

Ous estrellats amb foie i Fesols del Ganxet de Malgrat

Ingredients per a 4 persones:

400 g de fesols del ganxet de Malgrat cuits
100 g de foie d'ànec fresc, 2 ous grossos

Elaboració:

En una paella sense gens d'oli i que no estigui molt calenta, s'hi couen uns trossos de foie d'ànec fresc, els quals ja deixen anar el seu propi greix. Quan s'hagi desfet part d'aquest greix, s'hi afegeixen els fesols del ganxet, que prèviament haurem posat en remull i bullit el dia bans, i se salta tot just perquè agafin els gust de foie. Agafem dos ous grossos i els fregim sense que quedin gaire fets. Emplatarem els fesols i els trossos de foie, hi afegim els dos ous ferrats per sobre, els esparraquem amb dos ganivets perquè quedin ben trencats i repartits i els servim a la taula. Bon profit.

Restaurant Arc de Tapes Malgrat de Mar

Saltat de calamarsons, bolets i Fesols del Ganxet amb reducció de trufa negra

Ingredients per a 4 persones:

400 g de fesols del ganxet
500 g de calamarsons
500 g de bolets de temporada
2 grans d'all
1 trufa, ½ got de brandy, 1 got d'aigua, sucre, oli i julivert

Elaboració:

Poseu en remull els fesols la nit abans, bulliu-los amb aigua i sal i reserveu-los. Agafeu ½ kg de bolets de temporada, netegeu-los i fregiu-los amb oli d'oliva amb dos grans d'all. Quan estiguin mig fets, afegiu els calamarsons i quan aquests estiguin blancs i una mica torrats, afegiu els fesols remoyent-los i barrejant-los bé. Emplateu amb un motlle al mig del plat i ho decoreu amb una branca de julivert. Hi afegirem al voltant del motlle la reducció de trufa. Reducció de trufa: agafeu una trufa, ratlleu-la i fregiu-la en un cassó amb oli. Quan estigui daurada, s'hi afegeix ½ got de brandy i un got d'aigua, també una cullerada grossa de sucre. Deixeu-ho reduir a la textura de caramel.

Restaurant Celmar Malgrat de Mar

I Jornades Gastronòmiques de la
Mongeta
i el **Fesol** del
Ganxet
del Maresme

I Jornades Gastronòmiques de la
Mongeta
i el **Fesol** del
Ganxet
del Maresme

Organitza:

Ajuntament de
Caldes d'Estrac
Tel. 93 791 00 05
93 791 05 88

Ajuntament
de Palafolls
Tel. 93 762 00 43

Ajuntament de
Malgrat de Mar
Tel. 93 765 33 00
93 765 56 80

Col·labora:



Diputació
Barcelona

Àrea de Desenvolupament Econòmic
Delegació de Turisme



Informació i menús a
www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel. 93 741 11 61

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.

Fotografia de portada: Vicens Tomàs
creatib.com



Caldes d'Estrac · Palafolls · Malgrat de Mar

Del 15 de novembre
al 31 de desembre de 2009

Bacallà a l'Oli amb fons de Fesols del Ganxet

Elaboració:

Poseu en remull els fesols la nit abans, bulliu-los amb aigua i sal i reserveu-los. Poseu en remull un morro de bacallà gruixut durant 24 – 48 hores (canviant l'aigua). Escorreu-lo bé, enfarineu-lo i fregiu-lo. En una cassola de fang poseu-hi al fons els fesols del ganxet cuits, a sobre col·loqueu-hi el bacallà i l'allioli. Cal posar-ho al forn a 220 °c durant uns 15 minuts

Restaurant La Torreta Malgrat de Mar

Tàrtar de bacallà amb Fesols del Ganxet

Ingredients per a 4 persones:

400 g de bacallà
400 g fesol del ganxet
4 cebes petites
40 g d'olives verdes i 40 g d'olives negres sense pinyol
4 tomàquets petits
4 grans d'all
40 ml de vinagre de Xerès
Una mica de llimona
Mostassa, julivert, sal i pebre negre

Elaboració:

Primerament prepararem l'olivada: En un bol es barreja una mica d'oli, llimona, mostassa, les cebes ben picades i el julivert barrejat amb l'all (que l'aixafarem perquè ens aporti el gust i després el retirarem) i un polsim de pebre. Després retirarem les espines del bacallà i el picarem amb l'ajuda d'un ganivet. Per una altra banda, tallarem a daus petits el tomàquet i hi afegirem una mica de vinagre. Picarem també les olives. Posteriorment, guardarem els fesols del ganxet prèviament bullits i refredats, els daus de tomàquet i el bacallà a la nevera durant una hora. Passada l'hora, i amb l'ajuda d'un motlle rodó i per capes, col·locarem a la base el bacallà seguit d'una capa de mongetes, olives, tomàquet i l'olivada. Es pot servir acompanyat d'un petit manat d'enciams per acabar de garnir el plat.

Restaurant Pizzeria Nolo Malgrat de Mar

Caldes d'Estrac

XI Mongetada de Caldes d'Estrac

Del 15 de novembre al 31 de desembre

15 de novembre
Degustació popular de "alubias de Tolosa"

A l'esplanada de Can Muntanyà, a les 12 h

Restaurants participants:

Fonda Manau

Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
info@manau.cat
Del 15 de novembre al 13 de desembre

- Tastet d'empedrat
- Pastisset calent de mongetes del ganxet, bacó i botifarra negra i del perol
- Llom de tonyina amb gorgonzola
- Gelat de bescurit de praliné cremat

Aigua, vi Blanc Pescador, Marquès d'Alella Clàssic, Rosat Raimat o negre Castell de Perelada 3 Fincas o cava Perelada Brut Reserva, i cafè
Preu: 33 € IVA inclòs (mín. dues persones)
Tancat dimarts tot el dia, i les nits de diumenge a dijous

Restaurant Petit Suñé

Riera, 10
Tel. 93 791 32 72
www.cansune.com

Durant el desembre

- Crema de carbassa, moniato, mongetes i formatge
 - Pastís de mongetes del ganxet i escalivada amb pernil serrà
 - Botifarra de Tordera a la brasa amb mongetes del ganxet sortides de l'olla i verdures a la brasa
 - Borratxos de Can Suñé
 - Sorbet digestiu de mango
- Cava Parató brut, vi negre Castell de Perelada criança, o vi blanc Marquès d'Alella Aigües, cafè o infusions Pa fet a casa
Preu per persona: 30 € IVA inclòs (mín. 2 persones)

Restaurant Can Suñé

Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com

Durant el desembre

- Crema de carbassa, moniato i mongetes del ganxet amb canyetes de formatge Gruyère
- Amanida aromàtica de tardor amb textures mediterrànies
- El nostre suquet de calamars de potera, cloïsses i llagostins amb rossinyols i mongetes del ganxet
- Pecat de xocolata amb melmelada de taronja i fruits del bosc, o gelat de cafè amb cigaló de rom cremat

Cava Parató brut, vi negre Castell de Perelada criança o vi blanc Parxet Marquès d'Alella Aigües, cafè o infusions Coca torrada amb tomàquet feta a casa
Preu per persona: 39.50 € IVA inclòs (mín. 2 persones)

Palafolls

II Mostra Gastronòmica de Palafolls

Del 27 de novembre al 13 de desembre

27 de novembre
Presentació degustació

A les 21h al Teatre de Palafolls
La venda de les entrades per a la presentació degustació es poden comprar anticipadament al Cafè de Palafolls.

Organitzat per:
Ajuntament de Palafolls, Associació de Comerciants i Empresaris de Palafolls (ACEP), La Cuina d'en Toni, Antic Sindicat, Ca l'Estevenet, Can Lucas, Casa Oms, Chez José, El Balconet, El Cep, Masia Can Gibert i Reverter II

Hi col·labora:
Disbesa, Cafès Cornellà, Cooperativa Conca de la Tordera SCCL, Forn de Pa Garriga, Forn de Pa l'Aldosa, Vins Masens, Pastisseria Sant Jordi i Ràdio Palafolls

Restaurants participants:

Els menús que es degustaran a la presentació degustació estaran a la carta dels restaurants participants durant el temps que duren les jornades

La Cuina d'en Toni

Capdevila, 83
Tel. 93 762 03 93
mòbil: 629 458 857
Plats per emportar
Tancat: dilluns i dimarts
Especialitat en peix fresc (per encàrrec)

- Popets de Blanes amb costelló i ceba
- Galta de vedella amb trompetes de la mort

Bar Restaurant Antic Sindicat

Sant Genís, 26
Tel. 93 764 60 78
Dilluns tancat. Menú diari de dimarts a diumenge
Dissabte al matí i diumenge carn a la brasa per esmorzar

- Escarxofes farcides amb pops, gambes i musclos
- Cargols amb bolets

Restaurant Ca l'Estevenet

Major, 38
Tel. 93 762 01 08
Menú diari de 9 €
De dimarts a divendres.
Dilluns tancat.
Especialitats en mongetes del ganxet

- Mongetes bullides amb un tall de cansalada
- Cuixa de pollastre amb escamarlans

Restaurant Can Lucas

Carretera N-II - Km 680,5
Tel. 93 764 15 91

- Pastís de marisc amb salsa marinera
- Gulash de vedella amb arròs i bolets

Restaurant Casa Oms

Crta. Malgrat Palafolls
Tel. 93 762 00 49 / 93 765 70 72
Fax: 93 765 70 71

casaooms@hotmail.com
www.casaooms.com
Menú diari. Dimecres tancat

- Pastís tebi de bolets amb glacejat de vedella i pinyons
- Bonitol de la Costa Brava amb escabetx de bolets i verdures

Restaurant Chez José

Av. Mas Reixac, 13
Tel. 93 765 01 56-609 320 971
chezjose@hotmail.com
www.masreixach-chezjose.com

- Empanada de la Masia a l'estil Ries Baixes
- Rellom ibèric amb llagosta i salsa de llamàntol

Restaurant El Balconet

Plaça Major, 19
Tel. 93 762 01 00
Obert tot l'any. Especialitats en pizza i pasta. Servei per emportar a Palafolls, Menú diari
Dimarts tancat

- Cuscús amb bolets
- Caneló de brandada de bacallà

Restaurant El Cep

Ramon Turró, 61
Tel. 93 765 25 85
Dimarts tancat
Dissabtes sopars

- Tast d'empanada farcida de carn de vedella amb rossinyols i foie
- Fideuà amb bolets

Restaurant Masia Can Gibert

Casa de Camp, 89
Sant Genís de Palafolls
Tel. 93 764 60 35
Fax. 93 764 61 39
www.masiagibert.net
Masia del s. XIV.
Especialitat en cuina catalana.

Disposa de sales privades

- Amanida de bolets confitats i salmó marinat amb romesco de pistatxos i avellanes
- Peu de porc gratinat amb salsa de cava brut acompanyat de l'humil xampinyó

Restaurant Reverter II

Ctra. NII, Km. 677,4
Tel. 93 762 02 30
Durant tota la tardor es podran degustar els plats de la Mostra

- Pebrots del piquillo farcits de botifarra negra i ceba confitada
- Perdiu amb cloïsses i mongetes del ganxet

VINS i CAVES

A càrrec de:
Scs. de F. Masens:
Crta. Costa Brava Km. 9
Tel. 93 765 22 68

- Vinyet Rosat Martí Serdà [Varietats: 50% Ull de llebre i 50 % Merlot]
- 1.830 Castell de Palafolls negre [Varietats: 100% Cabernet Sauvignon]
- Cava Brut Nature Martí Serdà [Varietats: 35% Macabeo, 40% Xarel·lo i 25% Parellada]

POSTRES

A càrrec de la Pastisseria Sant Jordi de Palafolls
Presentació de les postres de Palafolls.

ELS PALAUETS CAFÈS

A càrrec de Cafès Cornellà
Pa de degustació a càrrec del Forn de Pa Garriga de Palafolls i del Forn de Pa l'Aldosa de Palafolls

Malgrat de Mar

VI Jornades Gastronòmiques del Fesol del Ganxet

Del 27 de novembre al 13 de desembre

6 de desembre

Mercat de pagesos

Al barri antic amb venda de productes del Pla de Grau, durant el matí, dins dels actes de Festa Major de Sant Nicolau
Hi col·labora: Cooperativa Agrícola Progrés-Garbí

Restaurants participants:

Restaurant La Torreta

Av. Costa Brava, 79
Tel. 93 761 05 46
Horari: de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h
Divendres i dissabtes fins a les 24 h

- Crep de fesols del ganxet amb boniato
- Bacallà a l'all i oli amb fons de fesols del ganxet

Restaurant Arc de Tapes

Passeig Marítim, 30
Horari: divendres i vigílies de 18 a 24 h
Dissabtes, diumenges i festius de 13 a 24 h

- Ous estrellats amb foie i fesols del ganxet de Malgrat
- Cassoleta de fesols del ganxet de Malgrat i fesols menuts amb cansalada viada i morcilla de Castella



- Samfaina de pebrot amb bacallà i fesols del ganxet de Malgrat

Restaurant Celmar

Mallorca, 71
Tel. 93 761 09 68
Horari: de dilluns a dijous de 13 a 15.45 h
De divendres a diumenges de 13 a 15.45 h i de 20 a 23 h

- Carpaccio de textures del mar amb fesols del ganxet, tomàquet confitat i oli de piquillo i d'olives de l'Aragó
- Saltat de calamarsos, bolets i fesols del ganxet amb reducció de trufa negra

Restaurant Pizzeria Nolo

Sant Esteve, 61
Tel. 93 765 46 59
Horari: de 13 a 15.30 h de dimarts a divendres
Divendres i dissabte de 20 a 24 h

- Amanida pilona
- Tàrtar de bacallà amb fesols del ganxet