



Del 13 de juny al 17 de juliol

Jornades Gastronòmiques

del
Peix i el Marisc

al Maresme 2013

Arenys de Mar

Argentona

Caldes d'Estrac

Calella

Canet de Mar

Malgrat de Mar

El Masnou

Mataró

Montgat

Pineda de Mar

Premià de Mar

Sant Andreu de Llavaneres

Sant Pol de Mar

Vilassar de Dalt

Vilassar de Mar



Introducció

Benvinguts a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any amb un clima excel·lent. Combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hàgiu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el 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 2013 és el segon 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



Suquet de llamàntol amb fruits del mar

Ingredients:

½ Llamàntol
2 Cigales
2 Gambes
2 Llagostins
50 g de patata tornejada
3 dl de fumé de peix de roca
50 g de sofregit base
10 g de picada

Preparació:

Amb els caps dels crustacis fem el fumet, seguidament coure las patates amb el sofregit, el fumet i la picada, i per últim marquem els crustacis pelats a la graella i els afegim al suquet

El Hogar Gallego, **Calella**

Harmonia vi DO Alella: **Pansa Blanca 2012 del celler Alta Alella.**

Vi d'agricultura ecològica i elaborat amb la principal varietat de la zona. Nas intens de flors i fruites blanques (pera i poma), i retrogut a ametlles verdes. Atac potent, pas de boca molt fresc i bona persistència.



Bacallà amb patates i ceba caramel·litzada

Ingredients per a 4 persones:

4 talls de bacallà dessalat
3-4 patates mitjanes
4-5 cebes
vinagre, sucre, mel
oli d'oliva / sal i pebre

Preparació:

Partim les cebes per la meitat, les tallem a rodanxes i les posem a una cassola a foc lent, afegim una mica de sal i tapem, que comenci a treure l'aigua i es vagi fent a poc a poc.

Quan estigui rosadeta afegim una mica de sucre de canya (pot ser blanca) i de mel, jo sempre ho faig a ull, més o menys 2 de sucre i una de mel.

Quan es desfaci el sucre afegim un rajolí de vinagre, jo he utilitzat un de cava dolç que és molt bo, fins que redueixi. Reservem.

Tallem les patates a rodanxes i les fregim en oli d'oliva amb el foc suau per que a quedin toves. Les posem sobre paper absorbent per eliminar l'excés d'oli i reservem.

Passem el bacallà per farina i daurem el bacallà en una paella amb oli i a foc fort. Fem el mateix que amb les patates per escórrer l'oli. Per fer el muntatge del plat posem les rodanxes de patata a sota, el bacallà damunt i la ceba caramel·litzada a sobre de tot.

Un consell: també es pot afegir una mica d'allioli per sobre i gratinar al forn uns minutets, boníssim!

Restaurant-bar Rustik, **Mataró**

Harmonia vi DO Alella: **Marfil Negre 2012 del celler Alella**

Vinícola. Vi negre jove. No ha tocat fusta. Fàcil de beure gràcies als seus tanins dolços i polits. Color cirera intens amb reflexos blavosos. Aromes a fruits vermells i floral predominat la violeta. Pas de boca ampla i generós retrogut.

Suquet de cua de rap amb llagosta

Ingredients per a 4 persones:

4 cues de rap de 400 g cadascuna
2 pebrots verds
2 llagostes
1,5 l de fumet de peix amb una mica de sofregit de tomàquet
Farina
20 cloïsses o escopinyes
Patates
Brandi i vi blanc

Per la picada:

1 bri de safrà / Pa torrat / Ametlles, avellanes i pinyons / All i julivert

Preparació:

En una cassola de fang, daurar patates tallades a làmines, movent-les perquè no s'agafin.
Quan comencin a daurar-se hi afegim el pebrot tallat petit.
Passats 2/3 minuts, hi afegim la picada amb un got de vi blanc i una copeta de brandi i ho flamegem, quan s'esvaeixi l'alcohol li tirem el fumet deixant-ho bullir 5 min, per avançar la cocció de la patata.
Hi posem les cuetes de rap, netes, salades i enfarinades i tot seguit hi incorporem les cloïsses i la llagosta.
Quan arrenqui el bull ho posem al forn, precalentat a 200°, durant 15 minuts.
Un cop fora del forn hi afegim un allioli negat i movem la cassola en cercles perquè quedi ben escampat i ja es pot servir.

Restaurant Ca la Cèlia, Malgrat de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Pansa Blanca i Muscat 2012 del celler Can Roda**. Vi jove de color groc pàl·lid amb tons verdosos típics de la Pansa blanca. Aromes a fruites blanques i de fruites d'os (plàtan, pinya, préssec). El moscat li aporta aromes florals (rosa i gessamí). Atac llaminer i pas de boca i retrogust potents i amb toc balsàmic (eucaliptus).

"Piquillos" farcits de peix i marisc amb salsa aurora

Ingredients per a 2 persones:

8 "Piquillos"
30 g de rap
30 g de lluç
30 g cloïsses
30 g llenguado
30 g gambes
30 dl salsa beixamel i tomàquet
Oli, sal i pebre

Preparació:

Agafem el rap, lluç, cloïsses, musclos, llenguado i gambes, tot pelat sense espines, ho saltegem a una paella, salpebrem i ho tallem a trossets molt petits.
Farcim els pebrots amb el peix i marisc, preparem una salsa aurora amb beixamel i salsa de tomàquet barrejats.
Escalfem els pebrots al forn i els hi posem la salsa per sobre, ho acompanyem amb un motllo d'arròs al centre

Restaurant Diagonal, Pineda de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc+ 2012 del celler Bouquet d'Alella**. Cupatge de 84 % de Pansa Blanca i 16% de Garnatxa Blanca. Vi de maceració pel·licular i fermentació en botes de roure noves durant tres setmanes. Posterior criança sobre les mares fines durant tres mesos. Atac franc, ample a la boca amb aromes de fruites blanques madures, manteges i torrats. Gran retrogust amb final cremós.



Amanida de llagostins a l'allada amb taronja

Ingredients per a 4 persones:

1 enciam fulla de roure
24 llagostins
2 taronges
6 dents d'all
1 bitxo
Pimentó vermell picant
Fruits secs
8 maduixots
Oli, vinagre i sal



Preparació:

Posem a rentar la fulla de roure i la centrifuguem. Pelem els llagostins i els hi fem un tall a dalt perquè s'aguantin drets. D'una taronja farem suc i l'altra la tallarem a quadradets. Els alls els pelarem i tallarem a làmines.

En una paella saltejarem els llagostins, els alls i el bitxo. Llavors hi posarem la taronja a daus, el suc i el pimentó.

Muntarem l'amanida al plat: enciam, els fruits secs i les maduixes tallades i ho amanirem amb Mòdena. En acabat posarem els llagostins en forma d'arc.

Bon profit!

Restaurant 6Q, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Pas de les Bruixes 2012 del celler Serralada de Marina - Altrabanda**. Vi característic de la zona vallesana de la DO elaborat amb Pansa Blanca en òptim estat de maduresa. Maceració pel·licular i fermentació en bota de roure. Criança sobre les mares fines. El resultat es un vi complex però molt ben estructurat. Aroma molt afruitat, sobresurten els tons cítrics i els florals. Darrer gust llarg i persistent.

Sardines a la cassola de Cal Destraler

Ingredients per a 1 persona:

8 Sardines fresques
2 Gambes de platja
4 Cloïsses
2 Tomàquets de penjar
1 Tasseta de vi blanc
2 Cullerades d'oli d'oliva
2 Grans d'all
3 Herbes de safrà
Una picada de carquinyolis i julivert
Una cullerada d'aigua i sal
Pa torrat amb oli

Preparació:

Es sofregeixen els grans d'all amb el safrà, se li tira el tomàquet tallat a daus petits, quan s'hagi consumit el suc s'incorporen les sardines, les cloïsses i les gambes; afegim el vi blanc i l'aigua salada, deixem coure dos minuts més i s'afegeix la picada, un minut més i cap a la taula a menjar.

Xiringuito La Lluna, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Foranell Garnatxa Blanca 2012 del celler Joaquim Batlle**. Elaborat amb Garnatxa Blanca, ha passat per una maceració pel·licular en fred a fi de poder extreure la màxima riquesa aromàtica. Fermentació en inoxidable a temperatura controlada. Posterior criança sobre les seves mares. Aromes molt cítrics, mandarina i pomelo amb tocs de plàtan i préssec. Retgust potent.



Pizza de gambes i "gulas a l'ajillo"

Ingredients:

220 g massa de pizza
Tomàquet natural
Mozzarella
Alfàbrega
100 g de gules
Alls
100 g de gambes



Preparació:

Estendre la massa i deixar-la amb un diàmetre aproximadament de 30 cm, afegir el tomàquet i la mozzarella, coure-la al forn a 250 graus aprox. 10 minuts, treure i reservar.
Saltejar els alls amb les gules (si es vol picant afegir un bitxo), pelar les gambes i afegir tot uniformement a la pizza, col·locar al forn 5 minuts fins que les vores estiguin daurades.

Restaurant La Toscana, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Merlot Rosat 2012 del celler Roura**. Vi obtingut després de sagnar el Merlot que ha esta macerant durant nou hores. Color rosat intens. Aromes de fruites roges de bosc. Atac molt amable. Aromes de boca molt intensos, càrnics, torrats amb tocs de vainilla. Retrogust franc i persistent.

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:

Enfarinar el rap i saltejar-lo, un cop acabat reservar. En una cassola posem el fumet més la ratafia, el romaní (no abusar) i el rap, tot a foc lent, un cop reduïda la ratafia, afegir el tomàquet ratllat, uns cinc minuts, i a continuació posem les cloïsses i la picada fins espessir-se, un cop acabat deixar reposar dues hores abans de servir.

Pel fumet:

Saltejar les verdures (porro, pastanaga, tomàquet i ceba), afegir el peix pel fumet amb 2 litres d'aigua durant 1 hora, colar-ho pel xino i reservar.

Picada:

Picar en un morter 2 alls, el julivert i les ametlles amb l'oli d'oliva i reservar.

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: **Pansa Blanca 2012 del celler Marqués de Alella**. Vi 100% Pansa Blanca. Maceració pel·licular de vuit hores, premsat del raïm sencers prèvia tria, a baixes temperatures i en atmosfera protectora. La fermentació molt lenta sobre mares fines li dona la untuositat necessària per contrarestar l'amargor final típica de la Pansa Blanca.



Arenys de Mar

La subhasta al Port:

Un dels moments més vius i característics de la vila és la subhasta del peix i el marisc a la llotja del Port d'Arenys. Des que arriben les barques fins que se subhasta tot el peix i el marisc que han aconseguit els pescadors es produeix un conjunt molt vistós i que justifica Arenys de Mar com a vila marinera. Aprofitant les Jornades Gastronòmiques, aquest espectacle pintoresc és una raó de pes per venir a visitar la vila i també poder gaudir d'un bon àpat de gambes d'Arenys o del seu calamar, tan característics. De dilluns a divendres, a partir de les 15.45 h, a la llotja del Port d'Arenys



BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19
naranjo@barenostrum.cat
Gambes d'Arenys a la planxa amb un timbal de marisc
Preu: 16 € (IVA inclòs)

CAL XAVI

Pau Costa, 16
Tel. 93 792 38 50
calxavi@hotmail.es
Dilluns i festius tancat
Fettuccini amb gambes d'Arenys
Preu: 9 € (IVA inclòs)

CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
rcanmajo@hotmail.com
www.facebook.com/CanMajo
Dimarts nit i dimecres tot el dia tancat
Aperitiu: Carpaccio de gamba d'Arenys
Primer plat: Salpicó de marisc o gambeta d'Arenys a la mallorquina
Segon plat: Arròs cremós de gambes d'Arenys o lllenguado al forn amb escamarlans
Pa i postres de la casa
Beguda: Cava Gramona imperial
Preu: 35 € (IVA inclòs)
Mínim dues persones

EL CORO

Frederic Marès, 2
Tel. 93 792 03 27
Diumenges i festius tancat
Primer plat: vol-au-vent farcits amb amanida de gamba
Segon plat: a escollir
Postres i beguda
Preu: 16,50 € (IVA inclòs)
El menú només s'oferirà els dissabtes

LA TOSCANA

Passeig de Ronda, 1
Tel. 93 792 46 02 / 666 27 20 87
www.restaurantlatoscana.com
contacto@restaurantlatoscana.com
Dilluns tancat
Pizza de gambes i "gulas a l'ajillo"
Preu: 15 € (IVA inclòs)

MAC-DOVER

Riera Bisbe Pol, 34
Tel. 93 792 26 50 / 93 792 29 11
saramacdover@hotmail.com
Gambes d'Arenys a la planxa amb torradetes de mar i salsa especial d'Arenys
Beguda: copes de cava Benjamí
Postres: crema catalana amb maduixes del Maresme
Preu: 15 € (IVA inclòs)

OPEN SPORTS CAFE

Riera Bisbe Pol, 65
Tel. 93 795 92 36
www.opensportscafe.com
opensportscafe@gmail.com
Plat: Pizza de gambes i musclos 18 €
Tapa: Torradetes de gambes + canya o refresc 3,50 € (IVA inclòs)

ELS PESCADORS "LA LLOTJA"

Moll Pesquer, s/n - llotja
Tel. 93 792 33 04
www.lalotja.es
info@lalotja.es
Diumenges nit tancat
Plats: Gambes d'Arenys grans a la planxa o saltejades 33 €
Gambes d'Arenys mitjanes a la planxa o saltejades 22 € (IVA inclòs)

EL PORTINYOL

Moll de Llevant, s/n. (Zona Portuària)
Tel. 93 792 00 09
www.restaurantportinyol.com
restaurantportinyol@restaurantportinyol.com
Mosaic de brandada de bacallà amb gambes d'Arenys de Mar
Preu: 32,45 € (IVA inclòs)

EL PÒSIT

Zona Portuària, s/n
Tel. 93 792 12 45
www.posit.es
posit_arenys@posit.es
Rossejat d'arròs amb gambes d'Arenys
Preu: 19,75 € (IVA inclòs)

Argentona

EL RACÓ D'EN BINU

Av. Puig i Cadafalch, 14
Tel. 93 797 04 64
Dilluns tancat
Salpicó de llagostins

RESTAURANT ELS CAÇADORS

Ctra. Vilassar de Mar, 16
Tel. 93 756 13 21
info@restauranteloscasadores.com
Dilluns tancat
Gran Mariscada Caçadors
Cassoleta de musclos de roca amb brunoise de calamars, ceba confitada i salsa marinera suau
Carpaccio d'escamarlans amb daus de pinya, vinagreta de cítrics i xips de porros
"Zamburinyes" fetes a la planxa amb oli de cibulet
Bacallà confitat amb espècies a baixa temperatura amb ceba de Figueres caramel·litzada i pernil de gla

RESTAURANT NURIA

Baró de Viver, 46
Tel. 93 797 04 05
rectoreta@hotmail.com

Plats:

Cueta de rap amb melmelada de tomàquet i formatge fresc
Arròs caldós de cabra de mar

SANT JAUME

Sant Jaume, 13
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Dimarts no festiu tancat
Escopinyes al vapor
Fideuà
Lluç i musclos a la marinera
Pastís de formatge
Pa, aigua, cafè o infusió
Preu: 25 € (IVA inclòs)



RESTAURANT TERRACOTTA

Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
info@terracottarestaurant.com
Dilluns i dimarts tancat
Cruixent de rap amb pernil ibèric i puré de patata aromatitzat amb herbes provençals
Suprema de lluç amb salsa de marisc



Altres visites recomanades:

Rutes guiades gratuïtes (places limitades)

- 29 i 30 de juny. Ruta Font a Font
 - 13 i 14 de juliol. Ruta Fets i llegendes
- Per a més informació i reserves:
Tel. 93 797 49 00
turisme@argentona.cat

Caldes d'Estrac

FONDA MANAU

Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
info@manau.cat
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 verduretes cruixents
Sorbet fet a la Fonda de maraquià amb trossets de xocolata
Aigua, vi blanc Marqués de Alella
Clàssic o negre Alcorta crianza (Rioja o Cava Castell de Perelada Brut, i cafès)
Preu: 33,50 € (IVA inclòs)
Mínim 2 persones

MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00
Seitons a la vinagreta, sonsos a l'andalusa, o bé musclos a la marinera
Tronc de Lluç, o bé salmó al forn amb base de patata i ceba
Xarrup de "mojito"
Vi Blanc de Blancs de Puig Munts
Cava Brut Reserva de Perelada
Coca de pa torrada amb tomàquet
Aigua Sant Aniol i cafès Brasília o infusió
Preu: 30 € (IVA inclòs)

LA BODEGUETA

La Riera, 36
Caldes d'Estrac
Tel. 93 791 53 55
Menú Parrillada de peix (cloïsses, navalles, gambes, escamarlans, calamarcets a la planxa i cues de rap)
Beguda vi o cava aigua
Postres del dia pa i cafès
Preu: 60 € dues persones (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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

Calella

EL HOGAR GALLEGO

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 esparidenyes i cigales d'Arenys 43,45 €

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

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

Obert tots el dies (migdia i vespres)

Aperitiu de la casa de benvinguda
Saltejat 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)

CANTINFLAS & GROUCHO'S, S.L.

Riera, 19

Tel. 93 766 09 91 / 629 48 76 04

grouchocalella@hotmail.com

Amanida marinera 7,50 €

Guacamole amb gambes en

ceviche 7,50 €

Peix fregit de costa amb caviar

d'albergínia 9,50 €

Arròs meló 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

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

Amanida de llagostins a l'allada amb taronja

RESTAURANT

EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km. 660,8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

www.facebook.com/paradordecenet

Twitter: @ParadorCanet

obert de divendres a dimarts

migdia i nits de divendres i dissabte

Suggeriments de peix i marisc:

Sonsos a l'andalusa

Gambes i escamarlans saltejats al

brandy

Suquet de lluç al coriandre



XIRINGUITO

LA LLUNA DE CANET

Platja de les Roques Blanques, s/n

Tel. 650 81 09 42

www.llunadecenet.com

info@llunadecenet.com

Sardines a la cassola de Cal Destraler

Preu: 16 € (IVA inclòs)

Plat mariner tradicional que feien el mariner a bord dels vaixells quan sortien a pescar

El plat s'ofereix els caps de setmana

Altres visites recomanades:

- Casa museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista cada primer dissabte de mes
- Festa Major de Sant Pere i Sant Pau, del 28 al 30 de juny
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
Més informació a l'oficina de turisme. Tel. 93 794 08 98
www.canetdemar.cat



Malgrat de Mar

RESTAURANT CA LA CÈLIA

Mallorca, 73

Tel. 93 761 09 68

celmar@celmarscp.e.telefonica.net

Mariscada 45 €

Parrillada 33 €

Suquet de cua de rap amb

llagosta 33 €

Preus per persona (IVA inclòs)

RESTAURANT LA TORRETA

Avinguda Costa Brava, 79

Tel. 93 761 05 46

info@restaurantlatorreta.com

Dimecres tancat

Tronc de lluç al forn 15,50 €

Orada al forn 13,50 € (IVA inclòs)

Els plats estaran inclosos a la carta

RESTAURANT BEI PEPE

Passeig Marítim (costat Hotel Maripins)

Tel. 93 765 42 41

carmoreno69@yahoo.es

Arròs caldós amb llamàntol fresc

Preu: 39 € dues persones (IVA inclòs)

Plat inclòs a la carta, per a dues persones

Altres visites recomanades:

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

El Masnou

CLUB DE TAPES

Pl. d'Espanya, 6

Tel. 93 555 09 25

www.clubdetapes.cat

Diumenge a la nit i dilluns tancat

Suquet de musclos de la platja d'Ocata

Preu: 6,90 € (IVA inclòs)

DENOMINACIÓ ORIGINAL

Dr. Botey, 13

Tel. 93 555 46 06 / 640 32 80 80

www.facebook.com/denominaciooriginal

denominacio.original@gmail.com

Dilluns tancat

Cucurutxo de tempura de calamar del Maresme i verdures de l'horta

Preu: 4,50 € (IVA inclòs)

El plat s'ofereix divendres a la nit, dissabtes i diumenges

EL RESTAURANT - CLUB NÀUTIC EL MASNOU

Passeig Marítim, s/n - Edifici Club Nàutic

Nàutic

Tel. 93 555 29 09

www.elrestaurant.es

info@elrestaurant.es

Nits dels diumenges i dilluns tancat

Saltat de calamars de la costa amb gambes

Preu: 17,90 € (IVA inclòs), no inclou beguda

RESTAURANT ORFILA

Roger de Flor, 43

Tel. 93 555 01 88

www.restauranteorfila.es

info@restauranteorfila.es

Dimecres a la nit i diumenges tancat

Menú de tapes de peix i marisc:

Caneló de peix i marisc amb cremós de galeres

Daus de salmó en sashimi amb herbes fresques

Gaspatxo de gamba vermella i maduixot

Mandonguilles de sípia de platja amb salsa verda

Preu: 18 € (IVA inclòs), 10% de descompte amb reserva prèvia

El menú s'ofereix de dilluns a

dissabte a la nit (per a taula

completa i un mínim de dos comensals)

Altres visites recomanades:

- Llotja de peix, dia 27 de juny
- Visita teatralitzada al Museu, dia 30 de juny a les 18 h.
Museu Municipal de Nàutica del Masnou
C/ Josep Pujadas Truch, 1A
Tel. 93 557 18 30
museu.nautica@elmasnou.cat
Per a més informació:
www.elmasnou.cat



© Ibai Acebedo



Mataró

Presentació de les Jornades:

Dijous 13 de juny a les 12 hores a l'interior del mercat de la Plaça de Cuba de Mataró, en el qual es podrà degustar un tastet de Peix i Marisc

RESTAURANT-BAR RÚSTIK

Port de Mataró, Local 50
(davant del centre de Control)
Tel. 93 790 68 58 - 678 82 62 44

www.rustik.es

info@rustik.es

www.facebook.com/RUSTIKMATARO

Primer: Salmorejo andalús

Segon: Bacallà amb ceba confitada

Postres: Flam de formatge amb ametlles i avellanes

Aigua o vi Marina bodegues

Gispert d'Alella

Cafès

Preu: 18 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix als dissabtes i diumenges al migdia

RESTAURANT LA TREVA

Iluro, 50
Tel. 93 756 90 84 - 678 66 88 16

www.latreva.com

restaurant@latreva.com

Diumenges tancat

Plats:

Filet de llobarro i gambes a la brasa de carbó d'alzina



acompanyat d'un cruixent de patata i espinacs i regat amb oli de julivert 16 €

Calamars farcits amb botifarra de perol 15 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOU-CENTS

El Torrent, 21

Tel. 93 799 37 51

www.elnou-cents.com

restaurant@elnoucents.com

Diumenge nit tancat. Diumenge mig dia obert amb reserva prèvia anticipada

Menú maridatge d'estiu:

Els entrants:

Cebiche de sípia amb llima i oli d'alfàbrega

Cocktail de cireres d'en Roca amb neu de formatge fresc, festucs torrats i fonoll

Tartar d'escòrpora i tonyina amb

gin tònic de cullera 5th

Maridatge amb cervesa Estrella

Damm Inedit

El peix i la carn:

Fricandó de lluç amb alls tendres, llit de patata i pinyons

Gambes d'Arenys grillé amb xocolata, o bé magret d'ànec a la graella amb estofat de maduixots de Sant Cebrià al pebre negre

Maridatge amb vi ecològic DO

Alella d'Alta Alella

Les postres de la Laura:

Xocolata amb textures, fred i calent crumble de canyella, peta-zetas d'or

Preu: 38 € (IVA inclòs)



CAN ROSENDO

Local 15-16 Port de Mataró

Tel. 93 790 76 13

www.canrosendo.com

contacto@canrosendo.com

Torradeta de salmó marinat i torradeta de bacallà

Xipirons saltejats amb favetes

Lluç a la marinera

Postres de la casa

Vi de la casa

Cafè o tallat o infusió

Preu: 35 € (IVA inclòs)

EL PORTET

Local 26-27 Port de Mataró

Tel. 93 755 16 96

Graellada de verdures de l'horta amb llagostins, o bé calamarsons de costa arrebossats a l'andalusa, o bé xatonada amb bacallà,

tonyina, anxoves i romesco o

broqueta de llagostins marinats

amb musclos de roca

Rap a la marinera amb cloïsses i

pinçons, o bé llobarro fresc a la

brasa amb verdures, o bé arròs

caldós amb llamàntol

Gelat biscuit regat amb xocolata

calenta, o bé sorbet de llimona

gelat, o bé trufes gelades amb

nata

Pa torrat de pagès amb tomàquet

i oli d'oliva verge

Vi, cervesa, refresc o aigua

Cafè, tallat o infusió

Preu: 31,50 € (IVA inclòs)

NORAI

Local 32 Port de Mataró

Tel. 93 790 75 65

www.restaurantnorai.com

info@restaurantnorai.com

Sonsos fregits

Salpicó de marisc

Mariscada: ½ Llamàntol, gamba,

escamarlà, llagostí, navalla,

musclos i cloïsses

Taronja caramel·litzada al Grand

Marnier o pinya amb crema

catalana

Vi, copa de Cava Brut Nature

Aigua, cafè o infusió

Preu: 46 € (IVA inclòs)

TONI 3

Local 17 Port de Mataró

Tel. 93 790 24 17

Amanida de llagostins i pinya tropical

Arròs amb bacallà i verdures del

Maresme

Sorbet de llimona

Vi blanc DO de Catalunya

Cafè, tallat o infusió

Preu: 38 € (IVA inclòs)



CAN MANOLO

Pepeta Moreu, 10

Tel. 93 798 28 92

www.restaurantcanmanolo.com

Sepionets saltejats amb faves tendres i espàrrecs verds
Suprema de llobarro al forn amb patates

Crêpe de biscuit amb xocolata calenta o xarrup de mandarines
Pa, una beguda i cafè

Preu: 21,75 € (IVA inclòs)

EL PATI DELS MUSCLOS

Carrer d'en Pujol, 14

Tel. 93 790 55 90

www.elpatidelsmusclos.com

reserves@elpatidelsmusclos.com

Dilluns tot el dia, diumenge i dimarts al vespre tancat

Menú:

Primer: Amanida de bacallà i taronja

Segon: Musclos amb girgoles

Postres: Flam casolà amb nata

Preu: 15 € (IVA inclòs)

MUNDIAL

Camí Ral, 548

Tel. 93 798 15 97

www.restaurantmundial.es

restaurantmundial@hotmail.com

Còctel de marisc

Xipirons a l'andalusa

Safata de capricis de marisc

Postres especial Mundial

Pa, aigua, vi i cafè o infusió

Preu: 45 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

SANGIOVESE

Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

www.sangioveserestaurant.com

info@sangioveserestaurant.com

Escopinyes amb salsa Sangiovese

Musclos al carbó

Navalles a baixa temperatura

Esqueixada de bacallà amb

xatonada i olives arbequines

Tempura de flor de carbassó

farcida de llamàntol amb suc de crustacis

Arròs negre al carbó amb sípia,

faves i carxofes

Suprema de lluç amb rossinyols,

pernil ibèric i escuma de patates

Peus de porc farcits amb

llagostins i ceba tendra amb puré de pèsols

Caneló de pinya caramel·litzat

farcit de biscuit de coco

Preu: 38,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

Visites guiades

- Salve Iluro. La ciutat romana a través dels sentits (15 de juny)
- El modernisme a Mataró (23 de juny)
- Ruta Puig i Cadafalch Mataró Argentona (6 de juliol)
- Visita a la Nau Gaudí-Col·lecció Bassat (7 de juliol)
- El triangle modernista al Maresme (13 de juliol)
- Ruta per la història de Mataró (14 de juliol)

- Visita audioguiada al conjunt dels Dolors (cada dissabte) i rutes audioguiades: comercial i patrimonial.

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

La Riera, 48

Tel. 93 758 26 98

turisme@ajmataro.cat

www.vineamataro.cat



Altres visites recomanades:

- Pòsit de pescadors
 - Subhasta del peix, de dilluns a divendres a les 13 h
- Tel. 93 469 15 54

Montgat

EL 9 RACÓ DE MONTGAT

Pau Alsina, 20

Tel. 93 469 31 07

gdabecat@gmail.com

Aperitiu el 9 Racó de Montgat

Primer plat: Tallarines al frutti di mare

Segon plat: Caldereta de rap amb llagostins

Postres de la casa

Vi blanc DO Alella Marqués de Alella

Cafès

Preu: 22,50 € (IVA inclòs)

EL MIRALL

Del Mar, 35

Tel. 93 469 13 75

www.elmirall.es

Info@elmirall.es

Primers a triar: Carpaccio de bacallà amb romesco i tapenade; calamarcets amb botifarra del perol i mongeta de Santa Pau; ous estrellats amb foie i oli de tòfona

Segons a triar: Corball fumat amb parmenter de porros; confit d'ànec amb peres; fideuà amb cloïsses granada amb all i oli
Postres, aigua i pa

Preu: 20 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix la setmana del 17 al 21 de juny

Pineda de Mar

RESTAURANT CAN ROSICH

Carrer del Mar, 122

Tel. 93 767 28 87

Canrosich1737@hotmail.es

Bacallà amb mussolina d'allioli de poma sobre miralla de tomàquet i timbal de blanques saltejades
Caldera de llagosta a l'estil del xef

Begudes, pa i cafès

Preu: 16 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com

Info@restaurantdiagonal.com

Dimarts tancat

Plats:

Pebrots del piquillo farcits de peix i marisc amb salsa aurora 7,95 €
Suquet de lluç de palangre amb cloïsses i favetes 13,50 €
Cua de rap al forn amb llagostins i patates panadera 13,95 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Església parroquial de Santa Maria
- Fundació Tharrats d'art Gràfic al Centre Cultural Can Comas
- Carrer de Mar



Premià de Mar

L'ONA

Port de Premià, s/n

Tel. 93 752 21 81

www.restaurant-ona.com

Copa de cava amb croquetes de rap i gambes

Amanida de marisc, o bé musclos a la marinera

Paella caldosa de llamàntol, o bé graellada de peix

Coca de la casa, o bé sorbet de L'Ona

Aigua, vi DO Alella, pa, cafès, tallat o infusió

Preu: 39 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Museu de l'Estampació
- Festa Major Pirates i Premianencs, del 9 al 14 de juliol



Sant Andreu de Llavaneres

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100

Tel. 93 792 69 02

Jaumepinsmar@telefonica.net

Gambes o escamarlans saltejats

Cua de rap al forn o a la marinera

Coca de Llavaneres

Vi blanc DO Penedès

Aigua, pa i 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. 93 760 06 97 - 696 090 263

www.banyssluis.cat

www.facebook.com/Banyssluis

Menús de migdia amb arrossos cuinats amb peix i marisc del Maresme:

Menú amb paella mixta 14 €

Menú amb paella de peix 20 €

Menú amb arròs caldós de llamàntol 34 € (IVA inclòs)

Plats a la carta:

Espardenyes a la planxa

Peix salvatge de la Llotja d'Arenys (de la subhasta diària)

Els menús amb arròs estaran disponibles els dies laborables
El peix salvatge de la Llotja d'Arenys és a la carta dels caps de setmana i varia en funció de la pesca del dia, però també s'ofereix entre setmana sota encàrrec

HOSTAL CAN TARANO

Nou, 3-5

Tel. 93 760 06 59

www.can-tarano.es

Menú Paella:

Amanida catalana

Paella al gust (marisc i peix, mixta, carn, verdures...)

Pa i beguda

Postres

Cafès

Preu: 17 € (IVA inclòs)

EL MOLÍ

Consolat de Mar, 43

Tel. 93 760 30 14

Plats:

Rap fresc al forn amb patates i pèsols.

Llenguado a la planxa amb guarnició segons temporada (maduixes, pèsols...)

Els plats estaran disponibles a la carta

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II

Tel. 93 760 11 05

www.elsotdelmorer.com

www.facebook.com/sotdelmorer

restaurant

Diumenge al vespre i dilluns tancat

Plats:

Bacallà a la planxa amb tomàquet natural

Bacallà amb samfaina i crema de patata

Bacallà amb espinacs i gratinat de poma

Bacallà amb prunes i confitura de ceba

Bacallà al romesco amb espàrrecs balders

Assortiment de bacallà (inclou els bacallà amb espinacs i poma, amb prunes i ceba i amb romesco i espàrrecs)

Els plats estaran disponibles a la carta

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N-II

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

www.facebook.com/HotelRestaurantGranSol

Suprema de lluç a les dues coccions amb "juliana"

d'hortalisses

Plat disponible a la carta

LA CASA

La Riera, 13

Tel. 93 760 23 73

www.lacasa.cat

www.facebook.com/LaCasaRestaurant

LaCasaRestaurant

Tauró amb escabetx

Plat disponible a la carta

MARGOT

Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

www.restaurantmargot.es

Menú Festiu:

Primers a escollir:

Paella de marisc

Fideuà

Coca d'escalivada

Canalons casolans

Amanida de salmó

Xatò

Segons a escollir:

Combinat de peix i marisc

Llobarro al forn

Cassoleta de peix

Mig grill de brasa

Rostit segons mercat: ànec amb peres, galets de porc...

Pa i beguda

Postres

Preu: 18,50 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix el cap de setmana i els dies festius

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22

Tel. 93 760 23 91

www.facebook.com/xaloc.santpol

Dilluns tancat

Orada o llobarro al forn sobre llit de patata i ceba

Arròs caldós de llamàntol

Els plats estaran disponibles a la carta

LA LLOSA

Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16

www.facebook.com/llosa.santpol

Obert de divendres el vespre a diumenge el migdia

Plats:

Orada a la sal

Amanida de verat escabetxat

Carpaccio de tonyina amb salsa japonesa

Sushi de salmó, tomàquet sec, advocat i formatge Filadèlfia

Els plats estaran disponibles a la carta

LA TAVERNA

La Riera, 3

Tel. 93 760 03 10

www.latavernadesantpoldemar.com

www.facebook.com/LaTavernaDeSantPoldeMar

La TavernaDeSantPoldeMar

Obert els caps de setmana. Juliol fins al setembre obert cada dia

Plat:

Morro de bacallà amb alloli glajejat i piperada

Els plats estaran disponibles a la carta



CAL TINCO

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

www.facebook.com/cal.tinco

Plats:

Peix salvatge al forn sobre una capa fina de patates amb sofregit d'all, bitxo, fumet de gambes i un toc de vinagre de Xerès
Peix salvatge a la planxa acompanyat d'escalivada
Els plats estaran disponibles a la carta

Altres establiments participants:

EL TRENCALL

Menjars per emportar

Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42

Obert els caps de setmana

Plats per emportar:

Calamars farcits de carn i peix
Calamars amb carxofes

Altres visites recomanades:

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

Vilassar de Dalt

EL RACÓ DE CAN FELIU

Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

www.facebook.com/racodecanfeliu

racodecanfeliu

Primers a escollir:

Barreja d'enciams amb salmó fumat, ous de codorniu a la Mòdena

Calamars a l'andalusa amb carpaccio de tomàquet

Segons a escollir:

Suquet d'orada amb musclos i cloïsses

Bacallà gratinat amb mussolina de taronja

Postres:

Postres de la casa: pastís o gelat
Vi negre Synera roble (DO Catalunya) o vi blanc Nuviana (DO Penedès) i aigua

Preu: 25,75 € (IVA inclòs)

CAN LLUÍS DE VILASSAR

Riera Targa, 49

Tel. 93 753 39 02

canlluís@hotmail.es

www.facebook.com/CanLluisdeVilassar

CanLluisdeVilassar

Fideus amb escamarlanets 6,50 €

Arròs negre amb sípia i cloïsses

9,50 € (IVA inclòs)

Menú de cap de setmana (primer, segon, postres i beguda) a 11,50 € (IVA inclòs). El plat de fideus estarà inclòs dins d'aquest menú

Altres visites recomanades:

- Forns romans La Fornaca
 - Ruta guiada Vilassar Singular
 - Ruta Prehistòrica de Can Boquet
- Reserves:
www.maresmeturisme.com

Vilassar de Mar

RESTAURANT CASA JUAN

Colom, 20

Tel. 93 754 12 82

www.restaurantcasajuandevilassar.es

info@restaurantcasajuandevilassar.es

Diumenges nit i dilluns (excepte festius, obert al migdia), tancat

Daus de tonyina fresca amb ceba caramel·litzada i reducció de teriyaki

Preu: 15 € (IVA inclòs)

El plat estarà disponible a la carta

Altres visites recomanades:

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



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

Jornades Gastronòmiques del *Peix i el Marisc*

al Maresme 2013



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament del Masnou
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llvaneres
Ajuntament de Sant Pol de Mar

Ajuntament de Vilassar de Dalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Jordi Pujolràs, enòleg

Entitats:



Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat

Tel. 93 741 11 61

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



Troba'ns a facebook:
**Costa de Barcelona
- Maresme**



Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme



Descarrega't la guia del Maresme al mòbil

- Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- Del PC al mòbil
- Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat

