

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.

Voramar

2

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 19’00 € (iva inclòs)
Tancat dimecres, obert tots els migdies. Consulteu nits
A partir de Setmana Santa obert divendres i dissabtes nit

Ostres Quin Raconet

3

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 diumenges a la nit

Restaurant Marola

4

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

- Aperitiu Marola mab vermut de la casa
- Coca de pa torrada amb tomàquet
- 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
 - » **Celler:** Raventós d’Alella Pansa Blanca  Cava brut Reserva Perelada
 - » Aigua Sant Aniol
 - » Cafè Brasilia

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

5

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

- Crema de pèsol de la Floreta amb cruixent de morcilla d’arròs
- Carpaccio de peus de porc amb ceps i escalunyes
- Estofat de pèsols de la floreta amb botifarra negra, cebeta tendre i fonoll amb llom de bacallà confitat.
- Pa de Coca D’oli torrat amb tomàquet de Pa Solà inclòs
- Postres:
 - » Sorbet de pomada / ginet fet a casa
 - » Pastísset sorpresa de La Tasqueta
 - » Coulant de xocolata artesà (Apte per celíacs)
 - » Begudes i cafès no incloses

Preu per persona 29 € (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

6

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

Per començar:
Amanida d’espínacs i canonges amb poma, panses, xampinyons i formatge fresc d’Arenys de Munt
vinagreta de coriandre

Seguirem amb:
Canelons de peix i marisc crema de cranc amb cruixent de formatge

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:
Bomba de salero. Pastís de nata i crema regat amb xocolata calenta

- 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
 - » Aigües
 - » Cafè o infusions

Preu per persona 36’00 € (iva inclòs)
(Mínim 2 persones)
Obert de dimecres a diumenge i la nit de dissabte

El Jardí del Vellard

7

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

Primer plat a triar entre:

- Amanida primaveral de fruits vermells, pèsol cru, fruita seca i pernil ibèric
- Crema de pèsols, llagostins i chili
- Caneló de rostit, beixamel, tòfona i parmesà
- Carpaccio de bou, mango, iogurt i mousse de foie amb festucs i sèsam
- Pèsols del Maresme ofegats al moment amb botifarres i vieira (supl. 5 eur)

Plat principal a triar entre:

- Arròs de xipirons, pèsols i alloli
- Bacallà confitat sobre pèsols del Maresme ofegats al moment amb botifarra
- Tataki de presa de porc duroc sobre parmentier de patata i sèsam
- Llom de vedella (entrecot), patates rosses i salsa oporto

- » Postres Casolans
- » Servei de pa inclòs
- » Begudes no incloses

Preu 26’00 € (iva inclòs)
Dilluns i dimarts tancat. Obert migdia de dimecres a diumenge. Obert nits de dijous a dissabte

SORTEIG



L’Associació de Restauradors organitza amb els suport de l’Ajuntament, un sorteig d’un dinar o sopar per a dues persones en un dels restaurant adherits a la Pesolada. El participant ha de tastar tres menus dels Restaurants que vulgui, durant els mesos de març i abril, adherits a la Pesolada de Caldes. El Restaurant li posarà un segell a la butlleta que trobarà a cada Restaurant. En finalitzar ha de dipositar la butlleta en l’ últim restaurant amb les dades ben omplertes. Comunicarem el resultat en finalitzar la Pesolada, a mitjans de maig, en el web www.caldetes.cat i a través de les xarxes.

26a PESOLADA

. Caldes d’Estrac .



Març - Abril 2020

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

DIA 15 de març
“RUTA DE LA TAPA DEL PÈSOL”
Tria els teus restaurants i les teves tapes
www.caldetes.cat/pesolada

Organitzen

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

**CALDES d'ESTRAC**
EL TALLER 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



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 bracat 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.

Salutació

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

El diumenge 15 de març, i només aquest dia, se celebrarà la "Ruta gastronòmica de la tapa de pèsols", on podrem visitar els restaurants i provar els diferents plats en format "tapa maridada amb una consumició". Aquest dia coincidirà també amb la Cursa de la Dona 3 viles, així que si ets gourmet, i a més runner, tens un dia més rodó que un pèsol!

Volem destacar també que aquest any introduïm una novetat: el sorteig d'un menú gratuït per a dues persones en un dels restaurants d'aquesta ruta "Pesolada" 2020. Per entrar en el sorteig només et cal segellar la butlleta de participació amb tres segells dels restaurants que ofereixen el menú "Pesolada" durant aquests mesos. Anima't a participar-hi!!

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!

Freddy Freixas Ricart, Regidor d'Ensenyament, Promoció Econòmica i Comerç

Activitats complementàries a la Pesolada

» **22 de febrer a les 12h** inauguració de la nova exposició temporal. "Picasso per Duncan. La Mirada còmplice" Obres de la col·lecció Museu Picasso de Barcelona. Es pot visitar fins al 31 de maig. Lloc: Fundació Palau

» **1 de març** Cursa popular

» **15 de març** Ruta Gastronòmica de la tapa del Pèsol

» **15 de març** Cursa de la Dona 3 viles

» **21 i 22 març** Fira Playmòbil. Lloc: Sala Cultural

» **21 de març a les 12h:** Xerrada a la sala d'actes de la Fundació Palau "La poesia de Josep Palau i Fabre" a càrrec d'Anna Parera de la Universitat de Girona. En el marc del Dia mundial de la Poesia. Lloc: Fundació Palau

» **4 d'abril a les 12h:** visita guiada de l'exposició "Picasso per Duncan. La Mirada còmplice" a càrrec de la comissària de l'exposició Sílvia Domènech. Lloc: Fundació Palau

» **12 d'abril a les 11:30h:** "Fes la teva guardiola de xocolata", taller familiar de mones de xocolata. Lloc: Fundació Palau

» **26 d'abril** Fira d'entitats . Lloc: Esplanda de can Muntanyà

» **27 d'abril** Nit de tapes i música al mercat municipal

» **Relaxar-se a les aigües termals del balneari.**

» **Itinerari turístic i cultural autoguiat. (Recollir fulletó a l'oficina de turisme)**

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

• Entreteniment: Pudding de pèsols amb saltejat de gules i cruixent de pernil

• Entrant: Crema de pèsols del Maresme amb carn de vieira i musclos

• Plat principal: Turbot a la planxa amb verdures

• Puding casolà amb nata
» Marmellans D.O Catalunya
» Aigua o refresc

Preu per persona 35'50 € (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

8

Restaurant Fonda Manau

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

• Tastet del dia

• Amanida de tres enciams amb vinagreta fresca i ànec (foie i pernil)

• Pèsols del Maresme ofegats amb costella de porc i botifarres (negra i del perol)

• Copa de crema de taronja i maduixes

» **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 32'50 € (iva inclòs)

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

• Mini Hamburguesa de pa de pèsol amb crema de la floreta i hamburguesa de botifarra de perol

• Crema freda de pèsols floreta

• Arròs amb trompetes de la mort, papada ibèrica i pèsols

• Tonyina D.O. Balfegó amb pèsols del Maresme

• Ofegat de popets amb pèsols

» **Postres**

» **Celler:** Sommos Roble, Cava Canals Nadal Brut Raventós d'Alella Tina 20 / Pansa Blanca.

MENÚ 28€ iva inclòs

Pack Dynamic Hotels Pesolada

Inclou: Nit d'hotel, Copa de benvinguda, Esmorzar, Activitats dirigides. **Preu pack: 90 €**

Horari Restaurant

Migdia de Dimarts a Diumenge 13:00 a 16:00h

Nits Divendres a Dissabte de 20:00 a 23:00h

10

Ruta Gastronòmica del Pèsol

dia 15 de març

En què consistirà? Cada restaurant adherit a la ruta de la tapa del pèsol cuinarà una tapa amb el pèsol de la floreta que s'oferirà de 12h a 15h el dia 15 de març en els restaurants.

On reservo la meva tapa? Només caldrà fer la reserva anticipada per les tapes dels diferents restaurants al web municipal www.caldetes.cat/pesolada.

Quin preu tindrà? Cada ració de tapa costarà 5 euros i inclourà una tapa i una consumició.

On compro els tiquets? Aquest any es paga directament a cada establiment el mateix dia que es fa la ruta.

1 TIQUET
5€

Inclou una tapa i una consumició.
Cal presentar al restaurant el full imprès amb la vostra reserva de tapes i restaurants.



Restaurants i tapes

2 Restaurant Voramar
Pèsols, amb sepia de costa i carxofes del Maresme a l'estil Voramar

5 La Tasqueta
Torradeta amb tartare de bacallà, tomàquet, ceba tendre i pèsol de la floreta amb oli confitat de gingebre

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 El Jardí del vellard
Ceviche de pèsols sobre sopa freda de tomàquet o Croqueta de pèsols i botifarra negra

9 Pizzeria Estrac
Pèsols de la floreta i carxofes del Maresme ofegats a l'estil Emma

10 Restaurant Fonda Manau
Pèsols de la floreta ofegats amb sèpia d'Arenys

11 Dynamic Hotel
Pèsols de la Floreta amb Tonyina D.O. Balfegó marinada amb Taronja



@ajcaldetes
@ajcaldetes
@ajcaldetes

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