

Del 27 d'abril al 2 de juny de 2024

Temps
DE
maduixes
— AL —
Maresme

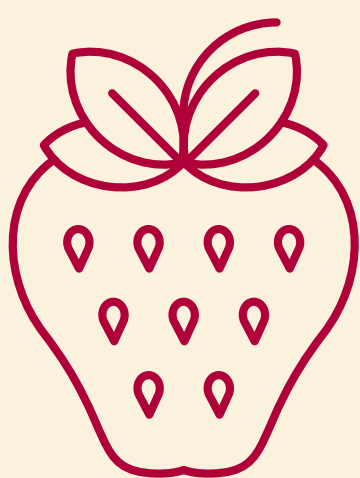
#tempsdemaduixes

ÍNDEX



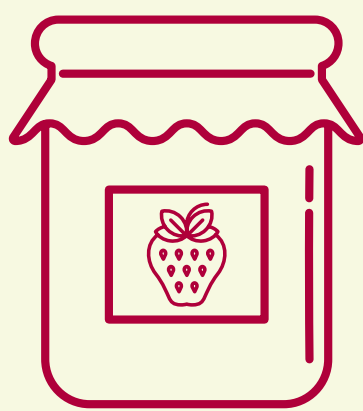
Restaurants participants
a les Jornades
Gastronòmiques
Temps de maduixes 2024

3



**Productors de maduixes
del Maresme**
Horta i fruita

16



Elaboradors

- Ous, carn i derivats
- Mel i melmelades
- Pa i dolços

22



RESTAURANTS

participants

Arenys de Mar

Delirio Gastrobar

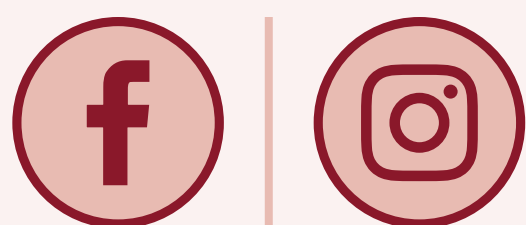
Rial Pau Costa, 9

Tel. +34 640 634 380

<https://deliriogastrobar.com/>

deliriogastrobar@gmail.com

Xarxes socials:



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

Proposta gastronòmica:

Primer

Gaspatxo de maduixa amb pernil cruixent i formatge gorgonzola

Segon

Tàrtar de salmó en un llit d'alvocat, pico de gallo i maduixes marinades

Postres

Tartaleta de mascarpone amb maduixes i gerds

Proposta de maridatge: Vora la Mar

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA
+ preu del vi amb IVA: 51,50 €
Preu proposta gastronòmica amb IVA
+ preu copa de vi amb IVA: 32 €

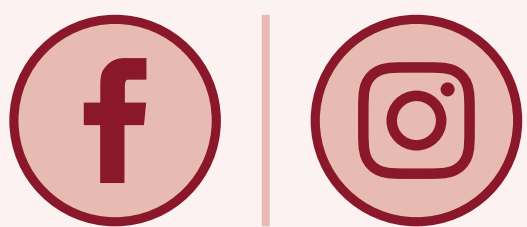
Sardineta Bistrot de Yolanda Majó

Carrer d'Avall, 41

Tel. +34 937 920 560

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

Xarxes socials:



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

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Sardines marinades, maduixes de Can Marpons , ceba tendra i piparres 14 €
- La nostra esqueixada de bacallà amb maduixes de Can Marpons 17 €
- Amanida de colors de primavera, formatge Blau de Jutglar i vinagreta de maduixes 14 €

Vi: 24 € / Copa: 4 €

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella



Arenys de Munt

L'Era Restaurant

Torrent d'en Puig, 11

Tel. +34 937 950 114

www.lerarestaurant.com

Xarxa social:



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

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Amanida de maduixes de l'Hostal del Sol amb mató i encenalls d'Ibèric
- Magret d'ànec amb confit de maduixes
- Crep amb crema cremada i maduixes de l'Hostal del Sol.

Proposta Maridatge: 3 de Testuan

Celler: Testuan

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 40 €

(mínim per a 2 persones)

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 37 €

(mínim per a dues persones)

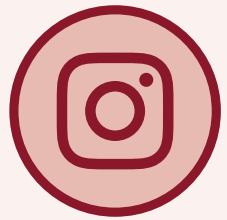


Nigirú

Carretera Lourdes 23, local b

Tel. +34 691 977 583

Xarxes socials:



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

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Tàrtar de tonyina amb maduixes i kimchie

22,50 €

- Futomaki de tonyina i maduixes

9,90 € (4 peces) 18,50 (8 peces)

Vi: 18,65€

Proposta Maridatge: Foranell pansa blanca

Celler: Quim Batlle

Argentona

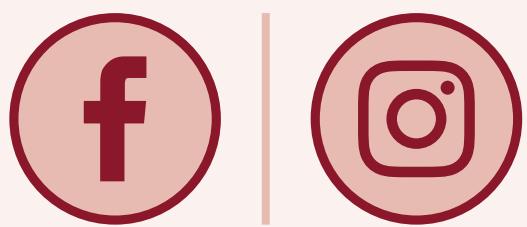
Xalavia

Gran, 8

Tel. +34 697 427 487

www.xalavia.cat

Xarxes socials:



Dades d'interès: Menú disponible només en cap de setmana.

Proposta gastronòmica:

Primer

Amanida de colors amb maduixes del Maresme

Segon

Rosbif amb salsa de maduixes del Maresme, ruca i trencadís d'anacards

Postres

Pannacotta amb coulis de maduixes del Maresme

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella pansa blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA + preu del vi amb IVA: 38 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA + preu copa de vi amb IVA: 27,50 €

Cabrils

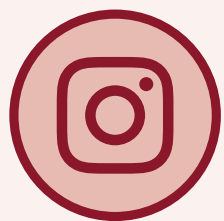
Restaurant Tempo de l'Hort

Passeig de Cabrils, 6

Tel. +34 937 533 350

info@hort.cat

Xarxes socials:



Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Amanida mezclum de formatge de cabra Petit Nevat Km0 amb esferes de gerds, tomàquet xerri, nous caramel·litzades i maduixes del Maresme 14,50 €

Vi: 17,00 € / Copa: 4,50 €

Proposta de maridatge: In Vita blanc

Celler: Castillo de Sajazarra



Calella

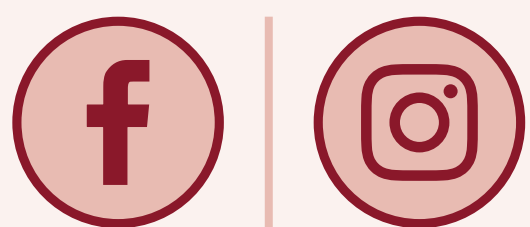
Aula - Restaurant "El Rebost del Bisbe"

Carrer Valldebanador, 39

Tel. +34 663 198 473 / 937 661 201

<https://agora.xtec.cat/institutbisbesivilla/>

Xarxes socials:



Dades d'interès: Aquest plat només s'oferirà els dimecres i el dijous, des del 2 de maig fins el 23 de maig. El client ha de fer reserva.

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Salmorejo de maduixa
- Mousse de maduixa i coco

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella pansa blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 14 €+10 €



Restaurant Neska Polita Vinoteca

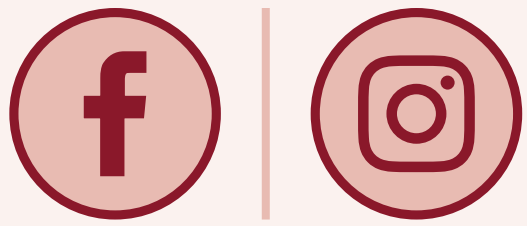
Riera de Capaspre, 4

93 769 71 03

<https://www.neskapolita.com>

info@neskapolita.com

Xarxes socials:



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

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta :

- Magret Ànec amb compota de maduixes i PX 28 €

- Cebiche amb vieiras, fruita de la passió i maduixa del Maresme (amb salsa de cilandre, llima, llimona i ceba morada) 26 €

Copa: 4 €

Proposta de maridatge: Serralada de Marina Pansa Blanca

Celler: Masia Can Roda



Mataró

El Racó del Port-Mataró

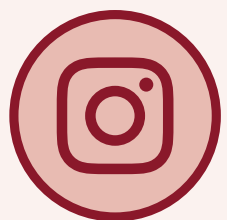
Carrer del Port local 26-28

937532916

<https://m-elracodelport.com/>

info@elracodelport.com

Xarxa social:



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

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:

- Amanida de maduixes del Maresme amb formatge de cabra caramel·litzat i nous a la Mòdena.

- Got de iogurt casolà amb maduixes del Maresme

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella pansa blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 14,75€

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 17,95 €



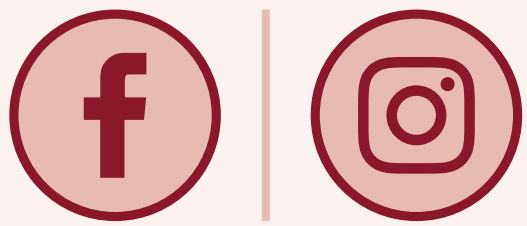
Restaurant Bar Cafè Nou

La Riera, 119

Tel. +34 675 608 84

<https://www.barcafenuou.cat>

Xarxes socials:



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

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Maduixes del Maresme amb mel 100% natural de Can Parcala i Roques del Maresme.

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 6 € + 13,90 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 6 € + 3 €

Proposta de maridatge de cava: Alta Alella

Mirgin Reserva

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del cava amb IVA: 6 € + 19,90 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de cava amb IVA: 6 € + 4 €



Pineda de Mar

ECO Pizzeria Que Bona!!

Plaça Espanya, 14 local 2

Tel. +34 633 944 435

Xarxa social:



Proposta gastronòmica:

- Pizza de Maduixes del Maresme amb pernil dolç extra i formatge Blau

- Pizza de Maduixes del Maresme amb sobrassada DO Mallorca i formatge Camembert

Preu IVA inclòs: 14 €/pizza

Vi: 14 €

Proposta de maridatge: Bouquet d'Alella Blanc o Bouquet d'Alella Garnatxa negra

Celler: Bouquet d'Alella



Premià de Dalt

El Txoko de Premià de Dalt

Ctra Premia de Mar 139-141

Tel. +34 937 523 142

www.eltxokodepremiadedalt.com

Xarxa social:



Dades d'interès: Menú disponible en dies laborables i en cap de setmana.

Proposta gastronòmica:

Primer

Amanida de maduixes alvocat i mozzarella amb sèsam i alfàbrega

Segon

Entrecot de vaca gallega madurada amb guarnició

Postres

Copa de mango amb maduixes

Proposta de maridatge: Raventós d'Alella pansa blanca

Celler: Raventós d'Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 21,50 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 18,50 €



Sant Cebrià de Vallalta

Restaurant Can Martri

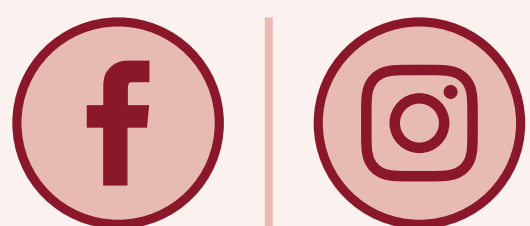
C/Centre, 3

Tel. +34 937 631 115

www.canmartri.com

canmartri@canmartri.com

Xarxes socials:



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

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta :

- Gaspatxo de Maduixa
- Tàrtar de tonyina amb maduixa
- Costelló de porc a baixa temperatura a la brasa amb reducció de maduixa i Pedro Ximénez
- Botifarra de Maduixa amb guarnició

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 30 €- 40 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 20 €- 30 €



Sant Pol de Mar

L'Ermita Restaurant

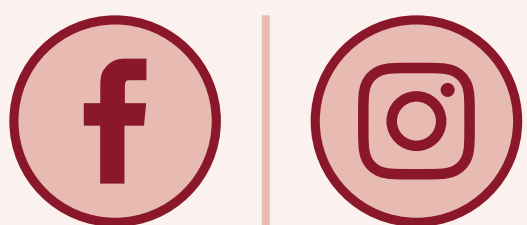
Carretera N-II Km 664

Tel. +34 937 600 051

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

info@lermitarestaurant.com

Xarxes socials:



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

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:

- Ganache de foie, cruixent de blat de moro torrat, cacau, sorbet de maduixa de Sant Pol.

Proposta de maridatge: Alta Alella PB

Celler: Alta Alella

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu del vi amb IVA: 30 €

Preu proposta gastronòmica amb IVA

+ preu copa de vi amb IVA: 17 €

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



PRODUCERS

Horta i Fruita

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 (Botiga)

soc_pages@hotmail.com

Tel. +34 937 923 623 / 622 225 974

Riera Pare Fita, 8 baixos



Varietats: Sabrina

Venda:

- Botiga de dilluns a diumenge
- Mercat dels dissabtes a Arenys de Mar
- A domicili pel Maresme i Barcelonès

Arenys de Munt

AGROSALICHS

agrosalichs@gmail.com

Tel. +34 937 951 595

Rambla Riera i Penya, 81 (botiga)

(Arenys de Munt)

Rial Llarg s/n (Arenys de Mar)



Varietats: Amandine, Gaviota i Monterrey

Venda: Venen d'exploració només les maduixes i tenen Botiga Arenys de Munt (amb uns altres productes seus)

CAN MARPONS

marponsfruit@gmail.com

www.canmarpons.cat

Tel. +34 609 393 203

Rial Bellolell s/n



Varietats: Amandine, Albion, Reina de les Valls (maduixeta del bosc)

Informació d'interès: És visitable 

Venda:

- Fruits Arenys, a la Rambla Francesc Macià, 12
- A l'exploració pròpia

JORDI CANTALLOPS

jordicantallops@gmail.com

Tel. +34 937 950 004

C/Amadeu Vives, 6

Varietats: Esplendor, Albion

Cabrera de Mar

EL SINDICAT DE CABRERA DE MAR

elsindicat@elsindicat.cat

Tel. +34 937 590 149

Avinguda 11 de setembre, 53



Calella

UNIÓ DE MADUIXAIRES DE CALELLA

umacsat@gmail.com

Tel. +34 937 691 416/645 057 669

Crta. Hortsavinyà, Km. 2

Varietats: Albion, Monterrey, Gaviota,
maduixeta de bosc

Canet de Mar

CAN CATÀ- "FRUITS DEL SOL"

hortcancata@gmail.com

Tel. +34 670 256 841

Veïnat Prat, 11 (1er)

Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ, SCC

progresgarbi@progresgarbi.com



Mataró

CAN TRIA ECOLÒGIC

hort@cantria.cat

oficina@cantria.cat

Tel. +34 666 488 702

Carretera de Mata, Km. 3 BV 5031
(Agrobotiga)

Varietats: Albion i Charlotte

L'HORT D'EN DÍDAC

lacistelladendidac@gmail.com

Tel. +34 937 993 501

Torrent de les Piques, 56

Varietats: Maduixa Flor D'hivern
i Flor De Maig

Venda:

Mercat Municipal de Mataró Plaça de Cuba.

Horari:

Dimarts a dissabtes de 8 a 14 h i de dimarts
a divendres de 17 a 20h

Palafolls

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

info@hortaplademunt.cat

silvia@hortaplademunt.cat

Tel. +34 600 507 281

Camí Pla de la Ginesta "Can Pla de Munt"



Varietat: Albion

Informació d'interès: És visitable 

Venda: A la mateixa explotació.

De dilluns a divendres de 10 a 14 h i de 17 a
20 h i els dissabtes de 9 a 14 h.

HORTA MAS ROCA

benjamialvarado@hotmail.com

Tel. +34 649 738 058

Camí de Mas Roca, 58



Pineda de Mar

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME, SCCL

sindicat93@hotmail.com

Tel. +34 937 670 402

Riera, 64

Sant Andreu de Llavaneres

CAN MARGARIDA

raulchamarro@gmail.com

Tel. +34 667 437 200

Mercat Plaça de Cuba: parada 24 (Mataró)



Sant Cebrià de Vallalta

CA L'ESTRANY - Jaume Pla

jaumepla59@hotmail.com

Tel. +34 937 660 776

Ca l'Estrany. Bústia 11

Varietats: Monterrey, Albion, Beauty
(Anglesa)

Venda: Mercat setmanal a Mataró,
a Plaça de Cuba, els dissabte de 8 a 14 h.

Mercat Sant Cebrià de Vallalta,
dissabte de 9 a 14 h.



CA L'ESTRANY - Josep Pla

josepdecalestrany@gmail.com

Tel. +34 678 556 234

Ca l'Estrany. Bústia 11



CAL MOLINÉ

aleix_8_21@hotmail.com

Tel. +34 937 630 061

Ctra. Sant Pol, 6



Sant Pol de Mar

CAN GINESTA

ginesta1@hotmail.com

Tel. +34 937 693 839

Vall de Golinons

Varietat: Amandine

Informació d'interès: És visitable



ELABORADORS

— OUS, CARN I DERIVATS —

Arenys de Mar

XARCUTERIA CAN QUINTÍ

Tel. +34 937 920 942

De la Torre, 56

Especialitat: Botifarra i hamburguesa amb maduixes. Elaboració pròpia "Botifarra amb maduixes".

El Masnou

CAN RAC

Tel. +34 935 551 664

Mestres Villà, 101 (botiga)

Especialitat: Botifarra crua amb maduixa.
Elaboració pròpia.

CARNISSERIA CAL TETE

Tel. +34 935 559 419

Almeria, 35 local 7 (botiga)

Especialitat: Hamburguesa amb maduixa.
Elaboració pròpia "Botifarra amb maduixes".

Sant Cebrià de Vallalta

CARNISSERIA XARCUTERIA CAN MARTRI

canmartri@canmartri.com

Tel. +34 937 630 043

Centre, 6

Especialitat: Botifarres i hamburgueses amb maduixes de Sant Cebrià (elaboració pròpia).

Sant Iscle de Vallalta

CARNISSERIA XARCUTERIA

EL RACÓ DE LA MARIA

Tel. +34 673 484 699

Plaça Major, 3

Especialitat: Hamburgueses de maduixes.
Botifarra de maduixes.

Vilassar de Mar

CARNS BOHER S.L.

Tel. +34 937 592 885

Narcís Monturiol, 48 Local F

Especialitat: Botifarres i hamburgueses.



MEL I MELMELADES

Calella

AGROGUST

Tel. +34 650 971 840

Ctra. Hortsavinyà km. 1,2

Especialitat: Melmelada de maduixetes amb gerd, elaborades amb maduixes de Calella.

Sant Pol de Mar

MELMELADES CALADA

Tel. +34 640 822 104

Especialitat: Melmelada de maduixes.

Tiana

MELMELÀRIA

Tel. +34 654 106 465

Sant Isidre, 13-B

Especialitat: Melmelada de maduixes del Maresme amb menta, melmelada de 3 fruites vermelles (síndria, maduixa del Maresme i cirera) i chutneys de maduixa.



PA I DOLÇOS

Arenys de Mar

JUANITAS DOLÇ I SALAT

Tel. +34 931 573 987

Plaça de l'església, 8

Especialitats: Mill fulles de maduixeta amb nata.

Arenys de Munt

PASTISSERIA LA LYONESA

Tel. +34 937 938 594

Francesc Macià, 33

Especialitat: Pastissos de maduixa.

Argentona

FORN CAN MORÉ

Tel. +34 937 970 275

Gran, 40

Especialitat: Pastissos de maduixa.

Calella

SAULEDA PASTISSERS

Tel. +34 937 694 086

Sant Joan, 61

Especialitat: Bandes de full amb maduixes.
Mousse de maduixa. Tartaletes de maduixes.
Mil fulles de crema amb maduixes.

Canet de Mar

PASTISSERIA CAMPASSOL

Tel. +34 937 940 256

Ample, 42

Especialitat: Pastissos de maduixa.

El Masnou

PASTISSERIA MIQUEL

Tel. +34 935 550 661

Pere Grau, 59

Especialitat: Pastissos de maduixa.

Mataró

CASA GRAUPERA

Tel. +34 937 550 222

Sant Simó, 5

Especialitat: Pastissos de maduixa.

Sant Andreu de Llavaneres

PASTISSERIA SALA

Tel. +34 937 926 048

De Munt, 36

Especialitat: Pastissos.



Sant Cebrià de Vallalta

SAULEDA PASTISSERS

Tel. +34 937 630 330

Avinguda Sot de les Vernedes, 20

Especialitat: Bandes de full amb maduixes.

Mousse de maduixa. Tartaletes de maduixes.

Mil fulles de crema amb maduixes.

Sant Iscle de Vallalta

JUANITAS DOLÇ I SALAT

www.postresjuanitas.com

Tel. +34 937 946 177

Ctra. St. Iscle - St. Pol,

Polígon Industrial El Molí Nau 8B

Especialitats: Mil fulles de crema o nata amb maduixetes.

Tiramisú de maduixa.

Sant Pol de Mar

SAULEDA PASTISSERS

Tel. +34 937 600 465

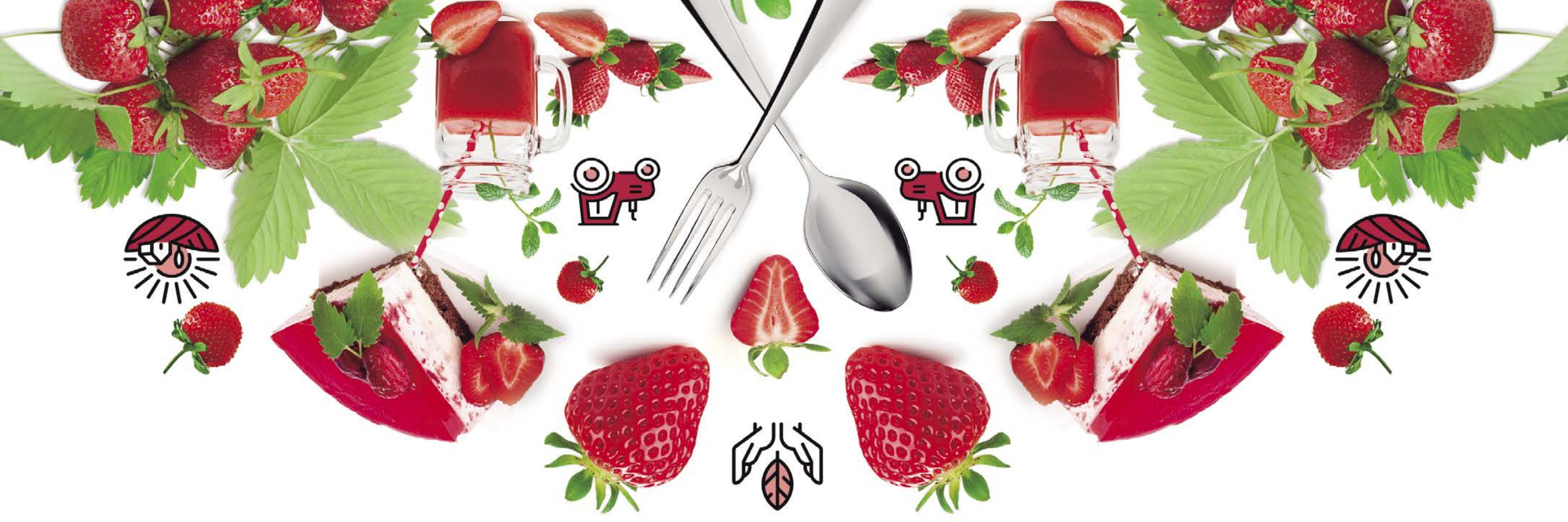
Manzanillo, 20 (botiga)

Especialitat: Bandes de full amb maduixes.

Mousse de maduixa. Tartaletes de maduixes.

Mil fulles de crema amb maduixes.





de Mar de Munt
SABORS
MARESME



Costa
Barcelona



Edita:



CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA



Consell Comarcal del
Maresme



BIOSPHERE
Sustainable
Committed

Col·labora:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella



CENTRE DE NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA DEL
MARESME

SOC Servei d'Ocupació
de Catalunya



Generalitat
de Catalunya



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL
SEPE
SERVICIO PÚBLICO
D'OCCUPACIÓ ESTATAL

   #tempdemaduixes

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat

