

DEL 12 DE JUNY AL 17 DE JULIOL

**Jornades
gastronòmiques del**

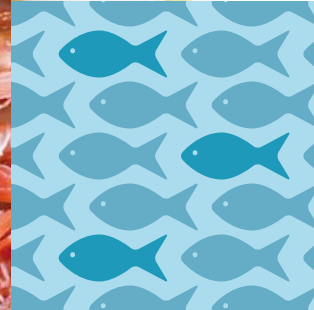
PEIX i el **MARISC**

AL MARESME 2014

Arenys de Mar
Argentona
Cabrera de Mar
Cabriels
Caldes d'Estrac
Calella
Canet de Mar
El Masnou
Malgrat de Mar

Mataró
Montgat
Pineda de Mar
Premià de Mar
Sant Andreu de Llaveneres
Sant Pol de Mar
Tordera
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar

100%
Maresme



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 felicitat estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hàgiu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el tomàquet rosa 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 vinífera més característica és la pansa blanca. Els vins blancs, la producció majoritària, són el resultat de sumar les virtuts de diverses varietats de raïm. Per descobrir els secrets d'aquest vi excel·lent es pot visitar algun dels cellers existents. També es pot assistir a la Festa de la Verema, el mes de setembre, i a les Jornades Gastronòmiques del vi DO Alella, a la primavera.

Com no podia ser d'una altra manera, una comarca costanera com el Maresme havia de tenir unes jornades gastronòmiques destinades al peix i al marisc. Aquest 2014 és el tercer any que les celebrem a tota la comarca. Els dos primers anys van ser encapçalades per Mataró i el seu port.

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





Cuetes de rap al forn amb patates

Ingredients per a 4 persones:

4 cuetes de rap d'uns 400 g cadascuna / 200 g de patates pelades / 4 tomàquets madurs / 4 pastanagues / 3 cebes / 1 gra d'all / 2 llesques de pa fregit / 2 cullerades de brou de peix / 100 ml d'oli d'oliva verge de les Garrigues / 1 g de pebre vermell / una mica de julivert fresc / sal

Preparació:

Mentre s'escalfa el forn a 180°, es pelen les cebes, es renten i tallen en juliana. Es fregeixen en una paella amb dues cullerades d'oli d'oliva calent, a foc baix.

Es tallen les patates, pelades i rentades, en llesques de mig centímetre de gruix.

Es piquen les llesques de pa fregit en un morter juntament amb el julivert, el gra d'all i el pebre vermell.

Apart, en una cassola amb oli, s'hi posen les patates, la ceba fregida, les cues de rap i la picada. S'hi tira el brou i s'enforna durant uns 15 minuts.

Quan està a punt s'emplata i se serveix ben calent acompanyant-ho d'uns talls de tomàquet i uns palets de pastanaga marinats amb sal i oli d'oliva.

Una bona i saludable menja!

Restaurant La Fonda del Casal, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Escumós 100% Pansa Blanca 2012 del celler Serralada de Marina-Altrabanda*. Per aquest plat on la base principal és el rap i la patata, necessitem un vi que netegi el greix de la boca. I que millor que les bombolles (carbònic) i la frescor i acidesa d'un escumós d'Alella, per complir amb aquest fi. Així doncs la frescor i estructura de la Pansa Blanca vinificada en escumós ens hi anirà prou bé!

Rap amb cloïsses a l'aroma de romaní i ratafia

Ingredients per a 4 persones:

1 rap a lloms / ½ kg cloïsses
2 l fumet de peix vermell, amb verdures i tomàquet
1 gotet ratafia / picada (all, julivert, ametlles torrades)
4 tomàquets ratllats / farina / oli d'oliva verge / romaní fresc



Preparació:

Enfarineu el rap i salteu-lo, un cop acabat reserveu. En una cassola poseu el fumet més la ratafia, el romaní (no n'abuseu) i el rap, tot a foc lent, un cop reduïda la ratafia, hi afegiu el tomàquet ratllat, uns cinc minuts, i a continuació poseu les cloïsses i la picada fins espessir-se, un cop acabat deixeu-lo reposar dues hores abans de servir.

Pel fumet:

Salteu les verdures (porro, pastanaga, tomàquet i ceba), afegiu el peix amb dos litres d'aigua durant una hora, coleu-lo pel xinès i reserveu-lo.

Picada:

Piqueu en un morter dos alls, el julivert i les ametlles amb l'oli d'oliva i reserveu-ho.

Alumnes de Cuina de l'Escola de Restauració i Cambreria del Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme

Harmonia vi DO Alella: *Marfil Blanc de Negre Brut Escumós 2010 del celler Alella Vinícola*. Continuem amb un plat on l'element principal és el rap, per tant, es tracta de buscar-hi de nou el joc de les bombolles per desengreixar la boca. En aquest cas i per la major complexitat d'elements en el plat hem buscat un vi escumós que al ser Brut i Blanc de negre expressarà una sensació en boca molt més estructurada i cremosa, un xic greixós però sempre equilibrat amb la frescor obtinguda tant per l'anyada, com per l'equilibri del raïm i de la bombolla fina i elegant.



Tàrtar de gamba

Ingredients:

8 gambes vermelles
 4 u de cibulet
 1 ceba tendra petita
 1 pebrot verd bitxo
 6 maduixes del Maresme
 1 taronja
 1 llimona
 1 llima
 ½ cullerada de cafè de sal
 4 cl d'oli verge d'oliva

Preparació:

Per macerar els ingredients:

Agafem la taronja, la llimona i la llima i fem suc. Ho reservem en un bol.

Ratllem les pells de la taronja, llimona i llima i ho adjuntem amb el suc.

Introduïm la sal dins el bol del suc.

Per fer el tàrtar:

Pelem les gambes, la ceba tendra, rentem el pebrot verd bitxo i les maduixes i ho piquem tot a daus petits.

El cibulet el tallarem a ganivet per obtenir petites circumferències de cada fulla.

Un cop tot picat, ho ajuntarem amb el suc dels cítrics que tenim reservat al bol.

Ho deixem reposar a la nevera uns 30 minuts.

Possiblement, al final del repòs, el tàrtar haurà absorbit tot el suc i no caldrà escorre'l. En cas de sobrar suc dels cítrics, agafarem tota la picada del tàrtar hi ho abocarem en un colador perquè perdi el suc sobrant.

Un cop escorregut agafarem un motllo cilíndric d'uns 6 cm de diàmetre i abocarem el tàrtar dins el motllo per donar-hi forma.

En passar-ho al plat, hi posarem un raig d'oli d'oliva verge.

També es pot posar en forma de quenefa sobre culleres decoratives o en plats més petits.



NUUS Restaurant – Hotel Atenea Port, Mataró

Harmonia vi DO Alella: *Rosat d'en Blanch 2013 d'Oriol Artigas*. Pel tàrtar calia buscar un vi fi i fresc, però que a la vegada fos estructurat. Crec que aquest vi complia la premissa. És un rosat d'entrada fresca i subtil, amb una allargada en boca molt aconseguida i amb força volum en el seu pas de boca. Juguem amb estructura però frescor i aromes que la malvasia hi aporta.





Calamar farcit amb gambes i musclos

Ingredients per a 4 persones:

8 calamars de mida mitjana
 8 musclos
 8 gambes del Maresme
 250 g de carn picada
 1 ceba grossa
 500 g de tomàquet
 3 ous durs
 1 got de vi
 1 grapatet d'ametlles
 2 grans d'all
 julivert
 2 galetes maria
 1 got de vi blanc
 un pols de farina (en cas que sigui necessari)
 oli / sal

Preparació:

Netegem els calamars i reservem les potes i les aletes. Tallem les potes i les aletes dels calamars a trossets petits, les fregim amb els 50 cl d'oli i reservem. En el mateix oli fregim les gambes sense pelar i reservem. Tallem 100 g de ceba i la fregim en el mateix oli. Quan estigui rossa afegim la carn picada i fem el farcit barrejant: la ceba fregida, les potes i aletes, l'ou dur. Amb aquest farcit omplim els calamars sense que estiguin massa plens i posem un escuradents per tancar-los. Enfarinem els calamars farcits i els fregim a foc no gaire viu per tal que no rebentín. Fem un sofregit amb els 200 g de ceba tallada ben petita i el

tomàquet triturar a foc lent.

Posem en una cassola el sofregit afegint-hi els calamars i el gotet de vi blanc. Quan s'hagi begut el vi, afegim els musclos i les gambetes juntament amb la picada.

La picada l'haurem fet posant all i julivert en un pot de batre, dues galetes maria i un grapatet d'ametlla torrada; ho triturarem tot amb la batedora amb una mica d'aigua fins que quedi una textura ben fina.

Ho deixem coure tot durant uns minuts afegint-hi una mica de farina si és necessari perquè el suc quedi amb més consistència.



Restaurant Beltran 9, Tordera

Harmonia vi DO Alella: *Lanius 2012 del celler Alta Alella*. Ens trobem amb un plat complex amb ingredients i elements amb força gust, com són els calamars, les gambes i els musclos, i a més a més en la manera com han estat cuinats. Per tant, seguim una premissa molt semblant, busquem un vi fresc però amb complexitat i estructura. Aquest vi amb una petita part del vi passat per barrica, ens hi aporta aquesta estructura i complexitat necessària, justament amb la Pansa Blanca i la Chardonnay que hi donen estructura el vi i altres varietats com la Sauvignon i la Muscat que ens hi aporten aquesta part més aromàtica.



Còctel de meló amb llagostins

Ingredients per a 2 persones:

un meló mitjà
12 llagostins grossos o vint de mitjans
un enciam
50 g de blat de moro
salsa còctel o vinagreta



Preparació:

Agafarem un meló varietat pell de granota que estigui al punt, i amb una cullera en farem boles. Amb un enciam del tipus que més ens agradi farem una base. Hi podem afegir una mica de blat de moro. Courem una dotzena de llagostins, els pelarem i disposarem la base d'enciam, el blat de moro, les boles de meló i els llagostins cuits. Per amanir el còctel podem acompanyar-lo amb una salsa rosa o una vinagreta... Bon profit!

Restaurant Can Lluís de Vilassar, Vilassar de Dalt

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca Muscat 2013 del celler Can Roda*. En aquest cas, on l'element del meló ens jugarà aquest contrast de dolç, amb el salat marí del llagostí, un vi que hi tingués aquests dos elements era clau! En aquest cas la Pansa Blanca, ens aporta la part més seria, més estructurada, més salina del vi, que conjunta amb els llagostins, i el Muscat, ens aporta aquest punt més de raïm, més afruitat, més floral i fresc que acompanya a la fruita del meló i la frescor de l'enciam, sense oblidar la salsa rosa, que aporta una sensació fresca i amb aquest vi fresc hi acompanya.

Turbot amb ceps i espardenyes

Ingredients:

turbot / ceps / espardenyes
1 l de fumet de peix / mantega i farina
oli amb farigola, romaní, pebre mòlt i pebre negre en gra, llorer i grans d'all / alls, julivert i bitxo / ceba tendra / vi blanc

Preparació:

Elaboreu una *velouté* de peix amb 50 g de mantega i 50 g de farina per litre de fumet de peix.

Confiteu els ceps sencers amb oli aromatitzat amb farigola, romaní, pebre en pols, llorer, dos grans d'all i pebre negre en gra.

Marqueu en una cassola de fang 4 làmines d'all i una mica de bitxo i retireu-ho un cop estiguin rossos.

Afegiu ceba tendra i sofregiu fins que estigui rossa, afegiu-hi el turbot amb la pell cap amunt, després afegiu les espardenyes i els ceps laminats i sofregiu-ho tot una mica.

Afegiu una mica de vi blanc i una picada d'all i julivert i deixeu reduir.

Afegiu la *velouté* i deixeu-ho coure tot junt uns minuts fins que estigui el turbot.

Rectifiqueu de sal i espoleu-hi una mica de cibulet trinxat.

Restaurant CELMAR Ca la Cèlia, Malgrat de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Blanc+ 2013 del celler Bouquet d'Alella*. El turbot, és un peix amb força estructura i gust, els ceps també tenen un fort gust, i l'espardenya li dona aquest punt de mar! Un plat amb sabors molt marcats, que cal acompanyar amb un vi amb un cupatge molt marcat i clàssic d'Alella, com és la Pansa Blanca amb la Garnatxa Blanca. La Pansa Blanca ens aportarà el punt salí, l'acidesa i l'estructura, i la Garnatxa Blanca aquest punt més floral, glicèric i greixós. Les lies i la barrica, encara aportaren més estructura al vi, necessària per aquest plat!





Llobarro fresc al forn amb escamarlanets d'Arenys

Ingredients per a 4 persones:

4 llobarros frescos d'uns 300/400 g
200 g d'escamarlanets frescos d'Arenys
2 patates panadera grosses tallades
1 ceba tallada juliana
1 got de vi blanc
500 ml de fumet de peix
4 cullerades de picada d'all i julivert
sal i oli d'oliva verge extra (al gust)



Preparació:

Primer de tot, fregim la ceba i les patates tallades; no les fregim del tot, que quedin una miqueta cruetes ja que s'acabaran de coure al forn. Un cop dauradetes, les reservem.

La resta de la cocció es farà tota al mateix recipient (paella, cassola, tenint en comte que anirà al forn). Primer de tot farem tomba i tomba als llobarros (no gaire perquè s'haurà de acabar de coure al forn). Quan ja estiguin una mica dauradetes hi afegim els escamarlanets d'Arenys i la patata i la ceba que hem reservat abans. Hi afegim el vi regant tots els aliments i una cullerada de picada d'all i julivert a cada peça de llobarro. Quan el vi hagi reduït, hi afegim el fumet regant tots els aliments. Hi afegim sal al gust i ho posem al forn 12 minuts a 200°. Bon profit!

Restaurant La Sala d'Argentona, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Galáctica 2010 del celler Marqués de Alella*. Altre cop necessitem un vi estructura't. Tenim un vi amb una part del raïm elaborat en ous de formigó, que ajuden a preservar la "mineralitat" i que aporten una sensació salina en el vi, molt adient per harmonitzar amb el punt salat dels escamarlans.



Arenys de Mar

BARENOSTRUM

Riera del Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19

Primer: combinat de closca (musclos, navalles, cloïsses, escopinyes)

Segon: morralla d'Arenys
Beguda i postres
Preu: 20 € (IVA inclòs)

CASA DEL MAR

Zona Port, s/n
Tel. 93 792 35 46
Cassoleta de gambes d'Arenys amb carxofes
Preu: 9 € (IVA inclòs)

ELS MARINERS

Zona Port, s/n
Tel. 93 792 38 20
Tapa d'estofat de patates i calamar
Preu: 5,95 € (IVA inclòs)

LA FURA

Anselm Clavé, 12
Tel. 93 795 78 57
Diumenge vespre i dilluns tot el dia tancat
Plats:
Bacallà a la graella i amb panses i mel 12 €
Bacallà a la llauna i amb salsa de ceps 12,40 €



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

LA RACLETTE

Riera del Bisbe Pol, 104
Sopars: de dijous a diumenge.
Dinars: cap de setmana i festius
Amanida de gules amb gambes i
pernil ibèric 11,50 €
Tàrtar de salmó 14,90 €
(IVA inclòs)

CAPOTE

Riera Bisbe Pol, 7
Tel. 93 792 30 00

Menú:

Sorbet de gaspatxo
Còctel de gambes
Cua de rap amb patates a la
crema de gambes
Postres de la casa
Vi d'Alella o cava
Preu: 23,50 € (IVA inclòs)
El menú només s'ofereix als caps
de setmana i festius
Mínim 2 persones

CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54



Obert migdies cada dia, i nits de
divendres i dissabtes. Les nits de
dilluns, dijous, i diumenge obert
amb reserva prèvia. Dimecres
tancat

Primers:

Escamarlanet d'Arenys saltat
Pop a la gallega

Segons:

Arròs de rap i gambes d'Arenys
Peix d'Arenys a la planta amb
patata al forn i mojo verde

Rebosteria de la casa
Beguda: Gramona Imperial
Preu: 36 € (IVA inclòs)

NOU DE NOU

Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
Dilluns, dimarts i dimecres tancat
Caldereta de peix d'Arenys amb
patates
Preu: 13 € (IVA inclòs)

PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4
Tel. 93 792 27 03
Dimecres tancat
Fricandó de rap amb rovellons
Aquest plat tindrà un suplement
de 3 € al preu del menú, a 14 €
el cap de setmana i 9,90 € entre
setmana (IVA inclòs)

ESPAI GASTRONÒMIC SA VOGA

Rial de sa Clavella, 12
Tel. 93 795 92 93
Caldereta de peix d'Arenys
Preu: 14 € (IVA inclòs)

RESTAURANT ELS PESCADORS - LA LLOTJA

Moll Pesquer, s/n - Llotja
Tel. 93 792 33 04
www.lalotja.es
info@lalotja.es
Graellada de peix i marisc
Preu: 22,97 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- ▶ 15 de juny: XX Fira del Dibuix i
Pintura de 10 a 22 h a la Riera
- ▶ 22, 23 i 24 de juny: Fira del Solstici
d'Estiu (artesanía i alimentació)
de 10 a 21 h Riera d'Arenys de
l'església fins als jutjats
- ▶ Del 4 al 13 de juliol: Fira de Festa
Major de Sant Zenon (fira de
atraccions) de 18 a 1 h a la Platja
Picòrdia

LA FONDA DEL CASAL

C/ Gran, 28
Tel. 93 707 40 78
www.lafondadelcasal.cat
lafonda@lafondadelcasal.cat
Cuetes de rap al forn amb patates
Preu: 18 € (IVA inclòs)

LA SALA D'ARGENTONA

C/ Les Parres, 1
Tel. 93 143 04 73
www.lasalaargentona.cat
info@lasalaargentona.cat
Llobarro fresc al forn amb
escamarlanets d'Arenys
Preu: 13,50 € (IVA inclòs)
Menú disponible els caps de
setmana

RESTAURANT EL CELLER D'ARGENTONA

C/ Bernat de Riudemeia, 6
Tel. 93 797 02 69

Fax. 93 756 15 05
www.cellerargentona.com
info@cellerargentona.com
Diumenges al vespre, dilluns tot
el dia i dimarts al vespre tancat
Fricandó de rap amb bolets
Turbot en salsa amb gambes i
cloïsses
Peus de porc farcits de marisc i
ceps
Saltat de rap, vieïres i llagostins

RESTAURANT L'ORQUESTRA

C/ Bellavista, 3
Tel. 93 797 13 70
ainosgarcia@gmail.com
Diumenge nit i dilluns tancat
Carpaccio d'escamarlans amb
tàrtar de pagell i mango
Preu: 14 € (IVA inclòs)



CASINO D'ARGENTONA

Plaça Ballot, 13
Tel. 673 163 597
gusrodriguezquintal@hotmail.es
Caldo de gambes
Preu: 7,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT TERRACOTTA

C/ Gran, 64

Tel. 93 756 04 57

www.terraccotterestaurant.com
info@terraccotterestaurant.com
Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Peix de llotja al forn a l'estil eivissenc 19 €

Tonyina vermella al pebre amb salsa agredolça de soja 18 €

Raviolis de gambes i bolets amb salsa de marisc 15 €

Cruixents de gambes

arrebossades amb pols de quico 3 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- ▶ Font picant
 - ▶ Museu del càntir
 - ▶ Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona
 - ▶ Ruta modernista Puig i Cadafalch, cada primer dissabte de mes fins a l'octubre
- www.argentona.cat

Cabrera de Mar

L'ATELIER D'STEPHANE

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 10 persones

Inscripcions al telèfon de contacte
Suggeriments aperitius:

Carpaccio de bacallà amb taronja, brots de fonoll i olives negres
Verat marinat, sopa de tomàquet i síndria amb granissat de Bloody Mary

Tàrtar de tonyina amb maduixes, escopinyes i Campari

2 hores de taller

Preu: 35 € / persona (IVA inclòs)

O bé, 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



Cabrils

SAL I PEBRE

Passatge Horts de la Santa Creu,8
www.salipebre.es

Salipebre.restaurant@gmail.com

Tel. 93 753 80 90

Diumenges nit i festius tancat

Calamarcets d'Arenys guisats amb mongetes de Santa Pau i ceba confitada

Preu: 14,95 € (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

RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Primer plat: seitons a la vinagreta, o bé sonsos a l'andalusa, o bé musclos a la marinera

Segon plat: tronc de lluç, o bésalmó al forn fet amb base de patata i ceba

Postres: xarrup de mojito

Celler: vi blanc Masia Bach sec o cava brut Reserva de Perelada

Coca de pa torrada amb tomàquet. Aigua Sant Aniol. Cafè Brasília
Preu: 25 € (IVA inclòs)

RESTAURANT FONDA MANAU

Tel. 93 791 04 59

C/ Sant Josep, 11

www.manau.cat

info@manau.cat

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

Tastet d'escamarlanet d'Arenys sobre musclos al vapor

Seitons d'Arenys filetejats i arrebossats, acompanyats de romesco i salsa verda

Llom de tonyina amb foie, o bé a la planxa i verduretets cruixents

Sorbet, fet a a la Fonda, d'aranja amb un toc de menta

Aigua. Vi blanc Marqués de Alella Clàssic, o negre Alcorta Crianza (Rioja), o cava Castell de Perelada

Brut. Cafè

Preu: 33,50 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

Altres visites recomanades:

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



Calella

EL HOGAR GALLEGO

C/ Ànimes, 73

Tel. 93 766 20 27

www.elhogargallego.com

info@elhogargallego.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Caneló de bou de mar 18,70 €

Cua de rap al ajillo 34,10 €

Cassola de llobarro de costa amb
espardenyes i cigales de Blanes
43,45 €

Suquet de llamàntol amb fruits
del mar 38,50 €
(IVA inclòs)



CANTINFLAS & GROUCHO'S

Riera, 19

Tel. 93 766 09 91 – 629487604

grouchocalella@hotmail.com

Dilluns tancat

Amanida Marinerà 7,50 €

Guacamole amb gambes en
cebiche 7,50 €

Peix fregit de costa amb caviar de
albergínia 9,50 €

Arròs melós de cabra de mar
15,50 €

Peix del dia a la planxa 16 €

Vins recomanats: Vinya Hereditat
(Segura Viudas), blanc o rosat
(IVA inclòs)

Especialitat en arrossos, plats
tradicionals mariners per
encàrrec, viver de llagostes

RESTAURANT LA GÀBIA (BAR RODÓ)

Passeig Manuel Puigvert, s/n

Tel. 93 769 51 85 / 656 88 93 28

www.lagabiaclella.com

jordiestivill2@hotmail.com

Aperitiu de la casa de benvinguda
Saltat de escamarlans i
calamarsons de costa al perfum
d'all

Suquet de suprema de llobarro
amb mitja llagosta i cloïsses
Maduixes del Maresme amb nata
o suc de taronja

Pa, vins i aigües

Preu: 29,95 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Centre d'interpretació del Far de Calella
- ▶ Refugi antiaeri del Parc Dalmau
- ▶ Eix comercial
- ▶ Museu-Arxiu Municipal de Calella Josep M. Codina i Bagué



Canet de Mar

6Q RESTAURANT

La Font, 21

Tel. 93 794 05 09

www.6qrestaurant.com

Dilluns tancat

Broqueta de salmó amb llagostins
sobre amanida de lleties i
vinagreta de cacauets



RESTAURANT PARADOR DE CANET



Ctra. N-II km. 660,8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

[www.facebook.com/
paradordecenet](https://www.facebook.com/paradordecenet)

info@paradordecenet.com

Twitter: @ParadorCanet

Obert de divendres a dimarts
migdia i nits de divendres i
dissabte

Suggeriments de peix i marisc:

Sonsos a l'andalusa 10,25 €

Gambes i escamarlans saltats al
brandi 12,50 €

Suquet de lluç al coriandre 21 €

Els plats també estaran

disponibles al menú del dia feiner
a 14,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista guiada cada primer dissabte de mes
 - ▶ Festa Major de Sant Pere i Sant Pau, del 27 al 30 de juny
 - ▶ Natura i senderisme. Platges i Passeig Marítim
- Més informació:
Oficina de Turisme
Tel. 93 794 08 98
www.canetdemar.cat

El Masnou

RESTAURANT TRESMACARRONS

Av. del Maresme, 21

Tel. 93 540 92 66

www.tresmacarrons.com

tresmacarrons@tresmacarrons.com

Arròs sec amb mongetes del
Maresme i escamarlans d'Arenys
Preu: 22 € (IVA inclòs)

RESTAURANT O'GALEGO

Port esportiu, local 63

Tel. 93 540 15 29

restauranteogalego@outlook.com

Dimarts no festius tancat

Caldereta de llamàntol: caldereta
amb brou de peix (fumet de
llamàntol), llamàntol, gambes i
cloïsses

Preu: 21,75 € (IVA inclòs)

SALOMA RESTAURANT

Port esportiu, local 90
Tel. 93 193 55 43
salomasnou@gmail.com
Dilluns nit i dimarts tot el dia tancat
Pop a la brasa sobre cremós de patates
Preu: 12,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL TIMONEL

Port Esportiu, local 29
Tel. 93 540 19 87
www.eltimonel.net
eltimonel29@hotmail.com
Suquet de rap amb llamàntol: rap amb patata, llamàntol i tomàquet
Preu: 20 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ 27 de juny a les 18 h: Llotja de peix
- ▶ Del 27 al 30 de juny: Festa Major de Sant Pere
- ▶ Del 10 al 12 de juliol: XII Fascert, Festival de Curtmetratges del Masnou
www.elmasnou.cat



Mataró

NUUS RESTAURANT – HOTEL ATENEA PORT

Passeig Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946
www.hotelateneaort.com
restaurant.ateneaort@cityhotels.es

Entrant:

Tàrtar de gamba amb aromes de cítrics

Primer plat:

Festival de clova (cloïsses, escopinyes, musclos i navalles saltats amb all i julivert)

Segon plat:

Graellada de peix i marisc (lluç, tonyina, calamar, escamarlà i gamba vermella)

Postres:

Maduixes amb xarop de vi negre i bola de sorbet de llimona
Aigua, pa i cafè o infusió (vins o refrescos no inclosos)
Preu: 28,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN ROSENDO

Port de Mataró local 15-16
www.canrosendo.com
Olga-vidal@hotmail.es
Tel. 93 790 76 13

Diumenge nit, dilluns nit i dimarts tot el dia tancat

Primer plat: amanida de marisc

Segon plat: bacallà a la planxa amb romesco i cloïsses
Postres

Pa, vi i cafè inclòs
Preu: 35 € (IVA inclòs)

NORAI

Local 32 Port de Mataró
Tel. 93 790 75 65
www.restaurantnorai.com
info@restaurantnorai.com

Aperitiu: croquetes de sèpia amb la seva tinta

Còctel de mango tropical amb gambes

Cueta de rap a la marinera amb gamba, cloïsses i musclos

Postres: pastís de Santiago amb vi dolç

Vi Sumarroca, aigua i cafè

Preu: 28,90 € (IVA inclòs)

PINTXAO

C/ Camí Ral, 546
Tel. 93 799 56 05
www.pintxao.com
Mariscada freda per a 2 persones
Preu: 20 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21
www.elnou-cents.com
restaurant@elnou-cents.com
Diumenge nit tancat. Migdia obert amb reserva prèvia



Menú

Els aperitius del dia
Ravioli cru de gambes amb interior d'eriçó i oli d'all torrat
Crema i cremós de patata i gamba d'Arenys
Cruixent de llagostí amb ceba

confitada i vi de gel
Marmitako de llamàntol amb esparidenyes
Suprema de llobarro *grillé* arrebossat amb festucs
Parfait gelat de xocolata blanca sobre brownie i cremós de taronja sanguina
Petits dolços i xocolates
Preu: 64 € (IVA inclòs)

RÚSTIK

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

Primer: esqueixada de bacallà

Segon: paella de peix i marisc

Postres: pastís de San Marc

Pa, una beguda i cafè o tallat

Preu: 18 € (IVA inclòs)

El menú estarà disponible només els caps de setmana

CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com

Primer plat: gambetes de Mataró saltades amb all i julivert

Segon plat: sípia de Mataró a la planxa amb patates avellana

Postres: coulant de xocolata

Pa, una beguda i cafè

Preu: 22 € (IVA inclòs)



BOCCA RESTAURANT

Pl. Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurant.com

bocca@boccarestaurant.com

Ajo blanco d'ametlles amb llagostins i sorbet de raïm
Carpaccio de bacallà sobre llit de polpa de tomàquet del Maresme perfumat amb romaní i oli d'oliva verge extra

Raviolis transparents farcits de llamàntol i verdures, amb beixamel de la seva coral

Arròs negre de calamars i gambes d'Arenys, amb emulsió de pèsols del Maresme i escuma d'all i oli

Tataki de tonyina embolicat en algues nori, en tempura, amb emulsió suau de wasavi i amanida de mango i alvocat

Mojito a textures

Trufes Bocca

Begudes no incloses

Preu: 40 € (IVA inclòs)

SANGIOVESE

Sant Josep, 31

www.sangioveserestaurant.com

www.facebook.com/sangioveserestaurant

Menú degustació:

Escopinyes al Martini Dry amb oliva

Navalla a baixa temperatura

Sangiovese

Paperina de fritura de llangueta

Musclos de roca en llauna

Sangiovese

Tàrtar de salmó a l'anet amb ous de truita i d'esturió

Cassoleta de cloïsses a la marinera

Saltat de favetes i alls tendres amb sepionets

Arròs melós de llamàntol amb sèpia

Roger de costa amb ratatouille de verdures i olivada

Mousse de llima i marialluïsa amb fruits vermells

Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

► Del 6 al 15 de juny: Fira d'atraccions i Fireta de Primavera

► 27 i 28 de juny: Mataró Opportunity Weekend (MOW)

► Rutes: Salve lluro. La ciutat romana a través dels sentits (14 de juny/12 juliol), El modernisme al Maresme i visita audioguiada a la casa Coll i Regàs (22 de juny), Ruta Puig i Cadafalch i visita audioguiada a la casa Coll i Regàs (5 de juliol) i El Triangle Modernista al Maresme (12 de juliol)

► Recomanem, visita audioguiada al conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria i a la vil·la romana de Torre Llauder

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

www.vineamataro.cat

turisme@ajmataro.cat

Malgrat de Mar

RESTAURANT BEI PEPE

Passeig Marítim, 22

Tel. 93 765 42 41

carmoreno69@yahoo.es

Obert de Setmana Santa a finals octubre

Garotes amb gamba d'Arenys, salmó marinat i tòfona d'estiu

Preu: 4,84 € /unitat (IVA inclòs)

Caldereta de llamàntol al cava, elaborat amb llamàntol viu i cava brut català i fons de patates

Preu: 29 € (IVA inclòs)



RESTAURANT CELMAR CA LA CÈLIA

C/ Mallorca, 73

Tel. 93 761 09 68

info@restaurantcalacelia.com

Turbant de llenguado amb crema d'ametlles 22 €

Turbot amb ceps i espardenyes 33 €

Lluç amb Parmentier, gambes i salsa Pedro Ximénez 25 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA OLA

Passeig de Mar (costat plaça rodona Francesc Boix)

Tel. 666 43 70 64

laolamalgratdemar@gmail.com

Els dilluns de maig, octubre i novembre tancat

Arròs de llamàntol 25 € per persona (mínim 2 persones)

Arròs del senyoret 18 € per persona (mínim 2 persones)

Turbot a la planxa amb verdures del Pla de Grau 18 €

Castanyons a la planxa 12,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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



Montgat

FONDA MARINA

Camí Ral, 151
Tel. 93 469 25 06
www.fondamarina.com
Facebook: fondamarina

Tastet mariner:

Primer: pica-pica de quatre platets del dia
Segon: arròs sec dels pescadors de Montgat
Postres: brownie casolà amb gelat de vainilla
Aigua, pa i cafè inclosos
Preu: 30 € (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

C/ Església, 104
Tel. 93 767 17 35
Fax. 93 762 91 68
www.canformiga.com
restaurant@canformiga.com (no s'accepten reserves per correu electrònic)

Diumenge nit i dilluns tot el dia no festius, tancat

Menú de 21 € (IVA inclòs):

Primer: púding de peix i gambetes amb romesco

Segon: tronc de lluç al forn amb fons de patata i mussolina d'all
Postres: xarrup de cítrics i menta i postres recomanats de casa
Vins catalans seleccionats, aigües i cafè

Menú de 30,50 € (IVA inclòs):

Primer: saltat de gambeta vermella amb salsa verda
Segon: caldereta de rap i lluç amb llagostins i escamarlans
Postres: xarrup de mango amb cireres del nostre Maresme i els postres, recomanats de casa
Vins catalans seleccionats i DO Alella, aigües i cafè

GÜNTER'S RESTAURANT - PENSIÓ RESTAURANT CAN GIL

C/ Puntaires, 7
Tel. 93 767 16 57
info@cangil.com



Facebook: Günter's Restaurant
Primer: espaguetis amb gambes vermelles, petxines i llagosta

Segon: cataplana d'arròs caldós, gambots, musclos, cloïsses i ½ llamàntol
Postres
Gelats al forn
Vi blanc Gewürztraminer, aigua, cafè

Preu: 45 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19
Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com
info@restaurantdiagonal.com

Suquet de lluç de palangre amb cloïsses i favetes 13,90 €
Arròs amb llamàntol (mínim 2 persones) 16,90 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT ELS PESCADORS

Platja s/n, (davant de l'estació de tren)

Tel. 93 762 63 99

fhorta@telefonica.net

Rap a la marinera 22,95€

Lluç de palangre amb cloïsses a la salsa verda 18,50 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- 13 de juny: concentració de motos goldwing a plaça de les Mèlies
- 21 de juny: Summer Shopping Day
- De l'1 al 8 de juliol: Psychobilly meeting festival

Premià de Mar

L'ONA

Ctra. Nacional II, Km. 638,5
(al costat Port Esportiu Premià de Mar)

Tel. 93 752 21 81 / 93 752 24 09
www.restaurant-ona.com
Lupina80@gmail.com

Amanida de peix i marisc o cloïsses a la marinera
Llobarro a l'espàtlla o ½ graellada de peix i marisc
Bescuit amb xocolata calenta o coca de l'Ona
Aigua, pa i cafè, vi Marqués de Alella

Preu: 32 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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



Sant Andreu de Llavaneres

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100
Tel. 93 792 69 02
Jaumepinsmar@telefonica.net
Gambes o escamarlans saltats
Cua de rap al forn o a la marinera
Coca de Llavaneres
Vi Blanc DO Penedès
Aigua, pa, cafè, tallat o infusió
Preu: 44 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Port Balís
- ▶ Museu Arxiu de Sant Andreu de Llavaneres
- ▶ Edificis modernistes

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/BanysLluis
Paella Can Lluís de marisc (carta)
Menú paella (migdies), s'ofereix una paella mixta com a opció i és un dels menús de migdia: 14 € (IVA inclòs)
El menú estarà disponible els dies laborables

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
www.facebook.com/cal.tinco
De diumenge a dimecres ofereix servei d'esmorzars i dinars i dijous, divendres i dissabte, també serveix sopars
Arròs caldós de llamàntol (carta)
Caldereta de llagosta (per encàrrec)

HOSTAL CAN TARANO

C/ Nou, 3-5
Tel. 93 760 45 79
www.can-tarano.es

Menú al gust

A escollir entre paella marinera, paella especial de marisc, arròs negre o fideuà

EL MOLÍ

C/ Consolat de Mar, 43
Tel. 93 760 30 14

Plats disponibles a la carta:

Amanida de llom de salmó, cruixents, tomàquets xerri, formatge a les fines herbes i vinagreta de mostassa i soja
Musclos a la marinera
Navalles a la planxa
Llom de bacallà amb samfaina o a la mussolina d'all
Llenguado a la planxa
Paella de marisc

LA PLATJOLA

Platja de la Platjola, s/n (al final de Av. Doctor Furest)
Tel. 93 760 12 53
www.platjola.cat
Plats:
Fideuà
Paella de marisc
Plats disponibles al menú diari i a la carta i són l'especialitat de la casa

LA TAVERNA

La Riera, 3
Tel. 93 760 03 10
www.latavernadesantpoldemar.com
www.facebook.com/LaTavernadeSantPoldeMar
Obert els caps de setmana i, del juliol fins al setembre, obert cada dia
Farcellets de bacallà i llagostí sobre llit d'escalivada i salsa romesco picant
El plat és una tapa disponible als sopars

MARGOT

C/ Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Combinat de peix i marisc
El plat estarà disponible al menú de dies festius, a 19,50 € (IVA inclòs)

SOC GARDEL

Av. Doctor Furest, 10 (plaça de la Punta)
Tel. 93 760 08 53
Obert de divendres a dilluns
Arròs caldós de gambes amb escamarlans i bacallà 17 €
Suquet de rap amb carxofes i gambots 18 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Doctor Furest, 22
Tel. 93 760 23 91
www.facebook.com/xaloc.santpol
Dilluns tancat
Arròs caldós amb llamàntol
Plat disponible a la carta

Altres establiments participants:

EL TRENCALL

Menjars per emportar
C/ Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42
Obert els caps de setmana
Plats per emportar:
Escamarlans bullits amb aigua de mar
Lluç amb salsa verda

EL CROSTÓ. Pa de llenya

C/ Jacint Verdaguer, 2
Tel. 666 123 335
pa.elcrosto@gmail.com
Obert de dilluns a dissabtes de 7.30h a 21h (tancant al migdia).
Diumenges de 8 a 15 h



Pizza d'arengada amb ou, pebrot i olives

FORN DE PA GRIMAL

C/ Tobella, 1
Tel. 93 760 05 02 / 93 760 30 99
www.forndepagrimal.com
grimal@forndepagrimal.com
Obert de 7 a 20:30 h (tancant el migdia).
Diumenges i festius de 7 a 15 h
Pizza d'anxova
Coca de recapte



PASTISSERIA SAULEDA

C/ Manzanillo, 20 - Tel. 93 760 04 65
C/ Nou, 33 - Tel. 93 760 08 58
www.sauleda.cat
sauleda@sauleda.cat
Obert entre setmana es de 8 a 20.30h (tancat als migdies),
diumenges i festius de 8 a 15 h.
Dilluns no festius tancat
Coca salada d'escalivada i anxoves

CATERING SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20 - Pol. Ind.
Sot de les Vernedes
Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
Turbot amb compota de pebrot i sàlvia, melmelada de carbassa i taronja i reixa de parmesà
Rap rossejat amb salsa creixen i farcellet de carbassó
Paella marinera
Fideuà
Encàrrecs i recollida també a les Pastisseries Sauleda de Sant Pol

Altres visites recomanades:

- ▶ Camí de Ronda
- ▶ Ruta pel Patrimoni

Tordera

BELTRAN 9

Pol. Ind. Can Verdalet c/D nau 112
Tel. 93 764 35 04
beltrannou@hotmail.com
Obert de dilluns a divendres de 5.30 a 20h, dissabtes de 6.30 a 17h, diumenges de 6.30 a 13h
Calamar farcit amb gambes i musclos
Preu: 10 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ El mercat de Tordera, d'arrels centenàries, se celebra cada diumenge de l'any, durant el matí.
- ▶ Església de Sant Esteve
- ▶ Aiguamolls de cal Raba, considerats zona natural protegida i s'inclouen en el Pla d'Especial Interès Natural (PEIN)



Vilassar de Dalt

CAN LLUÍS DE VILASSAR

Riera Targa, 49
Tel. 93 753 39 02
canlluís@hotmail.es
Dilluns tancat, obert a la nit només els dissabtes
Còctel de meló amb llagostins
Bacallà amb espinacs i rocafort
Els plats aniran dintre del menú de cap de setmana amb un preu de 15 € (IVA inclòs) amb unes postres i una beguda

EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
www.elracodecanfeliu.com
info@elracodecanfeliu.com
Diumenge nit i dilluns tancat
Dissabtes i diumenges migdia, nens gratis de 2 a 10 anys
Primers a escollir:
Amanida de llagostins i salmó fumat amb vinagreta de Mòdena
Croquetes de marisc amb bouquet d'enciams

Segons a escollir:

Pinxos de tataki de tonyina amb verdures a la soja
Bacallà gratinat amb mussolina de mel

Postres:

Postres de la casa: pastís o gelat Vi negre Jaume Serra Criança (DO Penedès) o vi blanc Nuviana (DO

Penedès) i aigua (1 ampolla cada 4 persones)
Els plats estaran disponibles als diferents menús durant la setmana: migdies de dimarts a divendres a 13 €, nits del cap de setmana a 19,75 €, migdies del cap de setmana. Dissabtes i diumenges migdia, nens gratis de 2 a 10 anys

Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta Vilassar Singular
- ▶ Ruta Prehistòrica
- ▶ Festival Vilazari. Del 28 de juny al 6 de juliol visites al Castell de Vilassar
www.vilassardedalt.cat

Vilassar de Mar

RESTAURANT BOTAVARA

C/ Colom, 76
Tel. 937541955
Escòrpora amb tomàquet confitat, patates i alfàbrega fresca
Rapet a la marinera amb llagostins i musclos de roca
Escabetx de peix blau de la costa del Maresme
Paella de marisc

Altres visites recomanades:

- ▶ Torre de guaita d'en Nadal
- ▶ Nucli antic





Jornades
gastronòmiques del

PEIX i el MARISC

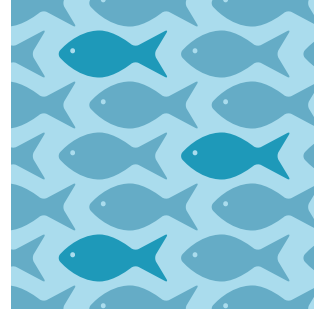
AL MARESME 2014



Costa
Barcelona



Compromís a Qualitat Turística | Compromís a Qualitat Turística



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de El Masnou
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar

Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Tordera
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sr. Carlos Puñet, sommelier

Entitats:



Costa de Barcelona
- Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme
Instagram



El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauletes



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