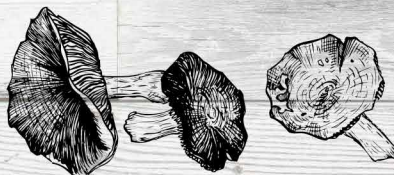


Del 22 d'octubre al 30 de novembre
Jornades gastronòmiques
de la cuina del

BOLET

al Maresme
2015

**Arenys de Mar, Arenys de Munt, Argentona,
Cabrera de Mar, Cabriels, Caldes d'Estrac,
Calella, Canet de Mar, Mataró, Pineda de Mar,
Premià de Dalt, Sant Andreu de Llavaneres,
Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta,
Sant Pol de Mar, Sant Vicenç de Montalt, Teià,
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 feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hàgiu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el peix i marisc i el tomàquet Montserrat o pometa del Maresme (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fesols del ganxet de Malgrat de Mar i Palafolls, i els bolets del Maresme (a la tardor).

La cuina, amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra, té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs. La DO Alella és una vinya urbana, ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat de raïm autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i lluents són els més característics d'Alella, secs o dolços. Per a l'elaboració dels rosats i els negres la varietat principal és la garnatxa negra. Per descobrir els secrets d'aquest excel·lent vi i el singular paisatge de vinya es poden visitar els vuit cellers de la denominació. També es poden degustar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, el mes de setembre, i a les Jornades gastronòmiques del vi DO Alella, el mes de març.

Cal destacar l'existència de l'únic restaurant amb estrelles Michelin al Maresme: el Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme
www.costadebarcelonamaresme.cat/gastronomia



Amanida tèbia de calamars farcits de rovellons i foie a la brasa amb vinagreta de camagroc

Ingredients:

250 g de calamars de platja nets
 100 g de rovellons
 30 g de foie
 ½ ceba petita
 50 g de mesclum (barreja d'enciams)
 oli, sal i pebre

Per a la vinagreta:

1 cullerada de suc de llimona
 3 cullerades d'oli d'oliva
 8/10 camagroc
 sal, pebre

Tomàquets cherry per decorar

Preparació:

Farcit: tallem la ceba, les ales i les potes dels calamars i els rovellons a daus petits. Sofregim primer la ceba, seguida del calamar, i finalment, els rovellons. Un cop els rovellons estiguin cuits afegim el foie i el desfem remenant a poc a poc amb una cullera, salpebrem i ho deixem refredar.

Un cop fred, omplirem els calamars ben plens i els tancarem amb un escuradents. En cas que sobri una petita part del farcit, el reservarem per al moment de presentar el plat. Finalment, salpebrem i coem els calamars a la brasa.



Vinagreta: confitarem els camagroc amb l'oli d'oliva i ho deixarem refredar. Seguidament, hi afegirem la llimona, la sal i el pebre.

Presentació del plat:

Escampem pel centre del plat una mica del farcit sobrant. Damunt hi col·locarem els calamars sense l'escuradents, ja siguin sencers o tallats a rodanxes, acompanyats del mesclum. Finalment, amanirem el plat amb la vinagreta i decorarem amb uns tomàquets cherry tallats a quarts.

Restaurant 13 Taules, Arenys de Mar

Mongetes amb gambes i trompetes negres

Ingredients:

¼ kg de trompetes negres
 ½ kg de gambes pelades
 ½ kg de mongetes blanques del ganxet
 1 cabeça d'all
 tomàquet triturat
 cebes
 1 fulla de llorer

Preparació:

Si les trompetes són seques, poseu-les en remull. Mentrestant, feu bullir les mongetes, que també haureu tingut unes hores en remull, amb la cabeça d'all i la fulla de llorer. Salteu les gambes en una paella amb una mica d'oli i les reserveu. En aquest mateix oli, feu un sofregit de ceba i tomàquet. Un cop fet, hi afegiu les trompetes i les deixeu coure uns 20 minuts. A continuació, hi afegiu les mongetes i les gambes, junt, vigilant d'anar afegint de tant en tant una mica del brou de bullir les mongetes.

Rostisseria Ca l'Arnau, Sant Andreu de Llavaneres

Harmonia vi DO Alella: **Garnatxa negra 2014 del Celler Alta Alella.**

Varietat de raïm: 100% Garnatxa negra. Maceració de les pells amb el most i fermentació durant 15 dies. Aquest vi ens transportarà amb la seva frescor als paratges d'inici de tardor. Si, si! al bosc quan anem a buscar bolets. Els aromes de fruits vermells acabats de collir, gerds, cireres d'arboç, ens ajudaran a somiar que estem en un paratge idíl·lic.



Botifarra esparracada amb bolets i moniato

Ingredients:

3 botifarres vermelles / 700 g de bolets variats / 2 cebes ben fondejades i caramel·litzades sense sucre / all i julivert / sal, pebre i OOVE / 500 g de fons fosc i roux fosc / moniatos per decorar

Preparació:

Sofregirem la ceba en un fil d'oli oliva verge extra, i un cop ben estovada hi afegirem les botifarres sense la tripa, hi donarem un parell de voltes deixant la botifarra una mica enrossida eliminarem l'excés d'oli.

Finalment hi afegirem els bolets nets i ho rectificarem de sal.

Per a la guarnició farem un cruixent de moniato: pelarem uns moniatos i els tallarem amb la màquina de tallar embotit i els submergirem en aigua freda una estona, un cop hagin quedat més terços els assecarem i els fregirem en oli calent.

Amb el fons fosc elaborarem la salsa amb què aprofitarem els caramel·litzats de la cassola on hàgim elaborat el plat principal. Per servir en el plat, farem unes puntes de puré de moniato pel plat i amb una cullera servirem la carn i els bolets, la salsa rectificada i al final hi posarem els cruixents de moniato.

Restaurant El Rebot del Bisbe, Calella



Espatlleta de be confitat amb ragú de rossinyol de pi i patata emmascarada

Ingredients per 2 Uramakis (16 peces):

espatlla de be / rossinyol de pi / espatlleta de xai / escalunya / all / patata / botifarra negra / suc de be / mantega / romaní / farigola / vi negre / tomàquet / pastanaga / ceba / porro

Preparació:

Be en el seu suc:

Desossem les espatlletes de be i les lliguem.

Ho marquem en una paella, ho envasem en una bossa al buit amb una rama de romaní, una cullerada de mantega i ho coem al vapor 82°C durant 15 hores.

En finalitzar aquest temps tallem el fil i ho reservem.

Amb els ossos realitzem un suc de be. Escalfem la ceba, pastanaga i porro ben torrats, afegim tomàquet a quarts, introduïm 1 litre de vi negre i deixem reduir a la meitat, col·loquem els ossos al forn 20 minuts a 200°C, que quedin ben torrats, i incorporem al foc (ceba, pastanaga, porro, tomàquet), hi afegim 8 litres d'aigua i deixem coure 8 hores.

Una vegada passades aquestes hores ho colem i ho reduïm fins a obtenir 3 dits de suc concentrat de be.

D'altra banda procedim a realitzar la patata emmascarada:

Col·loquem les patates a coure tipus caliu al forn 170°C uns 35-40 minuts.

Una vegada cuites pressionem amb una forquilla amb la escalunya, l'all tot picat en brunoise i ho ofeguem en una paella. Incorporem la botifarra negra a daus a la patata al caliu i ho rectificuem de sal i pebre i ho reservem.

Ragú de rossinyol de pi:

Recol·lectem bones peces d'aquest bolet, les netegem, les tallem a quarts i les fregim suaument amb la ceba i l'all força temps a foc mínim.

Al final de la cocció hi incorporem una mica de suc de be reduït, una mica de mantega, una mica de farigola i fulles de romaní picadetes per perfumar.



Restaurant Emocions, Vilassar de Dalt

Harmonia vi DO Alella: **Escumós de qualitat Blanc de Negre Brut 2010 del Celler Alella Vinícola.**

Varietat de raïm: Garnatxa negra 100%. Premsada molt lleugera i poca extracció de most.

Amb els ulls tancats sembla que estiguem tastant un escumós negre, (i és blanc!) amb notes de maduixots, cireres, pruna negra i un fons mineral que li aporta el sauló, el terror de la nostra DO Alella. Per un plat complex com aquest és ideal. El seu carbònic súper fi i cremós juntament amb les notes de la fruita vermella i la mineralitat ens arrodonirà la combinació d'elements d'aquest plat.



Caneló de gamba d'Arenys i rovellons amb salsa americana

Ingredients:

gambes d'Arenys / rovellons de botó / escalunya o, si no pot ser, ceba de Figueres / pastanagues / api / julivert fresc / fumet de peix / un parell de tomàquets madurs ratllats / una culleradeta de pebre vermell dolç / una làmina de pasta fresca / oli d'oliva verge extra / un raget de brandi / dues nous de mantega / un grapat de farina / alls / sal i pebre

Preparació:

Pelem les gambes i en reservem els caps i les closques. Les netegem de tripa.

Netejarem els rovellons amb un drap de cotó, evitant si és possible mullar-los amb aigua. Els tallarem a daus regulars i els reservarem.

Posem a daurar un parell de grans d'all pelats amb un bon raig d'oli d'oliva en una paella al foc. Així que prenguin color els retirarem i posarem a sofregir un parell d'escalunyes tallades ben petites. Quan al cap d'una estona la ceba sigui ben sofregida i agafi un bonic color daurat afegirem a la paella els daus de rovellons, que saltarem a foc viu uns pocs minuts. Finalment hi afegirem les gambes pelades, que saltarem amb la ceba i els rovellons un màxim de dos minuts, salpebrarem i reservarem. Aquest serà el farciment del nostre caneló.

Prepararem la salsa americana inspirats en la seva versió més clàssica.

Agafarem un parell de tronquets d'api, dues pastanagues i set o vuit escalunyes i, un cop ben nets, els tallarem a daus i els posarem a daurar en un cassó. Un cop comencin a ser daurats, hi afegirem els caps i closques de les gambes i hi donarem un parell de voltes. Serà el moment d'abocar-hi un bon raig de brandi i flamejar-ho.

Seguidament, hi afegirem el pebre vermell dolç barrejat amb el tomàquet ratllat, ho remenarem bé de nou i ho cobrirem amb el fumet de peix perquè faci xup-xup una estona. Passarem aquesta salsa per un colador xinès aixafant bé els caps de gamba per extreure'n tot el suc.

En un cassó a part prepararem un roux amb la mantega i la farina. Una nou de cada, que unirem a foc baixet i que ens serviran per lligar la salsa colada, que anem afegint a poc a poc amb l'ajuda d'un batedor de varilles.

Finalment, rectificarem la salsa de sal i hi afegirem, ja fora del foc i si fos necessari, un dauet de mantega per donar-hi més brillantor i untuositat.

Ha arribat el moment de guarnir el caneló.

En un cassó amb aigua bullent courem la nostra placa de pasta. Si l'hem escollit fresca, amb un minut en tindrem prou. Si és pasta seca ens en caldrà algun més. En qualsevol cas el millor és deixar-nos guiar per les indicacions del fabricant.

Escorrerem i assecarem bé la placa i en retallarem un quadrat de la mida que vulguem i en farem un caneló amb el farciment de rovellons i gambes que hem fet a l'inici.

Presentarem el nostre caneló al centre del plat i el cobrirem de salsa americana ben calenta just al moment de servir.

Molt bon profit!

Restaurant del Nàutic, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Marqués de Alella Allier 2011 del Celler Marqués de Alella**. Varietat de raïm 100% Chardonnay. Maceració de les pells. Fermentació, meitat en bóta i l'altra meitat en acer inoxidable. Vi amb molt de volum en boca i untuós. Els seus aromes ens recorden la mantega calenta, els quals seran el fil conductor que ens transportaran al plat. Tot embolcallat amb notes molt subtils de fruits secs torrats, records de mar i garriga mediterrània, amb una explosió totalment Mediterrània, mar i bosc.



Arenys de Mar

RESTAURANT CLUB NÀUTIC

Zona Portuària, s/n
Tel. 93 795 83 57
Vespres tancat excepte divendres i
dissabte nit
Caneló de gambes i rovellons amb
salsa americana
Preu: 17,30 € (IVA inclòs)



RESTAURANT ELNOUDENOU

C/ Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
Dimarts i dimecres tancat
Remenat de bolets amb botifarra
negra
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAL XAVI

C/ Pau Costa, 16
Tel. 93 792 38 50
Dilluns tancat
Vedella amb bolets + copa de vi
Preu: 10 € (IVA inclòs)

RESTAURANT PORTINYOL

Port Esportiu
Tel. 93 792 00 09
Arròs amb sèpia i ceps
Preu: 15 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA CASA DEL MAR

Zona port, s/n
Tel. 93 792 35 46
Dilluns, dimarts i dimecres nit
tancat
Cassoleta de gambes amb remenat
de bolets
Preu: 9 € (IVA inclòs)

VINTAGE CAFE

Riera Pare Fita, 115
Tel. 93 795 76 23
Dimarts festa
Remenat de ceps amb foie
Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA PREMSA

Escolàpies, 4
Tel. 93 795 74 43
Risotto de bolets
Preu: 6 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MONTMAR

Carretera Nacional II km, 657
Tel. 93 792 07 97
Dimarts tancat
Bacallà amb gambes i bolets
Preu: 15 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
Dimecres tancat. Diumenge obert
amb reserva prèvia

Menú:

Pica-pica de bolets amb vinagreta
Assortit de bolets amb botifarra
Cueta de rap amb rossinyols o cua
de bou amb llenegues
Rebosteria de la casa o sorbet de
reticulat
Preu: 30 € (IVA inclòs) (begudes no
inclòses)

RESTAURANT EL CORO

C/ Frederic Marès, 2
Tel. 93 792 03 27
Diumenges i festius tancat
Plats:
Amanida de bolets amb encenalls
de gla parmesà i gambes
Tallarines amb ceps porro i
albergínia
Els plats s'ofriran al menú del
dissabte a 16,90 € (IVA inclòs) amb
primer, segon, postres, pa i beguda



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

La Campanya **Aquí Servim Productes de la Terra Maresme 2015** és una campanya de reconeixement dels restaurants del Maresme que, voluntàriament, demostren el compromís amb els productes de la nostra terra i que fan en un valor afegit de la seva cuina
www.ccmarsme.cat/productesdelaterra



RESTAURANT LA LLAR

C/ De la Font, 11-13
Tel. 93 792 16 14
Dimecres festa
Rovellons a la brasa
Preu: 10 € (IVA inclòs)

RUSTIK CAFÉ

C/ Riera Pare Fita, 63
Tel. 93 792 38 30
Diumenge tancat
Hamburguesa 100% vedella amb
bacó xampinyons i oli blanc de
tòfona + cervesa artesanal del
Montseny
Preu: 9,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA TECA

C/ Josep Anselm Clavé, 12
Tel. 93 792 51 93
Dilluns tancat
Amanida tèbia de bolets
Preu: 6,90 € (IVA inclòs)

OPENSORTSCAFÉ

Riera Bisbe Pol, 65
Tel. 93 795 92 36
Risotto de bolets
Preu: 8 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAPOTE

Riera Bisbe Pol, 7
Tel. 93 792 30 00
Plats:
Rossinyols saltats amb pernil ibèric
i flamejat amb Calisay
10,90 €

Saltat de bolets i gambes
10,90 €
Els plats estaran disponibles al
menú dels dissabtes i diumenges a
13,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT VINTAGE

Bisbe Català, 2
Tel. 93 792 51 56
Dimarts tancat
Remenat de trompetes de la mort
Preu: 5,50 € (IVA inclòs)

ATZARA

C/ Riera Bisbe Pol, 21
Tel. 93 795 85 44
Peus de porc amb bolets
Preu: 11,50 € (IVA inclòs)

LES 13 TAULES

Pau Costa, 13
Tel. 639 13 02 53 (no accepten
reserves)
De diumenge a dimecres, i tots els
migdies, tancat
Amanida tèbia de calamars farcits
de rovellons i foie amb vinagreta
de camagroc
Preu: 10 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- › 24 d'octubre: **Ruta literària Miralls tèrbols Ferran de Pol.**
Lloc: biblioteca. Places limitades.
- › 25 d'octubre: **Fira de col·leccionisme.** De 10 a 14 h a la part alta de la Riera
- › 8 de novembre: **Ruta cultural guiada Entre turons i una vila.** Punt de trobada: Plaça de l'Església a les 11 h del matí

Arenys de Munt

L'ERA RESTAURANT

C/ Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 15
info@lerarestaurant.com

Plats:

Risotto de bolets a la toscana
Saltat de bolets amb botifarra del perol
Arròs de muntanya amb rovellons
Bacallà al pil-pil de ceps
Fricandó de vedella amb bolets

Altres visites recomanades:

- › **Parc de Can Jalpi:** Arbre de Guernika, far, jardins i llac
- › A l'edifici la Central: **col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor**



Argentona

RESTAURANT EL CELLER D'ARGENTONA

C/ Bernat de Riudemeia, 6
Tel. 93 797 02 69
www.cellerargentona.com
info@cellerargentona.com
Diumenges al vespre, dilluns tot el dia i dimarts al vespre tancat
Plats:

Crema tèbia de ceps
Pasta variada amb bolets
Rossinyols amb botifarra negra
Fricandó de rap amb rossinyols
Peus de porc farcits de ceps i escamarlans
Carpaccio d'ou de reig amb foie polée
Saltat de bolets variats
Rovellons medalló a la brasa o saltats

Altres visites recomanades:

- › **Museu del càntir**
www.museucantir.org
- › **Rutes i llocs d'interès d'Argentona**
www.argentona.cat/vineargentona



Cabrera de Mar

L'ATELIER D'STÉPHANE

Av. Pare Jaume Català 30-36. Local 1
Tel. 609 44 30 52

www.stephanepoussardin.com
stephanepoussardin@gmail.com
Taller de cuina de 2 hores amb els

plats:

Crema de bolets, llagostins en cruixent d'avellanes i caputxí de nata amb cacau
Saltat de bolets, botifarra, carbassa i castanya amb ou poché
Mandonguilles de gambetes, botifarra negra i bolets de temporada

Preu: 35 €/persona (IVA inclòs)
O bé, l'altra fórmula de l'Atelier, Taller "Diversión". Taller de 2 hores convertit en un sopar privat amb 3 plats, cafès, i vi

Preu: 45€/persona (IVA inclòs)
Cal fer reserva telefònica amb antelació

Altres visites recomanades:

- ▶ **Castell de Burriac**
- ▶ Diumenge 25 d'octubre a les 10.30 h: Ruta guiada "**Cabrera, pagesos i senyors**". Preu a determinar.
Cal fer inscripció prèvia a l'oficina de turisme: Tel. 674 011 450 o bé a turisme@cabrerademar.cat



Cabrils

RESTAURANT AXOL

C/ Arboç, 6 Urb/ Can Cabot
Tel. 93 753 86 45

www.restaurantaxol.com
info@restaurantaxol.com
Diumenge vespre, dilluns tot el dia i dimarts tot el dia excepte vigílies i festius, tancat

Plats:

Estofat de parpatana de tonyina amb rossinyols
Rovellons amb cocotxes de bacallà
Bacallà amb cigrons i bolets de temporada

Dos plats inclosos a la carta de 12-15 €
Un plat inclòs al menú clàssic de 44 € (IVA inclòs)

RESTAURANT XARET

C/ Xurroia, 3
Tel. 93 750 75 49
www.restaurantxaret.com
info@restaurantxaret.com

Diumenge vespre i dilluns tot el dia (excepte vigílies o festius) tancat. Vespres tancat excepte les de divendres i dissabte (excepte prèvia reserva)

Rovellons al forn
El plat estarà disponible a la carta i al menú de cap de setmana a 22 € (IVA inclòs)

RESTAURANT XEFLIS

Carretera de Vilassar de Dalt, 15
Tel. 93 750 81 95

www.xeflis.cat
xeflis@xeflis.cat

Plats:

Rovellons a la brasa
Barreja de bolets saltats amb botifarra
Vedella amb rovellons
Arròs de bolets

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí coll de port, S/N
Tel. 93 750 7066

www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Diumenge nit i dilluns tot el dia (excepte festius) tancat

Menú:

Primer: Remenat de bolets amb botifarra negra
Segons: Entrecot de vedella amb rovellons
Postres: Assortiment de postres variats
Aigua, vi DO Alella i panets assortits
Preu: 19,95 € (IVA inclòs) feiners.
Cap de setmana 29,65 € (IVA inclòs), amb copa de cava i postres de la carta

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

Boletada popular

Diumenge 15 de novembre

A l'esplanada de Can Muntanyà.

Organitzada per la Comissió de Reis en col·laboració amb l'Ajuntament.

RESTAURANT CAN SUÑÉ

www.cansune.com
Dilluns a dimecres tancat

Menú:

Bol d'amanida de tardor amb espinacs, rovellonets confitats a casa, nous, poma i magrana
Coca de recapte amb formatge fos, melmelada de tomàquet i ruca
Canelons de bolets i carbassó amb beixamel del rostit, panses i prunes
Codonyat fet a casa amb mató i mel

Bodega a escollir: Marquès d'Alella blanc DO Alella. Pansa blanca 100%

Finca Renardes. DO Penedès. Ull de llebre, samsó i cabernet
Cava Parató brut reserva. DO Penedès. Parellada, macabeu, xarel·lo

Aigua de Caldes de Bohí, aigua mineral Vichy, cafè o infusions
Coca de pa torrada feta al nostre obrador per sucra amb tomàquet
Preu: 35 € (IVA inclòs) (mínim 2 persones i només migdia)

RESTAURANT MAROLA

Passeig del Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Dimarts i nits de diumenge a dijous tancat

Menú:

Canelons de peix i bolets

Tronc de lluç al forn amb llit de

patata, ceba i bolets

Gelat de vainilla amb xocolata calenta

Celler: Vi blanc Verdejo Finca los

Trenzones o Cava Parxet Brut

Reserva

Coca de pa torrada amb tomàquet.

Aigua Sant Aniol

Cafè Brasília

Preu: 30 € (IVA inclòs)

Menú mínim 2 persones

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

Menú:

Tastet de bolets amb botifarres

negra i del perol

Tagliatelle aromatitzats amb ceps, crema balsàmica i ànec (foie i pernil)

Cuixa de xai, desossada,

acompanyada de bolets saltats i moniatos fregits

Mousse de xocolata a les dues maneres

Cafè. Aigua. Vi blanc Marquès d'Allela Clàssic, rosat Señorío de Sarriá Navarra o negre Alcorta criança Rioja, o cava Peralada Brut Reserva

Preu: 32,50 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

Altres visites recomanades:

- ▶ 25 octubre: **Mercat de segona mà**
- ▶ 8 novembre a les 11:30 h: **Activitat familiar a la Fundació Palau_ Picasso**
- ▶ **Itinerari autoguiat pel nucli històric**
- ▶ **Circuits termals de salut i benestar**

Calella

EL GALLINER

C/ Església, 275

Tel. 93 769 55 02

mercegalliner@hotmail.es

Rovellons amb all i julivert

Remenat de bolets

RESTAURANT EL REBOST DEL BISBE

Institut Bisbe Sivilla

C/ Valldebanador, 39

Tel. 93 766 12 01

a8015171@xtec.cat

restaurantelrebostdelbisbe

@gmail.com

Botifarra esparracada amb bolets i moniato

El plat s'inclou en la carta/menú, els dimecres i els dijous a l'aula-

restaurant de l'INS Bisbe Sivilla. La carta té un preu únic de 12,50 € i hi ha per escollir entre tres plats de primer, tres de segon i com a plat especial dins el mateix preu el plat de bolets que proposem.

PIZZERIA CASA NOSTRA

C/ Jovara, 94

Tel. 93 769 06 77

Obert només vespres de divendres i dissabtes

Pizza catalana (botifarra de perol i ceps) 9,40 €

Coca catalana (botifarra de perol, ceps, pebrot escalivat i formatge gratinat) 10 €

(IVA inclòs)

GASTROBAR GRANA

C/ Església, 151

Tel. 93 769 09 05

granagastrobar@yahoo.es

Croquetes de bolets 2 €/unitat

Crema de bolets 5,90 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT LA LLAR DE FOC

C/ Àngel Guimerà, 14

restaurantllardefoc@hotmail.com

Tel. 93 769 19 48

Dilluns tancat

Plats:

Vedella amb bolets 8 €

Variet de bolets a la brasa amb all i julivert 8,50 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT TIC-TAC

C/ Jovara 3

Tel. 93 766 08 08

www.facebook.com/tictaccalella.tictac

Dilluns nit i dimarts tot el dia

Botifarra de perol esparracada amb rossinyols (copa de vi blanc, negre o cava inclòs)

Preu: 14,50 € (IVA inclòs)

Altres establiments participants

CARNISSERIA-ROSTISSERIA CAN VIVES

C/ Sant Joan, 89

Tel. 93 769 02 24

www.canvives.cat

canvives@canvives.cat

Diumenges i festius tancat

Botifarra crua amb rovellons i all i julivert: botifarra feta amb carns magres de l'espàtlla i cansalada de porc, i rovellons prèviament saltats amb all i julivert. 12,50 €/kg

Vedella amb bolets: tradicional plat de la cuina catalana elaborat amb vedelles criades a la província de Girona i rovellons. 20 €/kg (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ **Centre d'interpretació del Far de Calella.** Obert fins a finals d'octubre (Horari: dissabtes, diumenges i festius de 10 a 14 h)
- ▶ **Refugi antiaeri del Parc Dalmau.** Obert fins a finals d'octubre

(Horari: dissabtes, diumenges i festius de 10 a 14 h)

► **Museu-Arxiu Municipal de Calella Josep M. Codina i Bagué.** (Horari d'hivern: de dimarts a dissabtes de 17 a 20 h / diumenges i festius d'11 a 14 h)

Canet de Mar

V Festa del bolet

Dissabte 7 de novembre

A la plaça Macià. Amb paradetes de venda de bolets i productes de tardor, exposició de bolets, activitats infantils, demostracions de cuina, degustació de bolets... i molt més. Durant tot el dia.

Per a més informació:

Entitat Gastronòmica Moixons
Llepafils www.moixonsllepafils.cat

Restaurants participants

AMEDIALUZ

C/ Ample 9

Tel. 93 794 37 25

restaurantamedialuz@gmail.com

Facebook A MEDIA LUZ Restaurant

Dilluns tancat

Plats:

Temptacions de bolets (tapa) 1 €
Agnotlis (tortel·linis gegants de pasta fresca farcits de bolets amb salsa de ceps) 8,50 € (IVA inclòs)

Els plats s'ofereiran de dimarts a diumenge a la nit

RESTAURANT EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km. 660.8

Tel. 93 794 06 94

info@paradordecenet.com

www.paradordecenet.com

www.facebook.com/paradordecenet

[paradordecenet](https://twitter.com/ParadorCanet)

Twitter: @ParadorCanet

Dimecres i dijous tancat

Remenat de bolets i gambes

13,60 €

Cassoleta de gambes i xampinyons

gratinats 13,75 €

Paella de bolets 13,60 €

Bacallà amb gírgoles 15,70 €

Entrecot amb crema de bolets

18,90 €

Els plats també estaran disponibles al menú del dia feiner a 14,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL MOLÍ

C/ Molí, 21

Tel. 93 794 02 82

Dilluns tancat

Menú de cap de setmana

Primers:

Croquetes casolanes de ceps

Amanida de la casa, amb saquets

de pasta de full, farcits de bolets

Pastís de bolets

Segons:

Vedella amb bolets

Galta de porc rostida amb poma,



castanyes i bolets

Llenguado a la planxa, amb salsa de ceps

El menú de bolets, s'inclourà amb el menú de cap de setmana; que inclou un primer, un segon plat, postres, vi, gasosa i aigua
Preu: 19 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- **Casa museu Lluís Domènech i Montaner.** Ruta modernista
- **Santuari i Parc de la Misericòrdia**
- **Castell de Santa Florentina**

Mataró

Fira de tardor

7 i 8 de novembre

Plaça de l'Ajuntament

Fira d'artesanía i de productes alimentaris de la mà d'artesans, productors i pagesos com bolets, formatges, mel, embotits...

31ª Exposició de Bolets del Maresme

Del 7 al 13 de novembre

Plaça de l'Ajuntament

Mostra que organitza l'Ajuntament de Mataró i Delegació de la Serralada Litoral Central (ICHN)

Consulteu el programa a:

www.culturamataro.cat

Restaurants participants

LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37

Tel. 93 755 21 74

www.lagirella.net

reserves@lagirella.net

Menú:

Primers plats a escollir:

Risotto de bolets

Canelons de bolets amb beixamel de ceps

Pastís de bolets gratinat amb beixamel de ceps

Segons plats a escollir:

Cua de bou amb rovellons

Fricandó amb moixernons i rovellons

Secret ibèric amb trompetes de la mort i ceba caramel·litzada

Postres a escollir:

Flam de la casa

Arròs amb llet

Poma al forn

Peres al vi amb gelat de vainilla

RESTAURANT L'HARMONIA

C/ Cristina, 18-20

Tel. 93 790 32 39

restaurant@lharmonia.cat

Dilluns tancat

Menú:

Primers:

Arròs (paella) de bolets i verdures (mínim dues persones), rossinyols saltats amb cigrons, ceba i

botifarra negra, canelons de bolets

Segons: Peus de porc amb bolets,

vedella amb rovellons, bacallà amb ceps
Postres a escollir
Pa, vi de la casa, aigües minerals i cafès
Preu: 25 € (IVA inclòs)
Només caps de setmana

RESTAURANT PIZZERIA PORTOBELLO

Passeig Marítim Mòdul B-3 local 3,4,5
Tel. 93 796 39 49 - 603 31 36 71
www.portobellomataroport
portobellomataroport@gmail.com

Plats:

Risotto amb trompetes de la mort i moixernons amb encenalls de pernil d'aglà 13,50 €
Pizza amb salsa de tomàquet, mozzarella, botifarró de ceba i rovellons, recobert amb pecorino ratllat 12,50 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com
jaumesanchez@
cmanolo.e.telefonica.net
Dilluns i els vespres entre setmana tancat
Rovellons a la planxa 13,75 €
Saltejat de botifarra negra amb rossinyols 13,50 €
Daus de filet de vedella saltats amb rossinyols i foie 18 €

Raviolis de bolets amb foie 9 €
Ous *poché* amb trompetes de la mort i foie 10 €
Filet de vedella a la crema de trompetes de la mort 19,50 €
(IVA inclòs)

RISTORANTE TRATTORIA IL COLOSSEO

C/ Esteve Albert, 77
Tel. 93 536 81 20 – 637 331 398
Facebook:
ilcolosseotrattoriaitaliana
Tripadvisor: Il Colosseo Trattoria
Diumenge nits i dilluns tancat

Menú:

Primer: Tortel-loni farcits de bolets i *parmigiano* en salsa de trufa
Segon: *Tagliata* de vedella saltada amb bolets
Preu: 25 € (IVA inclòs)
Cal fer reserva per al menú

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18
www.boccarestaurant.com
Menú:
Crema de bolets amb tempura de camagroc i botonets de rovellons confitat
Carpaccio de bou amb carreretes semi confitades, tòfona, pols de perifollo i escata de sal
Mandonguilles de ceps i foie amb sopa de gallina al safrà
Suprema de turbot amb cous cus de bròquil, terra de trompeta de la mort i mezclum de bolets saltejats

Manetes de porc cruixents, farcides de ceps i puré de moixernons
Gelat de múrgoles i crema de xocolata amb festucs verds i gelé de rom anyenc
Preu: 40 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

C/ El Torrent, 21
Tel. 93 799 37 51
www.elnou.cents.restaurant
contacte@elnou-cents.restaurant



Menú l'Estranya Pareja:

Carpaccio de vedella i rovellons marinats, agar-agar i enciam de mar
Amanida d'escarola, terrina de cap i pota amb algues Wakame i rossinyols
Sotabosc del Montnegre amb els seus aromes i fruits
Tardor a la platja del Maresme i aire de mar
Llom de barat a les brases de sarments, mongetes de mar i fesols del ganxet
Xai rostit farcit d'algues saltejades, juliana d'orellanes i figues
Preu: 43 € (IVA inclòs)



Altres visites recomanades:

- 24 i 25 d'octubre, **Fira Ferroviària** - Pl. de Santa Anna
- 25 d'octubre i 1 de novembre a les 11 h, **ruta guiada: Miquel Biada, el primer ferrocarril**
- Del 28 de novembre al 23 de desembre, **Fira de Pessebres i Ornaments de Nadal** - Pl. de Santa Anna
Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.visitmataro.cat
turisme@ajmataro.cat



Pineda de Mar

Tardor gastronòmica a Pineda de Mar

Dissabte 24 d'octubre de 12 h a 15 h

Lloc: Plaça Espanya

L'Associació de Restauradors de Pineda de Mar oferiran tastets de temporada amb el bolet com a protagonista.

Els restaurants participants a la Tardor Gastronòmica oferiran un recull dels plats que es podran trobar als seus establiments dins les Jornades gastronòmiques del bolet

Organitza: Associació de Restauradors de Pineda de Mar amb la col·laboració de l'Ajuntament de Pineda de Mar

Restaurants participants

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 via e-mail)

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com

info@restaurantdiagonal.com

Dimarts i diumenge al vespre tancat

Plats:

Bomba de la Barceloneta amb bolets i sobrassada **7,25 €**
Calamars farcits de bolets i botifarra de perol i mongetes **10,50 €**

Bacallà parrilla amb bolets i espàrrecs saltats **13,75 €**

Ous estrellats amb patates rossinyols i Jabugo **7,75 €**

Amanida de tardor amb carxofes i ceps confitats

Canelons de rovellons carxofes i pollastre i foie **9,75 €**

Peix del dia al forn amb bolets de temporada **13,50 €**

Chuletón a la brasa amb bolets saltats amb pernil **17,75 €**
(IVA inclòs)

GÜNTER'S RESTAURANT PENSIÓ CAN GIL

C/ Puntaires 7 – 9

Tel. 93 767 16 57

info@cangil.com

Facebook Gunter's Pineda de Mar

Menú:

Primer:

Crema de bolets al Gewürztraminer

Segon:

Zamburiñas amb all i rossinyols



Tercer:

Llaminera de vedella amb bolets i Pedro Ximénez

Postres:

Escuma de iogurt amb fruits del bosc

Vi, aigua i pa

Preu: 45 € (IVA inclòs)

Premià de Dalt

XVIII Exposició i tast de bolets

7 i 8 de novembre

A partir de les 11 h del matí **al pati de la Societat Cultural Sant Jaume**



Restaurants participants

RESTAURANT CAN MARTÍ

Carretera de Premià de Dalt (Pont de l'autopista)

Tel. 93 752 37 59

restaurant@restaurantcanmarti.com

Dimecres tancat i al vespre només obert divendres i dissabtes

Menú:

Primers:

Sopa de bolets de temporada i farigola

Farcellet de bolets i gambes

Segons:

Platillo de bolets i vedella

Bacallà amb bolets

Postres a escollir:

Gelat de xocolata a l'oli de tòfona
Crema catalana

Preu: 18 € (IVA inclòs) (beguda no inclosa)

El menú s'oferirà els caps de setmana

LA PIAZZA DE DALT

Plaça de la Fàbrica, 2 Local 9-10

Tel. 93 752 33 51

lapiazzadalt@gmail.com

Pizza "La Piazza de Dalt" amb varietat de bolets (boleto anellat, shiitake, gírgola, nameko, bolet carbassa)

Preu: 11,40 € (IVA inclòs)

MILIOS CRPD

Restaurant Club de Tennis Premià de Dalt

C/ Torrent Mas Mateo, 2

Tel. 93 752 02 90

miliospadelbar@gmail.com

Dilluns tancat

Pasta fresca amb carbonara de bolets

Preu: 20 € (IVA inclòs)

El plat s'inclourà al menú de cap de setmana (8 entrants i 8 segons)



RESTAURANT SANT ANTONI

C/ Penedès, 43
Tel. 93 751 52 11

www.restaurant-santantoni.com
info@restaurant-santantoni.com
Dimecres no festius, i vespres de diumenge a dimecres tancat

Menú:

Aperitiu de benvinguda
Arròs canaroli cremós amb ceps i verdures

Manetes de porc desossades amb naps i trompetes

Postres a triar de la carta

Un refresc, cervesa o copa de vi Raimat DO Costers de Segre

Preu: 25,95 € (IVA inclòs)



RESTAURANT SANT JAUME

Riera de Sant Pere, 147

www.scsantjaume.cat
angelitocabrils@hotmail.com
marvcaballero@hotmail.com

Amanida tèbia de bacallà i bolets amb vinagreta de mel i mango
Bolets saltats amb taronges i cloïsses

Els plats estaran inclosos al menú de cap de setmana a 16,30 € (IVA inclòs), begudes NO incloses

Altres visites recomanades:

- ▶ **Santuari de la Mare de Déu de La Cisa.** Edifici religiós del segle XVIII i d'estil barroc
- ▶ **Ermita de Sant Mateu.** Corona el cim del turó de Sant Mateu, amb accés a través d'una pista de terra

que surt de Vilassar de Dalt o bé per una altra que enllaça amb Premià de Dalt passant per la Cadira del Bisbe.

▶ Poblats ibèrics de la Cadira del Bisbe.

Poblats fortificats, que van funcionar des de la segona meitat del segle VI aC fins la meitat del segle I aC. Conservats des de fa més de 2500 anys, esdevé un testimoni únic i irreplicable de la cultura ibèrica.

Sant Andreu de Llavaneres

ROSTISSERIA CA L'ARNAU

Passeig Joaquim Matas, 25
Tel. 666 70 36 93

Fricandó de vedella amb moixernons 20 €/kg
Mongetes amb gambes i trompetes negres

Pollastre de pagès amb bolets variats

Només s'ofereixen el cap de setmana, de divendres a diumenge. S'accepten encàrrecs per telèfon qualsevol altre dia

Altres visites recomanades:

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

Sant Cebrià de Vallalta

.....
XII Jornades de la tardor i el bolet a Sant Cebrià de Vallalta, Festa Viu el pare i mercat del vi i del formatge

Diumenge 18 d'octubre al Parc Puigvert

Activitats durant tot el dia:

- ▶ **Mercat del vi i del formatge.** Organitza: Firalía mercats i events Parades de venda de castanyes i altres productes relacionats amb el bosc i la terra.
- ▶ **A les 9.30 h: Passejada al matí pels entorns de Sant Cebrià**
- ▶ **A les 10.30 h: Taller de cuina infantil a càrrec de Petit Xef**
- ▶ **A les 12 h: Taller de cuina "Cuina de tardor" amb Mónica Serra, Massamare Sandwiteria**
- ▶ **A les 17 h: Activitat infantil**
- ▶ **A les 18 h: Teatre per a tota la família**
- ▶ **A les 19 h: Cloenda i sorteig entre els assistents a la fira i veredicte i lliurament de premi del concurs "Il·lustra El Bolet 2016"**
- ▶ **A les 19.30 h: Actuació Musical de L'Anouk i Dj Jos'up**

▶ Inflables tot el dia

.....
En cas de pluja la fira es realitzarà al pavelló.

Restaurants participants

BAR RESTAURANT MARI TRI

C/ Centre, 3
Tel. 93 763 00 23

Plats:

Truita amb bolets frescos de temporada 6,50 €
Coca Caleta amb botifarra esparracada i bolets amb brie 7,50 €
Rodó de vedella farcit de barreja de bolets del Montnegre 9 €
Espinacs amb botifarra negra i bolets 6,50 €
Bacallà a la mousseline d'all amb llet de trompetes de la mort 8,95 €
Carpaccio de ceps amb vinagreta de cítrics 9,50 €
Amanida tèbia de bolets de tardor amb pernil d'ànec i encenalls de parmesà 7,50 € (IVA inclòs)

CA L'ADRI-CAN CONA

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià de Vallalta Km. 26,5 (davant del camp de golf)
Tel. 93 763 09 84
Rovellons saltats amb all i julivert 12,50 €
Platillo de xai amb bolets de temporada 11,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n
Tel. 93 763 03 01
Dijous tancat



Carn a la brasa amb llenya d'alzina, amb barrejat de bolets saltats a la paella amb mongetes del ganxet

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33 local 5
Tel. 93 763 25 66
Plats:

Amanida de bolets amb salsa vinagreta i espècies
Coca gratinada de bolets amb ceba confitada i formatge de cabra
Canya de lloç rostida amb moixernons

RESTAURANT PITCH&PUTT SANT CEBRIA

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià, s/n
Tel. 93 763 12 77
Pastís de bolets

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42 / 93 763 00 65
Plats:

Primers:
Gratinat d'espínacs i bolets
Gírgoles a la brasa
Rovellons a la brasa
Segons:
Vedella amb bolets
Bacallà amb barreja de bolets

Arròs caldós amb bolets (per encàrrec)
Cua de rap amb bolets
Pollastre de pagès amb bolets
Porc senglar estofat amb rovellons

Altres establiments participants

CA L'ANDREU.

Artesans del pa i la pastisseria
C/ Centre, 11
Tel. 93 763 05 54
www.calandreu.es
Dilluns matí tancat

Pizza de bolets amb espàrrecs verds i formatge parmesà
Pizza amb bolets, ceba confitada i pernil ibèric

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARI

C/ Centre, 6
Tel. 93 763 00 43
www.canmatri.com
Botifarra de rossinyol de pi
Botifarra de rovellons
Botifarra amb trompeta de la mort
Hamburgueses de bolets de temporada
Peus de porc farcits amb gambes i bolets
Vedella amb bolets

PASTISSERIA S.SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
Plats:

Saltejat de bolets amb cansalada i el seu propi suc a l'aroma d'orenga
Turbot amb múrgules i patates amb romaní

Altres visites recomanades:

- ▶ 8 de novembre: **Sortida guiada a càrrec del Parc del Montnegre i del Corredor Turons regirats**
 - ▶ Itinerari **Les Torreneres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià del Vallalta**
 - ▶ **Patrimoni arquitectònic:** nucli antic amb la façana de can Coris i l'església parroquial
- Més informació: www.stcebria.cat

Sant Isele de Vallalta

18^a Festa del bolet a Sant Isele de Vallalta

Programa:

- Dissabte 24 d'octubre**
 - ▶ A les 22.30 h al Casal, **1r Festival de Música Tocats pels Bolets**
Actuació de The Papas & The Mamas
 - Diumenge 25 d'octubre**
 - ▶ A les 7.15 h a l'aparcament del pavelló, **sortida boletaire guiada per un micòleg de la societat catalana de micologia.**

- Oberta a tothom que vulgui participar-hi.
No cal inscripció prèvia. Durada aprox.: 1,5 hores
- ▶ A partir de les 8.30 h al parc dels Vegetals i als diferents restaurants del poble, **esmorzar boletaire**
- ▶ A partir de les 9 h a la plaça 11 de Setembre, **9è Ral-li fotogràfic Tocats pels bolets.** És una activitat *Viu el Parc* que vol promoure els valors naturals, culturals i històrics del Parc Montnegre - Corredor.
- ▶ A partir de les 9 h al parc dels Vegetals, **Fira de bolets i productes artesanals**
- ▶ A partir de les 10 h a l'aparcament del rector, **Amb una vegada no n'hi ha prou!** Campanya de donació de sang
- ▶ **Taller de saquets medicinals de les masies.** Creació de saquets amb plantes aromàtiques. Es mostraran els diferents usos que poden tenir.
- ▶ A partir de les 10 h a la Plaça Major, **Exposició Micològica**
- ▶ **1r Festival musical Tocats pels bolets (durant tot el matí)**
Actuacions: Dj Manel / Ssstrèpits / Grallers de Torrelles / Jordi Tonietti, espectacle infantil
- ▶ A partir de les 10.30 h al parc dels Vegetals, **Tastets elaborats amb bolets i 1r Trial 4 x 4 rc**

- ▶ A les 11 h al parc dels Vegetals, **Taller de maquillatge** a càrrec de Perruqueria Imagine.
- ▶ A les 11 h a l'aparcament del rector, **inflable bolet i taller d'imants**
- ▶ A les 11 h a la plaça de les Basses, **2n Raid boletaire**. Diferents activitats esportives i lúdiques pensades per gaudir amb tota la família.
- ▶ A les 12 h a l'aparcament del rector, **taller de nius i menjadores d'ocells**. Aquest taller es realitza amb carabasses d'aigua, la mainada les fabricarà i decorarà al seu gust. Elaborarem el niu segons el tipus d'ocell escollit.
- ▶ **Taller d'art en carabasses**. Amb les carabasses d'aigua es poden arribar a fer creacions fantàstiques com llums, guardioles, ...
- ▶ A les 13 h al parc dels Vegetals. **Lliurament dels premis del concurs de decoració**
- ▶ A les 13 h a l'aparcament del rector, **Taller de sals medicinals**. La mainada coneixerà l'ofici del saliner i treballaran la sal amb diferents plantes medicinals i diferents olis essencials.

Notes d'interès:

En cas de pluja tots els actes es realitzaran al pavelló municipal. L'horari de la fira serà de 9 a 15 h



Restaurants participants

LA MOLA DEL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Pol de Mar, km 22,70
Tel. 93 795 06 01

Dilluns tancat

Plats:

Canelons de bolets
Crema de trompetes de la mort
Fricandó
Torrada de bolets
Pinxo de bolets a la brasa
Pasta saltada amb camagroc

EL JABALÍ

Plaça Major núm. 14
Tel. 646 86 90 15

Plats:

Senglar amb bolets
Vedella amb bolets
Mongetes saltades amb rossinyols

FRANKFURT CAN MINGO

Plaça Major, 2
Tel. 93 707 63 69
Bolets saltats a la planxa

Altres establiments participants

CAN TURON

Baixada del Forn, 1
Tel. 610 43 76 18

Plats:

Quiche de bolets
Cresta de bolets



EL RACÓ DE LA MARIA, carnisseria-xarcuteria

Pl. Major, 3
Tel. 93 794 63 80
Botifarra de rovellons
Botifarra de trompetes
Botifarra de ceps

DE TOT I BO, menjars cuinats

C/ Vint-i-cinc de juny núm. 2, local 1
Tel. 93 794 69 03
Vedella amb bolets

Altres visites recomanades:

- ▶ **Recorregut concurs de decoració.** No us perdeu les diferents creacions boletaires que trobareu per tot el poble. Enguany comptem amb més de 20 participants.
- ▶ **Itineraris pel Parc Montnegre-Corredor.** Consulteu els itineraris autoguiats amb Natura Local.



Sant Pol de Mar

V Fira de la tardor

**Dissabte 14 de novembre,
de 10 a 21 h**

**Lloc: plaça dels quatre cantons,
carrer Nou i plaça de l'Estació**

Fira amb productes típics de la tardor com són el bolets, les castanyes, el vi, i els dolços de temporada, entre d'altres. També hi ha les parades dels pagesos de la vila amb els seus productes sense intermediaris.

A més de la fira, també es duran a terme diferents activitats de caire popular i infantil al llarg de tot el dia

Restaurants participants

CAL TINCO

Ctra. De Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98

Plats:

Risotto de bolets
Sopa de rovellons
Mongetes del ganxet del tros (amb botifarra negra, cansalada i bolets)

RESTAURANT HOSTAL CAN TARANO

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

Plats:

Remenat de bolets amb alls tendres
Vedella amb bolets
Els plats s'ofriran al menú de cap de setmana

LA CASA NOSTRA

C/ La Riera, 13
Tel. 93 760 11 62
www.lacasanostra.cat

Plats:

Pizza Trifolati: amb saltat de ceps i rossinyols, all i julivert, sal i pebre
Panzerotti cu'funci: pasta amb forma de bolet farcida de bolets i regada amb sofregit de remenat de bolets a la crema de llet

LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28
Tel. 93 760 03 16 – 678 347 823

Plats:

Arròs de ceps
Pollastre amb rovellons i gambes
Els plats s'ofriran a la carta i al menú de cap de setmana

BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

C/ Nou, 50
Tel. 93 760 11 22

Plats:

Pizza tardor: amb barrejat de bolets
Pasta fresca farcida de cabirol amb salsa de ceps
Botifarra de bolets amb mongetes del ganxet
Bolets del dia a la brasa

MARGOT

C/ Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Conill amb bolets
El plat s'ofrirà al menú del cap de setmana

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques
Tel. 93 760 06 54
Calamar de platja amb bolets de temporada

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91

Plats:

Remenat de bolets
Botifarra esparracada amb bolets

Altres establiments participants

NOU GRIMAL

C/ Nou, 35-37
Tel. 93 760 42 23
Pizza vegana: sense formatge i amb saltat de bolets

EL CROSTÓ. PA DE LLENYA

C/ Jacint Verdaguer, 2
Tel. 666 123 335
pa.elcrosto@gmail.com
Diumenge a la tarda tancat
Coca de bisbe negre amb rovellons

EL TRENCALL, menjars per emportar-se

C/ Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42
Obert els caps de setmana

Plats:

Calamars amb mongetes i bolets
Milfulles de patata amb botifarra del perol i salsa de ceps

CÀTERING SAULEDA

C/ Sot de les Vernedes, 20
(polígon industrial de les Vernedes)
Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
sauleda@sauleda.cat

Plats:

Saltat de bolets amb cansalada i el seu propi suc a l'aroma d'orenga
Turbot amb múrgoles i patates amb romaní

Els plats també es poden adquirir, amb comanda, a les pastisseries de Sant Pol:

C/ Nou, 33 - Tel. 93 760 08 58
C/ Manzanillo, 20 - Tel. 93 760 04 65

CARNISSERIA CA LA TERESA

Roger de Flor, 21
Tel. 93 760 03 91
Dimecres tarda i diumenges tancat
Botifarra de bolets
Hamburgueses de bolet
Hamburgueses de bolets variats



Altres visites recomanades:

- Itinerari pel patrimoni de Sant Pol
- Itinerari del Camí de Ronda a Sant Pol

www.santpol.cat

Sant Vicenç de Montalt

RESTAURANT LA CALETA

Passeig del Marquès de Casa Riera, 45

Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Dimarts tancat

Plats:

Rovellons amb all i julivert
Trinxat de botifarra blanca i negra amb bolets
Albergínies farcides de bolets, gambes i pernil i gratinades

RESTAURANT EL JARDÍ

Riera de Torrentbò, 1

Coordenades GPS: N 41° 34494' E 002° 31514'

www.restauranteljardi.com/

Tancat per vacances del 15 de novembre al 4 de desembre

Plats:

Vedella amb bolets 11,50 €
Trencadissa d'ous ferrats amb tòfona i patates 9,90 €
(IVA inclòs)

TOPE TAPA

Av. Montalnou, 70

Tel. 93 791 00 44

Diumenge tancat

Risotto de ceps i gambes

Preu: 12 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Passejada pels carrers del nucli antic
- Passeig Marquès de Casa Riera

Teià

RESTAURANT EL NOUANTIGÓ

Pl. Sant Jaume, 5-6

Tel. 93 540 04 23

www.elnouantigo.com

info@elnouantigo.com

Plats:

Truita oberta amb rossinyols i pernil ibèric
Pasta curta amb saltat de bolets, ceba confitada i encenalls de foie
Plata inclosos a l'Experiència, una carta reduïda de temporada.
Inclou: aperitiu de benvinguda, primer plat, segon plat, postres, pa i cobert.
Preu de l'Experiència: 26,50 € (IVA inclòs)

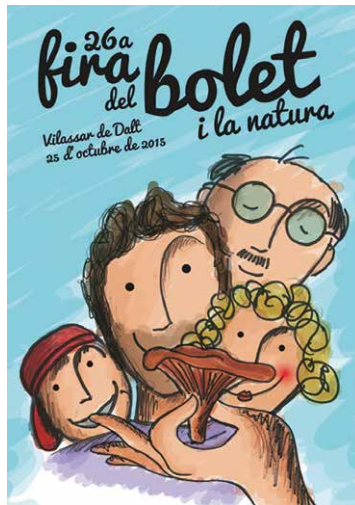
Altres visites recomanades:

- Parc arqueològic Cella Vinària
- La ruta del Vedat

Vilassar de Dalt

16^a Fira del bolet i la natura

24 i 25 d'octubre



Programa:

Dissabte 24 d'octubre

Al Museu Arxiu de Vilassar de Dalt:

- De 10 a 14 h, **Surt al bosc i col·labora amb la Mostra dels bolets!** Aneu a buscar bolets i porteu al Museu Arxiu fins a tres exemplars de la mateixa espècie, així contribuïm al manteniment del bosc. Al Museu els classificarem i els incorporarem a la Mostra de bolets.

- De 18 a 21 h, **XXVIa Mostra de bolets.** Exposició de les diferents espècies de bolets i les seves principals característiques classificades pels Amics dels Bolets i col·laboradors.

- A les 19 i 19.30 h, **Visita comentada a la Mostra de bolets.** De la mà de l'especialista local Manel Monjonell coneixerem les principals espècies presents a la mostra.

- De 18 a 21 h **Tastet de bolets al pati del Museu.** Degustació d'una cassoleta de bolets amb botifarra esparracada, cuinada en directe a l'era del Museu Arxiu, acompanyada, d'una llesca de pa i un got de vi. Tiquet: 4 €. Actuació musical.

Diumenge 25 d'octubre

Al Museu Arxiu de Vilassar de Dalt:

- De 10 a 20 h, **16a Fira del bolet i la natura**, al carrer Marquès de Barberà. Parades de bolets frescos, i assecats, cistells, llibres, taller de cistelleria embotits de bolets, melmelades i patés de bolets.
- A les 10.30 h, **inauguració oficial de la Fira a càrrec de Dani Ramírez**, maresmenc i home del temps de TV3.



- ▶ De 10 a 20 h, **XXVla Mostra de bolets**. Exposició de les diferents espècies de bolets i les seves principals característiques classificades pels Amics dels Bolets i col·laboradors.
- ▶ De 10 a 14 h, **Tallers infantils**. A la placeta Barberà, activitats infantils per acostar als més petits els bolets i la natura.
- ▶ A les 13 h, **Lliurament del Bolet d'or**. Reconeixement de l'Associació Amics dels Bolets a un vilassarenc o vilassarenca que s'hagi distingit en la seva dedicació al nostre poble en les activitats culturals, socials o esportives.
- ▶ De 10.30 a 14.30 h, **Tastet de bolets al pati del Museu**. Degustació d'una cassola de bolets amb botifarra esparracada, cuinada en directe a l'era del Museu Arxiu, acompanyada, d'una llesca de pa i un got de vi. Tiquet: 4 €.

Restaurants participants

RESTAURANT EMOCIONS

Plaça de Can Nolla, 2
Tel. 93 753 93 47
restaurant@sorliemocions.cat

Menú:

Copa de cava
Primer:

Crema de trompetes de la mort amb ou a baixa temperatura i pa d'espècies

Segon:

Espatleta de xai confitada amb gisat de rossinyol de pi i patata emmascarada

Postres:

Boletus Edulis Pa de pessic esponjós de ceps amb gelat de ceps i xocolata blanca amb pols de ceps

Inclou aigua, pa, 1 consumició i café

Preu: 45 € (IVA inclòs)

EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41
Tel. 93 753 29 16
info@elracodecanfeliu.com
www.elracodecanfeliu.com

Plats:

Croquetes de foie i ceps 9,50 €
Canelons de d'ànec i bolets 10,25 €
Bacallà fregit amb salsa de ceps 16,95 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT EL TELER

Riera de Targa, 27
www.grupteler.com
Tel. 93 013 41 02 – 615 16 26 87
Vespres de diumenge a dimecres tancat

Risotto de bolets amb parmesà
Croquetes de bolets
Niu del teler amb trompetes
Saltat de gambes amb trompetes i

pebrot escalivat
Vedella amb bolets
Rovellons

CAN LLUIS DE VILASSAR

Riera Targa, 49
Tel. 93 753 39 02
canlluis@hotmail.es
Dilluns tancat, obert per la nit només els dissabtes

Plats:

Canelons de carn i bolets
Fideuà amb bolets
Els plats aniran dintre del menú de cap de setmana (dissabtes, diumenges i festius) amb un preu de 15,50 € amb unes postres i una beguda

Altres visites recomanades:

- ▶ 24 i 25 d'octubre de 10 a 20 h, **Exposició de bonsais**. Coordinada per Jardineria del Moral (Natural Ambients), descobrireu petites meravelles de la cultura tradicional japonesa.
- ▶ 25 d'octubre, de 10 a 14 h i de 17 a 20 h, **Open House 2015**. Visita lliure a diferents edificis del patrimoni arquitectònic de Vilassar de Dalt: Forns romans de la Fornaca, celler can Bruguera, celler de ca la Pauleta Serra, Fàbrica de les Sedes, carrer Doctor Martí Soler, Fàbrica de can Manyer (Biblioteca), Teatre de la Massa, (matí de 10 a 12 h i tarda de 17 a 20 h), Can Puig- Cau del Cargol,

(només matí de 10 a 14 h), Museu Arxiu de Vilassar de Dalt, de 10 a 14 h i de 17 a 20 h

- ▶ De 10 a 14 h i de 17 a 20 h. Exposició: **Catifes de ciment, el món de la rajola hidràulica**, a la Biblioteca de can Manyer

Vilassar de Mar

CAN POCURULL, xarcuteria i plats cuinats

Sant Joan, 30
Tel. 93 759 39 99
www.canpocurull.com
Facebook xarcuteriacanpocurull
Twitter @canpocurull
Instagram canpocurull
canpocurull@canpocurull.com

Dilluns matí tancat
Botifarres de bolets
Bull blanc amb bolets
Peus de porc farcits de botifarra de bolets i foie
Paté de campanya amb bolets

Altres visites recomanades:

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





Jornades gastronòmiques
de la cuina del

BOLET

al Maresme
2015



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabriels
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Premià de Dalt
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Rosa Vila, sommelier

Entitats:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella



El Maresme
allà on vagis!

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauteses



Costa de Barcelona -
Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme

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