



El Taller

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

1

- 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.

Ostres Quin Raconet

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

2

Saltat de pèsols amb sepiones.
Preu 16,50 € (iva inclòs)
Tancat els dimarts i dimecres a la nit

Sotavent

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

3

Parmentier de pèsol amb bacallà en tempura
Preu 15,30 € (iva inclòs)
Horari fins 1 de juny: obert tots els migdies.
Els vespres obert divendres i dissabte i vigílies

Restaurant Marola

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

4

- 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 i gambes “Estil Marola”
- Xarrup de llimona
- Coca de pa 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

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

5

- 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 menorquina i ou a baixa temperatura
- Sèpia amb pèsols de la floreta • Arròs caldos de rap, pèsol de la floreta i cloïsses
- Postres de la casa i Cafè Ecològic o Infusió.
- Coca d’oli de pa casolà
- » Aigua, vi

Preu per persona 39 € (iva inclòs)
(Mínim 2 persones)
Horari de Cuina:
De Dimarts a Dissabte de 20:00 a 22:45h
Divendres, Dissabte i diumenge de 13:00 a 15:45h

Can Suñé

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

6

- Per començar: Amanida de céleri amb poma Granny, fonoll, nous, panses i formatge de cabra de la Garrotxa
- Seguirem amb: Canelons de peix i marisc amb crema d’escamarlanets
- 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: Bescuit glacé a les ametlles garapinyades regat amb xocolata calenta
- Coca de pa torrada feta al nostre obrador per sucari 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 35’00 € (iva inclòs)
(Mínim 2 persones)
Obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte

Voramar

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

7

- 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 19’00 € (iva inclòs)**
Tancat dimecres, obert tots els migdies. Consulteu nits

El Jardí del Vellard

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

8

- Primer plat a triar entre:**
• Amanida de pernil d’ànec amb codony i pèsols
• Crema de pèsols, sorra de botifarra negra, parmesà i oli verge
• Calçots en tempura amb romesco de pèsols
• Bao de calamars a l’andalusa, maionesa de sciracha i brots tendres
- Plat principal a triar entre:**
• Arròs de bacallà, escopinyes i allioli
• El lluç farcit de pa amb tomàquet de la Carme amb “ajoblanco” Terrina de xai amb pèsols ofegats al moment i salsa de romaní
• Llom de vedella, quenelles de patata rostides i salsa oporto
- Postres a triar entre:**
• Pastisset artesà de la casa, Mousse de galeta oreo, Mousse de iogurt i formatge fresc amb albercoc i préssec, Crema de llimona amb sopa cítrica i carquinyolis, Brownie de xocolata negra i nous amb gelat de nata
» Servei de pa inclòs
» Begudes no incloses

Preu 25’00 € (iva inclòs)
Dilluns i dimarts tancat. Obert migdia de dimecres a diumenge. Obert nits de dijous a dissabte



25a PESOLADA

Caldes d’Estrac

Març - Abril 2019

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

TRET DE SORTIDA DIA 3 de març
“ruta de la tapa del pèsol”
VENDA ANTICIPADA DE TIQUETS A www.caldetes.cat/pesolada
Tria els teus restaurants i les teves tapes

Organitzen

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

CALDES d'ESTRAC
El Poble de la Pesolada

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

Col·laboren

costa de barcelona maresme

CATALUNYA

Diputació de Barcelona

www.caldetes.cat

FULLETÓ PESOLADA_2019_vdef.indd 1

12/02/2019 17:49



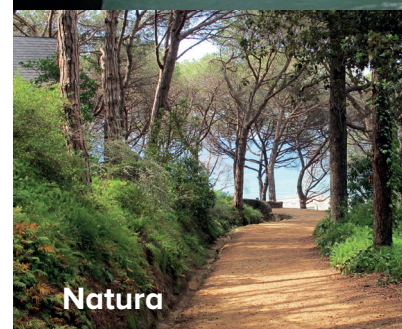
Història

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.



Termalisme

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 característiques, especialment indicades per a la salut.



Natura

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.

Cultura,
Fundació Palau

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.

Salutació

Un quart de segle. Estem d'aniversari! I és per això que tindrem una Pesolada ben especial.

Us donem un any més la benvinguda a aquesta ineludible cita gastronòmica a Caldes d'Estrac on el protagonistes són els pèsols de la floreta i els nostres restauradors, que els cuinaren de nombroses maneres per a fer-ne delícies i poder gaudir tots els menús "Pesolada" com a mínim durant el març i l'abril.

El tret de sortida d'aquesta 25ª edició serà el diumenge 3 de març, i només aquest dia es celebrarà la "Ruta de la tapa de pèsols", on podrem visitar els restaurants i provar els diferents plats en format "tapa", fer una copa, i endur-nos de record la çaçoleta commemorativa d'aquesta efemèride. Aquest dia coincidirà també la 30a Cursa Popular de Caldes d'Estrac, així que si ets gourmet, i a més runner, tens un dia més rodó que un pèsol!

La Pesolada és també una cita que recomanem combinar amb altres encants i activitats de l'agenda de la nostra vila.

Bona pesolada i bon profit!

Rosa Pou Baró, Alcaldessa de Caldes d'Estrac

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

Activitats complementàries a la Pesolada

- » **2-6 de març** Carnestoltes
- » **3 de març** Cursa Popular
- » **3 de març** Ruta gastronòmica de la tapa del pèsol
- » **17 març** Cursa Triwoman
- » **16 i 17** Fira Playmobil
- » **21 Abril** Visita guiada: Caldes d'Estrac, perla de poetes
- » **23 Abril** Inauguració exposició Narcís Sayarach- Fundació Palau
- » **27 Abril** Nit de tapes i música al mercat municipal
- » **28 Abril** Fira Entitats

» **Tot març i abril.** Exposició Chapeau ! de Casas i Picasso a Balenciaga i Pertegaz a la Fundació Palau

» Relaxar-se a les aigües termals del balneari.

Consulta l'agenda activitats al web
www.caldetes.cat

Solstici

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

- Aperitiu de vieira farcida de pèsols i marisc
- Pèsols de la floreta ofegats a la catalana amb botifarra i cansalada
- Llom de salmó a la planxa amb salsa de llimona
- Sorbet de llimona
 - » Vi 10.000 hores D.O. Penedès
 - » Aigua o refresc

Preu per persona 35 € (iva inclòs)

Tancat dilluns

Pizzeria Estrac

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

- Pèsols i carxofes ofegades a l'estil Emma
- Canelons de foie gratinats amb beixamel trufada
- Sorbet de mandarina dels horts 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 28 € (iva inclòs)

Opcional +3€ / persona (mínim 2 persones)

- » Vi blanc Parxet Raventós d'Alella
- » Vi rosat Parxet Pansa Rosada d'Alella
- » Vi Negre Priorat Sedó Barceló, Bellmunt
- » Cava Parxet Cuvée 21 Brut d'Alella

Obert caps de setmana i festius

Restaurant Fonda Manau

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
- Filet d'orada, desespinada, amb patata, ceba, alls tendres i escamarlanets d'Arenys
- Mousse xocolata a les dues maneres
- » **Celler:** Vi blanc Raventós d'Alella Clàssic o Feudo Chivite rosat (Navarra) o negre Alcorta criança Rioja, o Cava Castell de Perelada Brut Reserva.

» Aigua

» Cafè.

Preu 36'50 € (iva inclòs) mínim dues persones

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

Dynamic Hotel

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

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

Preu 14,50 € (iva inclòs)

Tonyina Vermella D.O. Balfegó amb patata i pèsols del Maresme.

Preu 22,50 € (iva inclòs)

Horari Restaurant
Migdia de Dimarts a Diumenge 13:00 a 16:00h
Nits Divendres a Dissabte de 20:00 a 23:00h

Pack Dynamic Hotels Pesolada

Inclou: Nit d'hotel, Copa de benvinguda, Esmorzar, Activitats dirigides.

Preu pack: 90 €

Ruta Gastronòmica del Pèsol dia 3 de març

En què consisteix?

Cada restaurant adherit a la ruta de la tapa del pèsol cuinarà una tapa amb el pèsol de la floreta com a element estrella. S'ofereix de 12h a 15h, el dia 3 de març.

On comprar els tiquets?

Cal comprar els tiquets per les tapes dels diferents restaurants al web municipal www.caldetes.cat/pesolada.

1 TIQUET

5€ Inclou una tapa i una beguda i una cassoleta de regal commemoratiu per celebrar el 25è aniversari de la pesolada.

Cal presentar al restaurant el full imprès amb la vostra compra de tapes i restaurants.



Restaurants i tapes

- 1. Restaurant El Taller**
Pèsols de la floreta ofegats a la Catalana
- 2. Ostres Quin Raconet**
Crema de pèsol amb crumble de "morçilla"
- 3. Sotavent**
Parmentier de pèsol amb bacallà en tempura
- 4. Restaurant Marola**
Pèsols a la Catalana
- 5. La Tasqueta**
Pèsol de la floreta amb ous trufats
- 6. Restaurant Can Suñé**
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
- 7. Restaurant Voramar**
Pèsols, amb sèpia de costa i carxofes del Maresme a l'estil Voramar
- 8. Restaurant El Jardí del vellard**
Calçots en tempura amb romesco de pèsols.
- 9. Solstici**
Pèsols a la catalana
- 10. Pizzeria Estrac**
Pèsols de la floreta i carxofes del Maresme ofegats a l'estil Emma
- 11. Restaurant Fonda Manau**
Pèsols de la floreta ofegats amb sèpia d'Arenys
- 12. Dynamic Hotel**
Pèsols amb vistes