



*Temps de*  
**PÈSOLS**  
*al Maresme 2020*

*De l'1 de març al 30 d'abril*  
*#pesolsdelmaresme*





---

## *Temps de* **PÈSOLS**

---

***El pèsol, conegut també com “la perla verda del Maresme”, és un dels llegums amb més tradició de la nostra comarca. Amb l’arribada de la primavera i el bon temps, els mesos de març i abril, nombroses localitats convoquen activitats de divulgació gastronòmica d’aquest producte de la terra, tan preuat com valorat a la cuina i a la taula.***

***El pèsol del Maresme ha estat catalogat com a producte singular de la comarca i es mereix ser el protagonista de les Jornades Gastronòmiques “Temps de Pèsols”, en les quals podeu gaudir de la degustació de menús i plats elaborats amb pèsols del Maresme en restaurants, comprar exquisideses a comerços artesanals i omplir el cistell directament de productors.***



# Caldes d'Estrac

## *Pesolada a Caldes d'Estrac*

**Març i abril**

### *Ruta gastronòmica de la tapa del pèsol*

**Diumenge 15 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 que s'oferirà de 12 a 15 h el dia 15 de març en els restaurants.

**On reservo la meva tapa?** Només caldrà fer la reserva anticipada per a 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 teva reserva de tapes i restaurants.

**Quin preu tindrà?** Cada ració de tapa costarà 5 euros i inclourà una tapa i una consumició .

**On compro els tiquets?** Aquest any es paga directament a cada establiment el mateix dia que es fa la ruta.

**Sorteig:** l'Associació de Restauradors organitza, amb el suport de l'Ajuntament, un sorteig d'un dinar o sopar per a dues persones en un dels restaurant adherits a la Pesolada. El participant ha de tastar tres menús dels restaurants que vulgui, adherits a la Pesolada de Caldes, durant els mesos de març i abril. El restaurant li posarà un segell a la butlleta. En finalitzar ha de dipositar la butlleta a l'últim restaurant amb totes les dades. Les butlletes es podran trobar a tots els restaurants. Comunicarem el resultat en finalitzar la Pesolada, a mitjans de maig, en el web [www.caldetes.cat](http://www.caldetes.cat) i a través de les xarxes.

---

*Més informació: [www.caldetes.cat/pesolada](http://www.caldetes.cat/pesolada)*

---

### *Tapes i Restaurants adherits a la Ruta del Pèsol:*

---

#### **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 El Vellard**

*Ceviche de pèsols sobre sopa freda de tomàquet o Croqueta de pèsols i botifarra negra*

#### **3. Restaurant Fonda Manau**

*Pèsols de la floreta ofegats amb sèpia d'Arenys*

#### **4. Pizzeria Estrac**

*Pèsols de la floreta i carxofes del Maresme ofegats a l'estil Emma*

#### **5. Restaurant Voramar**

*Pèsols, amb sèpia de costa i carxofes del Maresme a l'estil Voramar*

#### **6. La Tasqueta de Caldes**

*Torradeta amb tàrtar de bacallà, tomàquet, ceba tendra i pèsol de la floreta amb oli confitat de gingebre*

#### **7. Dynamic Hotels**

*Pèsols de la floreta amb tonyina DO Balfegó marinada amb taronja*

#### **Restaurants:**



#### **Restaurant Can Suñé**

c. Callao 4

Tel. 937 910 051

Obert els migdies de dimecres a diumenge i la nit del dissabte

#### **MENÚ PESOLADA 2020. MARÇ-ABRIL:**

*Per començar*

*Amanida d'espínacs i canonges amb poma, panses, xampinyons i formatge fresc d'Arenys de Munt vinagreta de coriandre.*

*Seguirem amb Canelons de peix i marisc i crema de cranc amb cruixent de formatge i com a plat principal*

*Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, les dues botifarres, cebeta, allets tendres i picada de nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles*

*Les postres*

*Bomba de salero. Pastís de nata i crema regat amb xocolata calenta*

#### **Celler a escollir entre:**

*Pansa blanca 100% Raventós d'Al·lella. DO Al·lella.*

*Finca Renardes. DO Penedès. Ull de llebre, de vinyes velles, amb una part de samsó i un toc de cabernet sauvignon*

*Gran Feudo rosat Chivite . DO Navarra. Garnatxa 100%*

*Cava Parató brut. DO Penedès. Parellada, macabeu i xarel·lo*

*Aigües, cafè o infusions*

*Coca de pa torrada feta al nostre obrador per sucra amb tomàquet*

*Preu per persona 36,00 € IVA inclòs (mínim 2 persones)*

## **Pizzeria Estrac**

Camí Ral, 5

Tel. 937 913 188

Obert caps de setmana

Divendres nit 20.30 h

Dissabte migdia 13.30 h i nit 20.30 h

Diumenge migdia 13.30 h

No es fan reserves

### **MENÚ, PLATS, PER EMPORTAR:**

*1r Plat: Pèsols del Masresme ofegats amb carxofes del Prat, botifarra negra i blanca esparracades*

*2n Plat: Canelons de rostit amb foie i beixamel de tòfona*

*Postres: Sorbet de mandarines de Cabrera de Mar*

*Aigua, pa, vi i cafè o infusió*

**Vi:** Pansa Blanca de Raventós d'Alella i Cava Parxet

*Preu: 28 €*

*Pizza de pèsols amb botifarra blanca i negra*

## **Restaurant Can Manau (antiga Fonda)**

c. Sant Josep, 11

Tel. 937 910 459

Obert els migdies de dimecres a dilluns i nits de divendres i dissabte / [www.manau.cat](http://www.manau.cat)

### **MENÚ:**

*Tastet del dia*

*Amanida de tres enciams amb vinagreta fresca i ànec (foie i pernil)*

*Pèsols del Maresme ofegats amb costella de porc i botifarres (negra i del perol)*

*Copa de crema de taronja i maduixes*

*Aigua.*

**Vi:** Raventós d'Alella Pansa Blanca

*Preu: 32,50 €*

## **Dynamic Hotel**

Carrer de la Santema, 25

Tel. 931 160 660

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

Horari restaurant:

Migdia de dimarts a diumenge 13 a 16 h

Nits divendres a dissabte de 20 a 23 h

### **PLATS:**

*Minihamburguesa de pa de pèsol amb crema de la floreta i hamburguesa de botifarra de perol*

*Crema freda de pèsols de la floreta*

*Arròs amb trompetes de la mort, papada ibèrica i pèsols*

*Tonyina DO Balfegó amb pèsols del Maresme*

*Ofegat de popets amb pèsols*

*Postres*

**Vi:** *Raventós d'Alella TINA 20. 100% Pansa blanca*

*Menú 28 € IVA inclòs*

*Pack Dynamic Hotels Pesolada*

*Inclou: Nit d'hotel, copa de benvinguda, esmorzar, activitats dirigides. Preu pack: 90 €*

## **Restaurant Marola**

*Passeig dels Anglesos, 6*

*Tel. 937 913 200*

*www.restaurantmarola.es*

*Obert migdia de dimecres a dilluns i les nits de divendres i dissabte. Dimarts tancat.*

*Aperitiu Marola amb vermut de la casa*

*Coca de pa torrada amb tomàquet*

*Pèsols del Maresme ofegats a la catalana*

*Llobarro al forn amb base de patata i ceba o calamars*

*farcits i gambes estil Marola*

*Xarrup de llimona*

**Vi:** *Pansa Blanca de Raventós d'Alella*

*Aigua Sant Aniol*

*Cafè Brasília*

*Preu per persona 38 € (IVA inclòs)*

## **La Tasqueta de Caldes**

*La Riera, 10*

*Tel. 937 913 272 / 661 666 262*

*latasquetadecaldes@gmail.com*

*Horari de cuina:*

*De dimarts a dissabte de 20 a 22.45 h*

*Divendres, dissabte i diumenge de 13 a 15.45 h*

### **PLATS:**

*Crema de pèsol de la floreta amb cruixent de botifarró d'arròs*

*Carpaccio de peus de porc amb ceps i escalunyes*

*Estofat de pèsols de la floreta amb botifarra negra, cebeta*

*tendra i fonoll amb llom de bacallà confitat*

*Pa de coca d'oli torrat amb tomàquet de pa Solà inclòs*

*Postres:*

*Sorbet de pomada / ginet fet a casa*

*Pastisset sorpresa de La Tasqueta*

*Coulant de xocolata artesà (apte per a celíacs)*

*Begudes i cafès no inclosos*

**Vi:** *AA Alta Alella. PB*

*Preu per persona 29 € (IVA inclòs)(mínim 2 persones)*

# Sant Andreu de Llavaneres

## 21a Festa del Pèsol Garrofal

Del 17 al 19 d'abril



**Amb un munt d'activitats per a tots els públics:**

Taller de cuina de pèsol garrofal

Sortida de botigues al carrer

Passejades en poni per a infants

### **13È SOPAR DEL PÈSOL ORGANITZAT PEL RESTAURANT VIL·LA MINERVA**

**FIRA DEL PÈSOL** amb parades de venda de pèsols i altres productes d'alimentació

**LLAVAMASTERXEF.** Concurs de cuina per a equips de totes les edats amb 3 proves: «La caixa sorpresa», «Plat de pèsol garrofal» i «Les bones postres». Categories de participació: general i júnior. 4 premis de 100 € cadascun.



**ANEM A JUGAR!** Activitat infantil amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya

**PESOLADA POPULAR.** Degustació dels pèsols ofegats i coca de Llavaneres.

*Per participar al Sopar del pèsol i al concurs de cuina Llavamasterxef cal inscripció prèvia, que es pot fer a través del formulari que trobareu al web municipal [www.ajllavaneres.cat](http://www.ajllavaneres.cat)*

## *Establiments participants a la Degustació:*

---

### *Pèsols de Llavaneres*

**CAN JAUME** canjaume.cat

**CLUB NÀUTIC EL BALIS** rteclubnauticbalis@gmail.com

**EL RACÓ DE CAN PERICH** canperich.cat

**MASIA BARTRÈS** cateringmasiabartres.com

**PINS MAR** restaurantpinsmar.com

**EL RACÓ DEL NAVEGANT** www.elracodelnavegant.com

**LA RIERA** lariaera.restaurant

**TAVERNA DEL PORT** latavernadelport.com

**VIL-LA MINERVA** vil-laminerva.com

### *Coca de Llavaneres*

**PASTISSERIA SALA** pastisseriasala@gmail.com

**PASTISSERIA LLAVANERES** pastisserialllavaneres.com

### *Beguda*

**EL VERMUT** www.tintoarroyo.com

**HORTA GRAUPERA/EL PETIT CELLER DE LLAVANERES**

hortagraupera.com



## *21a Mostra Gastronòmica del Pèsol i la Coca de Llavaneres*

**Del dimecres 1 al dijous 30 d'abril**

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

## *Restaurants participants a la Mostra:*

---

### **Restaurant Can Jaume**

Port Balís

Tel. 937 926 960

restaurant@canjaume.cat / www.canjaume.cat

Dimecres tancat

**Vi:** DO Alella

### **El Racó del Navegant**

Port Balís, 24-25-26

Tel. 937 928 613

info@elracodelnavegant.com / www.elracodelnavegant.com

Tancat diumenge nit i dilluns

**Vi:** DO Alella



## **Restaurant La Caleta**

Pg. Marquès de Casa Riera, 45

Tel. 937 911 658

costalm@ajllavaneres.cat

Obert tots els migdies excepte dimarts

**Vi:** DO Alella

## **La Taverna del Port**

Port Balís, local 11

Tel. 937 927 303

tavernadelport@gmail.com

**Vi:** DO Alella

## **Restaurant Mas Nadal**

Veïnat d'Avall, 8

Tel. 937 927 244

info@masnadal.com / www.masnadal.com

Obert les nits de divendres i dissabte i tots els migdies  
excepte dimarts

**Vi:** DO Alella

## **Masia Bartres**

Pg. Bellaire, 48

Tel. 937 927 001

anna@cateringmasiabartres.com

**Vi:** DO Alella

## **Restaurant La Riera**

Pg. Joaquim Matas, 51

Tel. 937 952 517

lariera.restaurant

Obert de dilluns a dissabte de 13 a 15.30 h

**Vi:** DO Alella

## **El Racó de Can Perich**

c. Munt, 59 / Tel. 937 929 793

lluisperich@movistar.es

Menú (de divendres a diumenge, durant l'abril o dies entre  
setmana per encàrrec previ)

**Vi:** DO Alella

## **Restaurant L'Oliver**

Port Balís, local 23 Port Nou / Tel. 937 926 934

alex.loliverbalis@gmail.com / www.loliverbalis.com

Facebook.com/oliverrestaurant.elbalis

Obert cada dia migdia i nits nits de divendres i dissabte

**Vi:** DO Alella

*Altres establiments:*

---

**Rostisseria Ca l'Arnau**

Pg. Joaquim Matas  
Tel. 666 703 693  
arnauhp@telefonica.net  
Obert dissabte i diumenge

**Menjars cuinats Roseta**

Av. Pau Casals, 29-31, Local 13. Tel. 937 926 164  
andreurodenas@hotmail.com  
<http://menjarsroseta.wordpress.com>

*Hortes i Pastisseries certificades:*

---

**Horta Graupera**

Tel. 937 928 597  
moragraupera@hotmail.com  
[www.hortagraupera.com](http://www.hortagraupera.com)

**Horta Marcó**

Tel. 937 927 423  
canmarcohorta@gmail.com  
[www.hortamarco.com](http://www.hortamarco.com)

**Horta Pera-Viván**

Tel. 937 926 449  
peralopezlaura@gmail.com

**Horta Rabassa**

Tel. 937 926 771  
frabassa@gmail.com

**Horta Xavier Amat**

Tel. 607 286 507 - 608 686 058  
vado1954@gmail.com

**Pastisseria Sala**

Tel. 937 926 048  
pastisseriesala@gmail.com

**Pastisseria Llavaneres**

Tel. 936 253 526  
info@pastisseriallavaneres.com  
[www.pastisseriallavaneres.com](http://www.pastisseriallavaneres.com)

---

*Més informació: [www.ajllavaneres.cat](http://www.ajllavaneres.cat)*

---



## Alella

### Restaurants:

---

#### **Restaurant Can Balcells**

c. Charles Rivel, 6-8

Tel. 937 379 787

#### **PLATS:**

*Bacallà skrey gratinat en allioli suau amb crema de pèsols del Maresme i fals corall*

**Vi:** Pansa Blanca de Raventós d'Alella



## Arenys de Mar

### Restaurants:

---

#### **Nou de Nou**

c. Sant Antoni, 9

Tel. 681 338 831

Dia de tancament: el dimarts. Millor fer reserva.

#### **MENÚ, també a la carta:**

*Pèsols amb calamars*

**Vi:** Raventós d'Alella Pansa blanca

*El menú consta d'un primer plat a triar entre diferents opcions, igual que el segon plat on s'inclou el pèsol*

*Preu: 19,90 €*





**Restaurant Nou de Nou** .....

## Recepta

### *Pèsols amb calamar*

#### **Ingredients:**

- 1 kg de calamars
- 400 g de pèsols
- 1 ceba
- 2 alls
- ½ got d'aigua
- ½ got vi blanc Alella
- 1 fulla de llorer
- sal, pebre i julivert al gust

#### **Elaboració:**

Quan els calamars siguin nets, trinxem la ceba i els alls i els daurem amb oli d'oliva a foc lent, hi afegim els calamars tallats, els pèsols i el llorer. Hi donem una volta i hi afegim l'aigua i el vi blanc i salpebrem al gust.

Deixem al foc fins que els pèsols siguin cuits. Servim calent amb julivert talladet i a gaudir del deliciós plat.



## **Restaurant Voramar**

Pg. Musclera, 10

Tel 636 505 264

Dimecres tancat. Reserva prèvia

#### **PLATS:**

*Pesols de la floreta ofegats amb botifarra negra*

**Vi:** *Pansa Blanca de Raventós d'Alella*

*Preu: 19 €*

# Argentona

## Restaurants:



### Atahualpa

Carretera de Vilassar, 16

Tel. 696 450 837

Oberts de dimarts a diumenge de 12 a 17 h i dijous, divendres i disabtes de 20 a 24 h

#### PLATS:

*Empanada de pèsols i bacallà amb puré de pèsols*

*Empanades de pèsols amb ceba, porro, api i parmesà*

**Vi:** *The wine of the city. DO Alella*

*Preu: empanades 2,50 € bacallà 15 €*

# Calella

## Experiència gastronòmica:



### Concepte - Artesà de la cuina

c. Bruguera, 224

Tel. 699 108 844. Cal reserva.

#### Cursos i taller:

*Pèsols del Maresme amb tripa de bacallà i cocotxes de bacallà amb el seu pil-pil*

*Pèsols amb papada cuïta a baixa temperatura i gamba d'Arenys*

*Calamar fresc farcit de pèsols i peus de porc*

*Pèsols a la catalana*

*Preu: 30 €*

# El Masnou

## Experiència gastronòmica:



### El Cullerot

c. Sant Felip, 45

Tel. 935 409 741

Dia del taller de cuina: dimarts 17 de març a les 19 h

Cal reserva prèvia.

#### Show Cooking amb degustació:

*Plats d'estar per casa amb pèsols*

*Preu: 20 €*

# Malgrat de Mar

## Restaurants:



### **Morro Fino Tasca Contemporánea**

c. Mallorca, 2

Tel. 937 611 870

Dilluns tancat, cal reservar els caps de setmana.

*Farem un plat de pèsols al nostre menu del migdia*

**Vi:** Alta Alella PB

*Preu del menú 15 € de dimarts a divendres*

*i 18,50 € caps de setmana*

# Mataró

## Restaurants:



### **El Pati Guanyabens**

c. Barcelona, 33

Tel. 937 906 162

#### **MENÚ:**

*Crema de pèsols del Maresme amb melós de vedella i cruixent de calçots*

**Vi:** Roura Sauvignon Blanc. DO Alella

*Preu: plat principal inclòs al menú dels dissabtes amb suplement de 2,90 €*

*Menú de 14.90 € - IVA inclòs (primer, segon, postres o cafè i beguda)*

### **Nuus Restaurant**

Passeig Marítim, 324

Tel. 664 459 946

#### **MENÚ JORNADA DEL PÈSOL:**

*Primers plats a escollir-ne un:*

*Crema de pèsols amb festucs garrapinyats*

*Hummus de pèsols amb germinat de raves i torrades d'olives negres*

*Pèsols ofegats amb calamarsons*

*Segon plat a escollir-ne un:*

*Botifarra negra amb pèsols i ceba caramel·litzada*

*Sèpia amb patates i pèsols - Plat de Mataró*

*Suprema de bacallà amb parmentiere de pèsols a la menta*

*Les postres, a escollir-ne una:*

*Sorbet al gust*

*Brownie de xocolata*

*Amanida de fruites naturals*

*Pa, aigua 1/2 l o refresc o 1/2 l de vi de la casa o 1/3 l cervesa barril*

**Vi:** DO Alella

*Preu:* 20 €

*Cal reservar i nombre de menús*

*De dilluns a divendres migdia, inclou pa, aigua 1/2 l o refresc o 1/2 l de vi de la casa o 1/3 l cervesa barril*

*Divendres nit a diumenge, begudes a part*

## **Restaurant Garlic**

c. Esteve Albert 43

Tel. 931 526 008

Tancat dimarts

### **PLATS:**

*Llaminera ibèrica amb crema de pèsols i pernil ibèric i chutney de pinya*

**Vi:** Raventós d'Alella Pansa Blanca

*Preu:* 9,90 €





**Restaurant Garlic** .....

## *Recepta*

### *Llaminera ibèrica amb crema de pèsols i chutney de pinya al romani*

#### **Ingredients (4 comensals):**

- 1-2 filets de porc (segons mida)
- 250 g de pèsols del Maresme
- 75 g de pernil ibèric
- 200 ml de brou de pernil
- 1 ceba
- 3 grans d'all
- Nou moscada
- Gingebre molt
- Pebre negre
- Farigola
- Oli d'oliva verge extra
- Sal negra / • Sal

#### **Chutney de pinya:**

- 1 ceba
- ½ pinya
- Anís estrellat
- Clau d'olor
- Branca canyella
- 120 g sucre
- 100 g vinagre xerès
- Branca de romani
- Una mica de sal i pebre blanc

#### **Elaboració**

Començarem fent el chutney ja que té un temps de cocció més extens.

Tallem la ceba a brunoise i en una cassola amb una mica d'oli fins que sigui transparent. Hi tirem la resta de ingredients, tot a foc mitjà remenant perquè no s'enganxi. Quan hagi absorbit l'aigua i agafi consistència de compota ja ho tindrem. Reservem a temperatura ambient.



Salpebrem el filet i el fem a la planxa o en una paella, amb una mica d'oli d'oliva verge extra. Comencem fent-lo a foc fort perquè es faci crosta, daurada i cruixent. Després reduïm el foc perquè la calor vagi penetrant i es faci per dins al gust. Nosaltres solem salpebrar poc a l'inici i a mesura que es va fent hi anem afegint les espècies perquè no es cremin, gairebé al final hi afegim la farigola i pebre negre.

Un cop fet el filet, retirem de la paella i reservem en calent, elaborem la salsa a la mateixa paella, hi afegim una mica d'oli perquè reculli els sucus que han quedat de la carn i fem a foc lent la ceba tallada en juliana i els grans d'all tallats en dos o tres trossos no gaire petits.

Quan la ceba estigui transparent, hi afegim els pèsols i el pernil trossejat, pugem el foc en un primer moment perquè els pèsols deixin anar l'aigua i després ho saltem a foc mitjà-baix fins que estiguin fets. Portem a ebullició el brou de pernil i ho aboquem al vas de la Thermomix o en un recipient apropiat per triturar amb els pèsols amb pernil fins a obtenir una crema fina i homogènia.

## **Emplatat**

Tallem el filet a rodanxes amples, servim una base de crema de pèsols i pernil i col·loquem al centre del plat les rodanxes de filet. Escalfem el chutney de pinya al microones i servim una cullerada sobre la carn. Decorem amb una branqueta de farigola o romaní i acabem el plat amb una mica de sal negra.

## **Observacions**

El filet amb crema de pèsols i pernil l'hem acompanyat avui amb mitja cullerada de chutney de romaní perquè hi donés un contrast de sabor. Una altra cosa que us volem comentar en referència a la crema de pèsols i pernil, encara que en aquest plat l'hem presentat com a salsa que acompanya la carn, és que és una crema que pots servir com a entrant, només hem d'augmentar proporcionalment els ingredients.



**Restaurant Nou-cents** .....

## *Recepta*

### *Sandwich de tonyina i fetge d'ànec fresc grillé sobre cremós de pèsol*

#### **Ingredients (4 persones):**

- 4 talls de tonyina de 1,5 cm de gruix
- 4 talls de fetge d'ànec fresc de 80 g aprox.
- Verdures del temps EQ (Tallades juliana) 120 g
- Carbassa, carbassó, pastanaga, porro, ceba tendra al gust
- Sal Maldon
- Pensaments o flors del temps
- 200 g pèsols pelats
- 20 g porro tallat a juliana
- 30 g farina de cigrons
- 3 cl oli d'oliva verge
- 200 cl brou lleuger de verdures
- 20 cl crema de llet 35% MG
- Sal, pebre negre i nou moscada
- 4 ous, bullits a 65º

#### **Elaboració i muntatge**

Comencem pel cremós, la decoració, la guarnició i la part principal.

Cal escaldar els pèsols un minut i reservar. Una part és per decorar i la resta per triturar .

**Cremós:** en un pot fondo, cal torrar la farina de cigrons amb l'oli i incorporar de mica en mica el brou i els pèsols triturats fins lligar-ho, sal, pebre i nou moscada i acabem emulsionant amb la crema de llet, ho reservem calent.

**Per a la guarnició,** cal coure les verdures a juliana al dente, (amb paella sense oli) o vapor.

Decoració, fregim la juliana de porro i reservem amb paper absorbent i les flor.

**Principal:** en una paella antiadherent (sense oli) cal coure les escalopes de fetge i reservar-ho. S'ha de coure la tonyina foc fort poca estona, dos talls per persona.



# Premià de Mar

## Restaurants:



### El Paller

c. Torrent Malet 10

Tel. 937 524 168

Dimecres tancat

#### PLATS:

*Pèsols a la catalana*

**Vi:** *Raventós d'Alella Pansa Blanca*

### Saborós

Gran Via de Lluís Companys, 213

Tel. 931 644 554

saborosrestaurante@gmail.com

Horari: de dimarts a diumenge 12.30 a 16 h; divendres i

dissabte de 12.30 a 16 h i de 20 a 23 h

www.saboros.net

#### Temporada de pèsols:

*Didalet de crema de pèsols, chutney de tomàquets i pols de pernil ibèric.*

*Amanideta de pèsols, vinagreta d'ametlles i sashimi de tonyina vermella marinada.*

*Cocotxes de bacallà arrebossades en panko, carpaccio de carxofes amb escuma de pèsols i maracujà.*

*Botifarra de pèsols, sèpia i carn amb les seves salses sobre trinxat de patates.*

*Ceviche de llagostí, pèsols i llet de tigre a la xocolata.*

*Escuma de formatge, gelat de pèsol i melmelada de maduixes de Sant Pol.*

*Tot acompanyat del nostre pa casolà de pèsols i nous.*

**Vi:** *Pansa Blanca de Raventós d'Alella. Xarel·lo Celler Roura.*

*Dijous, divendres i dissabte al migdia i nit: 25 €*





**Restaurant Saborós** .....

## *Recepta*

### *Ceviche de llagostins, kikos, pèsols i llet de tigre a la xocolata*

#### **Per al ceviche de llagostins:**

- 2 llagostins núm.1 gruixut
- ½ llima / • ½ llimona
- 1 ceba tendra petita o vermella segons el gust
- 1 pebrot vermell lleugerament picant (si no agrada el picant, 1/4 de pebrot vermell)
- 2 branquetes de coriandre
- 6 beines de pèsols
- 1 polsim de sal
- 5 kikos

#### **Per a la llet de tigre a la xocolata:**

- Caps i esclòvies dels llagostins
- 2 g goma xantana
- 10 g cacau
- Pell 1 llimona i 1 llima
- Suc de ½ taronja
- 30 ml d'oli d'oliva suau

#### **Elaboració i muntatge**

S'han de pelar i desvenar els llagostins (cal treure el fil negre del llom amb una petita incisió).

Amb les esclòvies i els caps fer un fumet con 300 ml d'aigua, les pells de la llimona i la llima i el suc de 1/2 taronja. Portem a ebullició, apaguem el foc i deixem infusionar uns 30-40 minuts. Cal escaldar-hi els pèsols 20 segons i refredar-los amb aigua amb gel.

Mentrestant s'ha tallar la ceba i el pebrot a juliana, i picar el colinadre, barregem-ho tot amb els suc de la llima i la llimona, i deixem una mica de suc per als llagostins. Quan el fumet estigui llest, cal colar-lo i emulsionar-lo amb oli, la goma xantana i el cacau.

Just abans de servir el plat, amanim els llagostins oberts a lloms amb el suc restant, hi afegim una mica de sal i ho deixem 2 minuts.

Emplatem els llagostins arrebossant en un costat els kikos. Cal posar els pèsols al plat, afegir-hi les verdures tallades amb els cítrics i salsar amb la llet de tigre a la xocolata. Decorem-ho amb algun brot o micromesclum.

## Altres establiments:

---

### **Le Pain Tranquille**

Camí Ral, 89

Tel. 605 507 076

[www.lepaintranquille.org](http://www.lepaintranquille.org)

IG: @obradorlepaintranquille - FB: /lepaintranquille

Cal reserva amb 3 dies d'antelació (cal trucar)

*Paella de sípia amb pèsol del Maresme*

Tenim dues opcions:

*Opció 1. Plat de paella per emportar.*

*Divendres de 12-14 h i de 18-20 h i dissabtes de 12-14 h Mínim 4 persones. 20 €/persona*

*Opció 2. Menú de pèsol per gaudir a l'obrador. Inclou: amanida, plat de paella, pa de llet de civada amb pèsol, bombonets de pèsol, vi de la casa i aigua.*

*Dissabtes i diumenges de 14-16 h, mínim 6 persones, màxim 8. 25 €/persona*

Altres productes:

*Mandonguilles veganes i sense gluten (amb traces) amb pèsols del Maresme. Envàs de 580 ml, 6 €*

*Panets de llet de civada amb pèsols. 100 g, 1,50 €*

*Bombonets de pèsol. 3 unitats 2,50 €*

## *Sant Cebrià de Vallalta*

---

## Altres establiments:

---

### **Sauleda Càtering**

Av. Sot de Les Vernedes, 20 (Pol. Ind. Sot de les Vernedes).

Tel. 937 630 330

#### **PLATS:**

*Pèsols amb sèpia, costella de porc i romesco*

*Preu: 7,50 €/ració*

*El plat està disponible a la nau de Sant Cebrià i, sota comanda, es pot recollir a la Pastisseria Sauleda del carrer Manzanillo, 20 a Sant Pol*



# Sant Pol de Mar

## Restaurants:



### El Molí

c. Consolat de Mar, 43

Tel. 937 603 014

#### PLATS:

*Crema de pèsols del Maresme al gíngebre amb mossets de parmesà.*

*Pèsols del Maresme ofegats amb cloïsses, ceps i calamarsons.*

*Pèsols del Maresme ofegats amb pernil ibèric i ceps.*

*Llobarro al forn amb cloïsses i pèsols del Maresme.*

**Vi:** *Origens Blanc. Masia Coll de Canyet . DO Alella.*

### La Casa Nostra

c. La Riera, 13

Tel. 937 601 162

Obertura: dijous i divendres, de 20 a 23 h i dissabte i diumenge, de 13.30 a 16 h

#### PLATS:

*Penne Rigate Sperlinguese, amb bacó, ceba, pèsols del Maresme, crema de llet i parmesà*

**Vi:** *Invita Blanc. DO Alella*

### La Llosa

c. Abat Deàs, 28

Tel. 937 600 316

#### PLATS:

*Pèsols ofegats a l'estil de La Llosa*

**Vi:** *Invita blanc. DO Alella*

*Preu: 20 €. Menú de cap de setmana i festius*

### Braseria - Pizzeria La Selva

c. Nou, 50

Tel. 937 601 122

#### PLATS:

*Pizza pesolada: amb pèsols saltats amb bacó i pernil ibèric*

*Pèsols del Maresme saltats amb pernil*

**Vi:** *Marfil Blanc Clàssic. Alella Vinícola*

## **L'Ermita Restaurant**

Ctra. N-II, Km. 664

Tel. 937 600 051

### **MENÚ:**

*Cremós de pèsols del Maresme, ou escalfat, pernil gran reserva Duroc, pa saltat a la mantega i vel d'aigua amb la seva beina.*

*Pèsols ofegats amb cansalada, escuma de múrgoles i saltat de calamarsons.*

*Filet de porc amb textures de pèsols, botifarra del perol i escuma d'oli d'oliva.*

*Suprema de lluç amb una crema de pèsols, pols de tomàquet i una salsa de vi d'Alella.*

**Vi:** Alta Alella PB, Roura Rosat Merlot, AA PARVUS Syrah, Alta Alella Mirgin-Gran Reserva "Reserva Especial" H-E St. Pol

*Preu: 23 € (IVA inclòs)*

*Plats inclosos alternativament al menú setmanal L'Ermita*

## **Margot**

c. Manzanillo, 15

Tel. 937 600 302

### **PLATS:**

*Pèsols amb sèpia i botifarra negra*

**Vi:** Invita Blanc. DO Alella

*Preu: 22,50 € Menú de cap de setmana*

*Plat disponible al menú de cap de setmana i festius*

## **Terrassa Restaurant Voramar**

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques

Tel. 937 600 654

### **PLATS:**

*Pèsols del Maresme amb sèpia de la costa (varietat floreta)*

**Vi:** Invita Blanc. DO Alella

## **Altres establiments:**

---

### **El Trencall**

c. Consolat de Mar, 49

Tel. 937 603 642

Obert els caps de setmana

### **PLATS PER EMPORTAR:**

*Sèpia amb pèsols del Maresme*

*Mandonguilles amb sèpia i pèsols*

*Faves i pèsols*

*Pèsols saltats amb pernil*



## Melmelades Calada

c. Tobella, 42

Tel. 937 603 710

*Melmelada de pèsol. Elaborada amb pèsol del Maresme de la varietat Floreta. És una melmelada un xic densa i amb un sabor concentrat de pèsol, molt adequada per a les carns i ideal per combinar amb botifarra negra cuïta, o amb carpaccio de peu de porc.*

## Sauleda Càtering

Pastisseria Sauleda

Tel. 937 600 465

c. Manzanillo, 20

*Pèsols amb sèpia, costella de porc i romesco*

*Preu: 7,50 €/ració.*

*Es pot recollir amb comanda*

## Sant Vicenç de Montalt

### Restaurants:



### El Jardí del Vellard

c. Riera de Torrentbó, 1

Tel. 937 910 003

Tancat dilluns i dimarts. S'aconsella reservar.

### MENÚ PESOLADA

*Primers a triar:*

*Amanida primaveral de fruits vermells, pèsol cru, fruita seca i pernil ibèric*

*Crema de pèsols, llagostins i chili*

*Caneló de rostit, beixamel de tòfona i parmesà*

*Carpaccio de bou, mango, iogurt i mousse de foie amb festucs i sèsam*

*Pèsols del Maresme ofegats al moment amb botifarres i vieira (suplement)*

*Segons a triar:*

*Arròs de calamarsons, pèsols i alliu*

*Bacallà confitat sobre pèsols del Maresme ofegats al moment amb botifarra*

*Tataki de presa de porc Duroc sobre parmentier de patata i sèsam*

*Llom de vedella, patates rosses i oportó*

*Postres casolanes*

*Servei de pa*

**Vi:** AA PARVUS Chardonnay (18€/ampolla no inclòs en el menú) *Preu: 26 €*

## Teià

### Altres establiments:

---

#### **Mr. Llop**

Passeig de la Riera, 86

Tel. 693 058 405

Obert només els caps de setmana

#### **PLATS PER EMPORTAR:**

*Pèsols ofegats a l'estil del Sant Pau*

*Preu: 22 € per Kg*

*Ingredients: pèsols, cansalada, porro, botifarra negra, xerès i menta*

## Vilassar de Mar

### Altres establiments:

---

#### **Tinoi - Espai Gourmet**

Plaça de Jeroni Gelpí i Novell, 9d

Tel. 937 502 491

*Croquetes de pèsols del Maresme i botifarra del perol  
(COC & DELICATESSEN )*





---

*Productors de*  
**PÈSOLS**  
*al Maresme*

---

**Des de 2010, el Consell Comarcal del Maresme participa en el projecte Xarxa Productes de la Terra, impulsat per la Diputació de Barcelona.**

**L'objectiu principal de la Xarxa Productes de la Terra Maresme és donar suport a les empreses del sector agroalimentari de la comarca a partir de diferents accions (promoció, formació, assessorament...) per tal que siguin més competitives i sostenibles.**

**La Xarxa Productes de la Terra Maresme s'adreça a aquelles empreses que produeixen o elaboren artesanía alimentària, basada en productes de proximitat i de qualitat, al Maresme.**



# Productors de pèsols



## *Arenys de Mar*

### **SÓC PAGÈS**

#### **Agrobotiga pròpia**

Tel. 937 923 623 - 622 225 974

soc\_pages@hotmail.com

www.socpages.wordpress.com

IG: @socpages - FB: /socpages

## *Arenys de Munt*

### **AGROSALICHS**

#### **Agrobotiga pròpia**

Tel. 937 951 595

agrosalichs@gmail.com

IG: @agrosalichs

## *Argentona*

### **CAN BELLATRIU**

#### **Agrobotiga pròpia**

Tel. 658 933 247

bellatriu@hotmail.com

IG: @canbellatriu - FB: / canbellatriu

## *Cabrera de Mar*

### **HORTICULTURA NOÉ**

Tel. 609 469 215

hortnoe@gmail.com

IG: @horticulturanoe

### **VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES**

Tel. 937 590 593 - 646 536 427

calsfrares.ribosa@gmail.com

www.calsfrares.com

IG: @calsfrares.ribosa

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

## *Canet de Mar*

### **CAN CATA FRUITS DEL SOL**

Tel. 670 256 841

hortcancata@gmail.com



## *Calella*

### **UNIÓ DE MADUIXAIRES DE CALELLA**

Tel. 937 691 416

umacsat@gmail.com

www.uniomaduixairescalella.com

## *Mataró*

### **L'HORT D'EN DÍDAC - CAN PARCALA**

**Agrobotiga pròpia**

Tel. 937 993 501

Mercat: plaça de Cuba (interior)

### **CAN TRIA ECOLÒGIC**

**Agrobotiga pròpia**

Tel. 665 637 509 (de 10 -14 h)

oficina@cantria.cat - www.cantria.cat

IG: @cantriaecologic - FB: /cantria

### **CAN GRAU**

Tel. 937 550 578 - 660 927 312

info@cangrau.cat - www.cangrau.cat

IG: @can.grau - FB: /cangraumatáro

## *Palafolls*

### **HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT**

**Agrobotiga pròpia**

Tel. 600 507 281 Sílvia - 677 445 188 Miquel

info@hortaplademunt.cat

www.hortaplademunt.cat

IG: @hortaplademunt - FB:/hortaplademunt

## *Sant Andreu de Llavaneres*

### **HORTA FAMÍLIA RABASSA**

Tel. 937 926 771 - 660 594 656

frabassa@gmail.com

### **HORTA GRAUPERA**

Tel. 937 928 597 - 629 661 172

www.hortagraupera.com

### **HORTA MARC PERA**

Tel. 937 926 449 - 629 964 799

peralopezlaura@gmail.com

### **HORTA MARCÓ**

Tel. 937 927 423 - 649 334 798

canmarcohorta@gmail.com

### **HORTA XAVIER AMAT**

Tel. 608 686 058 / vado1954@gmail.com



## *Sant Pol de Mar*

### **CAN CELESTÍ**

Tel. 628 156 802

### **MADUIXES.CAT**

Tel. 670 281 519

## *Vilassar de Mar*

### **HORTA I OBRADOR YTCHART**

Tel. 627 436 200

obrador@hortaytchart.cat - www.

hortadeproximitat.cat

IG: @hortadeproximitat - FB:/hortadeproximitat

## *Altres productors*

## *Arenys de Munt*

### **MONTERRAT AMARGANT SÁNCHEZ**

lasnoiesdecalpastor@gmail.com

Tel. 937939217 / 635442598 / 629753280

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

## *Argentona*

### **JAUME FONT COLLET**

caterinacalpe@gmail.com / Tel. 937971692

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

## *Cabrera de Mar*

### **JOSÉ RIGOLA PUIG**

joseprigola@hotmail.es / Tel. 937996594

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

### **VERDPUJOL**

verdpujol@gmail.com / Tel. 937590594 / 607070012

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

## *Canet de Mar*

### **JOAN RAMON AGUILAR MORA**

Tel. 635617555 / Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

### **ÀNGEL TURON**

Tel. 669 777 135

## **CAN LLURIC**

Tel. 679 757 645

### *Dosrius*

## **JOAN ROSELLÓ PICAÑOL**

Tel. 937918105 / 647102686

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

### *Mataró*

## **MONTSE CANTALLOPS ROVIRA (Can Cantallops)**

jcanta\_pages@hotmail.com

Tel. 629288561 / 937550747

Mercat: L'escorxador (Mataró)

## **JOSEP FLORIACH GONZÁLEZ (Can Portell Vell)**

josepfloriach@hotmail.com

Tel. 937901204 / 699797921

Mercat: plaça Gran (Mataró)

## **JORDI GRAUPERA VIVES (Can Redeu)**

Tel. 637509987 / jordiquives@hotmail.com

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

## **JUAN MANUEL MOLINA PÉREZ (Can Molina)**

Tel. 675082621 / Mercat: Cerdanyola (Mataró)

## **S'HA ACABAT EL BRÒQUIL (Can Lluch)**

info@elbroquil.cat

Tel. 666721159 / 644978802

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

### *Pineda de Mar*

## **JORDI BASART PIFERRER (Rectoria Vella)**

Tel. 937623903 / jbwskynoes@hotmail.com

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

## **M. DEL ROSARIO SÁNCHEZ TEJERO**

Tel. 615014705 / rosaysanchez33@yahoo.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)

### *Sant Pol de Mar*

## **CAN GIRALT**

Tel. 646 871 744 / www.maduixamaresme.com

### *Vilassar de Mar*

## **JOAN MALTAS ALIBERAS (Can Maltas)**

Tel. 937981390

maltasmaltas@hotmail.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)



*Localitza  
els restaurants  
que tens més a prop...*



**Edita:**



CONSELL  
COMARCAL  
DEL  
MARESME



**Col·labora:**



**Diputació  
Barcelona**



Enoturisme  
DO Alella



Committed  
Entity



FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS  
I GREMIS EMPRESARIALS DEL MARESME



Amb la col·laboració de tots els Ajuntaments participants

   #costabcnmaresme

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

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

[www.ccmaresme.cat/productesdelaterra](http://www.ccmaresme.cat/productesdelaterra)

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

DL: B 7064-2020

Properament... serà

*Temps de Maduixes al Maresme!*