

DEL 15 DE MARÇ — AL 04 DE MAIG



#TEMPSDEPÈSOLS

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat

TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025





ÍNDEX



RESTAURANTS PARTICIPANTS

A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES
TEMPS DE PÈSOLS 2025



03 — 29



PRODUCTORS I ELABORADORS

DEL PÈSOL DEL MARESME



30 — 42





RESTAURANTS PARTICIPANTS

A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES
TEMPS DE PÈSOLS 2025



“El pèsol és un ingredient local i de temporada, i la seva disponibilitat pot variar segons la climatologia.

Us recomanem contactar amb els restaurants abans de la vostra visita per confirmar que el plat o menú que desitgeu estigui disponible.

D'aquesta manera, podreu planificar la vostra experiència gastronòmica amb antelació”

Arenys de Mar



RESTAURANT BLAU DE MAR

Passeig Xifré, 2 - T 931 586 065

<https://www.blaudemar.cat>

restaurant@blaudemar.cat

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/restaurantblaudemar>

<https://www.instagram.com/restaurantblaudemar/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Pèsols del Maresme ofegats amb calamar i botifarra negra
- Fricandó de rap amb trompetes de la mort i pèsols del Maresme

Proposta de maridatge: Pansa blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi amb IVA:

25€ + 26€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

25€ + 4€ (IVA inclòs)

Arenys de Mar



SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Carrer d'Avall 41 - T 937 920 560

<https://sardineta-bistrot7.webnode.es/>

sardineta.arenys@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/sardinetadeyolandamajo>

https://www.instagram.com/sardineta_bistrot

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Menú degustació fórmula migdia (aquest menú es servirà a taula completa els dies laborables de 13 h a 14.30 h):

- Amanida de patata, crudités de primavera, arengada fumada i pèsols
- Remenat d'ous ecològics, gamba blanca d'Arenys, pèsols i pernil ibèric
- Fideuà, cruixent de rapets d'Arenys, pèsols i all i oli
- Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva extra verge arbequina i sal marina (un servei)

Postres:

- Maduixes del Maresme amb nata
-

Arenys de Mar



SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi: 28€ + 24€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: 28€ + 4,5€ (IVA inclòs)

Menú degustació del pèsol (aquest menú es servirà tots els dies a taula completa de 13 h a 14.30 h):

- Sardines marinades, pèsols, ceba tendra i tomàquet
- Ensaladilla, tonyina vermella del Mediterrani i tirabecs
- Coca de pop d'Arenys amb ceba, pèsols i formatge blau de Jutglar
- Arròs del Delta, calamar, salsitxes de Cal Rovira i pèsols
- Pa de coca amb tomàquet, oli d'oliva extra verge arbequina i sal marina (un servei)
- Postres de la casa

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
40€ + 24€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
40€ + 4,5€ (IVA inclòs)

Arenys de Mar



SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Plats (disponibles a la carta):

- Amanida de patata, crudités de primavera, arengada fumada, pèsols i ous de truita del Pirineu 14€
- Sardines marinades, pèsols, ceba tendra i tomàquet 14€
- Ensaladilla, tonyina vermella del Mediterrani i tirabecs 17€
- Coca de pop d'Arenys amb ceba, pèsols i formatge blau de Jutglar 16€
- Arròs del Delta, calamar, salsitxes de Cal Rovira i pèsols 22 €

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

Preu del plat + 24€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 4,5€ (IVA inclòs)



Arenys de Mar



RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5 - T 937 923 154
rcanmajo@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/CanMajo/>

<https://www.instagram.com/restcanmajodarenysdemar/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Plat d'Arenys (rap i gamba a la planxa amb pèsols del Maresme sobre una crema de porros i oli de gamba)
- Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra negra
- Pèsols del Maresme amb navalles i pernil en salsa verda

Proposta de maridatge: Alta Alella blanc Parvus

Chardonnay

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA + preu del vi amb IVA:

Segons Mercat

Preu proposta gastronòmica amb IVA+ preu copa de vi amb

IVA: Segons Mercat

Argentona



RESTAURANT ATAHUALPA

Carretera de Vilassar, 16 - T 930 384 836

<https://qgomez.wixsite.com/atahualpa>

atahualpabcn@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/atahualpabcn>

<https://www.instagram.com/atahualpabcn/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats (disponibles a la carta):

- Empanada de pèsols, ceba, porro i parmesà (2 unitats)
- Sopa cremosa de pèsols

Proposta de maridatge: Can Mora d'Agell

Celler: Can Mora d'Agell

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

9,50€ (IVA inclòs)

Cabrils



L'HORT CABRILS

Passeig de Cabrils, 6 - T 645692714

<https://www.hort.cat>

info@hort.cat

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/L.Hort.Cabrils/>

<https://www.instagram.com/hortcabrils/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols Km0 amb sipions i gamba vermella

Proposta de maridatge: In Vita blanc jove

Celler: Señorío de Líbano

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

20€ + 17€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

20€+4,50€ (IVA inclòs)

Cabrils



HOSTAL DE LA PLAÇA

Carrer Castell, 1 - T 933485314

<https://restaurant.hostaldecabrils.com/>

hostaldecabrils@gmail.com

Xarxes socials:  

https://www.facebook.com/hostaldecabrils/?locale=es_ES

<https://www.instagram.com/hostaldecabrils/>

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols del Maresme ofegats amb botifarra negra

Proposta de maridatge: Siscents

Celler: Productor local Vilassar de Dalt

Preu proposta gastronòmica + preu del vi: entre 25€ i 32€
(segons mercat) + 26€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: entre 25€ i
32€ (segons mercat) + 4,50€ (IVA inclòs)

Caldes d'Estrac



SOLSTICI

Plaça de les Barques s/n - T 608 145 984

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

solstici.adm@gmail.com

Xarxes socials:



<https://www.facebook.com/solstici.xiringuito>

https://www.instagram.com/beach_restaurant_solstici/

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Ensaladilla amb pèsols del Maresme

Preu proposta gastronòmica + vi: 14,50€ + 21€ (IVA incl.)

Preu proposta gastronòmica + copa vi: 14,50€ + 5€ (IVA incl.)

- Pèsols del Maresme amb sípia

Preu proposta gastronòmica + vi: 26,50€ + 21€ (IVA incl.)

Preu proposta gastronòmica + copa vi: 26,50€ + 5€ (IVA incl.)

Proposta de maridatge: Alta Alella Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Calella



NESKA POLITA

Riera de Capaspre, 4 - T 93 769 71 03

<https://www.neskapolita.com>

info@neskapolita.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/share/18faiL4BFx/>

#neskapolitavinoteca

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Pèsol llàgrima del Maresme amb kokotxa pil pil
- Pèsol llàgrima del Maresme amb cansalada ibèrica i ou escalfat

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Serralada de Marina

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

26,75€+ 4€ (IVA inclòs)

Mataró



EL RACÓ DEL PORT

Carrer del Port local 26-28 - T 937532916

www.m-elracodelport.com

info@m-elracodelport.com

Xarxes socials:  

Elracodelport

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

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

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu proposta gastronòmica: 17,50€ (IVA inclòs)

Mataró



BAR CENTRAL

Mercat Plaça de Cuba - T 686662675

www.barcentralmercat.com

josepaniego@gmail.com

Xarxes socials:



centralplazacuba

@centralplazacuba

Dades d'interès: El client ha de fer reserva. Gratuïtat o premi:
Un aperitiu per persona quan participin a la proposta
gastronòmica “Temps de pèsols al Maresme”

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Pèsols & calamars

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: 17,50€ + 4,50€ (IVA inclòs)

- Pèsols amb papada i botifarra

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: 14,50€ + 4,50€ (IVA inclòs)

- Sopa de pèsols & menta i encenalls de pernil

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi: 8,95€ + 4,50€ (IVA inclòs)

Proposta de maridatge: Pansa Blanca- Parxet Brut Nature
Celler: Raventós d'Alella

Pineda de Mar



ECO PIZZERIA QUE BONA!

Plaça Espanya, 14 local 2

633 94 44 35

pizzeriaquebona@gmail.com

Xarxes socials:  

www.facebook.com/pizzeriaquebona/
[@ecopizzeriaquebona](https://www.instagram.com/pizzeriaquebona)

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Pizza de pèsols del Maresme ofegats amb ceba tendra i botifarra del perol
- Pizza de pèsols del Maresme amb melmelada de tomàquet i alfàbrega i formatge de cabra
- Pizza vegana de pèsols del Maresme ofegats amb ceba tendra i formatge cremós vegà

Proposta de maridatge: Bouquet d'Alella Blanc

Celler: Bouquet d'Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

15€ + 14€ (IVA inclòs)

Pineda de Mar



RESTAURANT CAN FORMIGA

Carrer Església, 104

T 93 767 17 35 - 635 60 10 76 (whatsapp)

www.canformiga.es

info@canformiga.es

Xarxes socials:  

<https://www.instagram.com/restaurantcanformiga/>

Dades d'interès: Menú disponible en dies laborables i cap de setmana. El client ha de fer reserva.

Els plats estaran disponibles del 25 d'abril al 4 de maig

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Ceviche de pèsols verds i llet de tigre de cacau amb cruixent de cacau

Proposta de maridatge: So Pansa Blanca

Celler: Masia de Can Roda

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

14,95€ + 18,50€ (IVA inclòs)

Pineda de Mar



RESTAURANT CAN FORMIGA

Menú del dia (de dimarts a divendres migdia)

inclou el plat:

-Sèpia amb pèsols

Proposta de maridatge: So Pansa Blanca

Celler: Masia de Can Roda

Preu proposta gastronòmica amb IVA+ preu del vi amb IVA:

18€ + 18,50€

Menú especial (entre setmana i cap de setmana)

inclou el plat principal:

- Sèpia amb pèsols

Proposta de maridatge: So Pansa Blanca

Celler: Masia de Can Roda

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

25€ + 18,50€ (IVA inclòs)



Pineda de Mar



EL PEIX GRILLAT

Passeig Marítim, 46 - T 638846490

www.elpeixgrillat.com

elpeixgrillat@gmail.com

Xarxes socials:  

<https://www.facebook.com/elpeixgrillat/>

<https://www.instagram.com/elpeixgrillat/>

Dades d'interès: Menú degustació, mínim 2 persones

Proposta gastronòmica:

Menú degustació:

- Amanida de pèsols, pop i alfàbrega
- Escamarlà amb salsa verda de pèsol
- Zamburiñes amb pernil i pèsols
- Saltat de pèsols amb llamàntol i mantega d'all
- Calamars farcits de pèsols i marisc

Proposta de maridatge: Pansa blanca

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + vi/cava: 48€ (IVA incl.)

Preu proposta gastronòmica + copa vi/cava: 45€ (IVA incl.)

Pineda de Mar



RESTAURANT DIAGONAL

Avinguda Montserrat 19

937671502

info@restaurantdiagonal.com

Xarxes socials:  

restaurant diagonal pinedademar

@restaurant diagonal pineda de mar

Dades d'interès: El client ha de fer reserva.
Xopet de cortesia.

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Amanida tèbia de pèsols, pernil d'ànec i foie 14,75€
- Sèpia a la brasa amb crema de pèsols i ceba assaonada 13,50€
- Pèsols estofats amb escamarlans i gambes 14,85€

Proposta de maridatge: Vi blanc Entre amics

Celler: DO Alella

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

Preu del plat + 3,75€ (IVA inclòs)

Sant Andreu de Llavaneres



25A FESTA DEL PÈSOL GARROFAL

El cap de setmana del **29 i 30 de març**, es celebrarà una nova edició de la Festa del Pèsol, la 25a, al **parc de Ca l'Alfaro**.

El fil conductor de la trobada torna a ser la **sostenibilitat**. La visita a la fira es complementarà amb la creació d'una catifa ecològica col·lectiva en commemoració del 25è aniversari de la festa, **música en directe, gastronomia i tallers**.

El **pèsol d'or** es lliurarà en un acte obert, **diumenge 30 de març**, al migdia, en el recinte firal.

Dissabte 29/03 de 10 a 22 h i Diumenge 30, de 10 a 16 h
al parc de Ca l'Alfaro:

- **Fira del Pèsol.** Parades de venda de pèsols i altres productes d'alimentació, roba, complements i decoració sostenibles.

- **Mostra de dibuixos del Pèsol Garrofal.**

Dibuixos realitzats per alumnes de 1r de l'escola Jaume Llull i de 2on de l'escola Serena Vall.

Mostra gastronòmica

Del 15 de març al 4 de maig podreu gaudir de les propostes culinàries dels restaurants.

Més informació: www.ajllavaneres.cat/pesol25

Sant Andreu de Llavaneres



VITERRA RESTAURANT

Port Balís, local 10-11 - T. 93 231 73 41

www.viterrarestaurant.com

vittera.restaurant.portbalis@gmail.com

Xarxes socials:  

[vittera.restaurant](https://www.vittera.restaurant)

[@vittera.restaurant](https://www.instagram.com/vittera.restaurant)

Dades d'interès: Menú disponible només en cap de setmana i a partir de mitjans d'abril en endavant. El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Menú degustació:

- Croqueta de la setmana
- Torrada de bistec tàrtar amb maionesa de kimtxi
- Miniamanida de l'horta amb ventresca
- Pèsols ofegats de Llavaneres

Postres: Coca de Llavaneres

Proposta de maridatge: Pas del vent

Celler: Serralada de Marina

Preu proposta gastronòmica + preu vi: 40€ + 16€ (IVA incl.)

Sant Andreu de Llavaneres



LA MASIA BARTRÈS

Passeig Bell Aire, 48 - T 937927001

www.masiabartres.cat

masiabartres@gmail.com

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols ofegats de Llavaneres

Proposta de maridatge: Marfil clàssic

Celler: Celler Marfil

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

22 € + 15€ (IVA inclòs)



Sant Andreu de Llavaneres



TASTET

Càtering i menjars preparats

Passeig de les Monges 2 local 2 - T 621187113

www.tastet.es

tastetllavaneres@gmail.com

Xarxes socials:  
@tastet_

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsol llàgrima de Llavaneres acompanyat d'ou a baixa temperatura amb base de parmentier de patata

Proposta de maridatge: Aus Orange

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

27€ + 21,10€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:

27€ + 5€ (IVA inclòs)

Sant Andreu de Llavaneres



LA TAVERNA DEL PORT BALÍS

Port Balís, s/n - T 937927303
tavernadelport@gmail.com

Xarxes socials:

latavernadelportbalis



Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols de Llavaneres

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:

44€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:

29€ (IVA inclòs)

Sant Pol de Mar



LA CASA NOSTRA

C/ Riera, 13 - T 937601162

www.lacasanostra.cat

ricard@lacasanostra.cat

Xarxes socials:



[lacasa.nostra](https://www.lacasa.nostra)

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Rigatoni Piseli

Proposta de maridatge: Pansa Blanca

Celler: Serralada de Marina

Preu proposta gastronòmica + preu del vi o cava:

16,15€ + 18€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:

16,15€ + 3,50€ (IVA inclòs)

Sant Pol de Mar



EL TRENCALL

Càtering i menjars preparats

C/Nou n23 - T 937603642
cristinatarridas@gmail.com

Xarxes socials:



eltrencall

Proposta gastronòmica:

Plat (disponible a la carta):

- Pèsols ofegats amb calamar

Proposta de maridatge: Titiania escumós

Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi o cava:

27,10€ (IVA inclòs)



Tiana



RESTAURANT L'AVI MINGO

C/ Lola Anglada, 28 - T 93.395.22.06

www.avimingo.com

avimingotiana@gmail.com

Xarxes socials:



[avimingotiana](#)

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat (disponibles a la carta):

- Pèsols de Llavaneres saltats amb botifarra negra i ceba
- Pèsols de Llavaneres ofegats a la catalana
- Pèsols saltats amb pernil ibèric

Proposta de maridatge: Alta Alella blanc Pansa Blanca

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi o cava:

25€ + 18,50€ (IVA inclòs)

Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:

25€ + 6,50€ (IVA inclòs)



ATENCIÓ!



El Consorci no es fa responsable de qualsevol canvi que s'efectui en les propostes gastronòmiques (menús, cartes, preus...)