



**Del 14 de juny al 15 de juliol**

**Jornades Gastronòmiques del**

# **PEIX i el MARISC**

**al Maresme 2012**

Arenys de Mar  
Argentona  
Caldes d'Estrac  
Canet de Mar  
Malgrat de Mar  
El Masnou  
Mataró  
Montgat  
Premià de Mar  
Sant Andreu de Llavanes

Sant Vicenç de Montalt  
Teià  
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 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, mentre que per a l'elaboració dels rosats i 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 8 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.

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 2012 és el primer any que les celebrem a tota la comarca. Els dos primers anys van ser encapçalades per Mataró i el seu port. Enguany se sumen al calendari de rutes gastronòmiques de la nostra comarca, donant directament cabuda a la cuina relacionada amb el mar i complementant la sèpia amb pèsols, el plat de Mataró, i el Calamarenys, jornades destinades al calamar a l'entorn de la vila d'Arenys de Mar.

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**



Descarregueu-vos la

**Guia del Maresme al mòbil:**

Bluetooth, gratuït, apropant-vos a la seu del Consorci o a les oficines de Turisme del Maresme

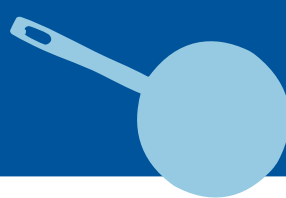
URL al mòbil <http://maresme.batuin.mobi>

De PC a mòbil, més informació de descàrrega segons el model de mòbil al web del Consorci

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



# RECEPTES



## CASSOLETA DE PEIX DEL MARESME

### Ingredients:

(Poseu les quantitats al vostre gust)

Peix (especialment de roca, però també pot ser rap, aranya capçada, escòrpora, penegal, rasclot, mòllera, etc.)

Alls / Pa fregit / 2 tomàquets petits / Farina / Safrà / Vi blanc sec / Oli i sal / Julivert (opcional) / 1 fulla de llorer (opcional)

### Preparació:

En primer lloc fem una bona picada d'all i un bri de safrà al morter, juntament amb un trosset de pa fregit, i ho fem tot ben matxucat. Escalfem en una cassola oli d'oliva on, un cop calent, hi tirem la picada, que desfem en una mica d'aigua. Enfarinem el peix i el posem a la cassola i, seguidament, hi afegim un got de vi blanc sec i dos tomàquets petits. Quan arrenqui el bull, abaixem el foc i sacsegem la cassola d'un costat a l'altre amb molt de compte. Ho coem molt a poc a poc i procurem que el peix no se'ns desfaci. Tanmateix, la cassola la mantenim tapada per no perdre l'aroma del peix. Finalment, si ens agrada, hi podem posar julivert tallat i una fulla de llorer.

### Recepta de la Sra. Remei Ribas (L'àvia Remei)

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A+ 2011 del Celler Bouquet d'Alella*. Les aromes de fruita blanca madura, florals i les lleugeres notes de la criaça (torrats, espècies i fruites secs), juntament amb la seva cremositat, textura i equilibri en boca fan d'aquest vi l'acompanyament ideal.

## SARSUELA DE PEIX I MARISC

### Ingredients:

(Poseu les quantitats al vostre gust)

La sarsuela consta de 3 o 4 classes de peix, segons com es vulgui: lluç, llagosta, musclos, cloïsses, rap, nero, llenguado, sarg, calamars, gambes, llagostins, etc.

Vi blanc / Julivert / Ceba / Llimona / Xocolata negra (poca) / Sal i oli / Galetes maria / Ametlles torrades

### Per la picada:

Alls i julivert / La polpa d'una nyora / Tomàquet (poc) / Galetes maria / Ametlles torrades

### Preparació:

En primer lloc fem una bona picada d'all i un bri de safrà al morter, juntament amb un trosset de pa fregit, i ho fem tot ben matxucat. Escalfem en una cassola oli d'oliva on, un cop calent, hi tirem la picada, que desfem en una mica d'aigua. Enfarinem el peix i el posem a la cassola i, seguidament, hi afegim un got de vi blanc sec i dos tomàquets petits. Quan arrenqui el bull, abaixem el foc i sacsegem la cassola d'un costat a l'altre amb molt de compte. Ho coem molt a poc a poc i procurem que el peix no se'ns desfaci. Tanmateix, la cassola la mantenim tapada per no perdre l'aroma del peix. Finalment, si ens agrada, hi podem posar julivert tallat i una fulla de llorer.

### Recepta de la Sra. Remei Ribas (L'àvia Remei)

Harmonia vi DO Alella: *Rosat Merlot 2011 del Celler Roura*. La complexitat d'aromes i ingredients de la sarsuela requereix d'un vi amb un gran ventall d'aromes i matisos: fruites vermelles, espècies, notes cítriques sobre un fons balsàmic i especiat fan d'aquest vi el millor acompanyant



# RECEPTES



## SUQUET DE CUA DE RAP

### Ingredients per a 4 persones:

4 cues de rap de 400 g cadascuna / 2 pebrots verds / Patates / 1,5 L de fumet de peix amb una mica de sofregit de tomàquet / Farina / 20 cloïsses o escopinyes / 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 daurem les patates tallades a làmines, movent-les perquè no s'agafin. Quan comencen a daurar-se hi afegim el pebrot tallat petit. Passats 2 o 3 minuts, hi afegim la picada amb un got de vi blanc i una copeta de brandi i ho flamegem. Quan s'esvaneixi l'alcohol hi tirem el fumet deixant-ho bullir 5 minuts, per avançar la cocció de la patata.

Després hi posem les cuetes de rap, netes, salades i enfarinades, i tot seguit hi incorporem les cloïsses. Quan arrenqui el bull ho posem al forn, preescalfat a 200°C, 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: *Ivori Blanc 2010 del Celler Alella Vinícola*. Blanc complex, intens i altament aromàtic, on les aromes de la criaça com són torrats i vainilles i en especial per la seva textura i persistència en boca combina amb la textura del rap i ingredients del suquet.



## MUSCLOS AL VI BLANC DO ALELLA

### Ingredients per a 4 persones:

Musclos  
Oli d'oliva  
2 escalunyes  
1 gra d'all  
Fulla de llorer  
Vi blanc DO Alella  
Crema de llet  
Sal i pebre  
Cibulet



### Preparació:

Netejar el musclos (½ kg per ració). Posar en una cassola oli d'oliva, dues escalunyes, un gra d'all aixafat i una fulla de llorer. Cuinar-ho i afegir-hi una copa de vi blanc DO Alella. Deixar-ho reduir i afegir-hi els musclos i 100 cl de crema fresca. Rectificar-ho de sal i pebre i servir-ho amb cibulet picat.

### Restaurant Moll-Oest, El Masnou

Harmonia vi DO Alella: *Serralada de Marina Pansa Blanca 2011 del Celler Altrabanda*. Vi blanc fruitat i balsàmic, equilibrat i fresc en boca mariden amb els musclos de textura delicada però alhora saborosos.

Sabor i aromes plat-vi en perfecte harmonia.



# RECEPTES

## SOPA DE GAMBES

### Ingredients:

½ ceba picada  
1 gra d'all picat  
1 tomàquet madur  
½ pebrot verd  
1 cullera petita de pebre vermell  
1 pastanaga  
1 porro  
Gambes  
Brandi  
Fumet de peix  
Crema de llet

### Preparació:

Es couen totes les verdures trossegades amb el pebre vermell. S'hi afegeixen les gambes i es flameja amb el brandi. Després s'hi afegeix un fumet lleuger de peix i es tritura amb la batedora. Tot seguit es passa per un colador fi i s'hi afegeix una crema fresca. Es recomana que es serveixi freda.

### Restaurant Xarcuteria Coloma, El Masnou

Harmonia vi DO Alella: *Pansa Blanca 2010 del Celler Marqués de Alella*. La textura cremosa d'aquest plat amb els sabors dels seus ingredients harmonitzen amb aquesta Pansa Blanca glicèrica, persistent i equilibrada en boca.

La fruita blanca madura amb lleugers records de fruita tropical en perfecte sintonia amb aquest plat fred i saborós.



## Arenys de Mar

### Inauguració de les Jornades

**Dijous 14 de juny**  
a la **Confraria de Pescadors Sant Telm, Llotja de peix del Port d'Arenys de Mar**

### Arenys, Tapa a Tapa

Durant tota la durada de les jornades, els diferents bars col·laboradors oferiran sota un preu conjunt, cervesa + tapa d'autor relacionada amb la temàtica de les jornades.

Per a més informació i llistat de bars podeu consultar la web [www.arenysdemar.cat](http://www.arenysdemar.cat)

### RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5

Te. 93 792 31 54

[rcanmajo@hotmail.com](mailto:rcanmajo@hotmail.com)

Amanida tèbia de bastina o

Escopinyes al vapor amb vinagreta

Suquet de peix o Arròs caldos amb llagosta

Rebosteria de la casa

Aigua, pa i cafè

Preu: 25 € (IVA inclòs), vi i altres

begudes no incloses

Mínim dues persones

### EL NOU RESTAURANT DEL NÀUTIC

Club Nàutic - zona portuària, s/n  
Tel. 93 792 35 01

### Plats:

Amanida de fruits del mar 9,95 € (IVA inclòs) (Fulla de roure, escarola, cebetes tendres, gambes pelades i sardina fumada)

Tronc de Lluç de palangre a les dues salses 18,50 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAL XAVI

Pau Costa, 16

Tel. 93 792 38 50

**Primers:** Lasanya de Bacallà, alvocat farcit de tonyina, musclos a la marinera

**Segons:** Paella Marinera, bacallà Cal Xavi, Fettuccini amb gambes

Beguda, pa i postres

Preu: 14 € (IVA inclòs)

### RESTAURANTE CAPOTE

Riera Bisbe Pol, 7

Tel. 93 792 30 00

**Plat:** Lluç a la Marinera

10,50 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT CASA PONCIO

Pl. Cassà, 24

Tel. 93 792 11 32

### Plats:

Calamars a la romana 15 € (IVA inclòs)

Musclos al vapor 8,75 € (IVA inclòs)

### RESTAURANT DIVINS

Riera Pare Fita, 90  
Tel. 93 795 07 64

#### Plats:

Carpaccio de tonyina vermella amb  
vinagreta japonesa i sèsam  
8,50€ (IVA inclòs)  
Cocotxas al pil pil 9,50€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT HISPÀNIA

Ctra. Real, 54  
Tel. 93 791 04 57

#### Plats:

Cua de rap al forn amb alls  
30€ (IVA inclòs)  
Llagosta guisada amb patates  
55€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT MARINERS

Port d'Arenys de Mar (al costat del  
Nàutic)  
Tel. 93 792 38 20

**Plat:** Graellada de Peix i Marisc  
30,95€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT MONTCALVARI

Zona Portuària, s/n  
Tel. 93 792 21 96

**Plat:** Arròs de pescadors 11,90€  
(IVA inclòs)

### RESTAURANT MONTMAR

Ctra. N-II km 657  
Tel. 93 792 07 97

**Plat:** Suquet de Rap  
24,65€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT PORTINYOL

Port d'Arenys de Mar, s/n  
Tel. 93 792 00 09

**Plat:** Suquet de rap amb gambes i  
escamarlans d'Arenys  
26€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT PORTOFINO

Bisbe Pol, 2  
Tel. 93 792 27 03

**Plat:** Pop a la gallega  
12€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT ALEXIA

Riera Bisbe Pol, 53  
Tel. 93 792 18 78

Flauta o coca de peix i marisc  
Preu: 3,5€ a l'interior, 4€ terrassa  
(IVA inclòs)  
Només s'ofereix el cap de setmana

### BARE NOSTRUM

Riera P. Fita, 117  
Tel. 93 792 00 19

#### Primer:

Combinat de closca: musclos,  
navalles, cloïsses, escopinyes

#### Segon:

Morralla d'Arenys  
Beguda i cafè  
Preu: 20€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT EL CORO

c/ Frederic Marés, 2  
Tel. 93 792 03 27

#### Diumenge tancat

**Primer:** Amanida amb gambes i  
pernil Ibèric de gla

**Segon:** Llom de bacallà al forn amb  
fons de patates i verdures

Beguda i postres

Preu: 16,50€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT NOU BARCELONA

c/ Barcelona, 10  
Tel. 93 792 07 74

#### Primer:

Amanida de la casa amb marisc

#### Segon:

"Fritada" de peix variat d'Arenys  
Postres, beguda i cafè  
Preu: 15€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT NOU DE NOU

c/ Sant Antoni, 9 / Pau Costa, 9  
Tel. 93 792 44 25

Caldereta de peix de roca d'Arenys  
amb patates

Preu: 13€ (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades al municipi:

- Port d'Arenys
- Ruta pel cementiri de Synera
- Ruta dels Indians





## Argentona

### RESTAURANT SANT JAUME

C/ Sant Jaume, 13

Tel. 93 797 00 01

santjaume.restaurant@gmail.com

Escopinyes al vapor

Fideuada

Lluç i musclos a la marinera

Pastís de formatge

Pa, aigua, cafè o infusió

Preu: 25 € (IVA inclòs)

### ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

#### LA TECA Menjars Cuinats

C/ General Llauder, 46

Tel. 93 756 13 49

isalateca@gmail.com

#### Plats:

Amanida de llagostins i salmó

5 € (IVA inclòs)

Calamars farcits 9 € (IVA inclòs)

Petxina de marisc (rap i llagostins)

15,75 € (IVA inclòs)

#### Altres visites recomanades al municipi:

- Font Picant i rutes de senderisme
- Museu del Càntir
- Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona

## Caldes d'Estrac

### RESTAURANT FONDA MANAU

C/ Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

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

info@manau.cat

www.manau.cat

Torrades de seitons amb vinagre

de Mòdena i alfàbrega fresca

Saltat de gírgola, calamar,

escamarlanet i gambeta d'Arenys

Llom de tonyina, cuita al gust, amb

gorgonzola

Gelat, fet a la Fonda, de iogurt grec i fruites del bosc

Aigua. Vi blanc Marquès d'Allella

Clàssic, o vi negre Alcorta criança

(Rioja), o cava Castell de Perelada

Brut. Cafè

Preu: 33,50 € (IVA inclòs)

Mínim dues persones





## RESTAURANT MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6  
Tel. 93 791 32 00

Seitons a la vinagreta i/o sonsos a l'andalusa

Tronc de lluç o 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 cafè Brasília o infusió

Preu: 30€ (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades al municipi:

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

## Canet de Mar

### RESTAURANT DEL SANTUARI

C/ Afores, s/n

Tel. 93 794 10 07

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

[info@restaurantelsantuari.com](mailto:info@restaurantelsantuari.com)

Dimarts tancat

#### Plats:

Paella de peix i marisc

Lluç de llotja fet al forn amb

patateta i ceba

Suquet de peix de la costa

Preu: 11€ entre setmana

21€ cap de setmana (IVA inclòs)

### RESTAURANT PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km 660,8

Tel. 93 794 06 94

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

[info@paradordecenet.com](mailto:info@paradordecenet.com)

Obert de divendres a dilluns al

migdia. Dilluns nit tancat.

#### Suggeriments de peix i marisc:

Sonsos a l'andalusa

Gambes i escamarlans saltats

Suquet de lluç al coriandre

Filet d'orada salvatge a la mandarina

## RESTAURANT GATZARA

C/ Font, 7

Tel. 93 180 85 44

[www.gatzara-cenet.es](http://www.gatzara-cenet.es)

[jordi\\_gu@hotmail.com](mailto:jordi_gu@hotmail.com)

#### Aperitiu:

Torrada de pa de cristall amb anxova

Pop a la planxa amb puré de patata i

oli de xistorra

Llagostins a la planxa amb

guacamole i maionesa de mostassa

**1r plat:** Els nostres calamars farcits

amb guisat de pèsols negres i bolets

**2n plat:** Cim i tomba de lluç amb els

seus crustacis

**Postres:** Macedònia amb bescuit de

Malibú i sorbet de llimona

Vi, aigua i cafè

Preu: 25€ (IVA inclòs)

El menú s'ofereix el cap de setmana

(dissabtes i diumenges) per dinar i

per sopar

### Altres visites recomanades al municipi:

- Casa Museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- Passeig en bicicleta o a peu pel passeig marítim
- Santuari i Parc de la Misericòrdia

## Malgrat de Mar

### RESTAURANT CA LA CÈLIA

C/ Mallorca, 73

Tel. 93 761 09 68

[celmar@celmarscp.e.telefonica.net](mailto:celmar@celmarscp.e.telefonica.net)

Planxades de peix i marisc,

mariscades, sarsueles, suquets,

vieires amb foie fresc, tonyina amb

foie. Peixos a la sal, amb crema

de ceps, al forn i a la donostiarra.

Marisc fresc.

### RESTAURANT LA TORRETA

Av. Costa Brava, 79

Tel. 93 761 05 46

[info@restaurantlatorreta.com](mailto:info@restaurantlatorreta.com)

Dimecres tancat

#### Plats:

Tronc de lluç al forn

15,50€ (IVA inclòs)

Orada al forn

13,50€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT VISTA MAR

Passeig Marítim, 46

Tel. 93 765 37 13

Obert només la temporada d'estiu i tots els dies de la setmana

Musclos a la marinera, al vapor o

amb vinagreta. Rap, llobarro i altres

peixos a la planxa o a la marinera.

Gambes a la planxa, graellada de

peix, fritada de peix.



## RESTAURANT L'ARC TAPES

Passeig Marítim, 30

Tel. 639 313 074

Dilluns no festius tancat

Peix fresc (orada, llobarro, corbina, etc. segons el mercat) al forn, a la planxa o a la sal.

Marisc a la planxa segons el mercat, cloïsses, navalles, escopinyes i musclos.

## RESTAURANT BEI PEPE

Passeig Marítim (al costat de l'Hotel Maripins)

Tel. 93 765 42 41

carmoreno69@yahoo.es

**Menú per a dues persones:**

**Primer plat:**

Assortit de peix fregit: calamarsos, sonsos, croquetes de peix, calamars a la romana, musclos i escopinyes

**Segon plat:**

Mariscada: 2 gambes fresques, 2 escamarlans, 2 llagostins, 1 llagosta, 1 sèpia, 1 calamar, 2 navalles, musclos, cloïsses i escopinyes

**Postres de la casa**

Pa torrat, vins de la regió de la nostra enoteca i cafè

Preu: 39€ per persona, per a dues persones 78€ (IVA inclòs)

## Altres visites recomanades al municipi:

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



## El Masnou

### RESTAURANT MOLL-OEST

Port Esportiu, 66

Tel. 93 540 29 11

www.molloest.com

coloma@xcoloma.es

Dilluns, dimarts, nits de dimecres i diumenge tancat

Musclos mitjans al vi blanc DO Alella  
Tonyina vermella amb algues i  
tempura cruixent amb maionesa de  
wasabi

Preu: 29€ (IVA inclòs), begudes no  
inclòses

El menú s'ofereix tant al migdia com  
a la nit

### RESTAURANT EL SALERO DEL PORT

Port Esportiu, 85-86

Tel. 93 540 51 54

www.elsalerodelport.com

elsalerodelport@hotmail.com

**Mariscada Salero:** musclos,  
escopinyes, gambes, escamarlà,  
calamarsets, navalles i sèpia

Preu: 32,40€ (IVA inclòs)

El preu inclou cafè (no inclou  
begudes)

El menú s'ofereix tant al migdia com  
a la nit

## RESTAURANT ORFILA

C/ Roger de Flor, 43

Tel. 93 555 01 88

www.restauranteorfila.es

info@restauranteorfila.es

Dimecres a la nit i diumenge tot el  
dia tancat

**Tapes:**

Calamarons farcits amb la seva  
tinta

Daus de salmó en sashimi

Caneló de peix i marisc amb  
beixamel de gambes

Preu: entre 2 i 5€ la tapa (IVA  
inclòs), inclou copa de vi

Les tapes s'ofereixen a la nit

## EL RESTAURANT - CLUB NÀUTIC EL MASNOU

Passeig Marítim, s/n. Edifici Club

Nàutic

Tel. 93 555 29 09

www.elrestaurant.es

info@elrestaurant.es

Nits dels diumenges i dilluns tancat

**Plat:** Saltat de calamars de la costa  
amb gambes

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

## RESTAURANT LA SANTA

Port esportiu, 74-75

Tel. 93 555 16 03

www.lasantarestaurant.com

info@lasantarestaurant.com

Diumenge nit, dilluns nit i dimarts nit tancat

### Pica-pica:

Pa de coca del Maresme amb tomàquet

Amanida de l'hort amb crudités de verdures i llom de tonyina confitat

Croquetes casolanes de gambes

Anells de calamar fresc a l'andalusa

Musclos de roca al vapor amb oli d'oliva verge

### Principal:

Paella d'arròs a l'estiu mariner

### Postres:

Sorbet o gelat artesà

Aigua i vi blanc DO Alella inclosos

**Preu: 30 € (IVA inclòs). El menú s'ofereix tant al migdia com a la nit**

## RESTAURANT TRESMACARRONS

Av. del Maresme, 21

Tel. 93 540 92 66

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

[tresmacarrons@tresmacarrons.com](mailto:tresmacarrons@tresmacarrons.com)

Dilluns tancat

### Tapa:

Escamarlà obert amb aigua de mar i cítrics

**Preu: 7 € (IVA inclòs), beguda no inclosa**

**La tapa s'ofereix tant al migdia com a la nit**

## RESTAURANT XARCUTERIA COLOMA

Port Esportiu, 17

Tel. 93 555 51 02

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

[coloma@xcoloma.es](mailto:coloma@xcoloma.es)

Sopa freda i cremosa de gambes

vermelles d'Arenys

Arròs a banda amb cloïsses i allioli

suau

**Preu: 25 € (IVA inclòs), begudes no incloses**

**El menú s'ofereix tant al migdia com a la nit**

### Altres visites recomanades al municipi:

- Museu Municipal de Nàutica del Masnou i Espai d'Art Cinètic Jordi Pericot. Tel. 93 557 18 30  
[museu.nautica@elmasnou.cat](mailto:museu.nautica@elmasnou.cat)  
C/ Josep Pujadas Truch, 1A
- Ruta El Masnou, Terra d'indians. Edificis indians arreu del poble
- Cementiri del Masnou, un veritable museu a l'aire lliure, on s'hi pot trobar obres d'importants escultors, artistes i arquitectes destacats que van treballar al Masnou sota encàrrec de famílies importants

## Mataró

### La Ruta del mar

La ruta del mar permet descobrir amb una pinzellada la vinculació de Mataró amb el mar: la seva història marítima i naval, l'entorn natural de la costa, les transformacions i modernitzacions del litoral i també els personatges històrics de la ciutat relacionats amb el mar. És una ruta plena d'anècdotes inesperades i de dades sorprenents que descobrireu tot passejant a la fresca al costat del mar, protagonista d'aquest recorregut per la història.

**Dia i hora: 15 de juliol a les 19 h**

**Preu: Gratuït**

**Punt de Trobada: Ermita de Sant Simó**

Organitza: Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró

### Fira d'atraccions infantil.

**Del 15 de juny al 15 de juliol al Port de Mataró**

**Acompanyament musical especial a les terrasses del port mentre duren les Jornades**

Organitza: Gremi d'Hostaleria i Turisme Mataró i Maresme

## BISTROT DU PORT

Local 21-22 Port de Mataró

Tel. 93 755 12 61

Risotto a la llimona amb llagostins Tonyina Bluefine amb puré de carabassa a l'essència de carn i oli de fum

**Postres:** Illa Flotant (crema anglesa amb blanc d'ou i caramell)

Pa, aigua, vi de la casa i cafè

**Preu: 38 € (IVA inclòs)**

## RESTAURANT CAN ROSENDO

Local 15-16 Port de Mataró

Tel. 93 790 76 13

Torradeta de salmó marinat i torradeta de bacallà

Calamarsons frescos saltats amb favetes

Lluç de palangre a la donostiarra amb gamba d'Arenys i cloïsses

Postres de la casa

Vi de la casa

Cafè o tallat o infusió i pa inclòs en el preu

**Preu: 28 € (IVA inclòs)**



### RESTAURANT EL PORTET

Local 26-27 Port de Mataró

Tel. 93 755 16 96

Graellada de verdures de l'horta amb llagostins o calamarsos de costa arrebossats a l'andalusa o xatonada amb bacallà, tonyina, anxoves i romesco o broqueta de llagostins marinats amb musclos de roca

Rap a la marinera amb cloïsses i pinyons o llobarro fresc a la brasa amb verdures o arròs caldós amb llamàntol

Gelat de bescuit regat amb xocolata calenta o sorbet de llimona gelat o 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)

### RESTAURANT NORAI

Local 32 Port de Mataró

Tel. 93 790 75 65

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

[info@restaurantnorai.com](mailto:info@restaurantnorai.com)

Sonsos fregits

Amanida de marisc

Mariscada: ½ llamàntol, gamba, escamarlà, llagostí, navalla, musclos i cloïsses

Taronja caramelitzada al Grand

Marnier o pinya amb crema catalana

Vi, copa de cava Brut Nature

Aigua, cafè o infusió

Preu: 46€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT TONI 3

Local 17 Port de Mataró

Tel. 93 790 24 17

Carpaccio de pop amb vinagreta de cítrics o canelons de "cabra de mar amb encenalls de parmesà, o bé amanida tèbia de vieires

Suprema de lluç a la costera o

suquet de llamàntol

Postres de la casa i artesans

Vi o cava de la casa

Pa, aigua, cafè o tallat o infusió

Preu: 45€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT BOCCA

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

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

[bocca@boccarestaurante.com](mailto:bocca@boccarestaurante.com)

Menú degustació (servei muntat individualment de tots els plats)

Musclos de roca amb sopa freda de tomàquet del Maresme perfumat amb vodka i mosaic d'hortalisses

Tàrtar de tonyina vermella amb

bruney d'alvocat i mango amb

torrades de tramenzino

Parmentier de patata amb tòfona

d'estiu, espàrrecs verds, carxofes,

llagostins i petxines de pelegrí

Hamburguesa de rap amb verdures

en textures

Bacallà confitat amb peus de porc

desossats i alls tendres

Sopa de cítrics amb maduixes del Maresme i xarrup de poma Granny Smith

Beguda, pa i cafès no inclosos

Preu: 40€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10

Tel. 93 798 28 92

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

Sipionets saltats amb favetes

tendres i espàrrecs verds

Suprema de llobarro al forn amb

patates

Crep de bescuit amb xocolata

calenta o xarrup de mandarines

Pa, una beguda i cafè

Preu: 21,75€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT EL PATI DELS MUSCLOS

C/ d'en Pujol, 14

Tel. 93 790 55 90

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

[reserves@elpatidelsmusclos.com](mailto:reserves@elpatidelsmusclos.com)

A escollir entre dos menús:

**Opció 1:**

Amanida de salmó o carpaccio de

salmó

Safata de musclos amb sèpia o

safata de musclos amb popets

Pastís de formatge casolà

Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 25€ (IVA inclòs)

**Opció 2:**

Amanida El Pati o brandada de bacallà

Calamars farcits de marisc o popets amb ceba

Crema catalana casolana

Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 22€ (IVA inclòs)

### RESTAURANT MUNDIAL

Camí Ral, 548

Tel. 93 798 15 97

[www.restaurantmundial.es](http://www.restaurantmundial.es)

[info@restaurantmundial.es](mailto:info@restaurantmundial.es)

Còctel de marisc

Calamarsons a l'andalusa

Safata de capricis de marisc

Postres especials Mundial

Pa, aigua, vi i cafè o infusió

Preu: 50€ (IVA inclòs)

Mínim 2 persones



## NUUS RESTAURANT HOTEL ATENEA PORT

Passeig Marítim, 250

Tel. 93 222 60 06

www.grupbonanova.com

restaurant.ateneaport@cityhotels.es

### Menú:

(a escollir un plat de cada grup)

### Primer plat:

Amanida de llagostins saltats i pernil d'ànec curat o bé tapes de peix i marisc: bunyols de cabra de mar, croquetes de calamar amb la seva tinta i bunyols de bacallà, tots fets a casa

### Segon plat:

Turbot a l'estil Santurce o bé arròs a banda amb llamàntol i daus de peix

### Postres:

Brownie de xocolata amb crema de gingebre o bé assortit de gelats cítrics

### Celler:

Aigua mineral, servei de pa, cafè o infusió

Ví Marqués de Altillio DO La Rioja

Cava Rubinat DO Cava

Ví i cava, una ampolla per a cada 4 persones

Preu: 32€ (IVA inclòs)

## RESTAURANT SANGIOVESE

C/ Sant Josep, 31

Tel. 93 741 02 67

www.sangioveserestaurant.com

info@sangioveserestaurant.com

Escopinyes Sangiovese, coca de sardines amb pebrots escalivats, tempura de musclos de roca amb romesco i calamarcets amb la seva tinta

Amanida de meló amb pernil d'ànec i llagostins

Saltejat de calamarsons amb favetes tendres

Risotto de sèpia amb cloïsses

Bacallà confitat amb espinacs

tendres i mussolina de poma

Peus de porc cruixents farcits amb

llamàntol

Sopa de maduixes amb gelat de

iogurt amb llimona

Preu: 42,50€ (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades al municipi:

- Diferents rutes i visites guiades: Mataró de la indústria tèxtil al TecnoCampus; El modernisme a Mataró; Salve lluro. La ciutat romana a través dels sentits; Ruta per la història de Mataró, i rutes audioguiades per Mataró: comercial i patrimonial.

### Més informació i inscripcions:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

turisme@ajmataro.cat

## Montgat

### MARISQUERIA CAN FERNANDO

C/ Santa Victòria, 29

Tel. 93 469 44 66

Dilluns i dimarts tancat

### Mariscada per a dues persones:

cloïsses, musclos de roca, escopinyes, navalles, gambes vermelles, escamarlans, bou de mar i boques  
Preu: 24€ per persona o bé 48€ per a dues persones (IVA inclòs)

### RESTAURANT CAN FAVA

C/ del Mar, 38

Tel. 93 469 80 94

Primer: Carpaccio de bacallà

Segon: Orada a l'espatlla

Portres: Tiramisú de la casa  
Vi El Coto (DO Rioja) o Cava Brut Avinyó

Preu: 25€ (IVA inclòs)

El menú s'ofereix a tots els migdies i les nits de divendres i dissabte



## RESTAURANT EL 9 RACÓ DE MONTGAT

C/ Pau Alsina, 20

Tel. 93 469 31 07

elnouracodemontgat@gmail.com

Dilluns tancat

Primer: Tallarines de marisc amb llamàntol

Segon: Caldereta de lluç

Postres: Lioneses de nata

Vi blanc i aigua

Preu: 24,50€ (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades al municipi:

- Ruta marítima: Passejada pel passeig marítim i pel casc antic de Sant Joan, el barri dels pescadors. Visita a l'església de Sant Joan, al pòsit de pescadors (a les 13 h subhasta del peix), a la torre de guaita i al turó de Montgat (primer túnel ferroviari perforat a l'estat espanyol). Acabem el dia a la caleta dels surfistes per gaudir de la posta de sol.
- Ruta interior: Iniciem la ruta a l'Ermita de Sant Martí, travessem el parc del tramvia i arribem fins a les Bateries, on hi ha el Parc mirador de les Bateries. Al cim d'aquet turó, on s'hi assentaven les instal·lacions militars, encara hi resten un parell de canons.



## Premià de Mar

### RESTAURANT L'ONA

Port de Premià, s/n

Tel. 93 752 21 81

[www.restaurant-ona.com](http://www.restaurant-ona.com)

Copa de cava amb croquetes de rap i gamba

Sopa de peix o amanida xatonada

Graellada de peix o paella de

llamàntol

Coca del Maresme casolana o sorbet de Llimona amb cava

Aigua, vi, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 39€ (IVA inclòs)

### CAN FORMATGER

C/ Unió, 13

Tel. 93 752 54 28

Dilluns i dimarts tancat

**Plats:**

Canelons de peix i marisc amb la seva velouté de peix

Farcelllet de gambes i bolets

Els plats s'ofereixen el cap de

setmana

### Altres visites recomanades al municipi:

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

### BAR RESTAURANT MIRAMAR

Camí Ral, 109

Tel. 93 752 29 70

[noemi.orca@yahoo.es](mailto:noemi.orca@yahoo.es)

Dimecres no festius tancat

**Primer plat:** Salpicó de marisc o cocktail de gambes

**Segon plat:** Fritada mediterrània o lluç fresc a la basca

Beguda, pa i postres

Preu: 15€ (IVA inclòs)

El menú s'ofereix el cap de setmana

## Sant Andreu de Lllaneres

### RESTAURANT PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100

Tel. 93 792 69 02

[Jaumepinsmar@telefonica.net](mailto:Jaumepinsmar@telefonica.net)

Gambes o escamarlans saltats

Cua de rap al forn o a la marinera

Coca de Lllaneres

Vi blanc DO Penedès

Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 44€ (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades al municipi:

- Port Balís
- Museu Arxiu de Sant Andreu de Lllaneres
- Edificis modernistes

## Sant Vicenç de Montalt

### RESTAURANT LA CALETA

Passeig del Marquès de Casariega, 45

Tel. 93 791 16 58

[mcosta@llavaneres.es](mailto:mcosta@llavaneres.es)

Durant la temporada d'estiu obert tots els dies

**Plats:**

Graellada de peix i marisc

Sarsuela

Peix al forn (llobarro o turbot)

Calamars a la romana o a la planxa

Sèpia

Lluç o rap a la marinera, a la basca o a la planxa

Gambes, escamarlans, llagostins,

cloïsses, navalles

Paella

Preu: entre 25 i 45€ (IVA inclòs)

### Altres visites recomanades al municipi:

- Passeig del Marquès de Casa Riera
- El casc antic



## Teià

### RESTAURANT LA BONA ESTRELLA

Pg. La Riera, 142

Tel. 93 540 25 50

labonaestrella@hotmail.es

Dilluns tancat

#### Aperitiu de la casa

**1r plat:** Amanida de llagostins

**2n plat:** Tatakí de tonyina

Vi blanc de la casa

Postres i cafè

Preu: 33 € (IVA inclòs)

El menú s'ofereix de dimarts a dissabte al vespre, i dissabtes i diumenges al migdia

#### Altres visites recomanades al municipi:

- La ruta del vedat
- Parc arqueològic Cella Vinària
- Centre d'Accollida Turística

## Vilassar de Dalt

### RESTAURANT EL RACÓ DE CAN FELIU

C/ Àngel Guimerà, 41

Tel. 93 753 29 16

www.elracodecanfeliu.com

info@elracodecanfeliu.com

Amanida de salmó fumat i ous de guatlla a la Mòdena o pinxo de croquetes casolanes de llagostins i bolets o calamars a l'andalusa amb fons de tomàquet

Suquet d'orada amb musclos i cloïsses o carpaccio de bacallà amb tàrtar de tomàquet i olivada o bacallà gratinat amb mussolina de taronja

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)

#### Altres visites recomanades al municipi:

- Forns romans la Fornaca
- Museu Cau del Cargol
- Dolmen de la Roca d'en Toni

## Vilassar de Mar

### RESTAURANT BOTAVARA

C/ Colom, 76

Tel. 93 754 19 55

#### Plats a la carta:

Festival de closca (musclos, cloïsses, navalles i escopinyes a la planxa)

Paella de peix i marisc

Rap a l'estil Botavara

Lloritos fregits

#### ALTRES ESTABLIMENTS PARTICIPANTS:

#### CAN POCURULL, Xarcuteria i plats cuinats

C/ Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

Dilluns matí i dissabte tarda tancat

#### Plats:

Botifarra crua farcida de sèpia amb tinta  
Calamars farcits  
Bacallà a la llauna

#### Altres visites recomanades al municipi:

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





Jornades Gastronòmiques del

# PEIX i el MARISC

## al Maresme 2012



Edita:



Col·laboren:

- Ajuntament d'Arenys de Mar
- Ajuntament d'Argentona
- Ajuntament de Caldes d'Estrac
- Ajuntament de Canet de Mar
- Ajuntament de Malgrat de Mar
- Ajuntament del Masnou
- Ajuntament de Mataró
- Ajuntament de Montgat
- Ajuntament de Premià de Mar
- Ajuntament de Sant Andreu de Llvaneres
- Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
- Ajuntament de Teià
- Ajuntament de Vilassar de Dalt
- Ajuntament de Vilassar de Mar
- Sra. Gemma Ferran, sommelier
- Sra. Remei Ribas (L'àvia Remei)



Entitats:



Informació i menús a [www.costadebarcelonamaresme.cat](http://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](http://www.costadebarcelonamaresme.cat)

