DEL 20 DE MARÇ AL 26 D'ABRIL · 2026

TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME

#tempsdepèsols · @costabcnmaresme · @mengemmaresme

www.turismemaresme.cat

Costa del Maresme
CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

de Mar de Muntanya
SABORS
MARESME

BCN+ Costa Barcelona

CATALUNYA

Consell Comarcal del Maresme

Xarxa Productes de la Terra

Diputació Barcelona

LA TERRA DE LA PANSA BLANCA

CENTRE DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA DEL MARESME

ÍNDEX

RESTAURANTS PARTICIPANTS

EN LES JORNADES GASTRONÒMIQUES
TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME 2026

03 — 29

PRODUCTORS I ELABORADORS

DEL PÈSOL DEL MARESME

30 — 49

RESTAURANTS PARTICIPANTS

EN LES JORNADES GASTRONÒMIQUES TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME 2026

"El pèsol és un ingredient local i de temporada, i la seva disponibilitat pot variar segons la climatologia. Us recomanem que contacteu 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
www.blaudemar.cat
restaurant@blaudemar.cat

Xarxes socials:
www.facebook.com/restaurantblaudemar
www.instagram.com/restaurantblaudemar/

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:
Llobarro salvatge, pèsols del Maresme i botifarra negra

Proposta de maridatge: Pansa blanca
Celler: Can Matons
Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
26 € + 28 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
26 € + 5 € (IVA inclòs)

Arenys de Mar

SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Carrer d'Avall, 41 - T 937 920 560
sardineta.arenys@gmail.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/sardineta.arenys
www.instagram.com/sardineta_bistrot

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Menú degustació:
- Bonítol, maduixes, pèsols i bitxo d'Ibarra
- Amanida de patata nova, gambes blanques, pèsols i tirabecs
- Panet, broqueta moruna de rap, salsa de iogurt i pèsols
- Fideuà, sèpia i pèsols
- Coca de pa sucat amb tomàquet de penjar, oli verge extra d'arbequina i sal marina (un servei)
- Postres a triar

Proposta de maridatge: La Rumbera (blanc) o El Rall (negre)
Celler: Oriol Artigas Viticultors

Arenys de Mar

SARDINETA BISTROT, DE YOLANDA MAJÓ

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
45 € + 30 € (La Rumbera) i 28 € (El Rall) (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
45 € + 5,5 € (IVA inclòs)

Fórmula migdia (laborables de 13 a 14 h):
- Amanida de primavera, pesto, carbassó i la seva flor
- Remenat d'ous ecològics, pèsols i botifarra de perol de Cal Rovira
- Fideuà, calamars i carxofes
- Postres de la casa

Proposta de maridatge: La Rumbera (blanc) o El Rall (negre)
Celler: Oriol Artigas Viticultors

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
28 € + 30 € (La Rumbera) i 28 € (El Rall) (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
28 € + 5,5 € (IVA inclòs)

Arenys de Mar

RESTAURANT CAN MAJÓ

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

Xarxes socials:
www.facebook.com/CanMajo/
www.instagram.com/restcanmajodarenysdemar/

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:
- Pèsols del Maresme ofegats: 22 €
- Cassoleta de pèsols del Maresme amb gambeta i cloïsses: 25 €
- Pèsols del Maresme amb peix i pernil: 23 €

Proposta de maridatge: Etiris PB
Celler: Art Laietà d'Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
Preu del plat + 20,60 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
Preu del plat + 4 € (IVA inclòs)

Argentona

RESTAURANT XALAVIA

Carrer Gran, 8 - T 697 42 74 87
xalaviarestaurant@gmail.com
www.xalavia.cat

Xarxes socials:
www.facebook.com/xalavia
www.instagram.com/xalavia/

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:
- Hummus de pèsols amb menta: 9,50 €
- Pèsols ofegats amb cansalada, bolets i botifarres de Can Valls: 11,50 €

Proposta de maridatge: Raventós Alella Pansa Blanca
Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
Preu del plat + 18 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
Preu del plat + 4,50 € (IVA inclòs)

Cabrils

L'HORT CABRILS

Passeig de Cabrils, 6 - T 645 692 714
www.hort.cat
info@hort.cat

Xarxes socials:
www.facebook.com/L.Hort.Cabrils/
www.instagram.com/hortcabrils/

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:
- Pèsols km 0 amb sipions i gamba vermella

Proposta de maridatge: In Vita
Celler: Castillo de Sajazarra

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
20 € + 17 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
20 € + 4,50 € (IVA inclòs)

Caldes d'Estrac

SOLSTICI

Plaça de les Barques, s/n - T 608 145 984
www.solstici.com
solstici.adm@gmail.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/people/Beach-Restaurant-Solstici/
www.instagram.com/solstici_beach_xiringuito/

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:
- Pèsols amb botifarra negra
- Ensalada russa amb pèsols del Maresme

Proposta de maridatge: AA Pansa Blanca
Celler: Art Laietà d'Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
26 € + 26 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
26 € + 6 € (IVA inclòs)

Caldes d'Estrac

CASA LOCO

Camí Ral, 32 - T 600 78 44 85
www.casaloco.es/casa

Xarxes socials:
www.instagram.com/casaloco_/

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:
- Crema de pèsols amb cruixent de botifarra negra i menta

Proposta de maridatge: In Vita
Celler: Castillo de Sajazarra

Preu proposta gastronòmica + preu de la copa:
7,80 € + 3,90 € (IVA inclòs)

El Masnou

MIBAR

Carrer Segarra, 7 - T 93 555 64 55
jordisaseta@gmail.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/people/Mi-Bar/
www.instagram.com/mibar_jordisaseta/

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:
- Ou ferrat amb botifarra negra i pèsols del Maresme: 9,50 €
- Pèsols del Maresme estofats amb peus de porc i bolets: 10,50 €

Proposta de maridatge: Etiris PB, vi blanc Pansa Blanca, o Parvus Syrah, vi negre
Celler: Art Laietà d'Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
Preu del plat + 16 € (Etiris PB) o 24 € (Parvus Syrah) (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
Preu del plat + 3,50 € (Etiris PB) o bé 4,50 € (Parvus Syrah) (IVA inclòs)

Mataró

BAR-RESTAURANT CAFÈ NOU

La Riera, 119 - T 674 56 08 84
www.barcafenou.cat - restaurant@barcafenou.cat

Xarxes socials:
www.facebook.com/barcafenou
www.instagram.com/barcafenou/

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Menú només disponible en dies laborables (suplement 4 €), o bé, plat a la carta:
- Pèsols del Maresme amb sípia i patata

Proposta de maridatge: AA Pansa Blanca
Celler: Art Laietà d'Alta Alella

Preu proposta gastronòmica menú en dies laborables + preu del vi: 21,50 € + 14,90 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica menú en dies laborables + preu copa de vi: 21,50 € + 4 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica plat a la carta + preu del vi: 16,60 € + 14,90 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica plat a la carta + preu copa de vi: 16,60 € + 4 € (IVA inclòs)

Mataró

EL RACÓ DEL PORT

Carrer del Port, local 26-28 - T 93 753 29 16
www.m-elracodelport.com
info@m-elracodelport.com

Xarxes socials:
www.instagram.com/m_elracodelport/
www.tiktok.com/@m_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: Raventós d'Alella Pansa Blanca
Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
16,50 € + 18 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
16,50 € + 4 € (IVA inclòs)

Mataró

LA CASSOLETTE

Avinguda de Puig i Cadafalch, 146 - T 656 48 82 98
www.lacassolette.com
xupxup@lacassolette.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/LaCassolette/
www.instagram.com/lacassolette/

Proposta gastronòmica:

Plat per emportar:
- Pèsols del Maresme ofegats amb cansalada i botifarra negra

Proposta de maridatge: Etris PB
Celler: Art Laietà d'Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
15 € (ració de 200 g) + 10,50 € (IVA inclòs)

Mataró

SOM TERRA RESTAURANT

Avinguda Maresme, 259 - T 658 25 23 35
somterrarestaurant@gmail.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/somterrarestaurant/
www.instagram.com/somterrarestaurant/
www.tiktok.com/@victor.saz.vega

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

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:
- Pèsols del Maresme a la brasa: 22 €
- Plat de Mataró (pèsols amb sípia i patates): 24 €

Proposta de maridatge: AA Pansa Blanca
Celler: Art Laietà d'Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
Preu del plat + 24 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
Preu del plat + 3,90 € (IVA inclòs)

Pineda de Mar

ECO PIZZERIA QUE BONA!!

Plaça Espanya, 14 local 2 - T 633 94 44 35
pizzeriaquebona@gmail.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/pizzeriaquebona
www.instagram.com/ecopizzeriaquebona/

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 amb melmelada de tomàquet i alfàbrega i formatge vegà de nous i pebre rosa

Proposta de maridatge: Bouquet d'Alella Blanc o Negre
Celler: Bouquet d'Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
16 € (opció vegana 16,50 €) + 15 € (IVA inclòs)

Pineda de Mar

RESTAURANT CAN FORMIGA

Carrer Església, 104
T 93 767 17 35 - 635 60 10 76 (WhatsApp)
www.canformiga.com
info@canformiga.com

Xarxes socials:
www.instagram.com/restaurantcanformiga/

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

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:
- Cocotxes cremoses amb pèsols del Maresme: 20 €
- Bacallà de l'àvia (amb carxofes, ou dur, prunes i pèsols del Maresme): 17 €
- Gelat de pèsols del Maresme a l'estil del xef: 8 €

Proposta de maridatge: So d'Alella Pansa Blanca
Celler: Masia Can Roda

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
Preu del plat + 18,50 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
Preu del plat + 4,80 € (IVA inclòs)

Pineda de Mar

RESTAURANT DIAGONAL

Avinguda Montserrat, 19 - T 93 767 15 02
www.restaurantdiagonal.com
info@restaurantdiagonal.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/restaurantdiagonal.pinedademar/
www.instagram.com/restaurantdiagonal/

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:
- Farcellet de pasta *Wonton* amb pèsols i gambes: 9,95 €
- Guacamole de pèsols i menta amb espàrrecs salvatges: 8,95 €
- Sèpia a la brasa amb crema de pèsols i els seus confitats: 14,50 €

Proposta de maridatge: In Vita
Celler: Castillo de Sajazarra

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
Preu del plat + 14,95 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi:
Preu del plat + 3,85 € (IVA inclòs)

Premià de Dalt

RESTAURANT LA NOVA CISA

Carrer de La Cisa, 136 - T 645 09 61 85
www.restaurantlacisa.com
lacisarestaurant@gmail.com

Xarxes socials:
www.instagram.com/lanovacisa/

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

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:
- Pèsols de Llavaneres amb tàrtar de llamàntol i reducció d'escudella

Proposta de maridatge: Foranell Pansa Blanca
Celler: Quim Batlle

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
36 € + 35 € (IVA inclòs)

Sant Andreu de Llavaneres

26A FESTA DEL PÈSOL GARROFAL

El dissabte 11 d'abril, Llavaneres celebrarà una nova edició de la Festa del Pèsol, la 26a, 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 xerrades, música en directe, gastronomia i tallers.

Fira del Pèsol: parades de venda de pèsols i altres productes d'alimentació, roba, complements i decoració sostenibles.

Per a més informació consulteu la web de l'ajuntament:
www.ajllavaneres.cat

Sant Andreu de Llavaneres

FILO PER LA CUINA

Carretera NII 651,5 Port Balís, local 1
T 93 410 90 11
filoperlacuina@gmail.com

Xarxes socials:
www.instagram.com/filo.perlacuina/

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

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:
-Pèsols del Maresme amb botifarra negra i blanca amb menta

Proposta de maridatge: In Vita
Celler: Castillo de Sajazarra

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
25 € + 16 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:
25 € + 3,90 € (IVA inclòs)

Sant Pol de Mar

CASAFINA

Carrer Santa Clara, 3 - T 93 037 65 59
casafinasantpol@gmail.com

Xarxes socials:
www.instagram.com/casafina_santpol/

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

Proposta gastronòmica:

Menú degustació:
- Croqueta de pollastre rostit
- Crema de pèsols amb botifarra
- Pèsols amb castanyons
- Segons a triar del nostre menú mensual
- Pannacotta amb pèsols o postres del dia

Proposta de maridatge: Pansa Blanca
Celler: Can Matons

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
35 € + 24 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:
35 € + 5 € (IVA inclòs)

Sant Pol de Mar

CA LA MANOLITA

Carrer Tobella, 31 - T 605 06 15 17
ca.lamanolita.santpol@gmail.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/VAGIAdj
www.instagram.com/ca_lamanolita

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

Proposta gastronòmica:

Plats a la carta:
- Crema de pèsols amb mantega *staka* i menta: 10 €
- Vieira de sèpia i mandonguilles amb pèsols en dues coccions: 17 €
- *Gyoza* de pèsols amb el seu suc i *ponzu* de pernil: 15 €

Proposta de maridatge: Terrabuxena cava mètode tradicional
Celler: Terrabuxena

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
Preu del plat + 27 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:
Preu del plat + 6 € (IVA inclòs)

Sant Pol de Mar

CUINA SANT PAU

Carrer Nou,10 - T 93 760 09 50
www.cuina-santpau.cat/
comunicacion@cuina-santpau.cat

Xarxes socials:
www.instagram.com/cuinasantpau

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

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:
- Caviar verd: pèsols del Maresme amb botifarra negra

Proposta de maridatge: Ivori
Celler: Ivori

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
22 € + 24 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:
22 € + 7 € (IVA inclòs)

Sant Pol de Mar

L'ERMITA RESTAURANT

Carretera N-2, km 664 - T 93 760 00 51
www.lermitarestaurant.com/
info@lermitarestaurant.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/lermitarestaurant.HotelGranSol
www.instagram.com/ermita_restaurant

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

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:
- Pèsols del Maresme amb cocotxes de bacallà al pipil i papada de porc cruixent

Proposta de maridatge: Lanius
Celler: Art Laietà d'Alta Alella

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
15 € + 30 € (IVA inclòs)

Sant Pol de Mar

RESTAURANT TERRASSA VORAMAR

Plaça Torrent Arrosser, s/n
T 93 760 06 54 - 646 33 86 32
voramarsantpol@gmail.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/TerrassaVoramar
www.instagram.com/terrassa.voramar/

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

Proposta gastronòmica:

Plat a la carta:
- Pèsols del Maresme amb sèpia d'Arenys

Proposta de maridatge: In Vita
Celler: Castillo de Sajazarra

Preu proposta gastronòmica + preu del vi:
23 € + 18 € (IVA inclòs)
Preu proposta gastronòmica + preu copa de vi o cava:
23 € + 4,5 € (IVA inclòs)

Vilassar de Mar

CAN POCURULL

Carrer Sant Joan, 30 - T 93 759 39 99
www.canpocurull.com
canpocurull@canpocurull.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/canpocurull/
www.instagram.com/canpocurull
www.tiktok.com/@canpocurull

Dades d'interès: El client ha de fer reserva

Proposta gastronòmica:

Plats per emportar:
- Bull negre amb pèsols del Maresme amb ceba caramel·litzada i pansa blanca DO Alella
- Botifarra del perol amb ceba caramel·litzada i vi Dolç Mataró (Monestrell). Botifarra per cuinar o acompanyar els pèsols del Maresme.

Proposta de maridatge: Etris PB o Dolç Mataró
Celler: Art Laietà d'Alta Alella

ATENCIÓ!

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

Costa del Maresme
CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

de Mar de Muntanya
SABORS MARESME

PRODUCTORS

DEL PÈSOL DEL MARESME

Arenys de Mar

HORTA MORAGAS

Mercat Municipal d'Arenys
Parades 44/46
T +34 660 625 336
mrroigeadell@hotmail.com

Varietat de pèsol: Floreta i Ganxo

SÓC PAGÈS

Riera Pare Fite, 8
T +34 937 923 623 - 622 225 974
soc_pages@hotmail.com

Xarxes socials:
Instagram: @socpages

Mercat Setmanal Arenys de Mar:
Dissabte de 8 a 14h

Varietat de pèsol: Ganxo i Garrofal

Arenys de Munt

AGROSALICHS

Rambla Riera i Penya, 81
T +34 937 951 595
agrosalichs@gmail.com

Xarxes socials:
Instagram: @agrosalichs

Varietat de pèsol: Ganxo i Floreta

Argentona

CAN BELLATRIU

Carrer Gran, 50
T +34 658 933 247
bellatriu@hotmail.com

Xarxes socials:
Instagram: @canbellatriu

Varietat de pèsol: Utrillo

Cabrera de Mar

HORTÍCOLA CAN SALA D'AGELL

T +34 937 590 144
cansaladagell@gmail.com

Mercats Setmanals:
Mataró, Plaça de Cuba: Dissabtes de 8 a 14h
Vilassar de Mar, Mercat de la Flor: Diumenge de 8 a 14h

Varietat de pèsol: Utrillo i Floreta

VERDPUJOL

T +34 607 070 012
verdpujol@gmail.com

Xarxes socials:
Instagram: @verdpujol

Cabrera de Mar

VERDURES RIBOSA DE CALS FRARES

Camí Santa Elena, 28 - T +34 937 590 593 - 679 987 553
calsfrares.ribosa@gmail.com

Varietat de pèsol: Utrillo

Calella

UNIÓ DE MADUIXARES DE CALELLA

Carretera Hortsavinyà, Km 2
T +34 937 691 416 - 645 057 669
umacsat@gmail.com

Varietat de pèsol: Utrillo i Dorian

Malgrat de Mar

AGRÍCOLA EL PROGRÉS GARBÍ SCCL

Camí del Pla (Pla de Grau), s/n - T+34 937 654 112
progresgarbi@progresgarbi.com

Xarxes socials:
Instragram: @progresgarbimalgrat

El Masnou

ELS PAGESOS

T. +34 625 017 107 / aneta.308@hotmail.com

Xarxes socials:
Instragram: @verduresjoaniroser

Mercat Municipal del Masnou: Dimarts a dissabte de matí / Dimarts i divendres també tardes
Mercat Torné de Badalona: Dimarts a dissabte matí / Divendres també tardes
Mercat de La Salut Badalona: Dimarts a dissabte matí / Divendres també tardes

Varietat de pèsol: Floreta

Mataró

CAN MARGARIDA

Mercat Plaça de Cuba - Parada 24
T +34 667 437 200

Xarxes socials:
Instagram: @canmargarida.cat

Varietat de pèsol: Utrillo

CAN TRIA ECOLÒGIC

Carretera de Mata KM.3 BV 5031 (Agrobotiga)
T +34 685 454 303
agrobotiga@cantria.cat

Xarxes socials:
Instagram: @cantriaecologic

Varietat de pèsol: Tirabecs, Floreta i Utrillo

Mataró

L'HORT D'EN DÍDAC

Torrent de les Piques, 56
T +34 937 993 501
lacistelladendidac@gmail.com

Xarxes socials:
Instagram: @lhortdendidac

Mercat Municipal de Mataró (Plaça de Cuba):
De dimarts a dissabtes de 8 a 14h
Dimarts de 17 a 20h
Divendres de 14 a 20h

Varietat de pèsol: Utrillo

Mataró

MERCAT DE CERDANYOLA

Aliments de proximitat
COLLITS A CASA

Horari: Dissabte de 7 a 14 h

Verdpujol
Cabrera de Mar
T +34 607 070 012
Ofereix serveis a domicili:
verdpujol@gmail.com

MERCAT DE CIRERA MOLINS

Aliments de proximitat
COLLITS A CASA

Horari: Dissabte de 7 a 14 h

Joan Ramón Aguilar Mora
Sant Pol de Mar
T +34 635 617 555
xaviaguilar53@gmail.com

Josep Pla Jubany
Sant Cebrià de Vallalta
T + 34 678 556 234

Mataró

MERCAT DE LA PLAÇA GRAN

Aliments de proximitat COLLITS A CASA

Horari: Dimarts i dijous de 7h a 14h

Josep Floriach González
Mataró (Veïnat de Valldeix)
T +34 619 764 303 / 699 797 92
josepfloriach@hotmail.com

MERCAT DE L'ESCORXADOR

Aliments de proximitat COLLITS A CASA

Horari: Dissabte de 7 a 14 h

Jaume Cantallops Rovira
Mataró (Veïnat de Valldeix)
T +34 629 671 979 / jcanta_pages@hotmail.com

Josep Floriach González
Mataró (Veïnat de Valldeix)
T +34 619 764 303 / 699 797 921 / josepfloriach@hotmail.com

M. del Rosario Sánchez Tejero
Pineda de Mar
T +34 615 014 705 / gabrieljuvanteny@hotmail.com

Montse Cantallops Rovira
Mataró (Veïnat de Valldeix)
T +34 629 671 979 / jcanta_pages@hotmail.com

Mataró

MERCAT DE LA PLAÇA DE CUBA

Horari: Dimarts i dijous de 7h a 14h

Antoni Framis Molina / Arenys de Munt
T +34 607 11 47 47 / jframis17@gmail.com

Jaume Font Collet / Argentona / Cabrera de Mar
T +34 937 971 692
Ofereix serveis a domicili: caterinacalpe@gmail.com

Jaume Pla Jubany / Sant Cebrià de Vallalta
T +34 628 054 615 / 937 660 776 / jaumepla59@hotmail.com

Joan Roselló Picañol / Dosrius
T +34 937 918 105 / 647 102 686

Jordi Graupera Vives (Can Redeu) / Mataró (Cinc Sènies)
T +34 637 509 987 / jordigvives@hotmail.com

Eva Rodriguez Cervelló / Cabrera de Mar
T +34 937 590 144 / 677 295 369 / cansaladagell@gmail.com

Montserrat Amargant Sánchez / Arenys de Munt
T +34 635 442 598 / 629 753 280
lasnoiesdecalpastor@gmail.com

Joan Ribosa Mercader / Cabrera de Mar
T +34 646 536 427 / 679 987 553 /
calsfrares.ribosa@gmail.com

Mataró

MERCAT DE LA PLAÇA DE CUBA (FIX)

Aliments de proximitat
COLLITS A CASA

Horari: De dimarts a dijous de 8h a 14h i de 17h a 20h, divendres de 8h a 20:30h i dissabte de 7h a 14:30h.

L'Hort d'en Dídac
Mataró (Els Turons)
T +34 649 711 762
lacistelladendidac@hotmail.com
www.hortdendidac.com

Òrrius

EL MOSAIC

Can Femades - T +34 617 423 288
mosaicagrari@gmail.com

Xarxes socials:
Instagram: @mosaicagrari

Varietat de pèsol: Ganxo

Palafolls

HORTA ECOLÒGICA PLA DE MUNT

Camí Pla de la Ginesa (Can Pla de Munt)
T +34 600 507 281
silvia@hortaplademunt.cat

Varietat de pèsol: Floreta i Utrillo

Pineda de Mar

COOPERATIVA AGRÍCOLA DEL MARESME, SCCL

Carrer Riera, 64
T +34 937 670 402
sindicat93@hotmail.com

Sant Andreu de Llavaneres

HORTA PERA VIVÁN

T +34 626 208 425
peralopezlaura@gmail.com

Varietat de pèsol: Garrofal

HORTA XAVIER AMAT

Camí del Pla
T +34 608 686 058
hortaxavieramatllavaneres@gmail.com

Xarxes socials:
Instagram: @horta_xavier_amat

Varietat de pèsol: Garrofal

Santa Susanna

HORTALISSES PI

Carretera Vella (Ermita Sant Crist de Balasc)
T +34 669 913 761
hortalissespi@hotmail.com

Xarxes socials:
Instagram: @hortalissespi

Varietat de pèsol: Vella d'Utrillo

Teià

L'HORT D'EN PAU

Carretera de Teià, Km 0,6
T +34 659 292 564
info@lhortdenpau.cat

Xarxes socials:
Instagram: @lhortdenpau_botiga

Vilassar de Mar

EL PETIT BANÉ

Camí de Can Ramón, 34 - T +34 659 747 329
hola@elpetitbane.com

Xarxes socials:
Instagram: @elpetitbane

Varietat de pèsol: Utrillo

HORTA I OBRADOR YTCHART

Casa de Camp, 4 - T +34 627 436 200
horta@hortaytchart.cat

Xarxes socials:
Instagram: @hortadeproximitat

Varietat de pèsol: Utrillo

Vilassar de Mar

AGRÍCOLA DE VILASSAR DE MAR SCCL

Cami del Crist s/n (Agrobotiga)
T +34 937 590 188
info@agricolavilassar.com

Xarxes socials:
Instagram: @agricolavilassarmar

Horari:
De dilluns a divendres de 09:00 a 14:00 i de 15:00 a 19:00
Dissabtes de 09:00 a 13:30

ELABORADORS
DEL PÈSOL DEL MARESME

Sant Pol de Mar

MELMELADES CALADA

T +34 640 822 104
calada@melmeladescalada.com

Xarxes socials:
www.instagram.com/melmeladescalada/

Proposta gastronòmica:

Melmelada de pèsols del Maresme
Preu: 7 € (IVA inclòs)

Sant Vicenç de Montalt

LA BONA TEKA

Carrer de la Ginesta, 69
T 722 50 84 23
www.labonateka.com
labonateka@gmail.com

Xarxes socials:
www.facebook.com/profile.php?id=61560054572086&rdid=aY4eC62J0bAHAFJc
www.instagram.com/labonateka
www.tiktok.com/@labonateka2

Proposta gastronòmica:

Bombons de pèsols del Maresme

#tempsdepèsols · @costabcnmaresme · @mengemmaresme
www.turismemaresme.cat

TEMPS DE PÈSOLS AL MARESME

Costa del Maresme
CONSORCI DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

de Mar de Munt
SABORS MARESME

BCN+ Costa Barcelona

CATALUNYA

Consell Comarcal del Maresme

Xarxa Productes de la Terra

Diputació Barcelona

LA TERRA DE LA PANSA BLANCA

CENTRE DE NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA DEL MARESME