més informació: www.argentona.cat

Cabrera de Mar

EL MIRADOR DE L'ALBA

Crta. N-II KM 643 1er pis

(edifici Quadis)

Tel. 93 754 26 21 – 606 614 612

Vespres, festius i diumenge tancat, només obert per a grups
www.elmiradordealbalba.blogspot.com
www.facebook.es/miradoralbalba

Plats:

Tomàquet amb formatge feta

Carpaccio de tomàquet amb

parmesà

Gaspaxo de tomàquets amb

entrebancs

Tastet de tomàquets

Amanida de tomàquet i tonyina

Tomàquet amb seitons

Cada dia hi haurà un plat de tomàquet al menú, tant diari (de dilluns a divendres) a 10,50 € (IVA



inclòs), com el de dissabte a 16 € (IVA inclòs)

S'accepten tiquets restaurant

Altres establiments participants:

L'ATELIER D'STÉPHANE

Av. Pare Jaume Català 30-36.

Local 1

Tel. 609 44 30 52

www.atelierdestephane.com

stephanepoussardin@gmail.com

Diumenge tancat

Cursos de cuina els dimarts de 18.30 a 20.30 h. Places limitades a 8 persones

Per a les inscripcions truqueu al telèfon de contacte

Pa amb tomàquet en dos serveis
Nyoquis "Kuzu" d'alfàbrega, parmesà i tomàquet

Mousse de formatge de cabra ecològica, aigua de rosa, gerds i tomàquet

Preu: 35 € / persona (IVA inclòs) 2 hores de taller

L'altra formula de l'Atelier: Taller de 2 hores amb 3 plats, cafès, vi i sopar

Preu: 45 € / persona (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Castell de Burriac
- Clos arqueològic Can Modolell



© Becky Lawton



Cabrils

RESTAURANT CAN RIN

Torrent Roig, 2
www.canrin.net
restaurantcanrin@gmail.com

Dilluns tancat

Plats:

Sopa de tomàquet amb sorbet de vinagre de Mòdena, oli i pinyons 9,50 €

Bacallà gratinat amb all i oli d'olives negres, tomàquet confitat i alfàbrega 17,50 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT AXOL

Arboç, 6 Urb/ Can Cabot
Tel. 93 753 86 45
www.restaurantaxol.com
info@restaurantaxol.com
Diumenge al vespre, dilluns al vespre i dimarts tot el dia (excepte vigílies i festius) tancat
Terrina de sardines i pebrot del "piquillo" amb oliva negra, gelat de vinagre balsàmic i sopa de tomàquet
Plat inclòs en el menú Arboç 27 € (IVA inclòs)
Coca de ventresca de tonyina amb tomàquet atigrat d'en Pruna
Plat inclòs al menú Clàssic 40 € (IVA inclòs) i a la carta

RESTAURANT LA PIZZERIA DE L'HORT - L'HORT CABRILS

R. Martinez Valls 8-10 (junt benzinera)
Tel. 93 753 33 50 / 93 750 86 71
www.hort.cat
info@hort.cat

Amanida de pètals de tomàquet del maresme i mozzarella de búfala a l'oli d'alfàbrega
Sopa freda de tomàquet i formatge fresc
Servei de cangur gratuït. Parking propi

RESTAURANT TEMPO - L'HORT CABRILS

R. Martinez Valls 8-10 (junt benzinera)
Tel. 93 753 33 50 / 93 750 86 71
www.hort.cat
info@hort.cat
Dimarts tancat
Amanida de tomàquet Raf i ventresca de tonyina a la vinagreta de Mòdena
Gaspaxo de tomàquet i síndria amb fruites de temporada.
Parking propi

RESTAURANT XARET

Xurroia, 3
Tel. 93 750 75 49
www.restaurantxaret.com
info@restaurantxaret.com
Diumenge al vespre i dilluns tot el dia (excepte vigílies i festius) tancat
Sopa de tomàquet amb gelat de pa de pessic d'oliva negra i encenalls de pernil
Plat inclòs a la carta a 6,50 € (IVA inclòs), i al menú de cap de setmana a 22 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, s/n
Tel. 93 750 70 66
www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Diumenges nit i dilluns tot el dia
Amanida de tomàquet de Montserrat amb anxoves de Santoña i olives sevillanes
Milfulles de tomàquet pometa del Maresme amb formatge fresc, bacallà esqueixat i vinagreta d'olives d'Aragó

RESTAURANT SAL I PEBRE

Ptge. dels Horts de la Santa Creu, 8
Tel. 93 753 80 90
www.salipebre.es
salipebre.restaurant@gmail.com
Diumenge nit i dilluns
Gaspaxo de tomàquet amb reducció de Mòdena 8 € (IVA inclòs)
Carpaccio de tomàquet amb formatge de cabra i olivada 9,95 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- La creu de Montcabrer



Caldes d'Estrac

Presentació de les Jornades

18 de juliol a la Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac, amb una visita per tots els assistents de l'exposició de la Fundació i degustació de plats amb tomàquet

PIZZERIA ESTRAC

Camí Ral, 3
Tel. 93 791 31 88

Aperitiu:

Sopa freda de tomàquet pometa de Llanerxes amb oli de menta i gelat de formatge

Entrant:

Tomàquet Montserrat ple amb seitons de la casa, ceba tendra i olives

Segon:

Pizza artesana amb carpaccio de tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, pesto i alfàbrega

Postres:

Sorbet del nostre mandariner
Pa, aigua, vi de la casa i cafès

Preu: 22 € (IVA inclòs)

No es fan reserves

El menú només s'oferirà als migdies

FONDA MANAU

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

Plats:

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

MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00
josenavarro@gmail.com

Plats:

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

LA BODEGUETA

La Riera, 36
Tel. 696 44 77 57
carmenserranocisa@yahoo.es
Amanida amb tonyina i tomàquet de pometa a l'essència de l'estiu

Altres visites recomanades:

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

Canet de Mar

Festa del Tomàquet del Maresme

27 i 28 de juliol

Programa:

27 i 28 de juliol

Fira Mercat d'Artesania, productes artesans i artesanía alimentària

Plaça Universitat de 18h a 23h

27 de juliol

Gran Nit de la Sardana

Riera St. Domènec a les 22h

28 de juliol

Festa del Tomàquet

Plaça Universitat

De 19h a 21h, Tast gastronòmic en què el protagonista serà el tomàquet del Maresme ofert pel col·lectiu de restauració Canet a l'Olla

Preu tast: 5 €

De 17h a 21h, Trobada

d'intercanvi de plaques de cava

AMEDIALUZ RESTAURANT

Riera Gavarra, 19
Tel. 93 794 37 25
coia@amedialuz.e.telefonica.net
facebook: A MEDIA LUZ
Restaurant

Dilluns i diumenge nit tancat

Primer: Carpaccio de tomàquet i bacallà amanit amb oli de tòfona i llorer

Segon: Filet de peix amb tomàquet dolç i sèsam

Preu: 12 € (IVA inclòs)

El plats s'oferiran els dimecres al migdia dins del menú diari. Durant la setmana s'oferixen diferents plats elaborats amb tomàquet pometa i Montserrat

XIRINGUITO ATZAVARA

Platja de Canet de Mar
(davant del C/ Balmes, 49 entre la Policia i la riera de la Torre)
Tel. 672 30 43 91

atzavara.grup@gmail.com

Bacallà confitat amb tomàquet de Montserrat i crema de safrà

Preu: 12,85 € (IVA inclòs)

Dinars i sopars tots els dies

RESTAURANT PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km. 660,8

Tel. 937940694

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

Twitter: @ParadorCanet

Obert tots els migdies, i de dijous a diumenge nits

Suggeriments de plats elaborats amb tomàquets del Maresme:

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)



Menú migdia a 14,50 €, de dilluns a divendres també inclourà plats amb tomàquet del Maresme

MASSAMARE SANDVITXERIA

Riera del Pinar, 16
Tel. 93 794 27 46
www.massamare.cat
massamare@gmail.com
Dilluns i dimarts tancat
Horari: de dimecres a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 24 h
Gaspaxo
Assortit de formatges artesans amb torradetes i melmelada de tomàquet
Coca amb sardina marinada i tomàquet

6Q RESTAURANT

La Font, 21
Tel. 937940509
www.6qrestaurant.com
Dilluns tancat
Bacallà a l'all cremat de tomàquet

Altres visites recomanades:

- Casa Museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
 - Santuari i Parc de la Misericòrdia
 - Passeig en bicicleta o a peu pel passeig marítim
- Per a més informació:
Oficina de turisme.
Tel. 93 794 08 98
www.canetdemar.cat

Mataró

IX Jornades Gastronòmiques del Tomàquet a Mataró

CELLER D'EN MARC

Muralla de Sant Llorenç, 14 bis
Tel. 93 540 51 43 – 610 28 88 35
Diumenge vespre tancat
restaurantcellerdemarc@hotmail.com
Primers:
Amanida del Maresme
Amanida llevantina
Segons:
Pollastre amb tomàquet de l'àvia
Tomàquet del Maresme farcit de tonyina
Postres:
Pastís de tomàquet al conyac
Preu: 15,40 € (IVA inclòs)

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat
www.boccarestaurant.com
bocca@boccarestaurant.com
Menú Degustació:
Gaspaxo de tomàquet branca i xindria amb llagostins cruixents arrebossats amb llavors de sèsam blanc
Amanida de bacallà amb timbal de tomàquet pometa, ceba de Figueres i xarrup de tomàquet perfumat amb vodka

Raviolis transparents farcits de brunei de tomàquet cor de bou amb rossinyols de primavera i formatge bon pastor a la crema Suprema d'orada salvatge amb chutney de tomàquet Montserrat, llenties verdes dupuy, ou de guatlla i teula de pernil ibèric
Filet de cervol a les herbes amb compota de figues i tomàquet de pometa a la vainilla
Gelatin d'alfàbrega amb coulis de tomàquet cor de bou i caramel de pebre de Jamaica
Preu: 40 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

El Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51
www.elnou-cents.com
restaurant@elnou-cents.com
Diumenges vespre tancat, al migdia obert amb reserva prèvia
Menú degustació:
Sopa freda gelificada de tomàquet pometa, madurat a la mata i broqueta de meló amb pernil serrà
Fals tomàquet farcit d'alfàbrega sobre vichyssoise de llagostins, servit en dos temps
Tàrtar de llamàntol amb concasses de tomàquet cor de bou i la seva vinagreta
Suprema de sard imperial i tomàquet de Montserrat al forn al perfum del bosc del Maresme
Escalopa de fetge d'ànec grillé,

tomàquets cirerols de casa caramel·litzats amb albercocs i falsa canyella
Mousse de te vermell amb melmelada de tomàquet, entrebancs d'albercocs i falsa canyella
Gelatin de vainilla Bourbon i els últims dolços
Preu: 58 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA TREVA

Iluro, 50
Tel. 93 756 90 84
www.latreva.com
restaurant@latreva.com
Diumenge tancat
Plats:

Amanida senzilla de tomàquet de Montserrat i formatge de cabra fresc, regat amb oli d'alfàbrega i pinyons torrats 7,50 €
Amanida viuda de tomàquet de pometa, esquitxat amb sèsam, pipes de gira-sol torrades i regat amb vinagreta de Mòdena 6,50 € (IVA inclòs)

NUUS RESTAURANT - Hotel Atenea Port Mataró ****

Passeig Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946
www.hotelateneaport.com
restaurantateneaport@cityhotels.es
Plats:
Tomàquets de cor de bou amb calamarsos saltats en la seva tinta 7,50 €



Tomàquet de Montserrat amb tonyina i seitons marinats 8,25 €
Tomàquets raf amb escopinyes i gelée de gintònic 7,75 €
Milfulles de tomàquet i formatge de búfala amb cruixents de quicos i orenga 6,75 €
Foie micuit amb melmelada de tomàquet natural i pa d'olives negres 9,25 €
(IVA inclòs)
Tots els plats surten amanits amb oli d'oliva verge i escates de sal
Els tomàquets d'aquets plats són cultivats a les 5 Sènies de Mataró

RESTAURANT-BAR RÚSTIK

Port de Mataró, Local 49 i 50
Tel. 93 790 68 58 - 678 82 62 44
www.rustik.es
info@rustik.es
www.facebook.com/RUSTIKMATARO

Primers:

Amanida RÚSTIK (tomàquet, formatge manxego, tonyina i una mica d'orenga)
Pipirrana murciana (tomàquet, ou dur, tonyina, ceba, olives negres i pebrot)

Segons: Llom de tonyina amb salsa de tomàquet
Peixet fregit

Xipironets a la andalusa

Postres: Coco-Loco (una bola de gelat de sorbet de coco, una de sorbet de pinya i una mica de Malibú)

Cafè i xarrup
Vi "turbi"
Preu: 20 € (IVA inclòs)

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
www.rte-caminetto.com
info@rte-caminetto.com
Amanida de mozzarella i tomàquet de pometa al gust d'alfàbrega i escames de sal Maldon
Pasta a la marinera amb tomàquet
Sorbet de la casa
Aigua, vi i cafè o te
Preu: 25 € (IVA inclòs)

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
www.canbruguera.com
rtecanbruguera@hotmail.com
Dimarts no festius tancat
Tomàquet de pometa amb formatge de cabra

CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com
jaumesanchez@cmanoloe.telefonica.net
Dilluns tancat
Amanida Capresse
Suprema de lluç amb tomàquet del Maresme confitat

Postres, creppe de biscuit amb xocolata calenta

CAN ROSENDO

Port de Mataró, local 15-16
Tel. 93 790 76 13
olga-vidal@hotmail.es
canrosendo.web2smartphone.com
Amanida de tomàquet del Maresme amb bacallà i tonyina
Preu: 11 € (IVA inclòs)

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
clara.iluro@hotmail.com
Diferents plats de tomàquet en el menú setmanal:
Crema de tomàquet amb encenalls de formatge parmesà
Gaspaxo amb els seus entrebancs
Carpaccio de bacallà sobre llit de tomàquet natural

LA GIRELLA

Santa Marta, 37
Tel. 93 755 21 74
www.lagirella.net
reserves@lagirella.net
Niu de tomàquet de pometa amb formatge de cabra i ceba caramel·litzada
Tomàquet farcit de brandada de bacallà
Els plats s'ofereixen tant al menú diari com al menú festiu

LA NOVA ROSALEDA

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

SANGIOVESE

Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67
www.sangioveserestaurant.com
info@sangioveserestaurant.com
Bloody Mary "Premium" de tomàquet
Caneló d'aigua de tomàquet i formatge de cabra
Tempura de tomàquet xerry i sardines
Tàrtar de tomàquet de Montserrat i alvocat amb llagostins
Ceviche de Dèntol al coriandre amb tomàquet "cor de bou" i ceba vermella
Ravioli transparent de bacallà amb vellut de tomàquet de pera
Llom de tonyina vermella al carbó d'alzina amb tomàquet mermandino confitat, tàperes i olives negres
Hamburguesa de bou amb ceba, chutney de tomàquet al gingebre i patates xips
Sopa de tomàquet de pometa i síndria amb gelat parmesà
Preu: 38,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Dissabtes 20 de juliol i 17 d'agost. Ruta Salve Iluro. La ciutat romana a través dels sentits
- Diumenges 21 de juliol, 4 i 18 d'agost. La Ruta del mar
- Diumenges 21 de juliol i 25 d'agost. Ruta El Modernisme a Mataró

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

turisme@ajmataro.cat

www.vineamataro.cat



Montgat

EL 9 RACÓ DE MONTGAT

Pau Alsina, 20

Tel. 93 469 31 07

gdbecat@gmail.com

Aperitiu de la casa

Mil fulls de tomàquet del

Maresme i mozzarella fresca de búfala

Bacallà amb samfaina

Vi blanc de la casa DO Alella

Postres de la casa

Cafès

Preu: 18,50 € (IVA inclòs)

EL ASADOR DE MONTGAT

Av. Jordana, BL. 4

LES VILARES

Tel. 93 469 18 70

asadordemontgat@gmail.com

Plats:

Clàssica amanida de tomàquet del Maresme i enciam amb remolatxa i ous de guatlla, amanit amb una vinagreta a l'estil El Asador

Morcilla o pochas

Ració de garri o entrecot

Postres

Copa de vi

Cafès

Preu: 28 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MALAMAR

Barau Massó, 2

Tel. 654 17 95 46

Aigua de tomàquet amb

calamarsons a la brasa

Pèsols amb sípia a la cosquera

Raves de maduixa amb la seva confitura

Postres

Copa de vi

Cafès

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Pòsit de pescadors
- Subhasta del peix: de dilluns a divendres a les 13 h

Tel. 93 469 15 54



Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA

Església, 104

Tel. 93 767 17 35

www.canformiga.com

restaurant@canformiga.com

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

Dues possibilitats de menú:

Primer: Amanida de pasta amb tomàquet del Maresme, pollastre i salsa camperola

Segon: Filet de gall d'indi a la crema de tomàquet pometa i esquitx de formatge parmesà

Postres: recomanats de la casa
Vins catalans recomanats i aigües
Cafès

Preu: 21 € (IVA inclòs)

Primer: Carpaccio de tomàquet de Pineda amb gambetes i formatge tendre i cruixents de ceba i coulis de vainilla

Segon: Cloïsses i llagostins amb salseta de tomàquet del Maresme

Postres: Gelats especials, xarrups de fruita i pastissos

Vins recomanats catalans i de la DO Alella

Aigües minerals naturals

Cafès

Preu: 30,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN ROSICH

Del Mar, 122

Tel. 93 767 28 87

www.restaurantcanrosich.es
canrosich1737@hotmail.es

Plats:

Pèsols a la catalana aromatitzats a la menta (pèsols d'origen Caldes d'Estrac)

Reconstrucció d'amanida caprese amb tomàquet de branca de la terra (tomàquet farcit amb olives, formatge fresc, orenga, balsàmic de Mòdena, oli d'oliva, sal i pebre) Begudes, pa i cafès inclosos
Preu: 16 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

www.restaurantdiagonal.com
info@restaurantdiagonal.com
Dimarts tancat

Plats:

Amanida de tomàquet amb encenalls de pernil, formatge i vinagreta de Mòdena 6,85€
Carpaccio de bacallà amb tomàquet concase i fruits secs 7,50€

Medallons de rap amb verdures a la brasa i cordó de tomàquet confitat 13,75€
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Festival de música PSYCHOBILLY MEETING 2013, del 2 al 9 de juliol
- Festa Major de Pineda de Mar, del 28 d'agost a l'1 de setembre
- Festival ARTS D'ESTIU, els divendres de juliol i agost al Pati de l'Escola Sant Jordi

Sant Andreu de Llanerres

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

restaurant@canjaume.cat

Dimecres tancat

Plats: Amanida de tomàquet de Montserrat amb ceba tendra i bacallà fumat 9,20 €

Amanida de cogombre, tomàquet de Montserrat, pebrot verd i anxoves amb vinagreta de iogurt 8,50€

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

Esmorzar i dinars tots els dies excepte el dimecres. Sopars tots els dies excepte els diumenges i dimecres. Terrassa a la platja i al port

Altres visites recomanades:

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

Sant Cebrià de Vallalta

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33 Local 5

Tel. 93 763 25 66

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

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant s/n

Tel. 93 763 03 01

Amanida de tomàquet pometa amb ceba de Figueres i tonyina

RESTAURANT GOLF SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol – Sant Cebrià s/n

Tel. 93 763 20 02

Amanida de tomàquet amb alfàbrega

Tomàquet confitat amb farigola

Altres establiments participants:

PASTISSERIA S. SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

Vellut de tomàquet amb glaç de gamba

Altres visites recomanades:

- Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural
- Itinerari "Les Torrenteres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: nucli antic amb la façana de Can Cordis i l'església parroquial



Sant Pol de Mar

BANYS LLUÍS

Platja del Morer, s/n
Tel. 696 090 263 - 93 760 06 97
www.banyssluis.cat
www.facebook.com/Banyssluis
Amanida de tomàquet vermell
amb formatge de cabra deslligat i
oli d'alfàbrega

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
www.facebook.com/cal.tinco
Caprese de tomàquet amb
mozzarella de búfala
De diumenge a dimecres servei
d'esmorzars i dinars. Dijous,
divendres i dissabtes, també
sopars

CAN TALAMÀS

Santa Clara, 3
Tel. 93 760 23 65
www.facebook.com/can.talamas
Carpaccio de tomàquet amb
tonyina o seïtò

HOSTAL CAN TARANO

Nou, 3-5
Tel. 93 760 06 59
www.can-tarano.es

Menú Paella:

Gaspatxo a l'estil de Can Tarano
El plat s'ofereix al menú diari

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info
www.facebook.com/HotelRestaurantGranSol

Plats:

Carpaccio de tomàquet de la
pometa amb filantre i encenalls
de pernil
Tomàquet de Montserrat amb
ceba fresca d'estiu i ventresca de
tonyina amb olives arbequines

Altres establiments participants:

EL TRENCALL - Menjars per emportar

Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42
Obert els caps de setmana
Plats per emportar:

Gaspatxo
Amanida de tomàquet amb
mozzarella

Altres visites recomanades:

- Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar
- Ruta pel camí de Ronda al seu pas per Sant Pol de Mar
www.santpol.cat

Sant Vicenç de Montalt

MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17
www.montaltmar.com
info@montaltmar.com
Tomàquet de Montserrat o Raf
amb ceba de Figueres i anxoves
de l'Escala

Altres visites recomanades:

- Passeig del Marqués de Casa Riera
- El casc antic



Teià

LA BONA ESTRELLA

Pg. La Riera, 142
Tel. 93 540 25 50
facebook.com/labona.estrella
Plats:
Amanida de tomàquet, pomesà i
oli d'alfàbrega 4,70 €
Tomàquet amb formatge de cabra
gratinat 4,70 €
Carpaccio de bacallà amb
tomàquet 6,80 €
(IVA inclòs)

BAR RESTAURANT LA PALMA

Pere Noguera, 6
Tel. 93 540 75 08
lapalmajazzcafe@gmail.com
Tomàquets de Montserrat farcits
amb tonyina, anxoves i una
reducció de Mòdena de maduixa
Preu: 7 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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



Tordera

RESTAURANT CAN CASELLAS

Veïnat Sant Jaume, 6 (al final de l'avinguda Països Catalans)

Tel. 93 764 54 77

Dimarts tancat

Tàrtar de tomàquet pometa amb ventresca de tonyina confitada a casa **10,25 €**

Bacallà amb tomàquet pometa en tres textures **19 €**

(IVA inclòs)

El tomàquet, com d'altres verdures, són de cultiu propi en el mateix restaurant

RESTAURANT CAN BRUNO

Carretera de Tordera a Blanes GI-600 Km. 3,300

Cami Vell del Vilar, 100

Tel. 972 330 586

canbruno@canbruno.cat

Dimarts no festius tancat

Aperitiu consomé glacée de tomàquet de pometa

Amanida de tomàquet de Montserrat amb ceba espinçada, anxoves i oli d'oliva

Bacallà amb puré de tomàquet de pometa gratinat a la mussolina de poma o all

Sorbet de tomàquet al perfum de limoncello casolà o maduixes de l'hort amb suc de taronja

Vins de collita pròpia i aigües minerals

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Esmorzars de forquilla tots els dies de la setmana
Preus tancats per colles i grups.
Berenars i festes d'aniversaris especials

Altres visites recomanades:

- 20 de juliol, TROBADA DE GEGANTS. CELEBRACIÓ XXVè. Aniversari Colla Gegantera de Tordera. Plantada i cercavila de gegants. A partir de les 18.00 h. Plaça de Lluís Companys
- 27 juliol, 3 i 10 d'agost, FESTIVAL LA PEIXERA 2013 al Parc Prudenci Bertrana. Organitza el CRIT
- Del 14 al 26 d'agost, FESTA MAJOR DE SANT BARTOMEU
Per a més informació www.tordera.cat



Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

www.facebook.com/racodecanfeliu

Diumenge nit i dilluns tancat

Plats:

Amanida de tomàquet raf i formatge de cabra a la mel **9,50 €**

Risotto de tomàquet de Montserrat i formatge parmesà **9,25 €**

Suprema de lluç amb tomàquet pometa i favetes baby **15,75 €**

(IVA inclòs)

Promoció: dissabte i diumenge migdia, nens gratis (de 2 a 10 anys)

CAN LLUIS DE VILASSAR

Riera Targa, 49

Tel. 93 753 39 02

canlluis@hotmail.es

Dilluns tancat, obert a la nit
només els dissabtes

Plats:

Amanida de tomàquet i formatge fresc

Tomàquets farcits amb verdures i tonyina

Els plats aniran dintre del preu del menú cap de setmana (dissabtes, diumenges i festius), a **11,50 €** (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- Ruta Vilassar Singular
- Ruta Prehistòria de Vilassar
- Festa Major del 24 al 27 d'agost

Més informació:

www.vilassar.cat

Vilassar de Mar

XARCUTERIA CAN POCURULL

Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Facebook: Xarcuteria Can Pocurull

Botifarra crua amb tomàquets del Maresme, formatge urgèlia
Botifarres d'elaboració pròpia

Altres visites recomanades:

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



Jornades Gastronòmiques del Tomàquet

del Maresme 2013



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar

Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Tordera
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sr. Carlos Puñet, sommelier

Entitats:



Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat

Tel. 93 741 11 61

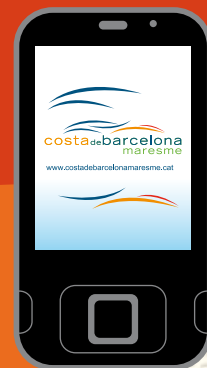
El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.



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

