

La Cuina del
Bolet
del Maresme



Edició

Entitats

Amb el suport de

Consorci de Promoció Turística



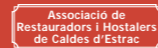
Plaça Miquel Biada, 1
Tel. 93 741 11 61
Fax 93 757 21 12
08301 Mataró
costadelmaresme@ccmaresme.es
www.costadelmaresme.es



Avda. Jaume Recoder, 53 entl. 1a
Tel. 93 798 55 58
Fax 93 799 04 46
08301 Mataró (Barcelona)
info@gremihostaleria.com
www.gremihostaleria.com



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALERS
DE CABRILS



TurismeTotal



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

Col·laboren els ajuntaments de:

Arenys de Mar, Arenys de Munt, Cabriels, Caldes d'Estrac, Mataró,
Premià de Dalt, Pineda de Mar, Premià de Mar, Sant Andreu de Llavaneres,
Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Vicenç de Montalt,
Teià, Vilassar de Dalt.

La Cuina del
Bolet
del Maresme



Tardor
2006

Vilassar de Dalt

Diumenge 22 d'octubre

XVII Exposició de Bolets

Veniu a conèixer una gran varietat d'espècies de bolets naturals, com es classifiquen i amb informació gràfica de micologia. La classificació de bolets serà a càrrec dels Amics dels Bolets i col·laboradors.

Tastet de bolets

Tasta els bolets de temporada, cuinats en directe al pati del Museu Arxiu. Cassoleta de bolets amb botifarra esparracada, pa i vi. Horari: d'11 del matí a 3 de la tarda.

VII Fira del Bolet i la Natura

Al carrer Marquès de Barberà, de 10 del matí a 8 del vespre. Parades de bolets frescos i assecats, cistells, llibres de bolets i natura, taller de cistelleria, ceràmica de bolets, embotits de bolets, ganivets, talles de fusta de bolets, etc.

Bolet d'Or

A la 1 del migdia, al pati del Museu Arxiu. Proclamació de la persona guardonada i lliurament del Bolet d'or (8è) a un vilassarenc o vilassarenca que s'hagi distingit en la seva dedicació al nostre poble, a les activitats o a les associacions locals.

Tren de la Fira

Per arribar a la Fira pugeu al tren dels bolets que us farà un recorregut pel poble. Circumval·lació continua a partir de les 10 del matí. Sortida del tren del pàrquing de can Rubinat i arribada a can Roura.

Organitza

Amics dels Bolets, amb el suport de l'Ajuntament de Vilassar de Dalt i del Museu Arxiu Municipal.



Teià

Dissabte 28 d'octubre

IV Fira del Bolet

Aneu a buscar bolets. Us convidem a sortir al bosc i a collir els bolets que trobeu, bons i dolents, i els porteu al Casal de la Gent Gran (Ca la Cecília) durant la tarda, per una exposició per tal de conèixer, de la mà de persones expertes, les espècies comestibles i les tòxiques. A les 20 h xerrada - col·loqui "La importància del bolet a la cuina catalana", a càrrec de la dietista Maria Josep Rosselló al Casal d'Avis.

Fira del Bolet i l'Artesania

Diumenge 29 d'octubre

Parades de bolets frescos i assecats al passeig de la Riera. També hi haurà parades de productes artesans, tots elaborats manualment. A les 11h inauguració oficial de l'exposició de bolets al Casal de la Gent Gran (Ca la Cecília). De 12 h a 14 h, tastet de bolets.

Sant Cebrià de Vallalta

Del 28 d'octubre al 12 de novembre

III Jornades Gastronòmiques de la Cuina del Bolet

Exposició fotogràfica explicativa dels bolets de camp i de cultiu

Punt Jove - Punt d'Informació del Parc del Montnegre i el Corredor De dimarts a dissabte de 17 h a 20 h.

Dissabte, 4 de novembre

Xerrada: "Bolets a cor que vols": El món dels bolets

A càrrec de Joan Manel Riera. Escola de Natura del Corredor, de 19.30 h fins a 21h. A continuació, tastet de bolets elaborats pel restaurant Can Mingo.

Dissabte, 11 novembre

Sortida guiada

A càrrec de l'Escola de Natura del Corredor. Anem a descobrir bolets! A les 9.30 h. Lloc de sortida: Punt Jove - Punt d'Informació del Parc Natural del Montnegre i el Corredor a Sant Cebrià de Vallalta.

Inscripcions a l'Ajuntament i Punt Jove Punt d'Informació del Parc fins al dia 8 de novembre o a través de correu electrònic: promocioeconomica@stcebria.lamalla.net Per a més informació: Tel. 93 763 10 24 Pàgina web: www.stcebria.net

Restaurants participants:

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42 - 93 763 00 65
Plats suggerits: gratinat de bolets i espinacs, gírgoles saltades amb bacó, cua de rap amb bolets, vedella amb bolets, rovellons a la brasa, arròs caldós amb bolets.

RESTAURANT CAN JOAN

Migdia, 25
Tel. 93 763 03 01
Plats suggerits: vedella a la cassola amb rovellons confitats.

RESTAURANT CAN MINGO

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià, km. 26,5 (davant camp de golf)
Tel. 93 763 09 84
Plats suggerits: rovellons a la brasa, rossinyols saltats amb botifarra negra, truita de rossinyols de pi, trompetes de la mort Can Mingo, sopa de rovellons, vedella amb bolets, amanida de bolets, filet de vedella amb salsa de ceps, carpaccio de peus de porc amb ceps, rovellons a la brasa, truita de rossinyols de pi, calamars farcits de bolets.



BAR RESTAURANT MARTRI

Centre, 3
Tel. 93 763 11 15
Plats suggerits: vedella amb bolets, peus de porc amb bolets, bolets petits confitats a la vinagreta, conill de pagès amb bolets, amanida fresca de bolets.

Sant Iscle de Vallalta

Diumenge 29 d'octubre

Esmorzar popular: botifarra i bolets A partir de les 8.30 h i fins a les 10.30 h a la Plaça de les Basses.

Fira de Bolets i Productes Artesanals i Exposició de Bolets

A partir de les 10 h i durant tot el dia a la plaça Major, Plaça de les Basses i carrer de les Escoles.

Taller Infantil de Bolets

A les 11 h a la plaça de les Basses.

Mostra Gastronòmica

A les 11.30 h a la plaça de les Basses. A càrrec de diferents restaurants del poble.

Trinxant Sabates

A les 17 h en el Casal. Espectacle d'animació infantil a càrrec de la companyia Xip-Xap.

Restaurants participants:

RESTAURANT CAN MINGO

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià, Km 26,5 (davant el camp de golf)
Tel. 93 763 09 84
08396 Sant Cebrià de Vallalta

RESTAURANT LLAVINA

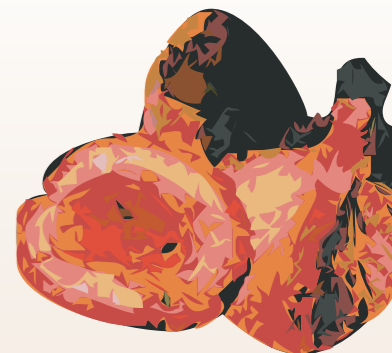
25 de juny núm. 2
Tel. 93 794 60 81
08359 Sant Iscle de Vallalta

RESTAURANT LA TAVERNETA D'EN SIDRU

Escoles, 1
Tel. 93 794 63 27
08359 Sant Iscle de Vallalta

RESTAURANT CAN MARTÍ DEL PA

Pol. Ind. El Molí, Nau A-9
Tel. 93 794 63 10
08359 Sant Iscle de Vallalta



Arenys de Mar

De l'1 al 15 de novembre

II Jornades Gastronòmiques del Bolet

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5

Tel. 93 792 31 54

Tancat dimarts a la nit
i dimecres tot el dia.

Menú: pastís de peix i marisc o bolets
i carxofes amb tallarines de calamars
i ou escalfat, calamars amb bolets o
peix al forn segons mercat rebosteria
de la casabodegues Joan Sardà,
Puigmnts i Roura.

Preu: 36€ + IVA

RESTAURANT BARE NOSTRUM

Riera del Pare Fita, 117

Tel. 93 792 00 19

Obert tots els dies.

Plats: saltat de bolets (12€)

remenat de bolets (10€)

rovellons a la planxa (14€)

timbal de bolets gratinats (14€)

preus amb IVA inclòs.

Cabrils

De l'1 al 19 de novembre

IV Quinzena Gastronòmica

CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, 19

Tel. 93 750 70 66

Ous de reig saltats amb all i julivert i oli
d'oliva gelat.

Ceps laminats a la planxa, botifarra
negra i morro de porc confitats.

CAL GRAS

Llobatera, 30

Tel. 93 753 19 53

Saltat de bolets amb botifarra.

Rovellons a la brasa.

CAN RIN

Torrent Roig, 2

Tel. 93 750 90 01

Risotto de bolets i verdures
amb formatge parmesà.

HOTEL CABRILS

Emília Carles, 31

Tel. 93 753 24 56

Vedella rostida amb tòfones
i moixernons.

HOSTAL DE LA PLAÇA

Plaça de l'Església, 32

Tel. 93 753 19 02

Cruixent de patata trinxada amb saltat
de bolets i crema de ceps.

Peus de porc farcits i guisats amb bolets
Mongetes del ganxet amb cansalada,
rossinyols, ceps i botifarra negra.

PIZZERIA DE L'HORT

Ctra. Vilassar de Mar a Cabrils, s/n

Tel. 93 753 33 50

Obert tots els dies.

Pizza de bolets amb botifarra negra.

Lasanya de cérvol i bolets.

Carpaccio de ceps amb vinagreta de
pinyons i confitura de tomàquet.

SPLA

Emília Carles, 18

Tel. 93 753 19 06

Crema de ceps amb foie micuit

Remenat de bolets amb botifarra de la

Núria amb vel de full.

TEMPO DE L'HORT

Ctra. Vilassar de Mar a Cabrils s/n

Tel. 93 750 86 71

Dimecres tancat.

Tatin de botons de rovelló amb fulls de

bacallà i sofregit de samfaina

Crema de ceps amb bonyols de foie i

xips de verdures.

XARET

Torrent Xaret, s/n

Tel. 93 750 75 49

Estofat de rovellons amb mongetes
i botifarró.

Royal de rovellons amb mongetes
del ganxet i escabetx.

Rovellons al forn.

XEFLIS

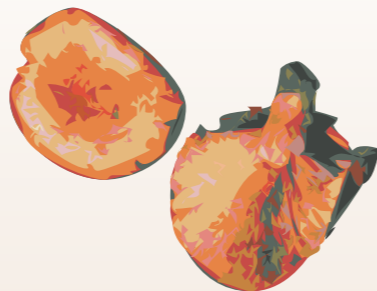
Pare Claret, s/n

Tel. 93 750 81 95

Barreja de bolets saltats amb mongetes.

Saltat de rovellons amb botifarra.

Rovellons a la brasa.



Pineda de Mar

XIV Tardor Gastronòmica

Del 24 d'octubre al 4 de novembre

Exposició "Mar i muntanya"

amb fotos i quadres de Montse Hermoso,
dedicades a productes de tardor:
castanyes, carbassons, bolets i peixos.

De l'1 al 12 de novembre

Presentació

dissabte 28 d'octubre a les 18 h
al pati de Can Comas.

Els restaurants participants elaboraran
10 plats amb productes de tardor: bolets,
castanyes, carxofes, carn de caça, moniatos.

De l'1 al 12 de novembre

Exposició de llibres de cuina i làmines
dels llibres de cuina de Glòria Vives
de l'ONG Intermon Oxfam a la Biblioteca
Serra i Moret.

Dijous 2 de novembre a les 17 h

Xerrada "La cuina catalana d'ahir
fins a avui"

Explicació de la xerrada amb diapositives.

Divendres 3 de novembre a les 17 h

Xerrada enològica. Introducció
vinícola de Catalunya

Tast de vins per als assistents.

Dissabte 11 de novembre de 17 h a 20 h

Tast de cuina ecològica a Can Comas

HORTEC, exposició de productes
ecològics, fruites i verdures.

BIOCULTURA, exposició de revistes,
anuncis de productes ecològics i d'una
alimentació sana i natural.

HERBES, productes ecològics Pineda
de Mar.



Premià De Mar

De l'1 al 15 de novembre

III Jornades dels Bolets

EL PALLER

Torrent Malet, 10

Tel. 93 752 41 68

Rovellons a la brasa.

Botifarra de bolets.

Cuixa de xai amb ceps.

Civet de senglar amb bolets.

LES FORQUILLES

De Llevant, 1

Tel. 93 752 38 48

Pastís de bolets.

Cassoleta de rap amb ceps.

L'ONA

Ctra. N-II. P.Q. 645

Tel. 93 752 21 81

Vedella amb bolets.

Conill amb bolets

Ingredients

Conill a ésser possible de pagès

Bolets frescos o confitats naturals

Ceba tendra

Alls i julivert

Llorer

1 branqueta de canyella

Ví negre

Pebre negre mòlt i alguns grans sencers

Sal

Oli

Ametlles

1 trocet de nyora

Pinyons

Elaboració

En una cassola de fang amb una mica
d'oli i un polsim de sal, a foc lent tapat,
el conill tallat a trocets (preferiblement
1/8), la cebeta tallada en juliana, mitja
branca de julivert, una fulla de llorer,
una mica de pebre mòlt, un tronquet de
canyella.

Abans d'acabar-se de coure s'afegeix
una picada d'ametlles, pinyons, nyora i
torradeta de pa de pagès i els bolets. En
cas que aquests últims fossin conservats,
es pot afegir aigua.

Abans que arrenqui el bull, se li dona
un cop de forn.

Mataró

De l'1 al 19 de novembre

XI Jornades Gastronòmiques dels Bolets

BOCCA Restaurant

Plaça d'Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
Milfulls de formatge de cabra en rotlle i bolets saltats amb oli d'alfàbrega amb caneló de gelat de foie.
Llenguado amb festucs, rossinyols i ceps amb verdures confitades.
Sopa de castanyes amb coulis de xocolata blanca.
Vi La Vernoya blanc ecològic.
Macabeu 100%, Cafè
Preu: 48€ + 7% IVA

LARU Unió Recreativa FE

Riera de Can Gener, s/n (Camí de Can Bruguera)
Tel. 93 790 52 01
Rossinyols amb gambes de Palamós amb reducció de vinagreta vermella.
Cassoleta de rap amb ceps.
Pinya farcida amb crema catalana.
Vi Hermita d'Espials.
Copa de cava. Cafè i xopet.
Preu: 65€ (IVA inclòs)

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39
Tel. 93 790 36 43
Barreja de bolets amb botifarra esparracada o Canelons de bolets i espinacs.
Bacallà amb salsa de ceps o jarret de vedella amb bolets.
Crema cremada o sorbet de romaní.
Pa torrat i vi de la casa.
Preu: 24€ + 7% IVA

ILURO

La Rambla, 14
Tel. 93 790 32 08
Diumenge tancat.
Aperitiu amb croquetes de bolets.
Carpaccio de gambes i ceps.
Orada feta al forn amb rossinyols.
Postres de la casa.
Vi negre Sonsierra Criança (DO La Rioja)
Cafè
Preu: 36,50€ + 7% IVA

CAMINETTO

Camí Ral, 407
Tel. 93 796 14 28
Tortelloni de bolets a la crema de nous i bolets.
Escalopines al vi de marsala amb assortiment de bolets.
Bescuit gelat cremat amb torró de Xixona.
Aigües minerals i vins de la casa. Cafè.
Preu: 30€ + 7% IVA

LES GINESTERES (Argentona)

Urbanització les Ginesteres, parcel·la 49
Tel. 93 797 02 55
Especialitzats en bolets durant tot l'any. Cuina de bolets de temporada a la carta.
Preu: entre 30 i 40€ + 7% IVA

SALMAIA (Argentona)

Cruïlla de la Ctra. a Ôrrius (C-1415 i BV-5106)
Tel. 93 797 42 38
Ravioli de confit d'ànec, amb bolets de tardor i salsa cremosa de Porto (13€).
Carpaccio de ceps amb oli de pinyons i cibulet (10€).
Caputxino de bolets camagroc i codony (9€).
Llom de corbina amb estofadet de mongetes de Santa Pau, botifarra de perol i ceps (17,50€).
Magret d'ànec amb rossinyols i puré de prunes (14,50€).

SANT JAUME (Argentona)

Sant Jaume, 15
Tel. 93 797 00 01
Amanida tèbia de rossinyols.
Broqueta de salmó amb bolets.
Crema catalana.
Aigua, pa i vi de la casa.
Preu: 18€ + 7% IVA

PINS MAR (Sant Andreu de Llaneres)

Ctra. N-II, Pq. 651
Tel. 93 792 69 02
Assortiment de bolets.

Cueta de rap amb rossinyols.
Coca de Llaneres.
Aigua, pa i vi.
Preu: 42€ (IVA inclòs)

Dies 4 i 5 de novembre

XI Fira mercat de tardor

Informació

Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró - IMPEM
Tel. 93 758 21 31

Programa

Dissabte 4 i diumenge 5 de novembre
Fira Mercat de Bolets, de les 10 h a les 21 h, a la plaça de l'Ajuntament.

Degustació

Diumenge 5 de novembre.
Tast popular d'arròs amb bolets, a les 12 h, a la plaça de l'Ajuntament. Servei realitzat pels alumnes de l'Escola de Restauració i Cambreria de Mataró.

Del 4 al 12 de novembre de 2006

XXII Exposició de Bolets del Maresme

Al Museu de Mataró
El Carreró, 17-19
Tel. 93 758 24 01

Horari:

Feiners, de 18 h a 21 h
Dissabtes, diumenges i festius, d'11 h a 14 h i de 18 h a 21 h

Aquesta mostra, com les anteriors edicions, pretén donar a conèixer el món dels fongs, com a condició fonamental per poder-lo entendre i respectar, i d'aquesta manera col·laborar en la conservació del patrimoni natural.

Sortida a buscar bolets

Dia 4 de novembre, a les 8 del matí.
Punt de trobada al passeig del Callao s/n, davant l'Escola Universitària del Maresme.
Sortida popular per anar a buscar bolets. A partir de les 13 h seran classificats davant del Museu de Mataró i exposats a la 22a Exposició de Bolets del Maresme. Cal portar cotxe, cistell i ganivet.

El món dels follets

Joc interactiu i construcció del "follet grimpaire" a càrrec de Gest Lúdic l'Obrador.
Dia 5 de novembre a les 11 h a la Plaça de l'Ajuntament.
Aquesta activitat de carrer està pensada i organitzada per tal de descobrir el suggerent i fantàstic món dels petits habitants dels boscos, dels bolets i de l'interior de les muntanyes. Petits personatges simpàtics o malcarats, reals o imaginaris que omplen les mitologies i el llegendari d'una gran

quantitat de cultures, la nostra inclosa. Organitzat per la Diputació de Barcelona, dins les activitats del programa "Viu el Parc" del Montnegre i el Corredor. Hi col·labora el Centre de Documentació del Parc Natural del Montnegre i el Corredor.

Curs de bolets

Sala 2 del Museu de Mataró, de 19.30 h a 21 h
Destinat a adults iniciats en la biologia dels fongs.
Consta de 4 sessions teòriques de 90 min (dies 7, 9, 14 i 16 de novembre) i d'una sessió pràctica al camp (dia 11 de novembre al matí).
Inscripcions gratuïtes al telèfon 93 758 23 61. Places limitades per rigorós ordre d'inscripció.

Activitats per a escolars

Inscripcions al Museu de Mataró. Cal concertar dia i hora al telèfon 93 758 24 01 (dilluns, dimecres o divendres de 10 h a 13 h).
- Visites guiades a la 22a Exposició de Bolets del Maresme. Del 6 de novembre a l'1 de desembre en horari lectiu.
Durada: 1 h
- Taller "Els bolets: descoberta".
Destinataris: alumnes d'infantil i cicle inicial de primària. Del 6 de novembre a l'1 de desembre, de dilluns a divendres.
Durada: 1 h
- Taller "Els bolets: formes i colors".
Destinataris: alumnes de cicle mitjà i

superior de primària. Del 6 de novembre a l'1 de desembre, de dilluns a divendres.
Durada: 1 h 45 min.
- Taller "Bolets: com som?"
Destinataris: alumnes de secundària. Del 6 de novembre a l'1 de desembre, de dilluns a divendres. Durada: 1h. 45 min.

Totes aquestes activitats són gratuïtes.



Mandonguilles de rap amb trompetes de la mort

Ingredients:

500 gr. de rap
Dos ous
All
Julivert
1 quilo de trompetes de la mort
200 ml de fumet de peix
Sal
Pebre blanc

Elaboració:

Elaborarem un tàrtar amb el rap. A continuació li afegirem els ous, l'all i el julivert, la sal i el pebre blanc, i ho deixarem reposar a la nevera.
A banda, saltarem a foc alt les trompetes de la mort.
Farem unes boles amb la massa del rap i les cuinarem al vapor.
Per acabar, hi afegirem les mandonguilles amb els bolets, i el fumet, i ho deixarem reduir.
Acabarem el plat posant una cullerada petita de mantega.

Sant Vicenç de Montalt

De l'1 al 19 de novembre

II Jornades Gastronòmiques del Bolet

Restaurant HANDICAP

Ctra. BV 5031, Km 7
(a l'Escola de golf HCP1)
Tel. 93 791 34 98
Obert tots els migdies i les nits de divendres i dissabte. Dilluns, tancat Pebrots del piquillo farcits de carn i bolets.
Canelons de carn i bolets amb beixamel gratinada.
Rossinyols saltats amb botifarra negra.
Rovellons a la planxa amb all i julivert.
Remenat d'ou i bolets.
Mafaldines amb trompetes de la mort.

Restaurant MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17
De dimarts a diumenge, de 13 h a 16 h i de dijous a dissabte de 20,30 h a 23 h
Dilluns tancat, excepte festius.
Risotto de ceps i gambes.
Wok de trompetes amb llagostins.
Rovellons amb all i julivert.

Saltat de bolets variats amb gorgonzola
Ravioli de bacallà farcit de bolets amb salsa de rossinyols.

CASINET Bar

Sant Antoni, 5
Tel. 93 791 33 36
Dimarts, dimecres i dijous, obert de 8 h a 21 h
Divendres i dissabte, obert de 8 h a 24 h i diumenge, obert de 8 h a 14,30 h
Dilluns tancat.
Estrellat de botifarra negra i rossinyols.
Flauta de làmines de xampinyó, pernil salat i brie calent.
Truita de bolets.

Restaurant TOPE TAPA

Av. Montaltnou, 70
Tel. 93 791 00 44
Obert de dilluns a dissabte.
Diumenge, tancat
Barqueta de bolets.
amb llagostí (1,40€/unitat).
Remenat de bolets (llenegues, rovellons i pintells) sobre torrada (5,60€)

Restaurant CELLER DE L'ISARD

Mediterrani, 19 (MontaltPark)
Tel. 93 791 00 20
Obert de dilluns a divendres, de 8 h a 20 h
Caps de setmana, de 8 a 1h de la nit.
Dijous, tancat.
Aperitiu: Delícies de formatge brie calent.
Barreja de bolets saltats amb fruits de mar i marisc, o Conxes de vieira farcides

de pernil, bolets i porros a la fusió de formatges.
Entrecot al pebre amb crema de bolets, o Calamars farcits de bolets a la marinera.
Coca de pa torrada.
Coulis de xocolata calenta amb melmelada de nabius o sorbet de març de cava.
Vi negre de la casa o Blanc Turbio Xove o Sangria de Cava. Aigües minerals.
Preu: 27,50€ + 7% IVA

RESTAURANT MALIBÚ

Riera de Torrentbó 1
Sant Vicenç de Montalt
Tel. 93 791 21 23
Obert de dijous a dilluns migdies i vespres, excepte diumenge nits.
Calamars d'Arenys.
amb rossinyols (12€)
Vedella amb bolets (9€)

Amanida de bolets confitats

Ingredients

1 Xicoira
1 Escarola
8 tomàquets "cherry"
10 gr. de nous i panses o pinyons
150 gr. de formatge de cabra tendre
4 tomàquets secs
1 ceba
200 gr. de bolets confitats variats

Elaboració

Caramel.litzem la ceba amb vinagre de mòdena, sucre i oli. A continuació tallem les verdures al gust i posem els bolets confitats per sobre, juntament amb les nous i els pinyons. Un cop tenim el plat preparat, l'amanim amb la ceba caramel.litzada.



Caldes d'Estrac

Del 3 al 19 de novembre

III Diades Gastronòmiques del Bolet

CAN SUÑÉ

Callao, 4. Tel. 93 791 00 51
Sopa de pa torrat amb peixos de roca i gambetes.
Amanida assortida de bolets, fruits vermells, pernil serrà, llagostins i garum
Tronc de lluç a la Donostia als alls torrats, un puntet de vinagre suau, bolets, ceba tendra i patatetes.
El nostre pastís de formatge mascarpone banyat al cafè i rom amb taronja o Gelat de prunes fet a casa al vi moscatell.
Vi blanc Marqués d'Alella o negre Castell de Peralada criaça o cava Parató Brut
Coca de pa torrada feta a casa amb tomàquet.
Aigües i cafè o infusions.
Preu: 39€ (IVA inclòs) (mínim 2 persones)

FONDA MANAU

Sant Josep, 11. Tel. 93 791 04 59
Tancat dimarts tot el dia, i les nits de diumenge a dijous.
Tastet de bolets i botifarres negra i del perol

Tallarines de castanyes aromatitzades amb cep, crema balsàmica i pernil d'ànec fumat. Medallons d'espàtlla de xai farcida de bolets. Mousse de praliné i crema de llimona. Aigua, vi o cava. Cafè.
Preu: 29€ (IVA inclòs)

HOTEL COLÓN

Plaça de les Barques, s/n Tel. 93 791 04 00
Mini aperitiu a taula.
Encenalls de peus de porc trufats amb miscel.lànica de bolets i vinagreta de ratafia
Llom de conill guisat a la cassola amb cargols i múrgoles.
Semifred de llimona amb gelat de llima i alfàbrega.
Vi blanc de Pacs (DO Penedés) o vi negre Martínez Lacuesta (DO La Rioja)
Cafè, aigua i pa.
Preu: 45€ (IVA inclòs)

LAS PALMERAS (Sant Andreu de Llavaneres)

Ctra. N-II Km. 652. Davant Port Balís
Tel. 93 793 00 44
Aperitiu: copa de cava i pasta de full amb trompetes de la mort al foie
Amanida d'escarola amb minifaves, ceps confitats i vinagreta de festucs.
Botifarra esparracada amb alls tendres i xitakes o Bacallà confitat amb panses, pinyons i rossinyols saltats.
Copa de vi dolç de Mataró i coulis de xocolata amb taronja confitada i xarrup de mandarina.
Blanc de Pacs de Parés Baltà - Martínez
La cuesta collita - Cava brut de Pacs de

Parés Baltà.
Aigües minerals i cafè
Preu: 35€ + 7% IVA

MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6. Tel. 93 791 32 00
Aperitiu Marola amb vermut de la casa
Canelons de peix, marisc i bolets
Calamarcets farcits amb barreja de bolets
Biscuit gelat amb xocolata calenta
Vi Blanc de blancs - Puig Munts
Coca de pa torrada amb tomàquet
Aigües i cafè
Preu: 32€ + 7% IVA

VORAMAR

Passeig del Mar, 10. Tel. 93 791 09 44
Obert cada dia, menys dimecres i les nits de diumenge a dijous.
Amanida de bolets, Rap amb bolets.
Postres de la casa.
Vi Marqués d'Alella o Blanc de blanc de Peralada.
Preu: 32€ (IVA inclòs)

EL VELLARD

Camí Ral, 18. Tel. 93 791 00 03
Semi calent de patata amb botifarra del perol, enoki, formatge brie i full de gambes.
Carré de xai amb foie farcit de ceps amb el seu suc.
Coca de Llavaneres.
Vi blanc o negre Miquel Pons.
Pa, aigua i cafè
Preu: 30€ + 7% IVA

VII Jornades del Bolet

Dissabte 11 de novembre

Durant el matí
Neteja i preparació dels bolets per al tast del diumenge, a càrrec de diferents entitats i veïns de Caldes Lloc: Caseta de Can Muntanyà

A les 19 h

Xerrada col.loqui: La cuina del bolet
A càrrec d'Emma Gironès, experta en cuina.
Receptes, consells i particularitats sobre els bolets a la cuina.
Lloc: Equipament de Promoció Econòmica i Cultural

A les 20 h

Conferència col.loqui
A càrrec de Belisari González, micòleg
Lloc: Equipament de Promoció Econòmica i Cultural

Diumenge 12 de novembre

Durant el matí
Fireta de l'alimentació i productes de Tardor i artesanía
Petita fira d'artesanía (mel, formatges, embotits, bijutería, fusta, ferro, llibres especialitzats...)
Horari: de 10 h a 15 h

Tast popular de bolets

Tast de bolets cuinats en directe per diferents col.laboradors i entitats.
Inici a les 12 h

Arenys de Munt

4 i 5 de novembre

Jornades Gastronòmiques del Bolet

Cap de setmana de bolets

Dissabte, 4 de novembre
9 h Sortida a buscar bolets des del Punt d'Informació del Montnegre i el Corredor
Diumenge 5 de novembre
11 h. Taller de circ, amb Desastrosus Cirkus, a la plaça de l'Església.

Exposició micològica

(Bolets trobats a la sortida del dissabte), a la sala municipal d'exposicions.

Xerrades micològiques

A càrrec de Belisari González, a la sala d'exposicions. 18 h.

Informació: Ajuntament d'Arenys de Munt 93 793 79 80

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. Sant Celoni, Km 7,8. Tel. 93 793 84 99
Amanida de bolets. Rovellons a la brasa. Vedella amb bolets. Ceps i rossinyols saltats.

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
Bacallà al pil-pil amb ceps i xips de carxofes.
Saltat de rossinyols amb botifarra del perol.
Crema de carbassa amb rossinyols.
Fetuccini amb trompetes de la mort.
Carpaccio de peus de porc farcits de ceps i foie.

RESTAURANT MAS GRAU

Ctra. BV-5031, km 12,5
Torrentbó
Tel. 93 793 85 55
Fricandó amb bolets.
Rossinyols amb botifarra negra de ceba.
Milfulls de vedella farcida de bolets amb salsa perigordina.

RESTAURANT SUBIRANS

Barri Subirans, 1
Tel. 93 795 12 90
Amanida de tardor.
Pastís de bolets.
Rossinyols saltats amb botifarra.
Rovellons a la brasa.
Vedella amb bolets.

RESTAURANT CAN GENÍS

Plaça de l'Església, 4
Calamars d'Arenys amb bolets
Tel. 93 793 95 68

MENJARS PER EMPORTAR CA LA TINA

Carrer de les Flors, 15
Tel. 93 793 81 87
Croquetes de xampinyons.
Albergínia amb bolets.
Vedella amb rossinyols.

Premià de Dalt

4 i 5 de novembre

X Mostra de Varietats de Bolet del Maresme

Exposició, tast i mostra dels bolets que aportin els participants
A l'Orfeó de la Societat Cultural Sant Jaume
Riera de Sant Pere, 147
De 9 h a 14 h i de 16 h a 21 h
Tel. 93 752 29 08



Sant Andreu de Llaneres

Del 24 de novembre al 3 de desembre

VIII Promoció de Productes Típics. Mostra Gastronòmica

Informació

Ajuntament de Sant Andreu de Llaneres.
Regidoria de Promoció Econòmica
Tel. 93 702 36 44
A/e: promocio.economica@llaneres.es
<http://www.llaneres.es>

CASTELL DE MAR

Ctra. N-II, km 651,8
Tel. 93 792 71 94
Tancat els diumenges al vespre i els dilluns.

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís 24
Tel. 93 792 86 13
Tancat els diumenges al vespre i els dilluns.

MASIA GRAUPERA

Pg. de les Monges 48-50
Tel. 93 792 64 47
Tancat els diumenges a la nit i els dilluns.

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís
Tel. 93 792 69 60
Tancat els dimecres.

RESTAURANT ANTIC BAR DE L'HÍPICA (CENTRE EQUÈSTRE)

Camí Can Cabot de Munt, s/n.
Tel. 93 795 22 15
Tancat els dilluns.

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100
Tel. 93 792 69 02
Tancat els diumenges al vespre i els dilluns.

MAS NADAL

Veinat d'Avall, 8
Tel. 93 792 72 44
Tancat els dimarts.

IL PORTO

Port Balís, local 2
Tel. 93 792 79 29
Tancat els dimarts a la nit i els dimecres al migdia.

RESTAURANT DALT VILA

Avall 9
Tel. 93 792 66 56
Tancat els diumenge a la nit i els dimarts.

RESTAURANT LES PALMERES

Ctra. N-II, km. 652
Tel. 93 793 00 44
Tancat els diumenges a la nit i els dilluns.

RESTAURANT LA BRASA

De Munt, 48
Tel. 93 792 64 19
Tancat els dilluns.

PETIT SUÑÉ

Port Balís 5
Tel. 93 792 76 22
Tancat els dilluns i els dimarts.

CLUB NÀUTIC EL BALÍS

Port Balís
Tel. 93 792 75 25
Tancat els diumenges a la nit i els dilluns.

NOSTRUM LLAVANERES

Camí de la Masia, 5 local 1
Tel. 93 792 76 22

El Maresme

