

I JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL MARESME

Del 9 d'abril a l'1 de maig

RESTAURANTS PARTICIPANTS

Can Roca
L'Avi Mingo
Ca l'Arqué
Fonda Marina
Rebost de Montigalà
1789
Penja Ases by Cal Tito
Sant Miquel
Mont-Bell
El Nou Antigó
El Peix Grillat
Can Formiga
Les Banderes
Can Sors
Sangiovese

ORGANITZA:




PARXET


MONT-FERRANT


RAVENTÓS D'ALELLA


TITIANA


PORTAL del MONTSANT


TIONIO


BARAGOITI

CAN ROCA

Can Roca s/n
08391 Tiana
933950747

Pèsols de la nostra horta a la catalana
Raventós d'Alfella Tina 9 (D.O. Alfella)

Bacallà al gust

○

Entrecot de Girona (300 gr) brasa
Tionio (D.O. Ribera del Duero)

Crema catalana

○

Brownie amb gelat de vainilla
Parxet brut reserva D.O. Cava

36€ I.V.A. inclòs



L'AVI MINGO

Lola Anglada 28
08391 Tiana
933952205

Pèsols de Llavaneres al vi blanc d'Alella amb cansalada
ibèrica i botifarra negra.

2º Plat:

Costelletes de cabrit arrebossades amb patata nova

Postres:

Les Tianes (Pastís de crema cremada) ó maduixots del
Maresme amb moscatell.

Maridatge:

Vi blanc *Parxet Marquès d'Alella Allier 100% Chardonnay*
Cava *Parxet Maria Cabané Gran reserva Extra Brut*

27€ I.V.A. inclòs



CA L'ARQUÉ

Ribas i Perdiguó 51
08911 Badalona
934641222

Cassoleta de closques

Pop a la gallega

Amanida de ventresca de tonyina amb tomàquet i
ceba tendra

Bunyols de bacallà

Segon plat:

Arròs caldós de gambeta, escamerlanet, cloïsses i
calamars de costa.

Postres:

Mil fulls de xocolata i taronja

Pa de vidre amb tomàquet

Aigües i cafè

Tot maridat amb *Titiana Montealegre D.O. Cava*

43€ més I.V.A.



RESTAURANT 1789

Rambla Àngel Guimerà 1
08328 Alella
935 553 455

Cruixent de llagostins
Titiana Pinot Noir. D.O. Cava

0

Foie micuit al perfum de Calvados amb compota de poma i reducció
de Pedro Ximenez
Titiana Vintage. D.O. Cava

Filet amb salsa de *foie* i cebetes caramel·litzades
Santbru Negre. D.O. Montsant

0

Arròs melós amb conill i carxofes
Santbru Blanc. D.O. Montsant

Escuma de coco amb maracujà, crambel i xocolata blanca amb llima

0

Escuma de crema catalana amb pinya al rom i xarrup de mandarina
Parxet Cuvée Desert

45€ Més I.V.A.



FONDA MARINA

Camí Ral 151
08390 Montgat
934 692 506

Amanida tèbia de favetes i saltat de calamars de la costa

○

Xiprons amb mongetes i botifarra negra

Parxet Aniversari D.O. Cava

Peus de porc desossats farcits de gambes i puré de celeri

○

Fricandó de rap amb cloïsses gallegues

Santbru negre D.O. Montsant

Postre del dia

40€ I.V.A. inclòs



REBOST DE MONTIGALÀ

Manuel Moreno Mauricio 35 37
08917 Badalona
934 653 000

Pa de coca artesà amb tomàquet
Croquetes casolanes de pernil ibèric i foie d'oca
Sacotis de cua de toro amb salsa de poma verda
Bolets de cardo saltats amb gambes i huevas fumades d'areng
Parxet Maria Cabané D.O. Cava

Entrecot de vedella de Nebraska a la brasa d'alzina
o
Rap a la brasa amb rossellones d'Illa Cristina i espàrrecs bladers
Santbru negre D.O. Montsant

Postres casolans

39,90 I.V.A. inclòs



PENJA ASES BY CAL TITO

Cristòfol Colom 20
08340 Vilassar de Mar
651 737 449

Pernil ibèric de tonyina
Tacs de tonyina
Wakagamba (guacamole amb gambes i nachos)
Parxet Titiana Pinot Noir

Escamarlanets saltats
Crispetes de bacallà amb ou
Marques d' Alella Allier D.O. Alella

Costelles de cabrit arrebossades
Tionio D.O. Ribera del Duero

Postres i cafè

40 € I.V.A. inclòs



SANT MIQUEL

Pl de l'església 12
08188 Vallromanes
935 729 029

Cruixents de formatge Nevat de Can Pujol amb confitura de
tomàquet

Arròs de bolets de primavera amb carxofes
de El Prat

Espatlla de xai amb salsa de mel de Vallromanes i romani

Maridat amb SantBru Negre D.O. Montsant

Escuma de crema catalana amb sorbet de taronja

49,50 € I.V.A. inclòs



RESTAURANT MONT-BELL

Ctra del Masnou a Granollers Km 8.5
08188 Vallromanes
935 728 100

Amanida tèbia amb dos textures de carxofes i pernil ibèric amb
vinagreta de balsàmic i fruits sec

o
Favetes tendres saltejades amb xipirons i alls tendres.

Parxet Titiana Vintage Chardonnay D.O. Cava

Medalló d'entrecot de bou angus al cafè Paris

o
Presa de porc ibèric a les brases amb sal gruixuda i guarnició
de verduretes i compota de poma

Santbru Negre D.O. Montsant

Coulant de xocolata negra amb gelat d'avellana

Titiana Pinot Noir D.O. Cava

48€ I.V.A. Inclòs



EL NOU ANTIGÓ

Pl. Sant Jaume 6
08329 Telà
935 400 423

Carpaccio de gamba i tagliatelle
Raventós d'Alcella Galactica D.O. Alcella

Guatlla amb *glacée* balsàmic
Basagoiti Fuera del Rebaño D.O. Rioja (de Parxet)

Maduixes sanguines amb pebre de Sichuan
Parxet Cuvée Desert D.O. Cava

Aigua + cafè o tallat

36,50 € I.V.A. inclòs



EL PEIX GRILLAT

C/Indústria 56
Calella 08370 (Barcelona)
638 846 490

Restaurant lliure de gluten

Musclos al pesto
Gambes a la sal

Parxet Titiana Vintage Chardonnay D.O. Cava

Peix de mercat amb patates al cava
Marques d' Alella Allier D.O. Alella

Postres a escollir
Parxet Cuvée Desert D.O. Cava

40€ I.V.A. inclòs



Can Formiga

Carrer Església 104
Pineda de Mar
93 767 17 35

Coca del Maresme amb paté de *champagne*
i codony

Cava Titiana Rosé Pinot Noir D.O. Cava

La nostre degustació d'entrants amb ventall de
diferents textures

Cava Titiana Vintage Chardonnay D.O. Cava

Bacallà a la crema fina de mango

**Vi blanc Galàctica de Raventós d'Alella
Pansa Blanca D.O. Alella**

Delícia de xocolata blanca amb coulis i
fruitetes de bosc

**Cava Parxet Cuvée Dessert Pinot Noir
D.O. Cava**

Cafès inclosos

39,50 I.V.A. inclòs



Restaurant Les Banderes

Eduardo Marquina 25-27

08911 Badalona

933 890 336

Pastis de tonyina vermella i alvocats amb vinagreta de cítrics.

Parxet Titiana Pansa blanca Brut Nature. D.O. Cava

Saltat de carxofes i pèsols amb ou *poché*
Mont-Ferrant Berta Bouzy. D.O. Cava

Suprema de lluç de pinxo a la crema de cava.
Parxet Titiana Vintage. D.O. Cava

Garrí confitat a 60 graus amb salsa de mel i pinyons torrats.
Parxet Aniversari. D.O. Cava

Postra de xocolata Valhrona d'origen amb fruits vermells.
Parxet Cuvée Dessert Rosé. D.O. Cava

(Imprescindible reservar, només divendres nit i dissabtes migdia i nit)

38,50 € I.V.A. inclòs



Restaurant Can Sors

c/Mediterrània 5
08328 Alella
935 556 154

Foie Gras casolà amb torradetes
Parxet Titiana Vintage. D.O. Cava

Calamars farcits amb pèsols de Llavanes
Tionio Negre D.O. Ribera del Duero

Sopa de pinya amb gelat de coco
Parxet Cuvée Desert. D.O. Cava

35 € I.V.A. inclòs



Restaurant Sangiovese

C/ Sant Josep, 31
08302 Mataró
937 410 267

Sopa de pèsols, ou de guatlla i tòfona
Paperina de tempura de pèsols
Esfera de pèsols farcida de mozzarella.
Parxet Titiana Pinot Noir. D.O. Cava

Cracker de remenat de pèsols amb pernil
Amanida de pèsols amb tomàquets secs
i escopinyes
Raventós d' Alella Tina 9. D.O. Alella

Ou *poche* amb pèsols ofegats amb botifarra negra
Raviolis transparents de sípia amb pèsols
Marques d' Alella Allier. D.O. Alella

Bacallà a la brasa amb tripa de bacallà i
pèsols al pil-pil.
Caneló de cua de bou amb pèsols i cebetes
Santbru Negre D.O. Montsant

Escuma d'anís estrellat amb pèsols i
caramel d'ametlles.

51,50 € I.V.A. inclòs

