



Del 10 de març a l'1 de maig de 2023



Temps
DE
pèsols
— AL —
Maresme

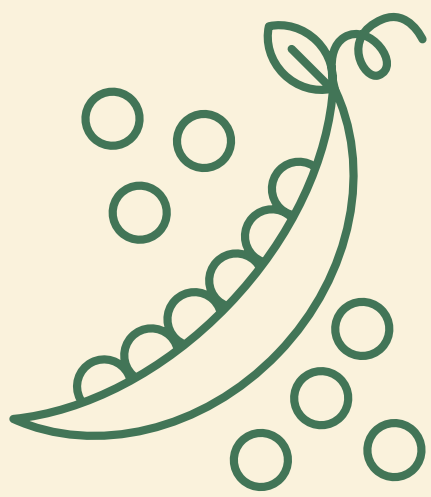
#pesolsdelmaresme

ÍNDEX



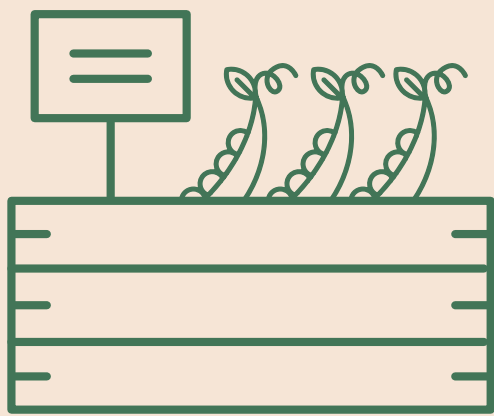
Restaurants participants
a les Jornades
Gastronòmiques
Temps de pèsols 2023

3



Productors i elaboradors
de pèsol del Maresme

17



Productors de pèsol
del Maresme amb venda
directa als mercats

25



RESTAURANTS

participants



Arenys de Mar

Restaurant Can Majó

Passeig de Ronda, 5

Tel. +34 937 923 154

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Pèsols del Maresme ofegats

Preu IVA inclòs: 18 €/plat

- Plat d' Arenys (rap i gamba d' Arenys a la planxa sobre una crema de porros i puré de pèsols i unes gotes d'oli de gamba)

Preu IVA inclòs: 28 €/ plat

Preu Vi: 18,50 €

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Argentona

Xalavia Restaurant

Gran, 8

Tel. +34 697 427 487

<https://www.xalavia.cat/>

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Menú només cap de setmana

- Crema de pèsols del Maresme
- Mandonguilles amb sèpia, calamar i pèsols del Maresme
- Amanida de fruita

Proposta de maridatge: Sepo Pansa Blanca 2021

Celler: Raventós d'Alella

Preu IVA inclòs: 25 €



Cabrera de Mar

La Mer

Camí de Santa Elena,30

Tel. +34 667 413 391

www.lamerbcn.com

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Crema de pèsols de Llavanes amb sípia rostida a llenya i coral amb la seva tinta

Proposta de maridatge: Bouquet d'Alella Blanc

Celler: Bouquet d'Alella

Preu IVA inclòs: 18 €

Caldes d'Estrac

Ca l'Adela

Camí Ral, 19

Tel. +34 622 489 621

<https://caladela.com/>

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Pèsols del Maresme amb bacallà esqueixat

Proposta de maridatge: Testuan 3

Celler: Celler Testuan

Preu IVA inclòs: 18,50 €

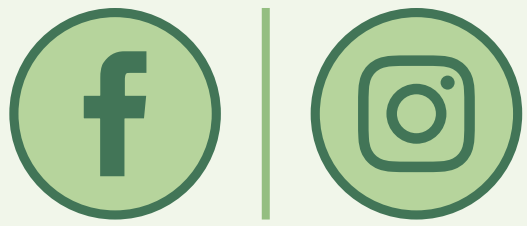


Pizzeria Estrac

Camí Ral, 5

<https://www.pizzeriaestrac.com/>

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

- Tapa de pèsols ofegats a l'estil Emma

Preu IVA inclòs: 8 €/plat

- Plat de pèsols ofegats a l'estil Emma

Preu IVA inclòs: 18 €/ plat

- Pizza de pèsols amb botifarra blanca i negra i mozzarella

Preu IVA inclòs: 15,70 €/ plat

Menú només migdies:

- Pèsols ofegats a l'estil Emma

- Canelons de foie gratinats amb beixamel trufada

- Sorbet de mandarina dels horts de Cabrera o un altre gelat a escollir

Proposta de maridatge: Vi negre de la casa, Pansa blanca, Pansa rosada o Cuvée 21 Brut.

Celler: Raventós d'Alella

Preu IVA inclòs: 32 €



Solstici

Passeig dels Anglesos, 1

Tel. +34 608 145 984

<https://www.solstici.com>

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plats:

- Pèsols del Maresme saltejats amb cloïsses i gambes amb reducció de marisc

Preu IVA inclòs: 19,90 €/plat

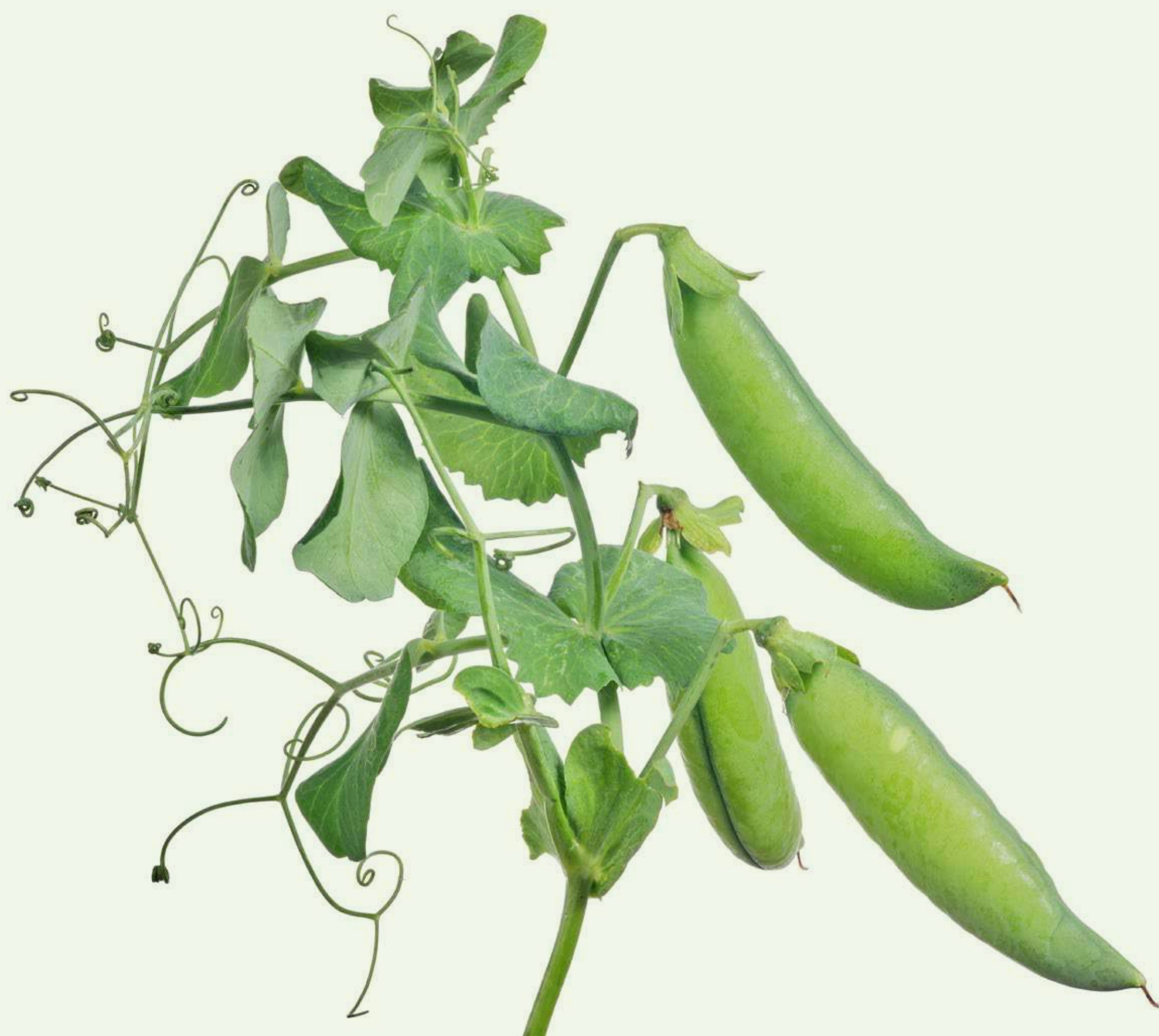
- Pèsols del Maresme a la catalana

Preu IVA inclòs: 18,95 €/ plat

Vi: 14 €

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella



Mataró

Restaurant Can Dimas

Passeig del Callao, 152

Tel. +34 937 903 209

<https://www.restaurantecandimas.com/>

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Pèsols a la catalana

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu IVA inclòs: 15 €

Bar Alsus

Ronda dels Països Catalans, 86

Tel. +34 627 415 356

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Sípia amb pèsols i gambes

- Cua de bou amb pèsols

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu IVA inclòs: 22 €



Pineda de Mar

Chicken & Fish

Carrer Doctor Bertomeu, 45

Tel. +34 935 950 092

<https://chickenandfishgrill.com/>

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Canaló de cansalada i pèsols ofegats amb beixamel de les seves tavelles i calamarsons

Proposta de maridatge: Bouquet d'Alella Blanc

Celler: Bouquet d'Alella

Preu IVA inclòs: 19,75 €

ECO Pizzeria Que bona!!

Plaça Espanya, 14

Tel. +34 633 944 435

<https://pizzeriaquebona.com>

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Pizza de pèsols del Maresme rostits amb verduretes ecològiques, bacó i botifarra del Perol

- Pizza de pèsols del Maresme amb melmelada de tomàquet i cansalada ibèrica

Proposta de maridatge: Bouquet d'Alella Blanc

Celler: Bouquet d'Alella

Preu IVA inclòs: 13,50 €

Pura Brasa Pineda de Mar

Carretera Nacional II, km 671,6

Tel. +34 673 435 392

www.purabrasa.com

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Pèsols del Maresme saltats al Jospè amb castanyons i caldo de rostit
- Vieires a la brasa amb pèsols del Maresme i papada ibèrica

Proposta de maridatge: Bouquet d'Allella Blanc

Celler: Bouquet d'Allella

Preu IVA inclòs: 19,75 €

Restaurant Can Formiga

Carrer Església, 104

Tel. +34 937 671 735 / 635 601 076

<https://www.canformiga.es/>

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Menú complet (laborables i caps de setmana)

- Crema de pèsols
- Sèpia amb pèsols
- Postre del xef

Proposta de maridatge: Pansa blanca /blanc afruitat 2021

Celler: Masia Can Roda

Preu IVA inclòs: 26,50 €

Premià de Mar

Restaurant Saborós

Gran Via de Lluís Companys, 213

Tel. +34 640 724 266

<https://www.saboros.net/>

- Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Menú complet (laborables i caps de setmana)

- Sepionets a la brasa, pèsols saltats, emulsió de tinta, pols de pernil ibèric i vel de llagostins

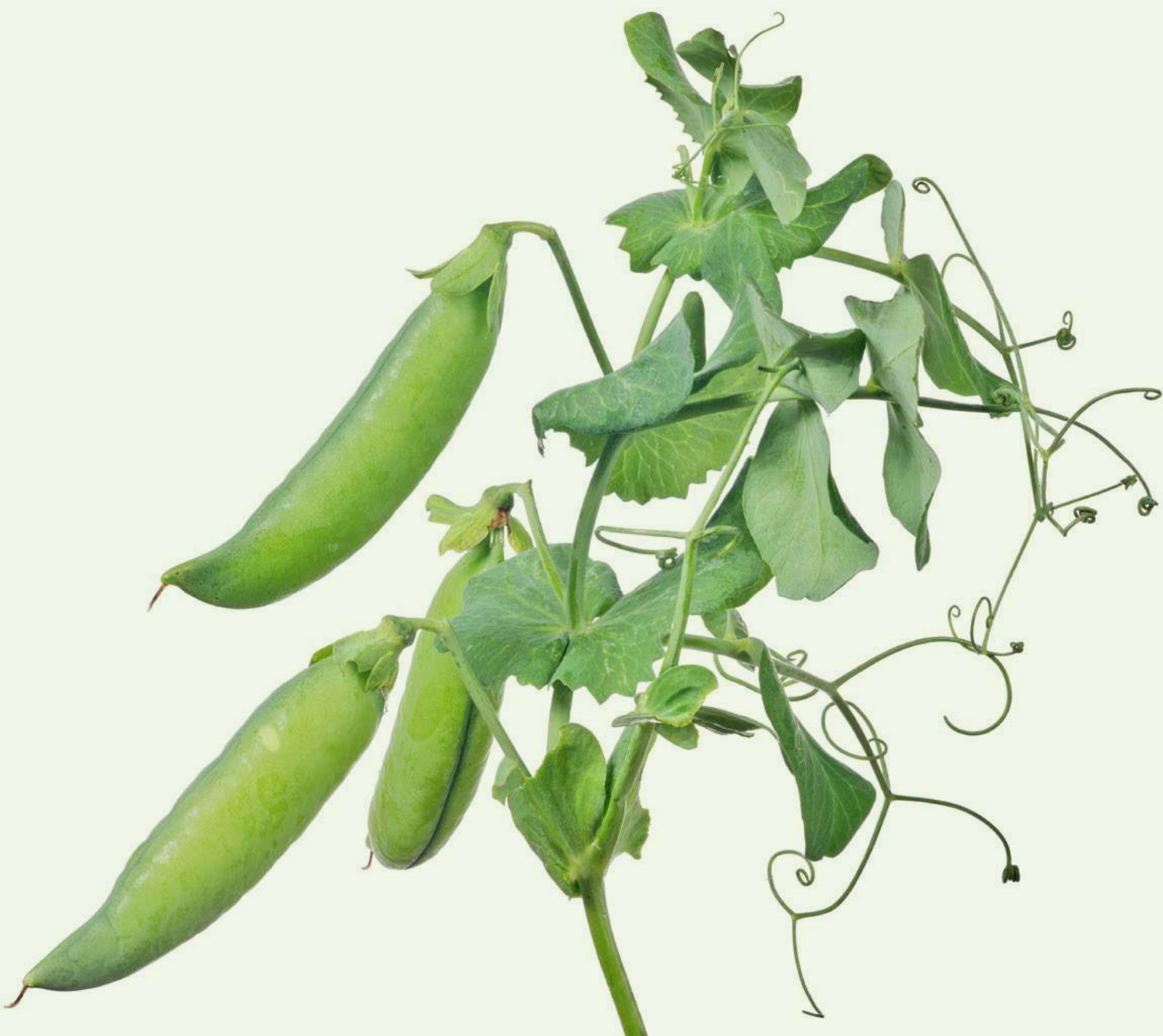
- Magret d'ànec amb polenta de pèsols i suc de carn cítric

- Tiramisú de pèsols amb pa de pessic al té matxa i xocolata blanca

Proposta de maridatge: Sauló

Celler: Masia Can Roda

Preu IVA inclòs: 30 €



Sant Andreu de Llavaneres —

Can Jaume

Port Balís s/n

Tel. +34 937 926 960

<http://www.canjaume.cat>

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Menú

Aperitiu de Can Jaume i coca torrada amb tomàquet

Raviolis de gambes i ceps

Pèsols de Llavaneres ofegats amb botifarra negra i blanca

Coca de Llavaneres

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Raventós

Preu IVA inclòs: 39,50 €



Can Perich

Munt, 59

Tel. +34 937 929 793

<http://www.canperich.com>

Xarxes socials:



Dades d'interès: se serveix només el cap de setmana i entre setmana, per encàrrec, amb un mínim de dos dies d'antelació

Proposta gastronòmica:

Plat

Pèsols de Llavaneres ofegats

Preu IVA inclòs: 21,75 €/plat

Vi: 15 €

Proposta de maridatge: Foranell Coriolis

Celler: Quim Batlle

Masia Bartrès

Passeig Bellaire, 48

Tel. +34 937 927 001

<http://www.masiabartres.com/>

Xarxes socials:



Dades d'interès: se serveix només el cap de setmana

Proposta gastronòmica:

Plat

Pèsols de Llavaneres ofegats

Preu: 14,50 € (IVA inclòs)

Coca de Llavaneres: Preu: 5 € (IVA inclòs)

Vi: 20 €

Proposta de maridatge: Marfil clàssic

Celler: Alella Vinícola

Teca Balís

Port Balís, 1.

Tel. +34 934 109 011 / 630 761 286

www.tecabalis.com

Proposta gastronòmica:

Menú

Pèsol garrofal de Llavaneres ofegats amb botifarra negra i blanca

Costelles de porc d'Uroc cuites a baixa temperatura, lacades amb mel i soja

Coca de Llavaneres

Proposta de maridatge: Parvus Chardonnay

Celler: Alta Alella

Preu IVA inclòs: 37 €

La Taverna del Port Balís

Port Balís, local 11

Tel. +34 937 927 303

www.latavernaportbalis.com

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Menú

Peix fregit

Pèsols ofegats amb botifarra i cansalada

Coca de Llavaneres

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Raventós

Preu IVA inclòs: 38 €



Sant Pol de Mar

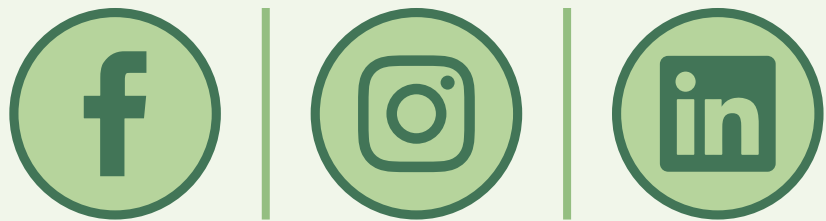
Restaurant L'Ermita

Carretera N-II km 664, s/n

Tel. +34 937 600 051

<https://www.lermitarestaurant.com/>

Xarxes socials:



Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Pèsols del Maresme ofegats amb el suc de la beina a la brasa, tripa de bacallà i cresta de gall

Proposta de maridatge: Alta Alella PB,

Alta Alella Lanius

Celler: Alta Alella

Preu IVA inclòs: Plat inclòs al Menú Ermita 26 €

(entre setmana), 28 € Cap de Setmana,

Vins a part

Altres propostes

El Trencall

(establiment de menjars per emportar)

Carrer Consolat del Mar, 49

Tel. +34 666 970 431

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Sípia amb pèsols

Preu IVA inclòs: 20 €/kg

- Mandonguilles amb sípia i pèsols

Preu IVA inclòs: 23,65 €/kg

Nilassar de Dalt

El Racó de Can Feliu

Carrer Àngel Guimerà, 41

Tel. +34 937 532 916

<https://elracodecanfeliu.com/>

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plats a la carta (dissabtes i diumenges)

- Pèsols del Maresme estofats amb botifarres a l'aroma de menta i anís

- Sípia amb pèsols del Maresme

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu IVA inclòs: 12,50 €

El Consorci no es fa responsable de qualsevol canvi que s'efectuï en els programes (menús, cartes, preus, etc.)



PRODUCTORS I ELABORADORS

de pèsol del Maresme

PRODUCTORS

Alella

L'HORT D'EN PAU

info@lhortedenpau.cat



Tel. +34 935 553 947 / 628 609 514

Vall de Rials, s/n

Arenys de Mar

HORTA MORAGAS

mrroigeadell@hotmail.com

Tel. +34 937 923 345 / 660 625 336

Mercat Municipal d'Arenys - Parades 44/46

SÓC PAGÈS

soc_pages@hotmail.com

Tel. +34 937 923 623 / 622 225 974

Riera Pare Fita, 8

Varietats de pèsol: Ganxo i Garrofal

Mercat Setmanal Arenys de Mar.

Dissabte de 8 a 14 h

Arenys de Munt

AGROSALICHS

agrosalichs@gmail.com

Tel. +34 937 951 595 / 609 856 513

Riera i Penya 2-6 A3-20

Varietats de pèsol: Ganxo i Floreta

Argentona

CAN BELLATRIU

bellatriu@hotmail.com

Tel. +34 937 970 072 / 658 933 247

Carrer Gran, 50

Varietats de pèsol: Utrillo

Cabrera de Mar

HORTÍCOLA CAN SALA D'AGELL

cansaladagell@gmail.com

Tel. +34 937 590 144

Sant Mateu, 22 Can Sala d'Agell

Varietats de pèsol: Utrillo i Floreta

Mercats Setmanals:

Mataró, Plaça de Cuba

Dissabte de 8 a 14h

Vilassar de Mar, Mercat de la flor

Diumenge de 8 a 14 h

HORTICULTURA NOE S.C.P

hortnoe@gmail.com

Tel. +34 609 469 215

Crta.Nacional II, 37 (Horta Noe)

Varietats de pèsol: Floreta

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

verduresribosa.calsfrares@gmail.com

Tel. +34 937 590 593

Camí Santa Elena 28

Varietats de pèsol: Utrillo

ELS PAGESOS

aneta.308@hotmail.com

Tel. +34 625 017 107

Ctra. Argentona, 63

Varietats de pèsol: Floreta

Mercat Municipal de Masnou:

Dimarts a dissabte matí.

Dimarts i divendres també tardes

Mercat Torné de Badalona:

Dimarts a dissabte matí.

Divendres també tardes

Gabris

CAN MARGARIDA

raulchamarro@gmail.com

Tel. +34 667 437 200

Mercat Plaça de Cuba, parada 24 (Mataró)

Can Dalmau

Varietat de pèsol: Floreta

Calella

UNIÓ DE MADUIXAIRES DE CALELLA

umacsat@gmail.com

Tel. +34 937 691 416 / 645 057 669

Crta. Hortasavinya Km 2

Varietats de pèsol: Utrillo i Dorian

Canet de Mar

CAN CATÀ " FRUITS DEL SOL"

gayosoeva@hotmail.com

Tel. +34 670 256 841

Veïnat Prat, 11 (1er)

Varietat de pèsol: Ganxo

Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCC

progresgarbi@progresgarbi.com



HORTALISSES MASSAGUER

smassaguerdomenech@gmail.com

c/Fonlladosa,6

Tel. +34 689 700 830

CAN GRAU

salvadorgrau21@hotmail.com

Tel. +34 660 927 312

Camí de les Vinyes d'en Sumells, 60

Varietats de pèsol: Garrofal

CAN TRIA PRODUCTORS ECOLÒGICS

xsafonttria@gmail.com

hort@cantria.cat

oficina@cantria.cat

Tel. +34 666 488 702

Carretera de Mata km3 BV 5031

Varietats de pèsol: Tirabecs, Floreta i Utrillo

**L'HORT D'EN DÍDAC AGRICULTURA
ECOLÒGICA i AMB COMPROMÍS SOCIAL**

lacistelladendidac@gmail.com

Tel. +34 937 993 501

Torrent de les Piques, 56

Varietat de pèsol: Utrillo

Mercat Municipal Mataró (Plaça de Cuba).

De dilluns a dissabte de 8 a 14 h

Òrrius

L'HORTA D'ÒRRIUS

hortaorrius@gmail.com

Tel. +34 600 015 343 (Neus)

/ 617 423 288 (Xavi)

Disseminat Veïnat de Prat, 10 Can Femades

Varietat de pèsol: Ganxo

Palafolls

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

info@hortaplademunt.cat

silvia@hortaplademunt.cat

Tel. +34 937 657 151 / 600 507 281

Camí de la Ginesta "Can Pla de Munt"

Varietats de pèsol: Floreta i Utrillo

HORTA MAS ROCA

benjamialvarado@hotmail.com

Camí de Mas Roca, 58

Tel. +34 649 738 058

Sant Andreu de Llavaneres

HORTA FAMÍLIA RABASSA

frabassa@gmail.com

Tel. +34 937 926 771

Camí Pla de Sant Pere, 24-26

Varietat de pèsol: Garrofal

CAN MARGARIDA

info@canmargarida.cat



Mercat Plaça de Cuba: parada 24 (Mataró)

Tel. +34 667 437 200

HORTA GRAUPERA

verdures@hortagraupera.com

Tel. 937 928 597 / 629 661 172

Plaça de la Vila, 11

Varietat de pèsol: Garrofal

HORTA MARCÓ

canmarcohorta@gmail.com

Tel. +34 937 927 423 / 649 334 798

Camí Pla de Can sans, 7

Varietat de pèsol: Garrofal

HORTA PERA VIVÁN

peralopezlaura@gmail.com

Tel. +34 937 926 449 / 629 964 799

Avda. Sant Andreu, 74 - Finca: pla de la Torreta s/n

Varietat de pèsol: Garrofal

HORTA XAVIER AMAT

vado1954@gmail.com

Tel. +34 608 686 058

C/ de les Alzines 2, Finca

Varietat de pèsol: Garrofal

Sant Cebrià de Vallalta

CAL MOLINÉ

Alex_8_21@hotmail.com



Ctra. Sant Pol, 6

Tel. +34 937 630 061

Sant Pol de Mar

MADUIXES.CAT

info@maduixes.cat

janborrell@gmail.com

Tel. +34 937 600 692 / 670281519

Bonaventura Adroher, 2 2n

Varietat de pèsol: Negret i Llàgrima

Santa Susanna

HORTALISSES PI

hortalissespi@hotmail.com

Tel. +34 669 913 761

C/Montagut, 21 Finca zona de les sorres

Varietat de pèsol: Varietat vella d'Utrillo

Vilassar de Mar

HORTA I OBRADOR YTCHART

botiga@hortadeproximitat.cat

obrador@hortaytchart.cat

Tel. +34 627 436 200

Casa de camp, 4

Varietat de pèsol: Utrillo

ELABORADORS

Tiana

MELMELADES MELMELÀRIA

hola@melmelaria.com



Tel. +34 654 106 465

Carrer Sant Isidre, 13-B

Sant Pol de Mar

MELMELADES CALADA

www.melmeladescalada.com



Tel. +34 640 822 104

Carrer Tobella, 42



PRODUCERS

amb venda directa als Mercats

Arenys de Munt

MONTSERRAT AMARGANT SÁNCHEZ

lasnoiesdecalpastor@gmail.com

Tel. +34 937 939 217 / 635 442 598

/ 629 753 280

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Argentona

JAUME FONT COLLET

caterinacalpe@gmail.com

Tel. +34 937 971 692

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte

Cabrera de Mar

VERDPUJOL, SCP

verdpujol@gmail.com

Tel. +34 937 590 594 / 607 070 012

Mercat: Cerdanyola (Mataró)

Canet de Mar

JOAN RAMON AGUILAR MORA

Tel. +34 635 617 555

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

Dosrius

JOAN ROSELLÓ PICAÑOL

Tel. +34 937 918 105 / 647 102 686

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

Mataró

MONTSE CANTALLOPS ROVIRA

(Can Cantallops)

jcanta_pages@hotmail.com

Tel. +34 629 288 561 / 937 550 747

Mercat: L'escorxador (Mataró)

JOSEP FLORIACH GONZÁLEZ

(Can Portell Vell)

josepfloriach@hotmail.com

Tel. +34 937 901 204 / 699 797 921

Mercat: Pl. Gran (Mataró)

(només dimarts i dijous)

JORDI GRAUPERA VIVES (Can Redeu)

jordiquives@hotmail.com

Tel. +34 637 509 987

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

S'HA ACABAT EL BRÒQUIL, SCP

(Can Lluch)

info@elbroquil.cat

Tel. +34 666 721 159 / 644 978 802

Mercat: Pl. Cuba (Mataró) dissabte.

Pineda de Mar

JORDI BASART PIFERRER (Rectoria Vella)

jbwhyskynoes@hotmail.com

Tel. +34 937 623 903

Mercat: Cirera-Molins (Mataró)

M. DEL ROSARIO SÁNCHEZ TEJERO

rosysanchez33@yahoo.com

Tel. +34 615 014 705

Mercat: L'escorxador (Mataró)

Vilassar de Mar

JOAN MALTAS ALIBERAS (Can Maltas)

maltasmaltas@hotmail.com

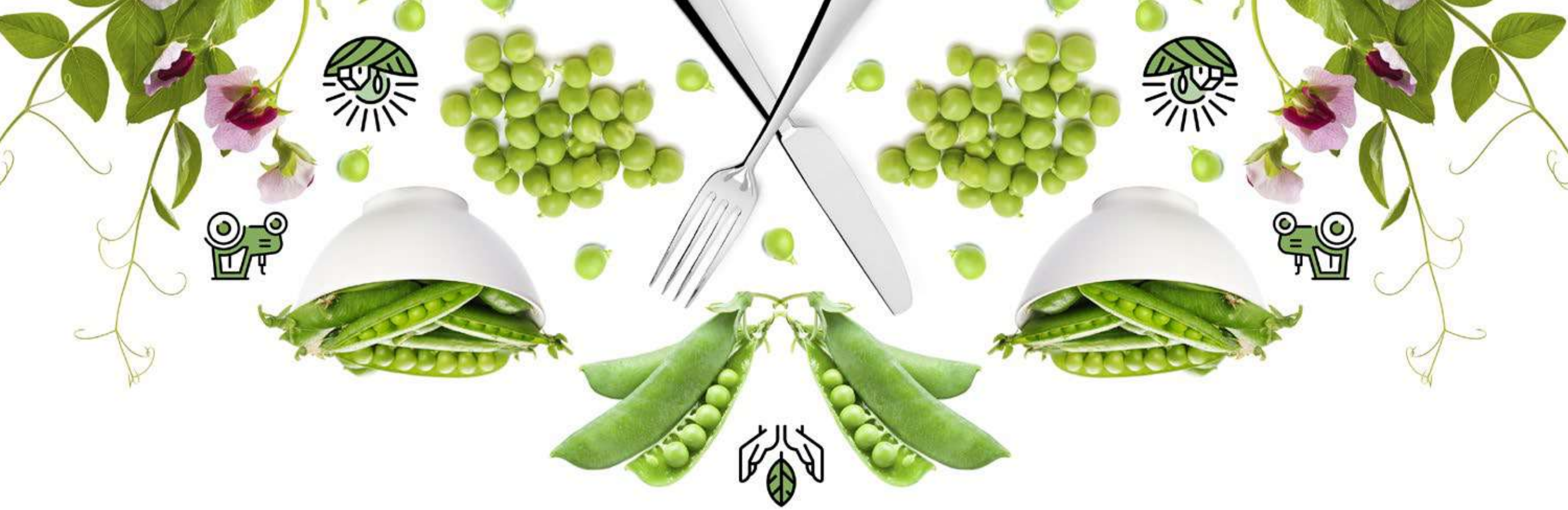
Tel. +34 937 981 390

Mercat: L'escorxador



HORARIS DE MERCATS SETMANALS

- Mercat Pl. Cuba, dijous de 9 a 14 h
i dissabte de 7 a 14 h
- Mercat Pl. Gran, dimarts i dijous de 8 a 14 h
- Mercat l'Escorxador, dissabte de 7 a 14 h
- Mercat Cerdanyola, dissabte de 7 a 14 h
- Mercat Cirera-Molins, dissabte de 7 a 14 h



Edita:



Col·labora:



   #tempsdepesols

[@costabcnmaresme](#) / [@mengemmaresme](#)

turismemaresme.cat

