

El Taller

1

Passatge de Sant Pere, 2  
t. 93 791 26 01  
www.restauranteltaller.com

- Pèsols de la floreta ofegats a la catalana
- Bacallà amb samfaina i mongetes del ganxet • entrecot al pebre
- Postres del dia
- » **Celler:** Vi Peralada o Cava Parxet  
» Aigua  
» Pa i cafè

**Preu per persona 40 € (iva inclòs)**  
(Mínim 2 persones)

El menú de la pesolada només s’oferirà els caps de setmana  
Dimarts i dimecres (excepte festius) tancat.

La Bodegueta

2

La Riera, 36  
t. 93 791 53 55

- Aperitiu: Crema de pèsols amb encenalls de pernil ibèric • calçots arrebossats.
- Pèsols ofegats a la catalana
- Postres: Tarta Sacher o Tarta Massini o Sorbet de Pinya
- » **Celler:** Cava o Vi Dlnarells NEGRE D.O. Empordà  
» Aigua, pa i cafè

**Preu 25 € (iva inclòs)**  
Dilluns tancat

Restaurant Marola

3

Passeig dels Anglesos, 6  
t. 93 791 32 00  
www.restaurantmarola.es

- Aperitiu Marola amb vermut de la casa • Pèsols del Maresme ofegats a la catalana
- Llobarro al forn amb base de patata i ceba • Calamars Farcits “Estil Marola”
- Coca de pà torrada amb tomàquet
- » **Celler:** Raventós d’Alella Pansa Blanca • Cava brut Reserva Perelada  
» Aigua San Aniol  
» Café Brasília

**Preu per persona 38 € (iva inclòs)**  
Obert migdia de dimecres a dilluns i les nits de divendres i dissabte. Dimarts tancat

La Tasqueta de Caldes

4

La Riera, 10  
t. 93 791 32 72 / 661 666 262  
latasquetadecaldes@gmail.com

- Aperitiu: Crema de pèsol amb botifarra negra
- Tartare de bacallà, tomàquet, ceba tendre i pèsol de la floreta amb oli confitat de gingebre • Pèsols ofegats amb sobrassada de Pagès menorquina i ou a baixa temperatura
- Mar i Montanya de mandonguilles amb sèpia, gambes i pèsol de la floreta • Arròs caldos de rap, pèsol de la floreta i cloïsses
- Postre fet a casa i Cafè Ecològic o Infusió.
- Pa de coca

» Aigua, vi

**Preu per persona 39 € (iva inclòs)**  
(Mínim 2 persones)  
Dilluns tancat

Can Suñé

5

El Callao, 4  
t. 93 791 00 51  
www.cansune.com / info@cansune.com

- Per començar: Amanida Niçarda amb patata, ou dur, favetes, tomàquet, oliva negra, anxova i vinagreta d’ herbes
- Seguirem amb: Coca de recapte de formatge fos i pernil amb melmelada de tomàquet i ruca
- Com a plat principal: Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc, les dues botifarres, cebeta, allets tendres i la picada de nyora, menta, melindros, pinyons i ametlles
- Les postres: Tortada de poma farcida de crema amb tofe
- Coca de pa torrada feta al nostre obrador per sucar amb tomàquet

- Bodega a escollir entre:**
- » Marquès d’Alella Blanc. D.O. Alella Pansa blanca 100%
  - » Finca Renardes. D.O. Penedès. Ull de llebre, de vinyes velles, amb una part de samsó i un toc de cabernet sauvignon
  - » Gran feudo rosat chivite . D.O. Navarra. Garnatxa 100%
  - » Cava Parató Brut. D.O. Penedès. Parellada, Macabeu i Xarel·lo
  - » Aigua de Caldes de Bohí
  - » Aigua mineral Vichy
  - » Cafè o infusions

**Preu per persona 33’75 € (iva inclòs)**  
(Mínim 2 persones)

Obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte

Voramar

6

Passeig de la Musclera, 10  
t. 93 791 09 44

- Pèsols ofegats amb botifarra de pagès, alls i ceba tendra.
- Pèsols amb sepia de costa i carxofes del maresme.
- » Els dos plats de pèsols van acompanyats d’una copa de cava brut reserva de Perelada.

**Preu per plat 18’50 € (iva inclòs)**  
Tancat dimecres, obert tots els migdies. Consulteu nits

El Jardí del Vellard

7

C/ Riera de Torrentbó nº 1 (pujant Riera de Caldetes)  
t. 93 791 00 03  
www.eljardidelvellard.com

- Selecció de les nostres tapes per compartir:**
- Carpaccio de bou de Nebraska, vinagreta de mostassa i parmesà
  - Gazpatxo de maduixa amb gelat de parmesà i sèsam negre
  - Ceviche d’orada amb pèsols tendres crus, salicornia i moscatell
  - Minicaneló de pollastre rostit amb crema de parmesà, tòfona i oporto

- Plat principal a triar entre:**
- El nostre arròs de closca amb pèsols ecològics del Maresme
  - Pèsols d’agricultura ecològica del Maresme ofegats amb rap fresc i botifarra de can Serrat
  - Llom de bou nebraska, pebrots del padrón, patates rosses i oporto ( suplement 3’50 € )
  - » Servei de pa i postres inclosos
  - » Begudes no incloses
- Preu 30’00 € (iva inclòs)**

Aquest menú l’han de fer tots els comensals de la taula  
Dilluns i dimarts tancat. Obert migdia de dimecres a diumenge. Obert nits de dijous a dissabte

24a PESOLADA  
Caldes d’Estrac

Març - Abril 2018

EL JARDÍ DEL VELLARD | LA BODEGUETA | EL TALLER  
SOLSTICI | SOTAVENT | FONDA MANAU | LA TASQUETA  
OSTRES QUIN RAONET | VORAMAR | PIZZERIA ESTRAC  
CAN SUÑÉ | MAROLA | DYNAMIC HOTEL

Organitzen

**Ajuntament de Caldes d'Estrac**  
Àrea de Promoció Econòmica i Turisme

**CALDES d'ESTRAC**  
EL VALLE DE LA PESOLADA

**ARHC** | Associació de Restauradors i Hostalers de Caldes d'Estrac

Col·laboren

**MARQUÉS DE ALELLA**

**PARXET**

**PER ALADA**

**COSTA de BARCELONA**  
maresme

**FUNDACIÓ PALAU**  
CENTRE D'ART  
Caldes d'Estrac

**greuà**  
Caldes d'Estrac

**CATALUNYA**

**Diputació Barcelona**

# Salutació

Un cop més volem donar-vos la benvinguda a la Pesolada, la cita gastronòmica per excel·lència a Caldes d'Estrac que té lloc durant principalment els mesos de març i abril.

Com és tradicional, els restauradors caldens ens delectaran amb gran varietat de plats on el protagonista és l'inigualable pèsol de la Floreta, conreat a la comarca del Maresme. Així, aquests mesos podreu gaudir d'uns menús dissenyats per la ocasió i exclusius per a aquestes dates.

El tret de sortida d'aquesta 24ª edició serà el dissabte 3 de març, coincidint amb la 3a Mostra de Videopèsols, un certamen concurs on s'emetran els curts audiovisuals participants i que tenen en comú el nostre pèsol. En acabar l'entrega de premis, podreu gaudir d'una degustació de tapes basades en aquesta meravellosa "perla verda".

És també una cita que recomanem combinar amb altres encants de la nostra vila: relaxar-se als balnearis i visitar el museu de la Fundació Palau, on gaudir de l'exposició. Pregon diseg: Miquel Barceló a Josep Palau i Fabre o bé lligar-ho amb algun dels esdeveniments que farem en aquestes dates: Cursa Popular (4/3) i Cursa Triwoman (11/3), Tapes i música al mercat municipal (14/4), Fira Playmobil (17/18-3), Fira d'entitats (22/4), entre d'altres.

Bona pesolada i bon profit!

**Rosa Pou Baró**, Alcaldessa de Caldes d'Estrac

**Oscar Baró Clariana**, Regidor d'Hisenda, Promoció Econòmica, Comerç i Turisme

## Solstici

8

Plaça de les barques, s/n  
m. 608 145 984  
www.solstici.com / infosolstici@solstici.com

- Pèsols estofats amb gules al foie i cruixent de parmesà
- Pèsols estofats a la catalana
- Filets de gall a la planxa acompanyats amb gambes i arròs salvatge
- Flam casolà amb nata
  - » 1/2 l. de vi o refresc
  - » Aigua

**Preu per persona 32 € (iva inclòs)**

Tancat dilluns

## Pizzeria Estrac

9

Camí Ral, 5  
t. 93 791 31 88  
www.pizzeriaestrac.com

- Pèsols i carxofes ofegades estil Emma
- Canelons de foie gratinats amb beixamel trufada
- Sorbet de mandarina dels horst de Cabrera o un altre a escollir del nostre obrador
  - » Vi negre de la casa a granel
  - » Vi blanc i rosat del Penedès a granel
  - » Aigua, pa i cafè

**Preu 25 € (iva inclòs)**

Obert caps de setmana i festius

## Sotavent

10

Passeig dels Anglesos, Mòdul 4  
T. 661 759 445  
info@sotaventcaldetes.com

Canelons de pèsols i foie amb beixamel de ceps gratinats.

**Preu 13,80 € (iva inclòs)**

Horari fins 1 de juny: obert tots els migdies.  
Els vespres obert divendres i dissabte i vigílies

## Restaurant Fonda Manau

11

Sant Josep, 11  
t. 93 791 04 59  
www.manau.cat / info@manau.cat

- Tastet del dia
- Pèsols de la floreta saltats amb pernil Jabugo • Pèsols de la floreta ofegats amb costella de porc i botifarres negra i del perol
- Filet d'orada, desespinada, amb patata, ceba, alls tendres i escamarlanets d'Arenys • Timbal de cuixa de xai al forn i les seves verduretes saltades
- Mousse xocolata a les dues maneres • Gelat casolà (fet a casa) de Vainilla natural

» **Celler:** Vi blanc Raventós d'Alella Clàssic • Feudo Chivite rosat (Navarra) • negre Alcorta criança Rioja, • Cava Castell de Perelada Brut Reserva.  
» Aigua » Cafè.

**Preu 36 € (iva inclòs)**

Tancat dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous

## Dynamic Hotel

12

Carrer de la Santema, 25  
T. 931 160 660  
www.dyhotels.com

Pèsols del Maresme amb pernil de gla i ou "pouché".

**Preu 15,50 € (iva inclòs)**

Horari Restaurant  
Migdia de Dimarts a Diumenge 13:00 a 16:00h  
Nit de Dimecres a Dissabte de 20:30 a 23:00h

**Pack Dynamic Hotels Pesolada**

Inclou: Nit d'hotel, Copa de benvinguda, Esmorzar, Activitats dirigides. **Preu pack: 80 €**

## Ostres Quin Raconet

13

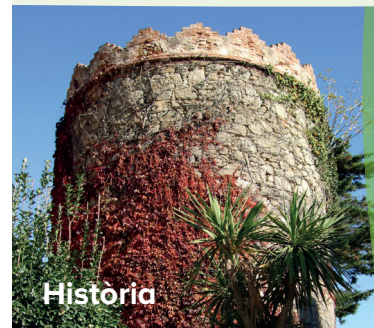
Passeig dels Anglesos, Mòdul 2 (Davant nº 9 - 13)  
m. 646 04 32 95  
info@elracodelnavegant.com

Saltat de pèsols amb sepiones.

**Preu 16,50 € (iva inclòs)**

Tancat els dimarts i diumenges a la nit

coneix/conozca/coñeza/ezagutu



Història



Termalisme



Natura



Cultura,  
Fundació Palau

La vila de Caldes d'Estrac compta amb un nucli antic caracteritzat pels seus carrers i carrerons tranquils que conflueixen a la concorreguda Riera, tot plegat ben envoltat de les tres torres de guaita que vigilen el poble. Un passejada per aquests carrers esdevé un recorregut per la història del poble, des del segle XII fins a l'actualitat.

Els banys termals han estat al llarg de la història el principal atractiu del municipi. Des dels temps dels romans -que anomenaven el lloc Aquae Calidae- i, posteriorment, dels Àrabs, gent de totes les èpoques i cultures ha gaudit de les aigües de Caldes per les seves caraterístiques, especialment indicades per a la salut.

El Parc de Can Muntanyà és un bosc urbà situat al bell mig del municipi, que amaga en el seu interior un interessant patrimoni natural a bracet entre la natura més feréstega i la més domesticada. Per descobrir aquest indret tan característic s'ofereix un itinerari pel Parc, en què també es poden obtenir impressionants vistes del municipi i el seu voltant.

La Fundació Palau té com a vocació conservar, exhibir i difondre el fons artístic i documental de Josep Palau i Fabre, especialista sobre la vida i l'obra de Pablo Picasso. A més integra un important fons documental i bibliogràfic sobre Picasso i l'art i la literatura catalanes del segle XX. També organitza exposicions, conferències i altres manifestacions culturals al voltant de diferents variants de la creació artística.

Sol·liciteu al restaurant, el tiquet d'entrada lliure a la Fundació

**FUNDACIÓ PALAU**  
CENTRE D'ART  
Caldes d'Estrac

## Com arribar a Caldes d'Estrac?

» Hi podeu arribar per la N-II, km. 644

» Per la C-32 sortida 108 de Sant Vicenç de Montalt

» **Amb Renfe:** Línia de trens C-1, l'Aeroport / L'Hospitalet Mataró / Caldes d'Estrac / Maçanet



**PESOLADA**  
Caldes d'Estrac



**Localització dels establiments adherits a la Pesolada 2018**

@ajcaldetes @ajcaldetes @ajcaldetes

les nostres etiquetes són: #pesolada #caldesdestrac #caldetes #ajcaldetes