



Costa  
Barcelona

costa de barcelona  
maresme

de Mar de Munt  
Maresme



Localitza  
els restaurants  
que tens més a prop...



*Temps de*

# MADUIXES

*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig al 6 de juny*

*#maduixesdelmaresme*

de Mar de Munt  
SABORS  
MARESME

Edita:



Col·labora:



Diputació  
Barcelona



#costabcnmaresme

@costabcnmaresme / @mengemmaresme

**saborsmaresme.cat**  
**turismemaresme.cat**





Ja és Temps de Maduixes al Maresme! La pandèmia sanitària ha provocat que algunes de les activitats no s'hagin pogut organitzar, com els anys anteriors. Malgrat tot, des del Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme volem posar en valor els sabors que ens ofereix la primavera i que són el producte dels paisatges de la nostra comarca. Uns paisatges d'horta, de rieres, de mar i de munt.

Tot i que actualment se'n conreen diverses varietats, cosa que garanteix tenir-ne durant tot l'any, és durant els mesos de primavera que la maduixa del Maresme aconsegueix la seva màxima qualitat. De l'1 de maig al 6 de juny et convidem a gaudir de la maduixa del Maresme a través de les propostes que podràs degustar en els restaurants, pastisseries, elaboradors i altres establiments de la comarca.

**Municipis participants:** Arenys de Mar, Cabrils, Calella, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Pineda de Mar, Premià de Mar, Vilassar de Dalt i Vilassar de Mar.

**Productors de la Xarxa de Productes de la Terra:** Arenys de Mar, Arenys de Munt, Calella, Canet de Mar, Malgrat de Mar, Mataró, Palafolls, Pineda de Mar, Premià de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Pol de Mar, Tiana.

Per a més informació: [www.saborsmaresme.cat](http://www.saborsmaresme.cat) i [www.turismemaresme.cat](http://www.turismemaresme.cat)

### Llegenda



Restaurant



Pastisseria,  
forn



Botiga



Elaborador de  
melmelades



Productor



Temps de

MADUIXES

al Maresme 2021



De l'1 de maig  
al 6 de juny

#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt  
SABORS  
MARESME

## Arenys de Mar

### El Portinyol

c. Zona Portuària, s/n

☎ 911 311 100

www.elportinyol.com



Xarxes socials:

Facebook: @restaurantelportinyol

Instagram: @elportinyol

Dades d'interès:

Dimarts tancat

Servei per emportar: Sí

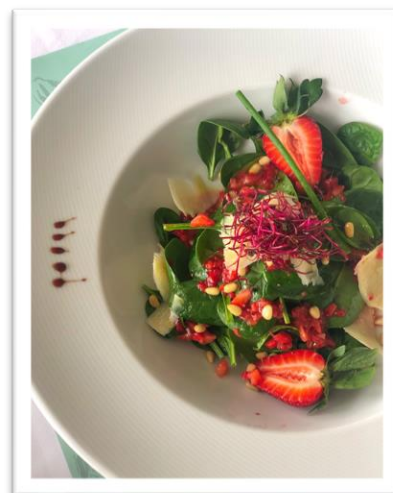
Servei a domicili: No

**Proposta gastronòmica:**

Pastís de formatge cremós amb mermelada de maduixes,  
amanida d'espínacs, parmesà i vinagreta de maduixes

**Proposta de maridatge:** AA Tallarol del Celler de les Aus

**Preu:** 19,50 € (IVA inclòs)



## Juanitas Arenys de Mar

Plaça Església, 8

☎ 93 157 39 87

www.postresjuanitas.com



Xarxes socials:

Instagram: @joangrimal

**Proposta gastronòmica:**

Cheesecake de maduixes

Milfulles de crema o nata amb maduixes





## The Hell You Eat



☎ 689 321 852

### Dades d'interès:

Pâtisserie i rebosteria sense gluten

Reserves a través d'un missatge directe d'Instagram o trucant al número 689 321 852.

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí (només a Arenys de Mar)

### Xarxes socials:

Facebook: @The Hell You Eat

Instagram: @thehellyoueat

### Proposta gastronòmica:

Melmelades artesanes de maduixa.

Condes amb melmelada de maduixa i xocolata negra.

Broquetes de Tanghulu, una recepta de fruita caramel·litzada procedent de la Xina, on el gust sucós de la fruita contrasta amb el sucre caramel·litzat cruixent.

## Mokaya

c. Riera Bisbe Pol, 30

☎ 931 940 337

www.mokaya.cat



### Dades d'interès:

Dilluns tancat

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

### Xarxes socials:

Facebook: @mokayapastisseria

Instagram: @mokayapastisseria

### Proposta gastronòmica:

Milfulls amb crema i maduixetes

Tartaleta de llimona amb maduixes



## Cabrils

### Restaurant Tempo de l'Hort

Passeig de Cabrils, 6

☎ 937 508 671

[www.hort.cat](http://www.hort.cat)

#### Dades d'interès:

Estem oberts els migdies de dijous a diumenge

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí



#### Xarxes socials:

Facebook: @L.Hort.Cabrils

Instagram: @hortcabrils

#### **Proposta gastronòmica: Plats**

##### **Primer plat:**

Carpaccio de gamba vermella amb maduixetes del Maresme i maionesa del seu coral

##### **Segon plat:**

Magret d'ànec rostit amb maduixes del Maresme

##### **Postres:**

Tartaleta de pasta brisa amb crema i maduixes del Maresme

**Proposta de maridatge:** AA Pansa blanca del celler Alta Alella

**Preu:** Segon els plat escollit (IVA inclòs)





*Temps de*

# MADUIXES

*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig  
al 6 de juny*

*#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME

## Calella

### El Peix Grillat

Carrer Indústria, 56



647 589 325

[www.elpeixgrillat.com](http://www.elpeixgrillat.com)



#### Xarxes socials:

Facebook: El Peix Grillat

Instagram: @elpeixgrillat

#### Dades d'interès:

Cal reservar

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

#### **Proposta gastronòmica:**

Menú ÚNIC (LABORABLES + CAP DE SETMANA)

##### **Primer plat:**

Còctel de marisc amb maduixes

##### **Segon plat:**

Sardina fumada amb melmelada de maduixa i *salmorejo* de maduixa

##### **Postres:**

Gelat artesà de maduixa

**Proposta de maridatge:** Tina 20 del celler Raventós d'Alella

Preu: 39€



*Temps de*

# MADUIXES

*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig  
al 6 de juny*

*#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME

## Canet de Mar

### **AMediaLuz Restaurant**

Carrer Ample, 9

☎ 937 943 725



#### Dades d'interès:

Dia de tancament dilluns

Cal reservar

Servei per emportar: No

Servei a domicili: No

#### Xarxes socials:

Facebook: @A MEDIA LUZ Restaurant

Instagram: @amedialuzrestaurant

#### **Proposta gastronòmica: Plat**

Tàrtar de maduixes del Maresme

**Proposta de maridatge:** AA Dolç Mataró del celler Alta Alella

**Preu:** 10,00 € (IVA inclòs)

### **Restaurant El Molí**

c. Molí, 21

☎ 647 804 669



#### Dades d'interès:

Dilluns tancat. Caps de setmana i festius cal reserva prèvia

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

#### Xarxes socials:

Instagram: @canetmoli



### **Proposta gastronòmica: Menú només CAP DE SETMANA**

#### **Primer plat:**

Amanida tèbia amb espàrrecs verds, llagostins, maduixa del Maresme i la seva vinagreta

#### **Segon plat:**

Botifarra de maduixes del Maresme a la brasa

#### **Postres:**

Pastís de formatge, coulis de maduixes del Maresme i copeta de vi dolç de taronja Castell Ruf d'Alella

**Proposta de maridatge:** Castell Ruf del celler Masia Can Roda

**Preu:** 20,00 € (IVA inclòs)

### **Restaurant La Queixalada**

c. Castanyer, 18

☎ 937 940 620



Xarxes socials:

Instagram: @laqueixalada\_canetdemar

#### **Dades d'interès:**

Tanquem el dijous i les nits de dimarts i dimecres. La resta de nits oferim la nostra carta per portar a domicili o recollir al local. Als migdies, oferim la nostra carta, amb els plats de la Jornada Gastronòmica de la Maduixa, i un menú.

Els dies feiners el menú surt a 12 € i els festius a 20 €. Es pot fer reserva de taules. Disposem d'una terrassa interior climatitzada i d'una terrassa exterior.

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí

### **Proposta gastronòmica: Plats**

#### **Primer plat:**

Amanida amb maduixes, camembert, festucs i pernil Ibèric

#### **Segon plat:**

Tàrtar de salmó amb pico de gallo i maduixes

Hamburguesa Black Angus amb Formatge de Cabra i Chutney de Maduixes

**Proposta de maridatge:** Pansa Blanca del celler Raventós d'Alella

**Preu:** 17,00 € (IVA inclòs)



## Pineda de Mar

### Restaurant Can Formiga

c. Església, 104

☎ 937 671 735

[www.restaurantcanformiga.es](http://www.restaurantcanformiga.es)



#### Xarxes socials:

Facebook: @Restaurant Can Formiga

Instagram: @restaurantcanformiga

#### Dades d'interès:

Dilluns tancat excepte si és festiu

Obert el cap de setmana per esmorzars (divendres, dissabte i diumenge i festius de 9.00 - 11.00 h.)  
dinars de 13.00 a 17.00 h.

Preu 12,00 € (cafè inclòs de promoció)

Obert només dinars de dimarts a dijous 13.00 -17.00 h.

Menjar per endur des del restaurant amb cita prèvia (tel. 93 767 17 35) de 12.30 a 13.00 h.

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

### **Proposta gastronòmica: Menú ÚNIC (LABORABLES + CAP DE SETMANA)**

#### **Primer plat:**

Carpaccio de maduixes amb formatge brie

#### **Segon plat:**

Morro de bacallà a la crema de maduixes

#### **Postres:**

Tiramisú amb maduixes de Maresme i coulis de fruits del bosc

**Proposta de maridatge:** Cava parxet brut del celler Parxet (Raventós d'Alella)

**Preu:** 35,00 € (IVA inclòs)



## **Restaurant Diagonal**

Av. Montserrat, 19

☎ 937 671 502

[www.restaurantdiagonal.com](http://www.restaurantdiagonal.com)

### Dades d'interès:

Dimarts tancat excepte festius

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No



### Xarxes socials:

Facebook: @restaurantdiagonal pinedademar

Instagram: @restaurant diagonal

### **Proposta gastronòmica: Plats solts**

#### **Primer plat:**

Amanida amb formatge de cabra fruits secs i maduixots 8,50 € (IVA inclòs)

#### **Segon plat:**

Coca amb pernil ibèric, brie i melmelada de maduixa 9,85 € (IVA inclòs)

Magret d'ànec amb coulis de maduixa 15,00 € (IVA inclòs)

#### **Postres:**

Gotet de maduixes del Maresme 2,50 € (IVA inclòs)

**Proposta de maridatge:** Pansa Blanca del celler Raventós d'Alella



*Temps de*  
**MADUIXES**  
*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig  
al 6 de juny*  
*#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME

## Premià de Mar

### Le Pain Tranquille

C. Camí Ral, 89

☎ 605 507 076

[www.lepaintranquille.org](http://www.lepaintranquille.org)



Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Xarxes socials:

Facebook: @lepaintranquille

Instagram: @obradorlepaintranquille

**Proposta gastronòmica:**

Cor de briox amb crema i maduixes – 25,00 € (IVA inclòs)



*Temps de*

**MADUIXES**

*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig  
al 6 de juny*

*#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME

## Sant Cebrià de Vallalta

### Carnisseria Xarcuteria Can Martri

c. Centre, 6

☎ 937 630 043

[www.canmartri.com](http://www.canmartri.com)

Dades d'interès:

Obrim festius de 9.00 a 13.00 h

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí



Xarxes socials:

Facebook: @Carnisseria i Xarcuteria Can Martri

Instagram: @canmartri

### Proposta gastronòmica:

Botifarra amb maduixa de Sant Cebrià i hamburgueses de diferents gustos

### Sauleda Pastissers

c. Pol. Ind. Sot de les Vernedes, 20

☎ 937 630 330

[www.sauleda.cat](http://www.sauleda.cat)

Dades d'interès:

Dilluns no festiu tancat

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí



Xarxes socials:

Facebook.com: @sauledacateringipastisseria

Instagram: @sauleda\_pastisseria

### Proposta gastronòmica:

Pastisset de financier amb crema de maduixes i una mousse de formatge acabat amb maduixes.



*Temps de*  
**MADUIXES**  
*al Maresme 2021*

*De l'1 de maig  
al 6 de juny  
#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME

## **Restaurant Can Martri**

c. Centre, 3

☎ 937 631 115

[www.canmartri.com](http://www.canmartri.com)

### Dades d'interès:

Obert tots els dies

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No



### Xarxes socials:

Facebook: @Bar Restaurant Can Martri

Instagram: @canmartri

### **Proposta gastronòmica:**

#### **Primer plat:**

Gaspatxo amb maduixa de Sant Cebrià

#### **Segon plat:**

Magret d'ànec a la brasa amb maduixes, cebes caramel·litzades, ametlla garrapinyada i cruixent d'arròs

#### **Postres:**

Postres especials amb maduixes de Sant Cebrià

**Proposta de maridatge:** Pansa blanca de Raventós d'Alella



*Temps de*

**MADUIXES**

*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig  
al 6 de juny*

*#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME

## Sant Iscle de Vallalta

### El Jabalí

Pl. Major, 14

☎ 658 319 282



#### **Proposta gastronòmica:**

##### **Primer plat:**

Amanida de formatge de cabra a la vinagreta de maduixa

##### **Segon plat:**

Botifarra de maduixa

##### **Postres:**

Maduixes de la Vallalta al gust

**Proposta de maridatge:** Tres ceps del celler Roura

### Can Turon

c. Baixada del Forn, 1

☎ 630 864 334



#### **Proposta gastronòmica:**

*Cheesecake* de maduixes

Milfulles de crema o nata amb maduixes





*Temps de*

# MADUIXES

*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig  
al 6 de juny*

*#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME

## Juanitas Dolç & Salat

Ctra. St. Iscle - St. Pol, Polígon  
Industrial El Molí Nau 8B

☎ 937 946 177

[www.postresjuanitas.com](http://www.postresjuanitas.com)



Xarxes socials:

Facebook: @PostresJuanitas

Instagram: @joangrimal

**Proposta gastronòmica:**

Cheesecake de maduixes

Milfulles de crema o nata amb maduixes



## El Racó de la Maria · Carnisseria i Xarcuteria

Pl. Major, 3

☎ 673 484 699

**Proposta gastronòmica:**

Hamburgueses de maduixes

Botifarra de maduixes





## Sant Pol de Mar

### L'Ermita Restaurant



Crta. N-II, Km 664,

☎ 937 600 051

[www.lermitarestaurant.com](http://www.lermitarestaurant.com)

#### Dades d'interès:

Obert cada dia. Reserves al telèfon 937 600 051

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

#### Xarxes socials:

Facebook: @lermitarestaurant.HotelGranSol

Instagram: @ermita\_restaurant

#### **Proposta gastronòmica:**

Royale d'ànec amb fetge d'ànec i coca de full amb maduixes del Maresme, formatge de cabra i textures de blat de moro

Gaspaxo de maduixes del Maresme, gelat de iogurt grec i ginebre en almívar

**Proposta de maridatge:** AA Pansa Blanca, AA Parvus Syrah, Cava Brut nature Mirgin H-E StPOL

**Celler:** Alta Alella



# Temps de **MADUIXES** al Maresme 2021



De l'1 de maig  
al 6 de juny  
#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt  
**SABORS**  
MARESME

## **Banys Tarridas**

La Riera, 1

☎ 615 419 386

[www.banystarridas.com](http://www.banystarridas.com)



### Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

### **Proposta gastronòmica: Menú**

#### **Tres entrants:**

1. còctel de marisc
2. sardina fumada amb melmelada de maduixa
3. *salmorejo* de maduixa

**Un plat principal:** Rap amb *mojo picón* de maduixa

**Postres:** Gelat de maduixa casolà

**Proposta de maridatge:** Tina 20 del celler Raventós d'Alella

### Xarxes socials:

Facebook: BanysTarridas Sant Pol

Instagram: Banys Tarridas

## **Melmelades Calada**

c. Tobella, 42

☎ 640 822 104

[www.melmeladescalada.com](http://www.melmeladescalada.com)



### Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

### **Proposta gastronòmica:**

Melmelada de maduixa

Melmelada de maduixa i ratafia

*Chutney* de poma, maduixa i tomàquet

### Xarxes socials:

Instagram: @melmeladescalada





## **Sauleda Pastissers**

c. Manzanillo, 20  
☎ 937 600 465  
[www.sauleda.cat](http://www.sauleda.cat)

### Dades d'interès:

Dilluns no festiu tancat  
Servei per emportar: Sí  
Servei a domicili: Sí

### **Proposta gastronòmica:**

Pastisset de financier amb crema de maduixes i una mousse de formatge acabat amb maduixes

### Xarxes socials:

Facebook:

@sauledacateringipastisseria

Instagram: @sauleda\_pastisseria



## Tiana

### Melmelària

Cristina Martorell Vilaseca  
c. Sant Isidre, 13B  
☎ 654 106 465

#### Dades d'interès:

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: Sí

#### Xarxes socials:

Facebook: @melmelaria

Instagram: @melmelaria

#### Proposta gastronòmica:

Chutney de maduixes coents

Melmelada de Maduixa del Maresme amb fulles de menta fresca i la melmelada de 3 fruites vermelles (síndria, maduixa i cirera)





*Temps de*

# MADUIXES

*al Maresme 2021*

*De l'1 de maig  
al 6 de juny*

*#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME

## Vilassar de Dalt

### El Racó de Can Feliu

c. Àngel Guimerà, 41

☎ 937 532 916

[www.elracodecanfeliu.com](http://www.elracodecanfeliu.com)



#### Xarxes socials:

Facebook: @racodecanfeliu

Instagram: @elracodecanfeliu

#### Dades d'interès:

Dilluns tancat (excepte festius)

Servei per emportar: Sí

Servei a domicili: No

#### **Proposta gastronòmica: Plats**

##### **Primer plat:**

Amanida de maduixes del Maresme amb formatge de cabra caramel·litzat

##### **Segon plat:**

Got de iogurt, amb cereals i maduixes

Proposta de merdatge: Pansa blanca de Raventós d'Alella



*Temps de*

# MADUIXES

*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig  
al 6 de juny*

*#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME

## Vilassar de Mar

### Can Pocurull

c. Sant Joan, 30

☎ 937 593 999

[www.canpocurull.com](http://www.canpocurull.com)

Dades d'interès

Servei per emportar: Sí

### **Proposta gastronòmica:**

Bull blanc amb maduixes i ratafia

Botifarres crues amb maduixes

Minihamburgueses de maduixes

Xarxes socials:

Facebook: @canpocurull

Instagram: @canpocurull





*Temps de*  
**MADUIXES**  
*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig  
al 6 de juny*  
*#maduixesdelmaresme*

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
*MARESME*



## **Xarxa de Productes de la Terra**

### **Arenys de Mar**

#### **Horta Moragas**

c. Batipalmes, s/n Horta Moragas

☎ 93 792 33 45

[mrroigeadell@hotmail.com](mailto:mrroigeadell@hotmail.com)

#### **Sóc Pagès**

Riera Pare Fita, 8

☎ 93 792 36 23

[soc\\_pages@hotmail.com](mailto:soc_pages@hotmail.com)

### **Cabrera de Mar**

#### **Cal Mamà-Agrobotiga**

Camí del Mig, 86

☎ 605 011 502

[info@calmama.cat](mailto:info@calmama.cat)

#### **El Sindicat de Cabrera de Mar**

Av.11 de setembre, 53

☎ 93 759 01 49

[elsindicat@elsindicat.cat](mailto:elsindicat@elsindicat.cat)

### **Arenys de Munt**

#### **Agrosalichs**

Av. Panagall, 77-79 1º 2ª

☎ 93 795 15 95

[agrosalichs@gmail.com](mailto:agrosalichs@gmail.com)

### **Calella**

#### **Unió de Maduixaires de Calella**

Crta. Hortasavinya, Km 2

☎ 93 769 14 16

[umacsat@gmail.com](mailto:umacsat@gmail.com)

#### **Can Marpons**

Riera i Penya 2-6 A3-2 (A. Munt)/ Rial Llarg s/n (A. Mar)

☎ 609 393 203

[marponsfruit@gmail.com](mailto:marponsfruit@gmail.com)

#### **Jordi Cantallops**

C. Amadeu Vives, 6

☎ 93 795 00 04



*Temps de*  
**MADUIXES**  
*al Maresme 2021*



*De l'1 de maig  
al 6 de juny*  
#maduixesdelmaresme

de Mar de Munt  
**SABORS**  
MARESME



## **Canet de Mar**

### **Can Catà "Fruits del sol"**

Apt. Correus - 70

☎ 670 256 841

[hortcancata@gmail.com](mailto:hortcancata@gmail.com)

## **Malgrat de Mar**

### **Agrícola Progrés-Garbí**

Camí del Pla s/n

☎ 9 3765 41 12

[progresgarbi@progresgarbi.com](mailto:progresgarbi@progresgarbi.com)

## **Mataró**

### **Can Tria Productors Ecològics**

Veïnat de Mata, 22

☎ 666 488 702

[hort@cantria.cat](mailto:hort@cantria.cat)

### **L'hort d'en Dídac**

Torrent de les Piques, 56

☎ 93 799 35 01

[lacistelladendidac@gmail.com](mailto:lacistelladendidac@gmail.com)

## **Palafolls**

### **Horta Ecològica Pla de Munt**

Camí de la Ginesta "Can Pla de Munt"

☎ 93 765 71 51

[info@hortaplademunt.cat](mailto:info@hortaplademunt.cat)

## **Sant Cebrià de Vallalta**

### **Ca l'Estrany (Jaume Pla i Jubany)**

Ca l'Estrany

☎ 93 766 07 76

[jaumepla599@gmail.com](mailto:jaumepla599@gmail.com)

### **Ca l'Estrany (Josep Pla i Jubany)**

Ca l'Estrany

☎ 93 763 06 61

[josepdecalestrany@gmail.com](mailto:josepdecalestrany@gmail.com)

### **Cal Moliné**

Ctra. de Sant Pol, 6

☎ 93 763 00 61

[aleix\\_8\\_21@hotmail.com](mailto:aleix_8_21@hotmail.com)

### **Fruites i verdures Can Celestí**

Costes d'en Ribera, 1

☎ 628 156 802

[cancelesti@gmail.com](mailto:cancelesti@gmail.com)

### **Maduixes Can Bartomet**

Afores, 13

☎ 93 763 00 50

[forestgan@live.com](mailto:forestgan@live.com)



*Temps de*  
**MADUIXES**  
*al Maresme 2021*

*De l'1 de maig  
al 6 de juny*  
#maduixesdelmaresme

*de Mar de Munt*  
**SABORS**  
MARESME



## **Sant Pol de Mar**

### **Maduixes.cat**

Bonaventura Adroher, 2 2n

☎ 93 760 06 92

[info@maduixes.cat](mailto:info@maduixes.cat)

### **Can Ginesta**

Vall de Golinons

☎ 619 329 593

[ginesta1@hotmail.com](mailto:ginesta1@hotmail.com)



## **Pineda de Mar**

### **Cooperativa Agrícola del Maresme**

Riera, 64

☎ 93 767 04 02

[sindicat93@hotmail.com](mailto:sindicat93@hotmail.com)



**Per a més informació:**

[www.ccmaresme.cat/economia-i-treball/productesdelaterra](http://www.ccmaresme.cat/economia-i-treball/productesdelaterra)  
[productesdelaterra@ccmaresme.cat](mailto:productesdelaterra@ccmaresme.cat)

*Imatges cedides pel Consell Comarcal del Maresme – Xarxa de productes de la terra. Autor: Manel Cuesta*



Per a més informació:

**[www.saborsmaresme.cat](http://www.saborsmaresme.cat)**

*Les Jornades Gastronòmiques de la Maduixa és un esdeveniment d'abast comarcal obert a totes les propostes gastronòmiques amb maduixes del Maresme. Aquest és un recull dels establiments que han volgut participar.*

*Aquesta informació ha estat facilitada pels restaurants i establiments participants.*

*El Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme no es fa responsable dels canvis de les propostes.*