



DEL 24 D'ABRIL AL 31 DE MAIG



**Jornades
gastronòmiques de la**

100%
Maresme



MADUIXA

DE LA VALLALTA AL MARESME 2014



Sant Cebrià de Vallalta

Canet de Mar

Sant Iscle de Vallalta

Sant Pol de Mar

Arenys de Munt

Alella

Arenys de Mar

Argentona

Cabrera de Mar

Cabrils

Caldes d'Estrac

Calella

Mataró

Pineda de Mar

Sant Andreu de Llavaneres

Sant Vicenç de Montalt

Vilassar de Mar



INTRODUCCIÓ

Benvingut/benvinguda 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 hagueu 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 i 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 baix 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.

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

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme



PRODUCTES DE LA TERRA

Artesania Alimentària



El Consell Comarcal del Maresme, amb el suport de la Diputació de Barcelona, tira endavant la "Xarxa Productes de la Terra", que inclou una sèrie d'accions que serveixen per a donar a conèixer els productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i millorar-ne la producció i la comercialització.

Els productors de Productes de la Terra i els artesans alimentaris tenen un alt valor afegit pel fet de situar-se entre l'economia i la cultura, i representen un actiu important per a la comarca. Al mateix temps, permeten donar valor afegit als productes agraris locals i sovint són un reflex del patrimoni cultural i de la tradició dels municipis. El sector de la restauració està molt lligat als productes alimentaris de qualitat que es fan al Maresme i és necessari incorporar aquests productes a l'oferta gastronòmica de les cartes dels restaurants de la comarca. És important que la cuina que fan els restauradors del Maresme estigui vinculada al territori per donar identitat als plats i permetre que els clients gaudeixin dels gustos dels productes de qualitat que s'hi produeixen. D'aquesta manera estan contribuint a mantenir en el territori l'activitat agrícola i d'artesania alimentària necessàries per a conservar el nostre entorn.

Ja fa anys que, vinculades als productes de qualitat que es conreen al Maresme, se celebren diverses jornades gastronòmiques que contribueixen a donar a conèixer aquests productes i a fer que tota la ciutadania en gaudeixi. Un dels productes estrella són les **maduixes del Maresme**. Tot i que actualment se'n conreen diverses varietats, cosa que garanteix tenir-ne durant tot l'any, és durant els mesos de primavera que la maduixa del Maresme aconsegueix la seva màxima qualitat.

Poder degustar les maduixes del Maresme, collides el mateix dia i en el punt òptim de maduració, sense que hagin patit un transport, és un plaer que ens permet gaudir d'un dels gustos i d'una de les aromes més arrelades a la nostra comarca. És producte 100% de proximitat. Una de les varietats més típiques és la "pájaro", que es caracteritza per tenir un color vermell intens, ser molt dolça i tenir una forma molt regular, tot i que la seva producció és limitada.

El conreu de la maduixa del Maresme ha modelat el paisatge dels vessants de la serralada litoral de molts municipis de l'Alt Maresme i ha fet que durant molts anys un gran nombre de famílies hagin pogut viure del seu conreu. Existeixen iniciatives d'artesans alimentaris de la comarca per tal d'incorporar les maduixes del Maresme en els seus productes elaborats. Les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa del Maresme són una oportunitat excel·lent per tastar i gaudir d'aquest fruit exquisit i incorporar-lo a la nostra dieta habitual, si més no durant la primavera.

N'hi ha d'altres maduixes, però no són del Maresme!

Si voleu disposar de més informació o voleu formar part del cens de productors, visiteu la plana web:

www.ccmaresme.cat/productesdelaterra

Consell Comarcal del Maresme



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



PRODUCTORS

de Maduixa del Maresme

ARENYS DE MAR

**SÓC PAGÈS-JOSEP M^a ROSSELL
SALVÀ**

622 225 974 / soc_pages@hotmail.com

ARENYS DE MUNT

JOSEP MARPONS HORTA

609 393 203 / marponsfruit@gmail.com

JORDI CANTALLOPS

691 813 569 / jordicantalops@gmail.com

ENRIC MAJO FERRAN

606 239 221 / enr4433@gmail.com

LLUÍS FIDEL COLOMER

609 749 247 / lluisfidel@hotmail.com

CALELLA

JOAQUIM GINESTA

619 329 593 / ginesta1@hotmail.com

UNIO DE MADUIXARES DE CALELLA

SAT 1321

93 769 14 16 / umacsat@gmail.com

PINEDA DE MAR

**COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL
MARESME SCCL**

93 767 04 02 / sindicat93@hotmail.com

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

CAL MOLINÉ

93 763 00 61 / aleix_8_21@hotmail.com

JAUME PLA I JUBANY

628 054 615 / jaumepla59@yahoo.es

JOSEP PLA JUBANY

678 556 234 / josepestrany@yahoo.com

JOAN ROIG PUEYO

696 142 430 / forestgan@live.com

SANT POL DE MAR

JOAN BORRELL AGUILERA

670 28 15 19 / info@maduixes.cat

RECEPTES



Maduixes del Maresme en el seu suc amb gelat de vainilla bourbon i gelea de Pedro Ximénez

Ingredients:

120 g de maduixes tallades

40 g de gelat de vainilla

20 g de gelea de Pedro Ximénez

35 g de puré de maduixa

Preparació:

Talleu les maduixes i deixeu-les macerar amb el seu suc i Pedro Ximénez, elaboreu una gelatina amb el vi i acompanyeu-lo amb el gelat.



Restaurant El Hogar Gallego, Calella

Harmonia vi DO Alella: *Lanius 2012 del celler Alta Alella*. Un cupatge ple d'aromes i sedositat fan d'aquest vi l'acompanyament perfecte d'aquest dolç.





Coca especial per la diada amb maduixes selectes, formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·litzada

Ingredients:

1 coca o una llesca de pa
10 maduixots del Maresme
1 tomàquet madur, per sucar (la cirerola és la millor)
2 talls de formatge de cabra (1 cm d'alçada)
1 ceba (per fer la ceba confitada)
sal (pols de sal)
oli (un raig)
mel de romaní (en raig)
orenga (pols)



Preparació:

Poseu al foc una paella amb oli. Una vegada l'oli estigui calent, afegiu-hi la ceba tallada a trossos petits. Deixeu-ho coure durant 20 minuts.

Torreu la coca o bé la llesca de pa. Un cop torrades, suqueu-hi el tomàquet i un polsim de sal. Poseu-hi la ceba confitada, per sobre de la ceba els maduixots tallats a rotllanes un raig de mel, formatge de cabra i cobriu tota la coca amb formatge mozzarella. Tireu un pols d'orenga, i finalment gratineu-lo.

Restaurant llesqueria Pim Pam Pum, Sant Cebrià de Vallalta

Harmonia vi DO Alella: *Foranell Garnatxa Blanca 2010 del celler Joaquim Batlle*. La cremositat i untuositat que ens aporta la ceba confitada i el formatge, seran els grans aliats amb el volum i l'elegància d'aquesta garnatxa blanca.

Amanida de maduixes amb vinagreta de mel de la Mari

Ingredients per a 4 persones:

Un enciam
150 g de maduixes
100 g de formatge brie
50 g de xampinyons frescos
50 g de brots de soja
Vinagreta de mel de la Mari: 50 cl d'oli d'oliva de les Garrigues / 25 cl de vinagre de Mòdena / 25 g de mel de romaní / Pebre / Sal

Preparació:

Començarem preparant la vinagreta en el got de la batedora aconseguint que quedi tot ben lligat.

Renteu les maduixes i tal·leu-les a làmines fines

Talleu el formatge, ben fred de la nevera, en forma de bastonets
Talleu la part terrosa del peu dels xampinyons, renteu-los i tal·leu-los en làmines fines

Munteu els plats col·locant l'enciam, net i tallat, al centre del plat fent una muntanyeta

Disposeu-hi al damunt les maduixes, els xampinyons i el formatge, fent-ho amb gust per tal que tots els ingredients destaquin i donin color a l'amanida

Al damunt de tot hi posarem un grapat de brots de soja

En el moment de servir-la la regarem amb la vinagreta.

Que vagi de gust!

La Fonda del Casal, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Galáctica 2011 del celler Marqués de Alella*. Aquest vi amb càrrega aromàtica de fruites i volum que combina criança amb bóta i ous de formigó, s'ajusta perfectament amb aquesta curiosa i divertida forma de menjar maduixes.





Amanida de mongeta Kènia i maduixots del Maresme amb tataki de tonyina

Ingredients per a 4 persones:

Per fer el Tataki:

500 g tonyina sashimi

250 g salsa de soja

25 ml vinagre d'arròs

ratlladura de gingebre fresc

1 cullereta de sèsam

1 cullereta de sucre

Per fer el coulis de maduixes:

60 g maduixes

15 g sucre

Resta d'ingredients:

400 g mongeta Kènia

10 g vinagre de Mòdena

100 g oli d'oliva verge

200 g maduixots

4 tomàquet cherry

Preparació:

Ajunteu la soja, el vinagre d'arròs, la ratlladura de gingebre, el sèsam i el sucre en un bol i poseu-hi el llom de tonyina. Deixeu-la marinar a la nevera durant dues hores, cal girar-la passats 60 minuts.

Un cop marinat, arrebosseu la tonyina amb sèsam i marqueu-la a la planxa, deixant el centre cru, reservem. Bulliu la mongeta al dente i deixeu refredar.

Per fer la salsa, desfeu al foc el sucre i les maduixes i barregeu amb l'oli i el vinagre de Mòdena fora del foc.

Per emplatat; feu una base de mongeta, maduixes, tomàquet cherry i afegiu el tataki filetejat. Per acabar, hi afegiu la salseta.



Restaurant L'Orquestra, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Syrah 2011 del celler Bouquet d'Alella*. El tataki al punt, presentat sobre un llit de coulis de maduixes aniran de bracet a l'hora de combinar amb aquest sirà tan ben arrodonida.





Amanida de foie a la planxa, maduixots al Xerès, favetes i ruca

Ingredients per a 4 persones:

200 g de favetes
300 g de fetge d'ànec
100 g de maduixots del Maresme
50 g de ruca
20 g de môres
avellanes
nous
sucre
oli
vinagre Xerès
sal i pebre



Preparació:

Primerament posarem a masserar els maduixots tallats a quarts i les môres amb un raig de vinagre i sucre. Al cap de dues hores ja ho podem triturar i aconseguirem una confitura agredolça molt adient per a un plat amb foie.

Llavors tallarem el fetge d'ànec en quatre llesques, les salpebrarem i les posarem en una paella antiadherent a foc fort. Quant agafi color hi donarem la volta i ho posarem 5 minuts al forn a uns 180 graus.

Ara ja només ens queda muntar el plat fent un bouquet amb la ruca i els fruits secs, a sota posarem la confitura, llavors les favetes i el damunt el fetge d'ànec que tenim al forn. Bon profit!

6Q Restaurant, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Blanc de Neu 2011 del celler Alta Alella*. Maridatge d'elegància. Dolçor i frescor fan d'aquesta associació un gaudi pel comensal.

Maduixes amb anxoves i alvocat

Ingredients per a 4 persones:

350 g maduixa
2 alvocats
8 filets d'anxova nets
Per al marinat de l'alvocat:
1 cullerada de suc de llimona
10 g de gíngebre passat pel morter
4 fulles de menta fresca picada
4 fulles d'alfàbrega fresca picada
1 cullerada de mel
1 cullerada de mostassa de Dijon
1 polsim de sal i pebre negre
1 cullerada d'oli d'oliva



Preparació:

Comenceu preparant el marinat de l'alvocat en un bol, barrejant tots els ingredients citats anteriorment.

Peleu els alvocats, talleu-los en dauets no gaire petits perquè no perdin textura i introduïu-los dins el bol amb el marinat. Seguidament netegeu les maduixes i talleu-les a quarts.

Munteu el plat amb la base d'alvocat marinat, les maduixes, dos filets d'anxoves sencers a sobre i unes gotes d'oli d'oliva.

És important no menjar els ingredients per separat, sinó de combinar els tres productes a la vegada en boca per tal de trobar l'equilibri del contrast de sabors.

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: *El Pas de les Bruixes 2012 del celler Serralada de Marina - Altrabanda*. Aquest plat és un ventall de gustos i aromes que ens esclataran a la boca. La frescor franca de pomes d'aquest vi, arrodoniran aquest tast de migdia d'estiu.



Maduixes amb escuma de iogurt i pols de galeta

Ingredients:

500 g maduixes
400 ml nata
350 g iogurt
60 g sucre
80 g mantega a daus ben freda
80 g sucre moreno
80 g pols ametlla
80 g farina
8 g sal



Preparació:

Netegeu i tal·leu les maduixes a trossets. Reserveu. Barregeu en un bol el iogurt amb el sucre i la nata. Passeu el turmix i ompliu un sífo d'escumes amb una càrrega de gas N20. Reserveu en nevera.

Per a la pols de galeta, barregeu el sucre, la farina i la pols d'ametlla i aneu incorporant la mantega ben freda a daus petits. Us ha de quedar una massa granulada i amb textura de pols. Cal coure sobre paper sulfuritzat a 160 graus uns 10 minuts.

Muntatge dels postres:

Disposeu en un got una capa de maduixes, a sobre una mica de galeta en pols i a sobre l'escuma de iogurt. Decoreu amb una mica més de pols de galeta.

Restaurant Doscuiners, Mataró

Harmonia vi DO Alella: *Escumós blanc de negre brut 2009 del celler Alella Vinícola*. Un escumós elaborat com a blanc amb raïm negre. Les fruites vermelles es reivindiquen subtilment entre una cremositat a la boca, que es fondrà amb aquest dolç.

Daikiri de maduixa

Ingredients:

7 maduixes
2 cullerades de sucre (si els còctels t'agraden molt dolços,
3 cullerades)
7 cl de rom blanc
Suc de ½ llimona
Gel picat



Preparació:

Necessitem una batedora, on incorporarem el sucre, les maduixes tallades a daus i el suc de la mitja llimona i ho batrem. Un cop triturat, afegirem el gel picat i el rom blanc i tornarem a batre perquè es mescli bé.

Ens semblarà que fa un soroll estrany, però hem de seguir mesclant-ho fins que ens faci una barreja homogènia amb una textura semblant a la d'un granissat.

En acabat i feta la mescla, es podrà servir en una copa ampla, o en una copa Martini, on quedarà de perfecte.

La Nona Restaurant, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Merlot 2013 del celler Roura*. El daikiri, maki de tonyina vermella i una copeta de rosat de merlot, esclat de fruites vermelles. Visca l'aperitiu a la terrasseta de la plaça del poble.

Sant Cebrià de Vallalta

15a Fira de la Maduixa a Sant Cebrià De Vallalta

Diumenge 27 d'abril

Al Recinte firal principal, carrer Esplanada

Programa:

A les 10 h Inauguració oficial

A les 11 h: Percussió amb Txacum (La Infernal de la Vallalta)

D'11 h a 14 h "Treure l'artista que portes dins. Pinta, modela amb fang i participa al photocall". A càrrec de Diverta

A les 12 h Engresca't a fer el taller de cuina del maduixot de Sant Cebrià. A càrrec de Mònica Serra Pascual

A les 13.30 h Lliurament de premis del 14è Concurs de fotografia "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot". Inscripció prèvia fins al dimecres 23 d'abril

De 17 h a 18.30 h Taller de cuina infantil "Educant i descobrint la gastronomia amb el maduixot de Sant Cebrià". A càrrec de Petit Xef

De 17.30 h a 18.30 h Música amb la Big Band Valona

A les 18.30 h Lliurament de premis del 6è Concurs popular de

postres i pastissos del maduixot de Sant Cebrià. Inscripció prèvia fins al dimecres 23 d'abril de 2014
A les 18.30 h Espectacle infantil de cloenda

Activitats durant tot el dia:

- ▶ Mercat del vi i del formatge
- ▶ Venda de maduixes a càrrec dels productors locals
- ▶ Venda de productes per part del comerç local i de les entitats de Sant Cebrià
- ▶ Venda de productes de la terra, artesanía alimentària i altres productes
- ▶ Mostra d'estrís antics i de la pagesia
- ▶ Exposició de fotografies del concurs de fotografies "La primavera a Sant Cebrià, el seu entorn natural i el seu maduixot"

En cas de pluja, la fira tindrà lloc al pavelló esportiu municipal (zona esportiva s/n)

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 10 24

www.stcebria.cat i

www.stcebria.mobi

RESTAURANT LLESQUERIA PIM PAM PUM

Av. Maresme, 33 local 5

Tel. 93 763 25 66

pimpampum.33@hotmail.com

Suggeriments:

Amanida amb fruita del temps i maduixots amb salsa agredolça
Coca especial amb maduixes selectes, formatge de cabra, mel de romaní i ceba caramel·litzada
Maduixots amb cremós de iogurt
Sorbet de maduixots amb licors selectes i reducció de llimona

PA DE PAS

Esplanada, local 4

Tel. 93 763 05 03

Plats:

Pastís artesà de maduixeta petita o maduixot de Sant Cebrià amb mousse de nata, formatge i gelatina de poma
Batuts de maduixes i altres fruites

CA L'ADRI - CAN CONA

Ctra. de Sant Pol a Sant Cebrià, km. 26,5 (davant del camp de golf)

Tel. 93 763 09 84

Plats:

Batut de maduixa
Maduixes amb moscatell o nata o suc de taronja o xocolata calenta
Pastís casolà de formatge amb bany de melmelada de maduixa

RESTAURANT CAN JOAN

Cal Sant, s/n

Tel. 93 763 03 01

Dijous tancat

Plat:

Maduixes *pájaro* conreades a Sant Cebrià preparades a l'estil Can Joan

RESTAURANT PITCH& PUTT SANT CEBRIÀ

Ctra. Sant Pol-Sant Cebrià s/n

Tel. 93 763 12 77

Plat:

Copa amb base de iogurt, maduixa i gebrat de taronja

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24

Tel. 93 763 02 42/ 93 763 00 65

Dilluns tancat

Plats:

Amanida amb formatge fresc, maduixes i nous
Flam de mató, amb maduixes i mel

BAR RESTAURANT CAN MARTRI

Centre, 3

Tel. 93 763 00 23

Propera obertura nou bar restaurant Can Martri: principis maig 2014

Plat:

Costella de porc ibèric al cruixent de maduixa amb farcelsles de verdures



Altres establiments participants:

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARTRI

Centre, 6

Tel. 93 763 00 43

www.canmartri.com

Botifarra amb maduixes de Sant Cebrià

Cervesa de maduixa de Sant Cebrià



CA L'ANDREU

Centre, 11

Tel. 93 763 05 54

Pasta brisa amb crema i fruits vermells

Mousse de maduixes de Sant Cebrià

Milfulls amb crema i maduixes
Cremós de vainilla natural amb cruixent de praliné

SAULEDA PASTISSERS

Pol. Ind. Sot de les Vernedes

Sot de les Vernedes, 20

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

sauleda@sauleda.cat

Dilluns no festiu tancat

Obert entre setmana de 8h a 19.30h, el dissabte de 8h a 15h i de 17h a 19.30h i diumenges i festius de 8h a 15h

Cassoleta de crema i maduixots

Altres visites recomanades:

▶ **26 d'abril:** Jornada de sensibilització per a una alimentació saludable: "Del món agrari a taula", a Can Coris. Visita guiada a l'exposició "El món agrari a les terres de parla catalana", tastet de productes locals i música en directe. Inscripcions fins el 23 d'abril a l'Ajuntament o a l'adreça st.cebria@diba.cat indicant "Inscripció jornada món agrari".

▶ **26 d'abril:** Itinerari "Les Torreneres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta". Punt de trobada a les 10 h a l'Ajuntament (c/ Centre, 27). Recorregut curt per l'entorn de Sant Cebrià a la recerca de plantes amb aplicacions diverses

▶ **Del 15 d'abril al 27 d'abril:** Exposició: El món agrari a les terres de parla catalana. Lloc: Can Coris. Dimarts, dijous i dissabtes obert de 17h a 20h; dimecres, divendres i diumenges de 10.30h a 13.30h
www.stcebria.cat
www.stcebria.mobi



Canet de Mar

11a Diada de la maduixa a Canet de Mar

Diumenge 4 de maig

Programa:

De 10 h del matí a 21 h del vespre, a la plaça Universitat:

- ▶ Venda de maduixes de productors locals
- ▶ **Fira Mercat d'Artesania**, productes artesans i artesania alimentària
- ▶ Parades de productes locals (mató, ous, nata, melmelades,...)
- ▶ **Tast gastronòmic de la maduixa de la Vallalta**, ofert pel col·lectiu de restauració Canet a l'Olla
- ▶ **Concurs de postres i pastissos de maduixa** organitzat pe la Unió de Botiguers i Comerciants de Canet - UBC
- ▶ **Taller - Demostració Com fer cassoletes de maduixa**, a càrrec del pastisser Joan Riera
- ▶ **Taller infantil i familiar Aprenem a fer cupcakes** de la mà de Serena Cantieri de My Sweet Dreams Cupcakes

Per a més informació:

Ajuntament de Canet de Mar. Àrea de Promoció Econòmica i Turisme
Tel. 93 795 46 25
Oficina de Turisme
Tel. 93 794 08 98

6Q RESTAURANT

La Font, 21

Tel. 93 794 05 09

www.6qrestaurant.com

Dilluns tancat

Plat:

Amanida de foie a la planxa, maduixots al xerès, favetes i ruca

EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km 660.8

(davant Club de vela)

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

Dimecres i dijous tancat

Menú:

Amanida de maduixes amb formatge de parma
Bacallà confitat amb coulis de maduixa
Filet cruixent amb salsa de maduixa
Piruletes de llagostins marinats amb coulis de maduixa
En el menú de feiners a 14,50 € també s'inclouran plats amb maduixes (IVA inclòs)

RESTAURANT A MEDIA LUZ

Riera Gavarra, 19

Tel. 93 794 37 25

restaurantamedialuz@gmail.com

Facebook: A MEDIA LUZ

Restaurant

Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Menú:

Primer: Amanida de l'hort amb



tastets de mozzarella i maduixes de Can Pesquet

Segon: Filet de cangur a la brasa amb salsa de maduixes i pebre torrat per nosaltres

Postres: Maduixes a la manera de l'àvia

Menú de cap de setmana 20,30 €

Menú diari 12 € (IVA inclòs)

El menú s'oferirà només el cap de setmana, migdia i nit, i l'amanida els dimecres migdia dins el menú diari

LA QUEIXALADA

Castanyer, 18
Tel. 93 794 06 20

www.laqueixalada.cat

laqueixalada@gmail.com

Obrim tots els dies per sopars.

I els caps de setmana i festius obert també al migdia

Plat: Pastís de formatge amb maduixes i xocolata

Altres visites recomanades:

- ▶ Casa museu Ll. Domènech i Montaner. Ruta modernista
- ▶ Santuari i Parc de la Misericòrdia
- ▶ Itineraris de la platja fins a la Creu de Pedracastell



Sant Iscle de Vallalta

15a Diada Màgica de la maduixa i el vi

Diumenge 4 de maig

Programa:

A partir de les 9 h al centre del poble:

- ▶ Fira artesana
- ▶ Venda de maduixes i vi
- ▶ Tastets gastronòmics
- ▶ Esmorzar tradicional

A partir de les 10 h i fins a les 14 h,

Donació de sang

A partir de les 10 h, en el circuit TT Vallalta (zona esportiva)

Exhibició Radio Control Automodelisme.

A partir de les 10.30 h a la plaça Major, **Espectacle "Marró de bruixes" amb la companyia Cactus.** Espectacle de carrer itinerant. Quatre bruixes i una olla gegant apareixen del no-res. Bombolles, fum i explosions de confeti i molta alegria.

A partir de les 11 h, a la carpa del C.P Sant Iscle: **Taller infantil "Juguem amb maduixes"**

A la carpa del Biblio@ccés: **Taller infantil de clauers**

A la carpa del Què Necessites:

Taller de fang

A la carpa de l'Assoemp, **"Pinta't una maduixa"** a càrrec de Perruqueria Imagine.

A partir de les 11.30 h:

Trobada de puntaires amb la participació de:

- Associació de Puntaires d'Arenys de Munt
- Associació de Puntaires Verge del Remei
- Associació de Puntaires de Malgrat de Mar
- Associació de Puntaires de Dosrius
- I puntaires de Sant Iscle!

A partir de les 12.30 h a la plaça Major, **Espectacle "Marró de bruixes" amb la companyia Cactus.**

A les 13.15 h a la plaça de les Basses, **Lliurament dels premis del 3r Concurs floral**

A les 13.30 h a la plaça de les Basses, **Espectacle infantil "Quin dia més bonic"** amb les Bruixes del Burriac. Les Bruixes del Burriac són tres bruixes bones que surten dels boscos màgics del Maresme per pujar als escenaris.

A les 16.30 h davant l'Ajuntament, **Plantada de gegants**

Hi participaran les següents colles geganteres:

- Colla de gegants i grallers d'Argentona
- Gegants d'Arbúcies
- Palafolls
- Sant Iscle de Vallalta

A les 17 h, Inici cercavila gegantera

Notes:

L'horari de la fira és de 9 a 19 h

L'aparcament serà a la zona esportiva

En cas de pluja tots els actes es realitzaran en el pavelló

Per a més informació:

Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta

Tel. 93 794 61 28

fidelrc@diba.cat

EL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Pol de Mar, km 22,70

Tel. 93 795 06 01

Dilluns tancat

Plats:

Espàrrecs verds amb brie i melmelada de maduixa
Llom de cérvol amb puré de maduixes
Pastís de formatge amb maduixes

EL JABALÍ

Plaça Major, 14

Tel. 646 86 90 15

Plats:

Amanida de formatge de cabra a la vinagreta de maduixa
Magret d'ànec amb coulis de maduixa
Botifarra de maduixes d'El racó de la Maria a la brasa
Maduixes de la Vallalta amb moscatell i nata
Crema irlandesa amb xocolata i maduixes
Maduixes de la Vallalta al gust

EL REBOST DEL MONTNEGRE

25 de juny, 2 · Sant Jaume, 3
Tel. 93 794 60 71 / 696 60 33 99
www.elrebostdelmontnegre.com
Dimecres tancat

Plats:

Amanida amb vinagreta de maduixa
Postres variades amb maduixes

FRANKFURT CAN MINGO

Plaça Major, 2
Tel. 93 707 63 69
Plat: logurt grec amb carpaccio de maduixes

Altres establiments participants:

CAN TURON

Baixada del Forn, 1
Tel. 610 43 76 18

Suggeriments:

Isclenc, pastís de maduixes amb crema de formatge cuit a forn
Maduixes de la Vallalta



BEN TRIAT

Vint-i-cinc de juny, 2
Tel. 93 794 69 03

Suggeriments:

Mousse de maduixa
Maduixes de la Vallalta

EL RACÓ DE LA MARIA, Carnisseria-Xarcuteria

Plaça Major, 3
Tel. 93 794 63 80
Productes propis. Especialitat en botifarres

Plat: Botifarra de maduixes

Altres visites recomanades:

- ▶ Recorregut 3r Concurs de decoració floral. No us podeu perdre les diferents decoracions que trobareu per tot el poble. Enguany comptem amb més de 20 participants!
- ▶ Itineraris pel parc Montnegre i Corredor. Nou itinerari autoguiat amb Natura Local.
- ▶ Parc dels Vegetals. Un molt bon espai per anar amb la família.



Sant Pol de Mar

Fira de la maduixa

Diumenge 4 de maig

De 10 a 14 h, a la plaça del Torrent Arrosser

Fira temàtica entorn de la maduixa, amb parades de plantes maduixeres, maduixes i altres productes relacionats amb la fruita protagonista

A destacar: la **maduixada popular**, que tindrà lloc **a les 12 h**

BANYS LLUÍS

Platja del Morer, s/n
Tel. 696 090 263 / 93 760 06 97
www.banyslluis.cat
www.facebook.com/BanysLluis

Plat:

Maduixes amb nata
Disponibles al menú del dia

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
Ofereix servei d'esmorzars i dinars cada dia, i els divendres i dissabtes, també serveix sopars

Plats:

Secret amb maduixa confitada
Xarrup de maduixa casolà
Els plats es troben al menú especial de les Jornades

CAN TALAMÀS

Santa Clara, 3
Tel. 93 760 23 65
Suc de maduixa natural

HOSTAL CAN TARANO

Nou, 3-5
Tel. 93 760 45 79
www.can-tarano.com
Obert els caps de setmana

Plat:

Amanida de maduixa amb vinagreta de mel
El plat s'ofereix al menú del dia

EL MOLÍ

Consolat de Mar, 43
Tel. 93 760 30 14
La temporada d'hivern obert els caps de setmana, de dissabte el matí a diumenge a mitja tarda, oferint servei de migdia, vespre i de terrassa - bar.

Plats:

Amanida amb barreja de bolets, codony, pernil d'ànec i vinagreta amb balsàmic de maduixots del Maresme
Filet de vedella amb formatge de cabra o foie i regat amb coulis de maduixots del Maresme
Fondue de xocolata amb maduixots de la comarca
Maduixots al gust: sols, amb sucre, amb mel o amb nata

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N-II
Tel. 93 760 00 51
www.hotelgransol.info

Plats:

Amanida de foie amb tres textures de maduixa de Sant Pol: bouquet d'amanides de temporada amb foie semicuit, crumble de maduixes liofilitzades, sorbet de maduixa i làmina de maduixa amb la seva vinagreta
Pa de pessic amb ametlles i mussolina de maduixa



BRASERIA - PIZZERIA LA SELVA

Nou, 50
Tel. 93 760 11 22
Dimarts tancat

Plats:

Entrecot de vedella amb salsa de maduixes i reducció de vi
Pizza dolça de maduixes
Els plats estaran disponibles a la seva carta, a diari

MARGOT

Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es

Plat:

Amanida de ruca amb formatge de cabra i maduixa

EL NOU GRIMAL

Nou, 35-37
Tel. 93 760 42 23
Obert els caps de setmana

Plat:

Sopa de maduixes amb brownie blanc

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

Dr. Furest, 22
Tel. 93 760 23 91
Diumenge tancat

Plat:

Biscuit de maduixa gelat, elaborat amb crema anglesa, nata muntada i melmelada de maduixa feta a casa, acompanyat de xocolata calenta

El plat està disponible a la carta, a la categoria de postres

Altres establiments participants:

EL TRENCALL

Menjars per emportar

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

Plat:

Pastís de formatge amb coulis de maduixa

EL CROSTÓ. PA DE LLENYA

Jacint Verdaguer, 2
Tel. 666 123 335
pa.elcrosto@gmail.com
Obert de dilluns a dissabte de 7.30 h a 21 h (tancant el migdia). El diumenge de 8 a 15 h

Plat:

Mousse de taronja amb entrebanc de maduixes coronat amb mousse de maduixa i encenalls de xocolata

FORN DE PA GRIMAL

Tobella, 1
Tel. 93 760 05 02 / 93 760 30 99
www.forndepagrima.com
grimal@forndepagrima.com
Obert de 7 h a 20.30 h (tancant el migdia). Diumenges i festius de 7 h a 15 h

Plat:

Borratxo de moscatell amb maduixes

PASTISSERIA SAULEDA

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

www.sauleda.cat

sauleda@sauleda.cat

Entre setmana obert de 8 a 20.30h (tancat els migdies). Diumenges i festius de 8 a 15h

Dilluns no festius tancat

Plat: Banda de full, crema i maduixes

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



Arenys de Munt

Diada de la maduixa

Diumenge 11 de maig

Programa:

L'Enigma Secret d'Arenys de Munt, quarta edició del joc. Punt de trobada plaça de l'Església a les **10.15 h**, cal inscripció prèvia al web de l'Ajuntament o el telèfon 93 793 77 10

Festa del comerç just i la banca ètica, "Desmarca't, hi ha alternatives", organitzada per Voluntaris per Arenys de Munt amb la col·laboració de la Regidoria de Cooperació, amb la col·laboració de Donaviva i Associació Arenys pel poble saharauí

A les 12 h espectacle infantil i durant tot el matí inflables a la plaça de l'Església

De 10h a 14 h outlet de l'Associació de Botiguers i Comerciants d'Arenys de Munt a la Riera

Durant tot el matí, a la Riera:

- ▶ Venda de maduixes
- ▶ Fira artesana
- ▶ Demostració de l'art de la punta de les Puntaires Verge del Remei i l'Associació de Puntaires d'Arenys de Munt

Aquest any els dies 4 i 18 de maig a la plaça de l'Església, els productors d'Arenys de Munt també vendran maduixes

Per a més informació:

Ajuntament d'Arenys de Munt
Promoció econòmica
Tel. 93 793 77 10
www.arenysdemunt.cat

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
www.lerarestaurant.com

Plats:

Amanida de maduixes sobre llit de mató i flocs de pernil ibèric amb vinagreta de mel
Filet de llaminera de porc amb confit de maduixes
Sopa de taronja amb maduixes i gelat de vainilla

RESTAURANT ARENYS DEL MÓN

Rbla. Eixample, 147
Tel. 93 793 81 35

Menú:

Amanida de rucolla amb encenalls de parmesà i maduixes del Maresme amb reducció de Mòdena i mel
Rostit de cuixetes de pollastre amb melmelada de maduixetes
Carpaccio de taronges i maduixes
Preu: 10,50 € (IVA inclòs)
El menú s'oferirà de dimarts a divendres i el cap de setmana sota reserva

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. de Sant Celoni, km 8,1
Tel. 93 793 84 99
www.restaurant-collsacreu.com
restaurant-collsacreu@hotmail.com
Dijous tancat

Plats:

Amanida amb salsa de maduixa
Magret d'ànec amb salsa de maduixa
Mascarpone amb coulis de maduixa

RESTAURANT SUBIRANS

Veïnat Sobirans, 1
Tel. 93 795 12 90
www.restaurantsubirans.com
restsubirans@hotmail.com
Dijous tancat

Plats:

Amanida amb foie, pernil d'ànec i maduixes 8,90 €
Magret d'ànec amb salsa de maduixa 14,90 €
Gelat de maduixa 3,80 €
Maduixes al gust 4 €
(IVA inclòs)

Altres establiments participants:

PASTISSERIA LA LYONESA

Francesc Macià, 33
Tel. 93 793 85 94
Facebook: Pastisseria La Lyonesa
Pastís de pasta de full amb crema o nata i guarnit amb maduixes



FORN DE PA CAN PUIG

Rbla. Sant Martí, 39
Panagall, 14
Tel. 93 793 84 55
www.forndepacanpuig.com
info@forndepacanpuig.com
Dijous tancat
Magdalenes de maduixa



L'OBRADOR

Camí de Lourdes, 7
Tel. 93 793 80 46
Dilluns tancat. De dimarts a divendres trucar per a encàrrecs
Crepes de maduixa
Pastís de crema i maduixes

TRICLINIUM

Rbla. Francesc Macià, 34
Tel. 93 793 71 93
menjarscuinats@gmail.com

Plats:

Amanida de 7 enciams, formatge blau, nous, maduixes i vinagreta de maduixes 4,50 €
logurt d'ovella amb maduixa 1 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Parc de Can Jalpí
- Arbre de Gernika, far, jardins i llac i a l'edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor

Alella

MUSEU DELS ÀNGELS

Riera Fosca, 18
Tel. 93 540 10 33
www.museudelsangels.com
reservas@museudelsangels.com

Menú:

Amanida d'assortiment d'enciams amb alvocat i maduixes i vinagre balsàmic de Mòdena
Acompanyament amb vi rosat Mayla, Alella Vinícola
Llom de tonyina amb variat de sensacions (crema fina de pastanaga i crema fina de maduixes)
Vi blanc Bouquet d'Alella
Dolç de la passió (mousse de formatge amb coulis de maduixes i fruita)
Iaia Rosa Serralada de la Marina - Altrabanda
Vins, aigües Bezoya Premium inclòs
Preu: 32 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- 26 d'abril: Enotast: Celebrem Sant Jordi! Horari: de 13 a 14.15h.
Vins: Privat Brut Nature Rosat (Alta Alella) i Merlot Rosat (Roura). Harmonia: maduixots
Dinamitza: Rosa Vila, primera dona sommelier a Catalunya



- **17 de maig:** Enotast: Vi, mar i peix blau. Horari: de 13 a 14.15 h.
Vins: Blanc (Bouquet d'Alella) i Cupatge (Joaquim Batlle).
Harmonia: seitons i sardinetes.
Dinamitza: Rosa Vila, primera dona sommelier a Catalunya
- **26 d'abril:** Visita guiada: Alella, 1.000 anys d'història. Visita guiada pel centre urbà. Horari: 10.30 h
Lloc: Oficina de Turisme d'Alella
Informació i reserves:
www.alella.cat/turisme

Arenys de Mar

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
www.canmajo.wordpress.com
Obert migdies tots els dies, i les nits de divendres i dissabtes. Les nits de dilluns, dijous i diumenge obert amb reserva prèvia.
Dimecres tancat
Aperitiu: Tataki de tonyina amb soja i maduixa
Carpaccio de bacallà amb vinagreta de maduixes, o bé verat en escabets
Fideuà de calamar i musclos, o bé orada salvatge a la planxa
Pastís de formatge amb coulis de maduixes, o bé gelat de maduixa amb nata
Preu: 25 € (IVA inclòs)



ELS PESCADORS "LA LLOTJA"

Moll pesquer, s/n – Llotja
Tel. 93 792 33 04
www.lallotja.es
info@lallotja.es
Diumenges nit tancat
Plats:
Amanida de maduixes 9 €
Maduixes al vi dolç 4,40 €
(IVA inclòs)

LA NONA RESTAURANT

Passeig Xifré, 22
Tel. 93 174 77 36
www.lanonarestaurant.com
hola@lanonarestaurant.com
Dijous i divendres de 18 a 3 h.
Dissabte i diumenge de 12 h migdia a 3 h matinada (la cuina tanca a les 12 h nit)
Daikiri de maduixa
Preu: 6 € (IVA inclòs)



LA RACLETTE

Riera Bisbe Pol, 104
Tel. 93 792 58 56
www.restaurantlaraclette.com
Sopars de dijous a diumenge, dinars: dissabtes, diumenges i festius
Plat:
Amanida cruixent de peus de porc amb maduixes i vinagreta de pinyons
Preu: 11,50 € (IVA inclòs)

NOU DE NOU

Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
www.elnoudenou.com
nou@elnoudenou.com
Dilluns, dimarts i dimecres tancat
Plat:
Amanida verda amb fruita i maduixes
Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

OPEN SPORTS CAFE

Riera Bisbe Pol, 65
Tel. 93 795 92 36
www.opensportscafe.com
open@opensportscafe.com
Plat:
Formatge provolone al forn amb confitura de maduixa i pa de pizza
Preu: 5,50 € (IVA inclòs)

PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4
Tel. 93 792 27 03 / 618 61 37 52
www.portofinoarenysdemar.com
portofinoarenys@hotmail.com
Dimecres tancat
Plat:
Confit d'ànec amb coulis de maduixes
El plat estarà inclòs dins del menú que consta de 5 o 6 primers i 5 o 6 segons, postres, pa i beguda.
Entre setmana a 9,90 € i el cap de setmana de 14 € (IVA inclòs)

TAS - TAM

Riera Bisbe Pol, 45
Tel. 93 792 51 30
www.tas-tam.com
tas-tam@tas-tam.com
Plats:
Amanida de foie amb pernil d'ànec i maduixes caramel·litzades 8,95 €
Pastís de maduixes i nata 4,95 €
(IVA inclòs)

VINTAGE

Bisbe català, 23
Tel. 93 792 51 56
Plat:
Sopa de maduixes amb menta
Preu: 4,50 € (IVA inclòs)



Altres establiments participants:

FORN FET D'ARA

J. Anselm Clavé, 6

Tel. 93 792 40 92

Bandes de maduixa i plàtan a la crema

Preu: 6,60 €(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Visita al retaule barroc de l'església de Santa Maria. De dimarts a dissabte, de 18 a 20 h. Grups: cal concertar visita prèvia al telèfon 93 795 70 39
- ▶ Del 2 al 25 de maig, a la sala d'exposicions del CC Calisay, exposició de pintures de Guillem Roche: "La hibridació del guillemisme"
- ▶ Mes dels Indians. Del 9 al 25 de maig Arenys de Mar celebra el Mes dels Indians amb activitats diverses per a totes les edats. Podeu consultar programació a: www.arenysdemar.cat/agenda



Argentona

LA FONDA DEL CASAL

Gran, 28

Tel. 93 707 40 78

www.lafondadelcasal.cat

lafonda@lafondadelcasal.cat

Diumenges vespre i dilluns tancat

Plat: Amanida de maduixes amb vinagreta de mel de la Mari

Preu: 6,75 € (IVA inclòs)

RESTAURANT L'ORQUESTRA

Bellavista,3

Tel. 93 797 13 70

www.restaurantorquestra.com

ainosgarcia@gmail.com

francescfugarolas@gmail.com

Diumenge a la nit i dilluns tancat

Plat: Amanida de mongeta Kènia i maduixots del Maresme amb

tataki de tonyina

Preu del plat: 14 €

El plat estarà inclòs als menús:

Menú lleuger (2 plats i carretó postres) 30 € / **Menú de tast** (4 plats i carretó postres) 54 € / **Servei a la carta** (pica-pica i 2n plat) a 40 € aprox.

(IVA inclòs, beguda no inclosa)

BAR RESTAURANT NURIA

Baró de Viver ,46

Tel. 93 797 04 05

rectoreta@hotmail.com

Plat: Estofat de maduixa i crema de Mòdena (se serveix calent)

Altres establiments participants:

FLECA CASAS

Gran, 60-62

Tel. 687 838 223

flecacasas@gmail.com

Bandes de fruita amb crema o nata

Copes de gelatina de cava amb

maduixes i nata

Preu: 3 € aprox. (IVA inclòs)

Només s'oferiran els caps de

setmana

TASTETS DOLÇ I SALAT

Gran, 111

Tel. 93 797 28 78 / 608 39 15 25

www.tastetsdolcisalat.com

tastetss@hotmail.com

Vaset de vainilla amb cruixent de

xocolata i maduixes

Preu: 1,50 € / unt (IVA inclòs)

Només s'oferirà el cap de setmana

PASTISSERIA CASABELLA

Plaça Nova, 12

Tel. 93 756 02 71

estel.casabella@hotmail.com

S'oferirà els caps de setmana i festius

Banda de pasta de full amb fruites,

cassoleta de maduixa i kiwi

Altres visites recomanades:

- ▶ Font Picant i Rutes de Senderisme
- ▶ Museu del Càntir
- ▶ Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona
- ▶ Ruta Puig i Cadafalch, cada primer dissabte de mes fins l'octubre

Cabrera de Mar

L'ATELIER D'STÉPHANE

Avinguda Pare Jaume Català, 30-

36. Local 1

Tel. 609 44 30 52

www.atelierdestephane.com

stephanepoussardin@gmail.com

Diumenge tancat

Plats:

Amanida de maduixes, tomàquets i mató

Tonyina amb melmelada de

tomàquet maduixa i aigua de rosa

Readaptació de les maduixes amb

nata i pebre rosa

Cursos de cuina els dimarts de

18.30 h a 20.30 h. Places limitades

a 8 persones

Per a les inscripcions truqueu al

telèfon de contacte

Preu: 35 €/persona (IVA inclòs)

2 hores de taller

O bé, L'altra formula de l'Atelier:

Taller de 2 hores amb 3 plats,

cafès, vi i sopar

Preu: 45 €/persona (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Castell de Burriac
- ▶ Clos arqueològic Can Modolell



Cabrils

RESTAURANT XARET

Xurroia, 3

Tel. 93 750 75 49

www.restaurantxaret.com

info@restaurantxaret.com

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

Plat: Sorbet de maduixes del Maresme amb nata

El plat s'ofereix dins del menú diari d'11 €, del menú de cap de setmana de 22 € i a la carta de plats (IVA inclòs)

RESTAURANT AXOL

Arboç, 6 Urb/ Can Cabot

Tel. 93 753 86 45

www.restaurantaxol.com

info@restaurantaxol.com

AXOL_Restaurant

Diumenge vespre, dilluns vespre i dimarts tot el dia excepte vigílies i festius, tancat

Plat: Torradeta de Santa Teresa amb maduixes del Maresme i fruita de la passió

Postre dins del menú de 28 € (Menú Arboç) (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- ▶ La creu de Montcabrer

Calella

EL HOGAR GALLEGO

Ànimes, 71-73

Tel. 93 766 20 27

www.elhogargallego.com

info@elhogargallego.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Plats:

Empanada de sardines diferent (sardines marinades, fina coca de pa, vinagreta de maduixes, i sofregit) **11,55 €**

Gaspatxo amb maduixot i

llagostins **18,15 €**

Maduixes del Maresme en el seu suc amb gelat de vainilla burbon i gelea de Pedro Ximénez **7,70 €** (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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

Caldes d'Estrac

RESTAURANT FONDA MANAU

Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

www.manau.cat

info@manau.cat

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

Menú:

Torradeta amb maduixes i pernil d'ànec fumat

Amanida de tres enciams, maduixes i formatge de cabra gratinat

Llom de tonyina amb maduixes i foie semicuit

Pastís de full amb crema (cremat al moment) i maduixes de Vallalta

Aigua. Vi blanc Marqués de Alella

Clàssic o Señorío de Sarrià rosat,

negre Alcorta Rioja crianza o cava

Parxet Brut Reserva. Cafè

Preu: 32,50 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

Altres visites recomanades:

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



Mataró

BOCCA RESTAURANT

Plaça Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurant.com

bocca@boccarestaurant.com

Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Gaspatxo de maduixes pájaro amb xarrup de formatge fresc a la llimona i crostons de sablé breton perfumat amb alfàbrega (postres) **Preu: 8,50 € (IVA inclòs)**



RUSTIK

Port de Mataró, local 49 i 50

Tel. 93 790 68 58 / 678 82 62 44

www.rustik.es

www.facebook.com/RUSTIKMATARO

info@rustik.es

Dilluns tancat

Postres:

Crema catalana casolana amb maduixes

Maduixes amb reducció de Pedro Ximénez

Preu: 4 € (IVA inclòs)

Plats disponibles només els caps de setmana



SANGIOVESE

Sant Josep, 31

www.sangioveserestaurant.com

www.facebook.com/sangioveserestaurant

Menú degustació: Mojito de maduixa, ravioli líquid de maduixa amb formatge fresc, tempura de maduixa amb foie
Caneló de maduixes i mató amb anxoves a l'alfàbrega
Amanida tèbia de pedrers i pernil d'ànec amb maduixes i mango
Tonyina vermella del Mediterrani amb compota de maduixes al pebre negre
Presa d'ibèric amb chutney de maduixes al gingebre i cake de maduixes i móres
La declinació de la maduixa
Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

NUUS - HOTEL ATENEA PORT MATARÓ

Pg. Marítim, 324

Tel. 93 222 60 06

www.hotelateneaport.com

www.facebook.com/nuusrestaurant

Restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Tapa: llauna de musclos i mozzarella amb escabech de maduixa i menta 4,50 €

Entrant: Carpaccio de gamba vermella amb perfum de fonoll i vinagreta de maduixes macerades al Pedro Ximénez 8,50 €

Carn: Filet de vedella amb tempura de calçots, teula de romesco i salsa de maduixa 19 €

Peix: Lluç amb crosta de festucs i

cítrics, patates confitades i chutney de maduixa 15 €

Postres: Maduixes al xarop de vi negre i bola de sorbet de llimona 4 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DOS CUINERS

Muralla de Sant Llorenç, 18

Tel. 93 002 90 93

www.doscuiners.com

Diumenge i dilluns tancat

Maduixes amb escuma de iogurt i pols de galeta

Plat inclòs en el menú de migdia a 12,50 € de dimarts a divendres i 14,50 € els dissabtes (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Rutes: Puig i Cadafalch (3 de maig), El triangle modernista al Maresme (10 de maig) i Salve Iluro. La ciutat romana a través dels sentits (31 de maig), El Modernisme a Mataró i visita cultural audioguiada a la casa Coll i Regàs (27 d'abril / 25 de maig)
- ▶ Cada dissabte, visita audioguiada al Conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria i a la Vil·la romana de Torre Llauder.
- ▶ Fires: Fira mercat de Sant Ponç (3 i 4 de maig), Fira de Dibuix i Pintura (3 de maig) i Motor Total (8 a l'11 de maig)

Per a més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

www.vineamataro.cat

turisme@ajmataro.cat

Pineda de Mar

Mostra de Cuina Pinedenca

17 i 18 de maig

D'11 h a 16 h a la plaça de les Mèlies, els restauradors de Pineda de Mar oferiran un tastet que inclourà maduixes del Maresme

RESTAURANT CAN FORMIGA

Església, 104

Tel. 93 767 17 35

www.canformiga.com

restaurant@canformiga.com (no accepten reserves per correu electrònic)

Diumenge nit i dilluns tot el dia (no festius) tancat

Menú:

Primer plat: Amanida de maduixes del Maresme amb formatge tendre i vinagreta dolça

Segon plat: Filet de porc (llaminera) a la reducció de maduixes i fons de patates

Postres: Gelat de vainilla amb maduixes i puntet de coulis de xocolata

Pa, aigua, vins catalans seleccionats i cafè

Preu: 21 € (IVA inclòs)

Menú:

Primer: Delícies de micuit de foie d'ànec i formatge de cabra amb maduixes del Maresme festucs i

coulis perfumat de vainilla

Segon: Turnedó de filet de vedella a la crema de maduixes al pebre verd i perfum de vi blanc de pansa blanca d'Alella

Postres: Tatin de poma calenta amb gelat de nata i salsa de maduixa i maduixes *pájaro* del Maresme

Pa, aigua, vins catalans seleccionats i cafès

Preu: 30,50 € tota la setmana (IVA inclòs)

RESTAURANT DIAGONAL

Av. Montserrat, 19

Tel. 93 767 15 02

www.restaurantdiagonal.com

Info@restaurantdiagonal.com

Dimarts i diumenge al vespre tancat

Plats:

Carpaccio de salmó amb favetes fruits secs i vinagreta de maduixots de l'Enrico 7,85 €
Amanida amb formatge de cabra i maduixots serrallonga 7,85 €
Magret d'ànec amb poma i coulis de maduixots 13,85 €
Natilles amb maduixots i canyella 3,95 €

Tàrtar de maduixots amb gelat de tiramisú 4,50 €

Maduixots amb moscatell 4,50 € (IVA inclòs)



PENSIÓ RESTAURANT CAN GIL

Günter's Restaurant
Puntaires, 7

Tel. 93 767 16 57

info@canGil.com

Facebook: Günter's Restaurant

Menú:

Primer: Amanida amb maduixa
varietat *pájaro*, fonoll, menta i
parmesà amanit amb balsàmic
de dàtils

Segon: Laminera de vedella amb
fruites del bosc i maduixa varietat
pájaro

Postres: Gelat de maduixa varietat
pájaro al forn

Vi blanc Somontano

Gewürztraminer, vi negre

Faustino VII Rioja, aigua, cafè

Mínim 2 persones

Preu: 34,90 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Del 2 al 4 de maig: Mostra
Nacional de Teatre Amateur
- Del 17 al 25 de maig a la plaça de
les Mèlies Trobada de trens de
jardí
- 31 de maig i 1 de juny a Poblenou:
Firasud



Sant Andreu de Llavaneres

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

www.restaurant@canjaume.cat

Dimecres tancat

Plats:

Aperitiu de seitó en vinagre amb
maduixes

Amanida de maduixes amb
formatge fresc i pinyons 8,50 €

Pastís de crema cremada amb

gelificat de maduixes 4,50 €

Gelat de nata amb maduixes

flamejades 3,50 €

(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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



Sant Vicenç de Montalt

LA CALETA

Passeig del Marquès de Casa

Riera, 45

Tel. 93 791 16 58

mcosta@llavaneres.es

Dimarts tancat. Servei esmorzars
i dinars

Plats:

Tarta de maduixots amb crema o
nata 6 €

Maduixots amb gelat de vainilla/
nata/xocolata calenta 6 €

(IVA inclòs)

CAFÈ LES 3 VILES

Montseny, 1 local Bar/Cafeteria

Tel. 93 791 13 82

cafeles3viles@gmail.com

Diumenges tarda tancat

Postres artesans de cassola de
full amb maduixa

Menú diari de dilluns a dissabte
9,90 € inclou postres artesanals

de les jornades, inclou primer,
segon, beguda i postres casolanes

de la jornada

(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Passeig del Marquès de Casa
Riera
- El nucli antic

Vilassar de Mar

RESTAURANT BOTAVARA

Colom, 76

Tel. 937541955

Plats:

Maduixes amb anxoves i alvocat

Crep de maduixes, nata, nous i

xocolata calenta

Altres establiments participants:

CAN POCURULL, xarcuteria i plats cuinats per emportar

Sant Joan, 30

Tel. 93 759 39 99

www.canpocurull.com

Facebook/xarcuteriacanpocurull

@canpocurull

#canpocurull

Plats:

Botifarres crues amb maduixes

del Maresme i formatge brie

Coulant de vedella amb maduixes
del Maresme i formatge de cabra

en rotlle

Altres visites recomanades:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic



Jornades
gastronòmiques de la

MADUIXA

DE LA VALLTA AL MAREME



Costa
Barcelona



Compromiso a Calidad Turística | Compromís a Qualitat Turística

Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MAREME



Col·laboren:

Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Alella
Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrera de Mar
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella

Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Pineda de Mar
Ajuntament de Sant Andreu de Llavaneres
Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Ajuntament de Vilassar de Mar
Dani Garcia, sommelier

Entitats:



Diputació
Barcelona

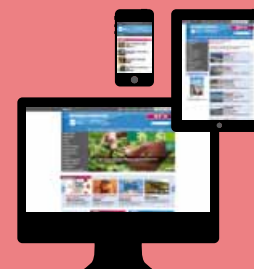


Enoturisme
DO Alella



El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauletes



Informació i menús a

www.costadebarcelonamaresme.cat

Tel. 93 741 11 61

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