



Costa
Barcelona

PROGRAMA 'TEMPS DE PÈSOLS' AL MARESME

De l'1 de març al 30 d'abril 2020

Temps de Pèsols

El pèsol, conegut també com "la perla verda del Maresme", és un dels llegums amb més tradició de la nostra comarca. Amb l'arribada de la primavera i el bon temps, els mesos de març i abril, nombroses localitats convoquen activitats de divulgació gastronòmica d'aquest producte de la terra, tan preuat com valorat a la cuina i a la taula.

El pèsol del Maresme ha estat catalogat com a producte singular de la comarca i es mereix ser el protagonista de les Jornades Gastronòmiques "Temps de Pèsols", en les quals podeu gaudir de la degustació de menús i plats elaborats amb pèsols del Maresme en restaurants, comprar exquisideses a comerços artesanals i omplir el cistell directament de productors.

Caldes d'Estrac

Pesolada a Caldes d'Estrac

Ruta gastronòmica de la tapa del pèsol

dia 15 de març

En què consistirà? Cada restaurant adherit a la ruta de la tapa del pèsol cuinarà una tapa amb el pèsol de la floreta que s'oferirà de 12 h a 15 h el dia 15 de març en els restaurants.

On reservo la meva tapa? Només caldrà fer la reserva anticipada per a les tapes dels diferents restaurants al web municipal www.caldetes.cat/pesolada.

Cal presentar al restaurant el full imprès amb la teva reserva de tapes i restaurants.

Quin preu tindrà? Cada ració de tapa costarà 5 euros i inclourà una tapa i una consumició .

On compro els tiquets? Aquest any es paga directament a cada establiment el mateix dia que es fa la ruta.

Sorteig: l'Associació de Restauradors organitza, amb el suport de l'Ajuntament, un sorteig d'un dinar o sopar per a dues persones en un dels restaurant adherits a la Pesolada. El participant ha de tastar tres menús dels restaurants que vulgui, adherits a la Pesolada de Caldes, durant els mesos de març i abril. El restaurant li posarà un segell a la butlleta. En finalitzar ha de dipositar la butlleta a l'últim restaurant amb totes les dades. Les butlletes es podran trobar a tots els restaurants. Comunicarem el resultat en finalitzar la Pesolada, a mitjans de maig, en el web www.caldetes.cat i a través de les xarxes.

Tapes i restaurants adherits a la ruta del pèsol

1. Restaurant Can Suñé
Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, les dues botifarres, cebeta, allets tendres i la picada de nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles
2. Restaurant El vellard
Ceviche de pèsols sobre sopa freda de tomàquet
o
Croqueta de pèsols i botifarra negra
3. Restaurant Fonda Manau
Pèsols de la floreta ofegats amb sèpia d'Arenys
4. Pizzeria Estrac
Pèsols de la floreta i carxofes del Maresme ofegats a l'estil Emma
5. Restaurant Voramar
Pèsols, amb sèpia de costa i carxofes del Maresme a l'estil Voramar
6. La Tasqueta de Caldes
Torradeta amb tàrtar de bacallà, tomàquet, ceba tendra i pèsol de la floreta amb oli confitat de gingebre
7. Dynamic Hotels
Pèsols de la floreta amb tonyina DO Balfegó marinada amb taronja

Restaurants:

Restaurant Can Suñé

Callao 4

Tel. 937910051

Menú:

MENÚ PESOLADA 2020. MARÇ-ABRIL

Per començar

Amanida d'espínacs i canonges amb poma, panses, xampinyons i formatge fresc d'Arenys de Munt vinagreta de coriandre.

Seguirem amb Canelons de peix i marisc i crema de cranc amb cruixent de formatge i com a plat plat principal

Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, les dues botifarres, cebeta, allets tendres i picada de nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles

Les postres

Bomba de salero. Pastís de nata i crema regat amb xocolata calenta

Celler a escollir entre:

*Marquès d'Alella blanc. DO Alella. Pansa blanca 100%

*Finca Renardes. DO Penedès. Ull de llebre, de vinyes velles, amb una part de samsó i un toc de cabernet sauvignon

*Gran Feudo rosat Chivite . DO Navarra. Garnatxa 100%

*Cava Parató brut. DO Penedès. Parellada, macabeu i xarel·lo

Aigües, cafè o infusions

Coca de pa torrada feta al nostre obrador per sucar amb tomàquet

Preu per persona 36.00 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Obert els migdies de dimecres a diumenge i la nit del dissabte

VI: Raventós d' Alella Pansa Blanca

Preu per persona 36.00 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Obert els migdies de dimecres a diumenge i la nit del dissabte

Pizzeria Estrac

Camí Ral, 5

Tel. 937913188

Menú, plats, per emportar:

1r Plat:

Pèsols del Masresme ofegats amb carxofes del Prat, botifarra negra i blanca esparracades

2n Plat:

Canelons de rostit amb foie i beixamel de tòfona

Postres:

Sorbet de mandarines de Cabrera de Mar

Aigua, pa, vi i cafè o infusió

Vi: Pansa Blanca (Raventós d' Alella) i Cava Parxet d' Alella Cuvée ecològic

Preu: 28 €

Obert caps de setmana

divendres nit 20.30 h

dissabte migdia 13.30 h i nit 20.30 h

diumenge migdia 13.30 h

No es fan reserves

Pèsols del Maresme ofegats amb carxofes del Prat, botifarres negra i blanca esparracades

Pizza de pèsols amb botifarra blanca i negra

Restaurant Can Manau (antiga Fonda)

C/ Sant Josep, 11

Tel. 937910459

Menú:

Tastet del dia

Amanida de tres enciams amb vinagreta

fresca i ànec (foie i pernil)

Pèsols del Maresme ofegats amb costella

de porc i botifarres (negra i del perol)

Copa de crema de taronja i maduixes

Aigua. Vi blanc Raventós d' Alella Clàssic

Preu: 32,50 € IVA inclòs

Vi: Raventós d' Alella Pansa Blanca

Preu: 32,50 €

Obert els migdies de dimecres a dilluns i nits de divendres i dissabte www.manau.cat

Dynamic Hotel

Carrer de la Santema, 25
Tel. 931 160 660
www.dyhotels.com

- Minihamburguesa de pa de pèsol amb crema de la floreta i hamburguesa de botifarra de perol
- Crema freda de pèsols de la floreta
- Arròs amb trompetes de la mort, papada ibèrica i pèsols
- Tonyina DO Balfegó amb pèsols del Maresme
- Ofegat de popets amb pèsols

Postres

Vi: Raventós d'Alella TINA 20. 100% Pansa blanca

MENÚ 28 € IVA inclòs

Pack Dynamic Hotels Pesolada

Inclou: Nit d'hotel, copa de benvinguda, esmorzar, activitats dirigides. **Preu pack: 90 €**

Horari restaurant

Migdia de dimarts a diumenge 13.00 h a 16.00 h

Nits divendres a dissabte de 20.00 a 23.00 h

Restaurant Marola

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00
www.restaurantmarola.es

Aperitiu Marola amb vermut de la casa

Coca de pa torrada amb tomàquet

Pèsols del Maresme ofegats a la catalana

Llobarro al forn amb base de patata i ceba o calamars farcits i gambes estil Marola

Xarrup de llimona

Vi: Raventós d'Alella Pansa Blanca

Aigua Sant Aniol

Cafè Brasilia

Preu per persona 38 € (IVA inclòs)

Obert migdia de dimecres a dilluns i les nits de divendres i dissabte. Dimarts tancat

La Tasqueta de Caldes

La Riera, 10
Tel. 93 791 32 72 / 661 666 262
latasquetadecaldes@gmail.com

- Crema de pèsol de la floreta amb cruixent de botifarró d'arròs
- Carpaccio de peus de porc amb ceps i escalunyes
- Estofat de pèsols de la floreta amb botifarra negra, cebeta tendra i fonoll amb llom de bacallà confitat
- Pa de coca d'oli torrat amb tomàquet de pa Solà inclòs
- Postres:
 - » Sorbet de pomada / ginet fet a casa
 - » Pastisset sorpresa de La Tasqueta
 - » Coulant de xocolata artesà (apte per a celíacs)

» Begudes i cafès no inclosos
Vi: AA Alta Alella. PB orgànic White wine 2018
Preu per persona 29 € (IVA inclòs)
(mínim 2 persones)
Horari de cuina:
De dimarts a dissabte de 20.00 a 22.45 h
divendres, dissabte i diumenge de 13.00 a 15.45 h

Sant Andreu de Llavaneres

21a FESTA DEL PÈSOL GARROFAL

A l'abril, amb un munt d'activitats per a tots els públics:

Taller de cuina de pèsol garrofal

Sortida de botigues al carrer

Passejades en poni per a infants

13è Sopar del pèsol organitzat pel restaurant Vil-la Minerva

FIRA DEL PÈSOL amb parades de venda de pèsols i altres productes d'alimentació

LLAVAMASTERXEF. Concurs de cuina per a equips de totes les edats amb 3 proves: «La caixa sorpresa», «Plat de pèsol garrofal» i «Les bones postres» . Categories de participació: general i júnior. 4 premis de 100 € cadascun.

Anem a jugar! Activitat infantil amb recuperació dels jocs tradicionals de cucanya

PESOLADA POPULAR. Degustació dels pèsols ofegats i coca de Llavaneres.

Per participar al Sopar del pèsol i al concurs de cuina Llavamasterxef cal inscripció prèvia, que es pot fer a través del formulari que trobareu al web municipal www.ajllavaneres.cat

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS A LA DEGUSTACIÓ

Pèsols de Llavaneres

CAN JAUME canjaume.cat

CLUB NÀUTIC EL BALIS rtclubnauticbalis@gmail.com

EL RACÓ DE CAN PERICH canperich.cat

MASIA BARTRÈS cateringmasiabartres.com

PINS MAR restaurantpinsmar.com

EL RACÓ DEL NAVEGANT www.elracodelnavegant.com

LA RIERA lariera.restaurant

TAVERNA DEL PORT latavernadelport.com

VIL-LA MINERVA vil-laminerva.com

Coca de Llavaneres

PASTISSERIA SALA pastisseriasala@gmail.com

PASTISSERIA LLAVANERES pastisseriallavaneres.com

Beguda
EL VERMUT www.tintoarroyo.com
HORTA GRAUPERA/EL PETIT CELLER DE LLAVANERES hortagraupera.com

20a MOSTRA GASTRONÒMICA DEL PÈSOL I LA COCA DE LLAVANERES

Del dilluns 1 al dimarts 30 d'abril

Els restaurants participants a la Mostra ofereixen diferents menús que inclouen pèsols de Llavaneres

Restaurants:

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís

Tel. 937926960
restaurant@canjaume.cat
<http://www.canjaume.cat>
Vi: DO Alella
Dimecres tancat

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24-25-26

Tel. 937928613
info@elracodelnavegant.com
<http://www.elracodelnavegant.com>
Vi: DO Alella
Tancat diumenge nit i dilluns

RESTAURANT LA CALETA

Pg. Marquès de Casa Riera, 45
Tel. 937911658
costalm@ajllavaneres.cat
Vi: DO Alella
Obert tots els migdies excepte dimarts

LA TAVERNA DEL PORT

Port Balís, local 11
Tel. 93 792 73 03
Vi: DO Alella
tavernadelport@gmail.com

RESTAURANT MAS NADAL

Veïnat d'Avall, 8
Tel. 93 792 72 44
www.masnadal.com
info@masnadal.com
Vi: DO Alella
Obert les nits de divendres i dissabte i tots els migdies excepte dimarts

MASIA BARTRÈS

Passeig Bellaire, 48
Tel. 93 792 70 01
anna@cateringmasiabartres.com
Vi: DO Alella

RESTAURANT LA RIERA

Pg. Joaquim Matas, 51
Tel. 937952517 web: lariera.restaurant
Vi: DO Alella
Obert de dilluns a dissabte de 13 a 15.30 h

EL RACÓ DE CAN PERICH

Munt, 59
Tel. 937929793
lluiperich@movistar.es
Vi: DO Alella
Menú (de divendres a diumenge, durant l'abril o dies entre setmana per encàrrec previ):

RESTAURANT L'OLIVER

Port Balís, local 23 Port Nou
Tel. 937926934
alex.loliverbalis@gmail.com
www.loliverbalis.com
<https://es-es.facebook.com/oliverrestaurant.elbalis/>
Vi: DO Alella
Obert cada dia migdia i nits nits de divendres i dissabte

Altres establiments:

ROTISSERIA CA L'ARNAU

Pg. Joaquim Matas

Tel. 666703693
arnauhp@telefonica.net
Obert dissabte i diumenge

MENJARS CUI TS ROSETA

Tel. 937926164
andreurodenas@hotmail.com
<http://menjarsroseta.wordpress.com>

HORTES I PASTISSERIES CERTIFICADES

HORTA GRAUPERA

Tel. 937928597
moragraupera@hotmail.com
www.hortagraupera.com

HORTA MARCÓ

Tel. 937927423
canmarcohorta@gmail.com
www.hortamarco.com

HORTA PERA-VIVÁN

Tel. 937926449
peralopezlaura@gmail.com

HORTA RABASSA

Tel. 937926771
frabassa@gmail.com

HORTA XAVIER AMAT

Tel. 607286507-608686058
vado1954@gmail.com

PASTISSERIA SALA

Tel. 937926048
patisseriesala@gmail.com

PASTISSERIA LLAVANERES

Tel. 936253526
info@patisseriallavaneres.com
www.patisseriallavaneres.com/

Més informació: ajllavaneres.cat

Alella

Restaurants:

Restaurant Can Balcells

c/ Charles, Rivel, 6 - 8

Tel. 937379787

Plats:

Bacallà skrey gratinat en alloli suau amb crema de pèsols del Maresme i fals corall

Vi: Raventós d'Alella - Pansa Blanca

Preu:

Altres:

Arenys de Mar

Restaurants:

Nou de Nou

C/ Sant Antoni, 9

Tel. 681338831

Menú, també a la carta:

El menú consta d'un primer plat a triar entre diferents opcions, igual que el segon plat on s'inclou el pèsol

Vi: Raventós d'Alella Pansa blanca

Preu: 19,90 €

Millor fer reserva. Dia de tancament: el dimarts

Pèsols amb calamars

Recepta:

Pèsols amb calamar

Ingredients:

-1 k de calamars

-400 gr de pèsols

-1 ceba

-2 alls

-1/2 got d'aigua

-1/2 got vi blanc Alella

-1 fulla de llorer

-sal, pebre i julivert al gust

RECEPTA:

Quan els calamars siguin nets, trinxem la ceba i els alls i els daurem amb oli d'oliva a foc lent, hi afegim els calamars tallats, els pèsols i el llorer. Hi donem una volta i hi afegim l'aigua i el vi blanc i salpebrem al gust.

Deixem al foc fins que els pèsols siguin cuits.

Servim calent amb julivert talladet i a gaudir del deliciós plat.

[Restaurant Voramar](#)

Paseig Musclera, 10

Tel 636505264

Plats:

Pèsols de la floreta ofegats amb botifarra negra

Vi: Raventós d' Alella Pansa Blanca

Preu: 19 €

Dimecres tancat. Reserva prèvia

[Argentona](#)

[Restaurants:](#)

[Atahualpa](#)

Carretera de Vilassar, 16 08310

Tel. 696450837

Plats:

Empanada de pèsols i bacallà amb puré de pèsols

Vi: The wine of the city. DO Alella

Preu: empanades € 2,50 bacallà 15 €

Oberts de dimarts a diumenge de 12 a 17 h i dijous, divendres i disabtes de 20 a 24 h

Empanades de pèsols amb ceba, porro, api i parmesà

[Calella](#)

[Experiència gastronòmica](#)

[Concepte - Artesà de la cuina](#)

Bruguera, 224

699108844

Cursos i taller:

Pèsols del Maresme amb tripa de bacallà i cocotxes de bacallà amb el seu pil-pil

Pèsols amb papada cuita a baixa temperatura i gamba d'Arenys

Calamar fresc farcit de pèsols i peus de porc

Pèsols a la catalana

Preu: 30 €

Cal reserva

[El Masnou](#)

[Experiència gastronòmica](#)

[El Cullerot](#)

C/ Sant Felip, 45

935409741

Show Cooking amb degustació:
Plats d'estar per casa amb pèsols
Preu: 20 €
Dia del taller de cuina: dimarts 17 de març a les 19 h
Cal reserva prèvia

Malgrat de Mar

Restaurants:

Morro fino tasca contemporánea

c/ Mallorca, 2

Tel. 937611870

Menú

Farem un plat de pèsols al nostre menu del migdia:

creació diària d'un pla de pèsols

Vi: Alta Alella. Pansa Blanca

Preu: preu del menú 15 € de dimarts a divendres i 18,50 € caps de setmana

Dilluns tancat, cal reservar els caps de setmana, farem aquest plat al migdia

Mataró

Restaurants:

El Pati Guanyabens

Carrer Barcelona, 33 08301

Tel. 937906162

Menú:

Crema de pèsols del Maresme amb melós de vedella i cruixent de calçots

Vi: Roura Sauvignon Blanc. DO Alella

Preu: plat principal inclòs al menú dels dissabtes amb suplement de 2,90 €

menú de 14.90 € -IVA inclòs (primer, segon, postres o cafè i beguda)

Nuus Restaurant

Passeig Marítim, 324

Tel. 664459946

Menú:

Menú Jornada del Pèsol

Primers plats a escollir-ne un:

Crema de pèsols amb festucs garrapinyats

Hummus de pèsols amb germinat de raves i torrades d'olives negres

Pèsols ofegats amb calamarsos

Segon plat a escollir-ne un:

Botifarra negra amb pèsols i ceba caramel·litzada

Sèpia amb patates i pèsols – Plat de Mataró

Suprema de bacallà amb parmentiere de pèsols a la menta

Les postres, a escollir-ne una:

Sorbet al gust

Brownie de xocolata

Amanida de fruites naturals

Pa, aigua ½ L o refresc o ½ L de vi de la casa o 1/3 L cervesa barril

Vi: d'Alta Alella Roura DO Alella

Preu: 20 €

Cal reservar i nombre de menús

De dilluns a divendres migdia, inclou pa, aigua ½ L o refresc o 1/2 L de vi de la casa o 1/3 L cervesa barril
Divendres nit a diumenge, begudes a part

Garlic

Esteve Albert 43

Tel. 931526008

Plats:

Llaminera ibèrica amb crema de pèsols i pernil ibèric i chutney de pinya

Vi: Raventós d' Alella Pansa Blanca

Preu: 9,90 €

Tancat dimarts

Recepta:

Llaminera ibèrica amb crema de pèsols i chutney de pinya al romaní

Ingredients (4 comensals)

- 1-2 filets de porc (segons mida)
- 250 g de pèsols del Maresme
- 75 g de pernil ibèric
- 200 ml de brou de pernil
- 1 ceba
- 3 grans d'all
- Nou moscada
- Gingebre molt
- Pebre negre
- Farigola
- Oli d'oliva verge extra
- Sal negra
- Sal

Chutney de pinya

- 1 ceba
- ½ pinya
- Anís estrellat
- Clau d'olor
- Branca canyella
- 120 g sucre
- 100 g vinagre xerès
- Branca de romaní
- Una mica de sal i pebre blanc

Elaboració

Començarem fent el chutney ja que té un temps de cocció més extens.

Tallem la ceba a brunoise i en una cassola amb una mica d'oli fins que sigui transparent. Hi tirem la resta de ingredients, tot a foc mitjà remenant perquè no s'enganxi. Quan hagi absorbit l'aigua i agafi consistència de compota ja ho tindrem. Reservem a temperatura ambient.

Salpebrem el filet i el fem a la planxa o en una paella, amb una mica d'oli d'oliva verge extra. Comencem fent-lo a foc fort perquè es faci crosta, daurada i cruixent. Després reduïm el foc perquè la calor vagi penetrant i es faci per dins al gust. Nosaltres solem salpebrar poc a l'inici i a mesura que es va fent hi anem afegint les espècies perquè no es cremin, gairebé al final hi afegim la farigola i pebre negre.

Un cop fet el filet, retirem de la paella i reservem en calent, elaborem la salsa a la mateixa paella, hi afegim una mica d'oli perquè reculli els sucs que han quedat de la carn i fem a foc lent la ceba tallada en juliana i els grans d'all tallats en dos o tres trossos no gaire petits.

Quan la ceba estigui transparent, hi afegim els pèsols i el pernil trossejat, pugem el foc en un primer moment perquè els pèsols deixin anar l'aigua i després ho saltem a foc mitjà-baix fins que estiguin fets. Portem a ebullició el brou de pernil i ho aboquem al vas de la Thermomix o en un recipient apropiat per triturar amb els pèsols amb pernil fins a obtenir una crema fina i homogènia.

Emplatat

Tallem el filet a rodanxes amples, servim una base de crema de pèsols i pernil i col·loquem al centre del plat les rodanxes de filet. Escalfem el chutney de pinya al microones i servim una cullerada sobre la carn. Decorem amb una branqueta de farigola o romaní i acabem el plat amb una mica de sal negra.

Observacions

El filet amb crema de pèsols i pernil l'hem acompanyat avui amb mitja cullerada de chutney de romaní perquè hi donés un contrast de sabor. Una altra cosa que us volem comentar en referència a la crema de pèsols i pernil, encara que en aquest plat l'hem presentat com a salsa que acompanya la carn, és que és una crema que pots servir com a entrant, només hem d'augmentar proporcionalment els ingredients

Restaurant NOU-CENTS

Recepta:

SANDWICH DE TONYINA I FETGE D'ÀNEC FRESC GRILLÉ SOBRE CREMÓS DE PÈSOLS

INGREDIENTS I PASSOS PER A 4 PERSONES:

- ❖ 4 talls de tonyina de 1,5 cm de gruix
- ❖ 4 talls de fetge d'ànec fresc de 80 g aprox.
- ❖ Verdures del temps EQ (Tallades juliana) 120 g
Carbassa, carbassó, pastanaga, porro, ceba tendra al gust
- ❖ Sal Maldon
- ❖ Pensaments o flors del temps
- ❖ 200 g pèsols pelats
- ❖ 20 g porro tallat a juliana
- ❖ 30 g farina de cigrons
- ❖ 3 cl oli d'oliva verge
- ❖ 200 cl brou lleuger de verdures
- ❖ 20 cl crema de llet 35% MG
- ❖ Sal, pebre negre i nou moscada
- ❖ 4 ous, bullits a 65º

Elaboració i muntatge

Comencem pel cremós, la decoració, la guarnició i la part principal.

Cal escaldar els pèsols un minut i reservar. Una part és per decorar i la resta per triturar .

Cremós: en un pot fondo, cal torrar la farina de cigrons amb l'oli i incorporar de mica en mica el brou i els pèsols triturats fins lligar-ho, sal, pebre i nou moscada i acabem emulsionant amb la crema de llet, ho reservem calent.

Per a la guarnició, cal coure les verdures a juliana al dente, (amb paella sense oli) o vapor.

Decoració, fregim la juliana de porro i reservem amb paper absorbent i les flor.

Principal: en una paella antiadherent (sense oli) cal coure les escalopes de fetge i reservar-ho. S'ha de coure la tonyina foc fort poca estona, dos talls per persona.

Muntatge. Per aquest ordre, cremós al fons del plat, un tall de tonyina, l'escalopa de fetge amb sal Maldon, segon tall de tonyina, les serpentines de porro fregit i sal Maldon, disposem les verdures els pèsols i les flors.

Altres establiments:

COC & DELICATESSEN

Croquetes de pèsols del Maresme i botifarra del perol

Tel. 937 506 501

coc@clubcoc.com - www.clubcoc.com

IG: @clubcoc - FB:/coc.ludotecagastronomica

XXIII JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL PLAT DE MATARÓ

Pèsols amb sèpia i patates

Del 12 de març al 26 d'abril de 2020

Organitza: Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme

Premià de Mar

Restaurants:

El Paller

Torrent Malet 10

Tel. 937524168

Plats:

Pèsols a la catalana

Vi: Raventós d'Alella Pansa Blanca

Dimecres tancat

Saborós

Gran Via de Lluís Companys 213

Tel. 931 644 554

c/e: saborosrestaurant@gmail.com

Horari: de dimarts a diumenge 12.30 a 16.00 h; divendres i dissabte de 12.30 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h

Web: www.saboros.net

Temporada de pèsols

-*Chupito* de crema de pèsols, chutney de tomàquets i pols de pernil ibèric

-Amanideta de pèsols, vinagreta d'ametlles i sashimi de tonyina vermella marinada

-Cocotxes de bacallà arrebossades en panko, carpaccio de carxofes i escuma de pèsols i maracujà

-Botifarra de pèsols, sèpia i carn amb les seves salses sobre trinxat de patates

-Ceviche de llagostí, pèsols i llet de tigre a la xocolata

-Escuma de formatge, gelat de pèsol i melmelada de maduixes de Sant Pol

Tot acompanyat del nostre pa casolà de pèsols i nous

Dijous, divendres i dissabte al migdia i nit: 25 €

Vi: Raventós d'Alella Pansa Blanca. Xarel·lo (pansa blanca)

RECEPTA

CEVICHE DE LLAGOSTINS, KIKOS, PÈSOLS I LLET DE TIGRE A LA XOCOLATA

Per al ceviche de llagostins

2 llagostins núm.1 gruixut

1/2 llima
1/2 llimona
1 ceba tendra petita o vermella segons el gust
1 pebrot vermell lleugerament picant (si no agrada el picant, 1/4 de pebrot vermell)
2 branquetes de coriandre
6 beines de pèsols
1 polsim de sal
5 kikos
Per a la llet de tigre a la xocolata:
Caps i esclòvies dels llagostins
2 g goma xantana
10 g cacau
Pell 1 llimona i 1 llima
Suc de 1/2 taronja
30 ml d'oli d'oliva suau

ELABORACIÓ

S'han de pelar i desvenar els llagostins (cal treure el fil negre del llom amb una petita incisió).
Amb les esclòvies i els caps fer un fumet con 300 ml d'aigua, les pells de la llimona i la llima i el suc de 1/2 taronja.
Portem a ebullició, apaguem el foc i deixem infusionar uns 30-40 minuts. Cal escaldar-hi els pèsols 20 segons i refredar-los amb aigua amb gel.
Mentrestant s'ha tallar la ceba i el pebrot a juliana, i picar el colinadre, barregem-ho tot amb els sucs de la llima i la llimona, i deixem una mica de suc per als llagostins.
Quan el fumet estigui llest, cal colar-lo i emulsionar-lo amb oli, la goma xantana i el cacau.
Just abans de servir el plat, amanim els llagostins oberts a lloms amb el suc restant, hi afegim una mica de sal i ho deixem 2 minuts.
Emplatem els llagostins arrebossant en un costat els kikos. Cal posar els pèsols al plat, afegir-hi les verdures tallades amb els cítrics i salsar amb la llet de tigre a la xocolata. Decorem-ho amb algun brot o micromesclum.

Altres establiments:

LE PAIN TRANQUILLE, SCCL

Camí Ral 89,
Tel. 605 507 076
www.lepaintranquille.org
IG: @obradorlepaintranquille - FB:/lepaintranquille

Paella de sípia amb pèsol del Maresme

CAL RESERVA amb 3 dies d'antelació (cal trucar)

Tenim dues opcions:

Opció 1. Plat de paella per emportar. Divendres de 12-14 h i de 18-20 h i dissabtes de 12-14 h
Mínim 4 persones. 20 €/persona

Opció 2. Menú de pèsol per gaudir a l'obrador. Inclou: amanida, plat de paella, pa de llet de civada amb pèsol, bombonets de pèsol, vi de la casa i aigua.

Dissabtes i diumenges de 14-16 h, mínim 6 persones, màxim 8. 25 €/persona

Altres productes:

Mandonguilles veganes i sense gluten (amb traces) amb pèsols del Maresme. Envàs de 580 ml, 6 €

Panets de llet de civada amb pèsols. 100 g, 1,50 €

Bombonets de pèsol. 3 unitats 2,50 €

Sant Cebrià

Altres establiments:

Sauleda Càtering

Sot de Les Vernedes, 20 (Pol. Ind. Sot de les Vernedes). 08396

Tel. 937630330

Plats:

Pèsols amb sèpia, costella de porc i romesco

Preu: 7,50 €/ració

El plat està disponible a la nau de Sant Cebrià i, sota comanda, es pot recollir a la Pastisseria Sauleda del carrer Manzanillo, 20 a Sant Pol

Sant Pol de Mar

Restaurants:

El Molí

Consolat de Mar, 43. 08395

Tel 937603014

Plats:

Crema de pèsols del Maresme al gingebre amb mossets de parmesà

Pèsols del Maresme ofegats amb cloïsses, ceps i calamarsons

Pèsols del Maresme ofegats amb pernil ibèric i ceps

Llobarro al forn amb cloïsses i pèsols del Maresme

Vi: Origen Blanc. Masia Coll de Canyet

La Casa Nostra

La Riera, 13 08395

Tel. 937601162

Plats:

Penne Rigate Sperlinguese, amb bacó, ceba, pèsols del Maresme, crema de llet i parmesà

Vi: Invita Blanc. DO Alella

Preu: 11 €

Obertura: dijous i divendres, de 20 h a 23 h i dissabte i diumenge, de 13.30 h a 16 h

La Llosa

Abat Deàs, 28 08395

Tel. 937600316

Plats:

Pèsols ofegats a l'estil de La Llosa

Vi: Invita blanc. DO Alella

Preu: 20 €. Menú de cap de setmana i festius

Braseria - Pizzeria La Selva

C/ Nou, 50 . 08395

Tel. 937601122

Plats:

Pizza pesolada: amb pèsols saltats amb bacó i pernil ibèric

Pèsols del Maresme saltats amb pernil

Vi: Alella Marfil Blanc. Alella Vinícola

L'Ermita restaurant

Ctra. N-II, Km. 664. 08395

Tel. 937600051

Menú:

Cremós de pèsols del Maresme, ou escalfat, pernil gran reserva Duroc, pa saltat a la mantega i vel d'aigua amb la seva beina

Pèsols ofegats amb cansalada, escuma de múrgoles i saltat de calamarsos

Filet de porc amb textures de pèsols, botifarra del perol i escuma d'oli d'oliva

Suprema de lluç amb una crema de pèsols, pols de tomàquet i una salsa de vi d'Alella

Plats inclosos alternativament al menú setmanal L'Ermita

Vi: Alta Alella PB, Roura Rosat Merlot, AA PARVUS Syrah, Alta Alella Mirgin-Gran Reserva

"Reserva Especial" H-E St. Pol

Preu: 23 € (IVA inclòs)

Margot

Manzanillo, 15 08395

Tel. 937600302

Plats:

Pèsols amb sèpia i botifarra negra

Vi: Invita Blanc. DO Alella

Preu: 22,50 € Menú de cap de setmana

Plat disponible al menú de cap de setmana i festius

Terrassa restaurant Voramar

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques. 08395

Tel. 937600654

Plats:

Pèsols del Maresme amb sèpia de la costa (varietat floreta)

Vi: Invita Blanc. DO Alella

Altres establiments:

El Trencall

Consolat de Mar, 49. 08395

Tel. 937603642

Plats:

- Sèpia amb pèsols del Maresme

- Mandonguilles amb sèpia i pèsols

- Faves i pèsols

- Pèsols saltats amb pernil

Obert els caps de setmana

Melmelades Calada

Tobella, 42. 08395
937603710

Melmelada de pèsol. Elaborada amb pèsol del Maresme de la varietat Floreta. És una melmelada un xic densa i amb un sabor concentrat de pèsol, molt adequada per a les carns i ideal per combinar amb botifarra negra cuïta, o amb carpaccio de peu de porc.

Sauleda Càtering

Patisserie Sauleda
c. Manzanillo, 20
Es pot recollir amb comanda

Sant Vicenç de Montalt

Restaurants:

El Jardí del Vellard

Carrer Riera de torrentbó N 1
Tel. 937910003

Menú, plats:

Menú pesolada

Primers a triar:

Amanida primaveral de fruits vermells, pèsol cru, fruita seca i pernil ibèric

Crema de pèsols, llagostins i *chili*

Caneló de rostit, beixamel de tòfona i parmesà

Carpaccio de bou, mango, iogurt i mousse de foie amb festucs i sèsam

Pèsols del Maresme ofegats al moment amb botifarres i vieira (suplement)

Segons a triar:

Arròs de calamarsos, pèsols i alloli

Bacallà confitat sobre pèsols del Maresme ofegats al moment amb botifarra

Tataki de presa de porc Duroc sobre parmentier de patata i sèsam

Llom de vedella, patates rosses i oporto

Postres casolanes

Servei de pa

Vi: AA PARVUS Chardonnay (18€/ampolla no inclòs en el menú)

Preu: 26 €

Tancat dilluns i dimarts. S'aconsella reservar

Teià

Altres establiments:

Mr. Llop

Passeig de la Riera, 86
Tel. 693058405

Per emportar

Pèsols ofegats a l'estil del Sant Pau

Preu: 22 € per Kg

Obert només els caps de setmana

Ingredients: pèsols, cansalada, porro, botifarra negra, xerès i menta

Vilassar de Mar

Altres establiments:

TINOI - Espai Gourmet

Croquetes de pèsols del Maresme i botifarra del perol – (COC & DELICATESEN)

Plaça de Jeroni Gelpí i Novell, 9d,

Tel. 937 502 491

PRODUCTORS DE PÈSOLS AL MARESME

Des de 2010, el Consell Comarcal del Maresme participa en el projecte Xarxa Productes de la Terra, impulsat per la Diputació de Barcelona.

L'objectiu principal de la Xarxa Productes de la Terra Maresme és donar suport a les empreses del sector agroalimentari de la comarca a partir de diferents accions (promoció, formació, assessorament...) per tal que siguin més competitives i sostenibles.

La Xarxa Productes de la Terra Maresme s'adreça a aquelles empreses que produeixen o elaboren artesanía alimentària, basada en productes de proximitat i de qualitat, al Maresme.

Productors de pèsols:

Arenys de Mar

SÓC PAGÈS

Agrobotiga pròpia

Tel. 937 923 623 – 622 225 974

soc_pages@hotmail.com - www.socpages.wordpress.com

IG: @socpages - FB: /socpages

Arenys de Munt

AGROSALICHS

Agrobotiga pròpia

Tel. 937 951 595

agrosalichs@gmail.com

IG:@agrosalichs

Argentona

CAN BELLATRIU

Agrobotiga pròpia

Tel. 658 933 247

bellatriu@hotmail.com

IG: @canbellatriu – FB: / canbellatriu

Cabrera de Mar

HORTICULTURA NOÉ SCP

Tel. 609 469 215

hortnoe@gmail.com

IG: @horticulturanoe

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

Tel. 937 590 593 - 646 536 427

calsfrares.ribosa@gmail.com - www.calsfrares.com

IG: @calsfrares.ribosa

Mercat: plaça de Cuba, dissabte

Canet de Mar

CAN CATA FRUITS DEL SOL

Tel. 670 256 841 / hortcancata@gmail.com

Calella

UNIÓ DE MADUIXAIRES DE CALELLA

Tel. 937 691 416

umacsat@gmail.com - www.uniomaduixaireSCALELLA.com

Mataró

L'HORT D'EN DÍDAC - CAN PARCALA

Agrobotiga pròpia

Tel. 937 993 501

Mercat: plaça de Cuba (interior)

CAN TRIA ECOLÒGIC

Agrobotiga pròpia

Tel. 665 637 509 (de 10 h-14 h)

oficina@cantria.cat - www.cantria.cat

IG: @cantriaecologic - FB: /cantria

CAN GRAU

Tel. 937 550 578 – 660 927 312

info@cangrau.cat – www.cangrau.cat

IG: @can.grau - FB: /cangraumatáro

Palafolls

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Agrobotiga pròpia

Tel. 600 507 281 Sílvia - 677 445 188 Miquel

info@hortaplademunt.cat - www.hortaplademunt.cat

IG: @hortaplademunt - FB:/hortaplademunt

Sant Andreu de Llavanes

HORTA FAMÍLIA RABASSA

Tel. 937 926 771 - 660 594 656

frabassa@gmail.com

HORTA GRAUPERA

Tel. 937 928 597 - 629 661 172

www.hortagraupera.com

HORTA MARC PERA

Tel. 937 926 449 - 629 964 799

peralopezlaura@gmail.com

HORTA MARCÓ

Tel. 937 927 423 - 649 334 798

canmarcohorta@gmail.com

HORTA XAVIER AMAT

Tel. 608 686 058

vado1954@gmail.com

Sant Pol de Mar

Can Celestí

Tel. 628 156 802

Maduixes.cat

Tel. 670 281 519

Vilassar de Mar

HORTA I OBRADOR YTCHART

Tel. 627 436 200

obrador@hortaytchart.cat - www.hortadeproximitat.cat

IG: @hortadeproximitat - FB:/hortadeproximitat

Altres productors:

No formen part de la Xarxa Productes de la Terra Maresme

Arenys de Munt

MONTSERRAT AMARGANT SÁNCHEZ

lasnoiesdecalpastor@gmail.com

Tel. 937939217 / 635442598 / 629753280

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

Argentona

JAUME FONT COLLET

caterinacalpe@gmail.com / Tel. 937971692

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

Cabrera de Mar

JOSÉ RIGOLA PUIG

joseprigola@hotmail.es / Tel. 937996594

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

VERDPUJOL, SCP

verdpujol@gmail.com / Tel. 937590594 / 607070012

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

Canet de Mar

JOAN RAMON AGUILAR MORA

Tel. 635617555 / Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

ÀNGEL TURON

Tel. 669 777 135

CAN LLURIC

Tel. 679 757 645

Dosrius

JOAN ROSELLÓ PICAÑOL

Tel. 937918105 / 647102686

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

Mataró

MONTSE CANTALLOPS ROVIRA (Can Cantallops)

jcanta_pages@hotmail.com

Tel. 629288561 / 937550747

Mercat: L'escorxador (Mataró)

JOSEP FLORIACH GONZÁLEZ (Can Portell Vell)

josepfloriach@hotmail.com

Tel. 937901204 / 699797921

Mercat: plaça Gran (Mataró)

JORDI GRAUPERA VIVES (Can Redeu)

Tel. 637509987 / jordiquives@hotmail.com

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

JUAN MANUEL MOLINA PÉREZ (Can Molina)

Tel. 675082621 / Mercat: Cerdanyola (Mataró)

S'HA ACABAT EL BRÒQUIL, SCP (Can Lluch)

info@elbroquil.cat

Tel. 666721159 / 644978802

Mercat: plaça de Cuba (Mataró) dissabte

Pineda de Mar

JORDI BASART PIFERRER (Rectoria Vella)

Tel. 937623903 / jbwahyskynoes@hotmail.com

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

[M. DEL ROSARIO SÁNCHEZ TEJERO](#)

Tel. 615014705 / rosysanchez33@yahoo.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)

[Sant Pol de Mar](#)

Can Giralt

Tel. 646 871 744

www.maduixamaresme.com

[Vilassar de Mar](#)

[JOAN MALTAS ALIBERAS \(Can Maltas\)](#)

Tel. 937981390

maltasmaltas@hotmail.com

Mercat: L'escorxador (Mataró)

NOTA:

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, de l'anul·lació d'esdeveniments, ni de la informació referent als menús i maridatges facilitats pels establiments.