



# GastroSantes

*l'oferta gastronòmica*

*per a l'estiu!*



**Són Santes: on quedem per sopar?**

En paral·lel al programa oficial d'actes, els mataronins estableixen el seu calendari d'àpats fora durant la Festa Major i tot l'estiu



El Tot Mataró

DEL 21 AL 28 DE JULIOL DE 2017

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

importa el **què**,  
el **quan**,  
el **qui**,  
el **com**  
i el **perquè**:

**importa tot**





# GastroSantes

*l'oferta gastronòmica*

*per a l'estiu!*



## Són Santes: on quedem per sopar?

**En paral·lel al programa oficial d'actes, els mataronins estableixen el seu calendari d'àpats fora durant la Festa Major i tot l'estiu**

**A**nar a menjar fora de casa ve més de gust ara que mai. Més vacances, temps lliure, Festa Major, menys rigideses horàries i sobretot aquesta temperatura que converteix preferentment el vespre en l'hora escollida per a seure i prendre una copa o treure el ventre de pena. En paral·lel al programa d'actes oficial, o al mateix temps, sobre el qual les famílies o amics dibuixen el seu propi itinerari festiu, per Les Santes qui més qui menys estableix una sèrie d'àpats o quedades en grup o família. Són unes Santes al voltant de la taula parada dins les pròpies Santes. Se'ls hi pot dir GastroSantes i tenen moltes opcions per triar i remenar.

Perquè en la nostra cultura fer festa és sinònim de menjar bé i esmerçar-hi temps. De compartir sobretaules i regalar-se algun petit caprici d'aquells que només quan és festa grossa ens permetem. Perquè la gran gràcia de la Festa Major en particular, i de tot l'estiu en general, és precisament aquest no tenir pressa i allargar les hores al voltant de la taula parada.

Bars i restaurants afinen les seves ofertes, a punt per als seus dies de més activitat. Tots recomanen la reserva i també cal tenir present totes les altres derivades gastronòmiques d'aquests dies, des de les botigues de menjar per emportar, als àpats clàssics passant, perquè no, per la transgressió en el menú.

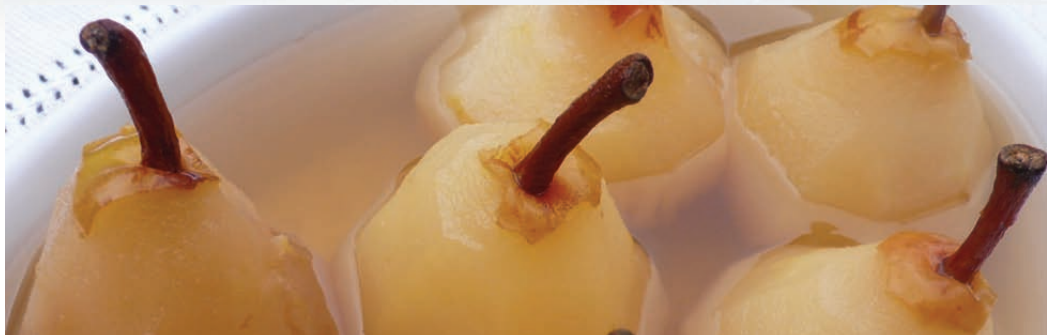




# GastroSantes

## Menús especials més enllà del dinar de Festa Major

Els establiments de la zona del Centre, els propers al Parc Central i al front de mar concentren bona part de l'oferta d'aquests dies



■ Per Festa Major, a taula. Els més tradicionals segueixen perpetuant en clau familiar o en alguns dels restaurants, els rituals de dinars copiosos, quasi la rèplica del de Nadal en versió estival, amb motiu del dia 27 o de qualsevol altre dels dies de Santes. En moltes famílies, a més, hi ha doble celebració, ja que versionant la

famosa dita podríem dir que de Cristines (dia 24), Jaumes (dia 25), Joaquims, Annes (dia 26), Julianes i Sempronianes (dia 27) i Martes (dia 29) n'hi ha a totes les cases.

Són molts els restaurants que fan menús o ofertes especials durant la Festa Major i val la pena consultar el programa d'actes i endevinar allà on estarem més a

prop de l'activitat i podrem menjar més de gust. En aquest sentit, els establiments de tot el Centre i l'Eixample són els més avesats a la Festa, ja que és allà on es concentra més activitat, si bé tot el voral dels Parcs Central i Nou també és una zona molt buscada així com, de la mateixa manera que la resta d'estiu, tot el litoral de la ciutat.

**El Cau Grillat**  
**VINE AQUESTES VACANCES!**  
**MENÚ DIARI**  
**ESPECIALITATS EN:**  
**Pizzas i Creps**

T. 93 741 04 74

C/ Pujol, 13 · 08301 · Mataró







Gaudeix de la nostra terrassa  
aquest estiu, dels nostres suc,  
granissats... I còctels fets amb  
fruita 100% natural!

Prova la nostra variada  
carta de menjar!

# Bones Santes!

**OFERTA  
MENÚ:  
2x1**  
Tots els migdies  
(entre setmana)





# GastroSantes

*l'oferta gastronòmica per a l'estiu!*

Daniel Ferrer



## Paula Alòs, imatge de 'Collits a casa'

**Text:** Laia Mulà

■ Sota el lema, 'El meu secret? El producte més fresc!', la marca 'Collits a casa' promociona els mercats de Mataró com a referents comarcals en qualitat i producte fresc de proximitat. La marca va néixer el 2011 i compta amb 35 productors agrícoles que

venen els seus productes al mercat de Cerdanyola, Cirera Molins, l'Escorxador, plaça Gran i plaça de Cuba. Paula Alòs, la jove mataronina que va proclamar-se guanyadora de Masterchef Junior 2017 és la nova imatge publicitària de la marca.

**Demostracions de cuina a l'Espai e-Àgora**  
Els productes de proximitat conreats al Maresme



**Menús para grupos cena de verano** 15€ **IVA INCLUIDO**  
(mínimo 4 personas mesa completa) Precio por persona

**COCINA ABIERTA TODO EL DÍA**

C. Alemania, 14 · Mataró · [www.restaurantetoni.es](http://www.restaurantetoni.es) · 937 574 217



## Visites guiades a pagès

**Per a famílies:** Amb la finalitat de donar a conèixer als ciutadans que poden adquirir les fruites, verdures i llegums de temporada conreades al costat de casa, s'organitzen activitats com les visites a pagès i les demostracions de cuina. Així doncs, 'Collits a casa' organitza aquesta activitat ideal per a les famílies, durant les quals el públic pot convertir-se en pagès durant una estona i conèixer de la mà dels mateixos productors els secrets de l'agricultura i els productes conreats, les qualitats de les fruites i verdures de temporada i les diferents formes de conreu. També ofereixen, al llarg de les visites, una petita degustació de producte de temporada fresc i acabat de collir. En definitiva, es tracta d'una activitat a l'aire lliure diferent i plena de sorpreses a descobrir.

són els emprats en les demostracions de cuina que es fan a l'Espai e-Àgora del mercat de la plaça de Cuba de Mataró, en què els restauradors preparen receptes en directe de cara al públic consumidor. La primera demostració es basarà en la típica cuina de Festa Major el dia 22 de juliol a les 11h del matí. Anirà a càrrec del Restaurant el Nou-Cents i per participar-hi cal inscripció prèvia al telèfon 937 582 458. La segona demostració culinària genera molta expectació entre els aficionats a la cuina perquè anirà

a càrrec de la petita Paula Alòs, la mataronina guanyadora del concurs "Masterchef Junior" de TVE. Protagonista i prescriptora del "Collits a casa" d'enguany, oferirà un taller de cuina júnior el dia 23 de setembre a les 11h del matí.







## Un dinar popular com a colofó de Santes

**Text:** Redacció

■ Ja fa quatre anys que Les Santes incorporen un acte precisament gastronòmic, un àpat popular com a colofó a tants dies d'intensitat festiva. És el 'Rotet de Santes' que convoca tots els que hagin comprat prèviament el tiquet corresponent, a dinar junts a

l'ombra habilitada a la Plaça de Can Xammar. El Rotet és un àpat popular, a base d'amanida, arròs i xíndria de postres que vol propiciar un primer comiat gastronòmic de la festa just el migdia abans que Les Santes s'acabin. Des de la seva primera edició ha anat guanyant en adeptes, ja que es tracta d'una manera d'acomiar els dies més esperats de l'any en família i al voltant de la taula parada.

# el asador de TONI

desde 1982

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

- Desayunos
- Almuerzos de cuchillo y tenedor
- Vermuts
- Menús Diarios
- Meriendas
- Cenas
- Carta

**COCINA ABIERTA TODO EL DÍA**

**ABIERTO TODOS LOS DÍAS / P PARKING GRATUITO**

Horario: de lunes a viernes desde las 7h a cierre · Sábados y domingos desde las 8h

Ctra. Barcelona (NII) 58, Mataró · Reservas: 93 799 09 88 · [asadortoni@gmail.com](mailto:asadortoni@gmail.com)



## Música i copes per a la sobretaula

**Després de dinar no s'acaba el Rotet:** Aprofitant l'ombra i la bona companyia amb la que es dina, hi haurà opció de fer el cafè, les gotes o els gintònics amb barra a preus populars i també una mica de música. Per a l'ocasió, des de Ralet es compta amb PD Pernil, un punxa-discs veterà de l'escena mataronina que sabrà animar la primera digestió amb ritmes de reggae i altra música per anar animant l'espera de l'última nit de Santes.

Al Rotet de Santes hi ha barra de begudes a preus populars que obre a partir de les 13h del migdia, per tal que els més agosarats de la nit anterior tinguin capacitat de recuperació. S'hi congrega gent de totes les edats que a partir de les 14h dinen en companyia i acaben brindant per la Festa Major que s'acaba i per la de l'any següent que ja s'acosta.

El Rotet l'organitza l'entitat Ralet, encarregada també del cicle 'Camí de Santes' que omple de cultura els diumenges de juliol.

### Tiquets a 8 euros

Per a poder gaudir del Rotet de Santes és indispensable comprar tiquet amb anterioritat. Cadascun val 8 euros i es poden trobar al Cafè Cultural l'Altre de Can Xammar o al Bar Capgrossos, a l'Escorxador.

Ens trobem, doncs, davant un dinar popular que amb només quatre anys ja s'ha convertit en tradicional. El dia 29 de Santes toca menjar bé a Can Xammar. És el dia del Rotet.

**MENÚ PARA GRUPOS CENAS DE VERANO**

**15€**

POR PERSONA IVA INCLUIDO  
(MÍNIMO 4 PERSONAS MESA COMPLETA)


*Us desitgem unes*

**Bones Santes!**



# GastroSantes

*L'oferta gastronòmica per a l'estiu!*

Daniel Ferrer 



## Per Santes, xíndria

**Text:** Laia Mulà

■ Quan arriba l'estiu i la calor és difícil d'aguantar, és el moment de consumir aliments frescos i lleugers que ens ajudin a fer baixar la calor i ens hidratin. Un dels aliments estrella de l'estiu és la síndria, o xíndria segons l'argot mataroní, una fruita de

grans dimensions amb una gran quantitat d'aigua plena de propietats refrescants i molt beneficiosa per a l'organisme.

### Cinquanta tipus de síndria

El cultiu de síndria es va estendre amb rapidesa per tot el continent americà tot i que és originari de l'Àfrica. Actualment se'n creen arreu del món. La síndria és



★ TAVERNERS ★  
**TONI 3**  
DES DE 1982

*Cuina permanent de 12 a 24h*

Passeig del Callao, 17 · Port de Mataró

 [www.restaurantetoni.es](http://www.restaurantetoni.es) · 937 902 417



una fruita típica de la temporada d'estiu que es pot consumir majoritàriament entre els mesos de maig i setembre. Pot arribar a pesar 11 quilograms i n'existeixen una cinquantena de varietats segons el seu color, el tipus de pinyols o d'altres característiques.

### Xíndria i sardanes per Les Santes

Un dels actes més típics del dia de Les Santes, el 27 de juliol, és la ballada de sardanes acompanyada d'un bon tall de xíndria. L'acte es celebra anualment a la plaça de Santa Anna a les 23.30h.

### Sabíeu que...

Les llavors de la síndria són comestibles i proporcionen una gran quantitat de vitamina C.

És un aliment altament antioxidant que ajuda a evitar el desenvolupament d'alguns tipus de càncer i ens manté més saludables. També ajuda a reduir el colesterol o les malalties cardiovasculars i, a més, és un aliment apte per a dietes per la gran quantitat de líquid i les poques calories que conté.

És recomanable consumir la síndria els primers 4 dies un cop oberta perquè així manté les seves propietats beneficioses per l'organisme.

La síndria aporta poques vitamines i sals minerals a l'organisme però conté molt potassi i magnesi que és necessari per a la generació d'impuls nerviós de l'organisme.



### Com escollir una bona xíndria

**Hi ha qui diu que la manera de saber que la fruita serà bona és acostant-la a l'orella i fent-li un cop amb el palmell de la mà. Si sona buit, com un tambor, és que la síndria és madura. En canvi, si no sona, és que la síndria encara és massa verda per menjar-la o que va ser collida quan encara no era madura.**

Aquesta fruita ideal per la Festa Major local té propietats depuratives i estimula l'erecció. També ajuda a netejar els intestins perquè facilita l'eliminació de residus.





## El millor pícnic de l'any

**Text:** Redacció

■ El Castell de Focs del 27 de juliol és l'acte que ningú es perd. Molts mataronins se'l miren des del terrat de casa però són milers i milers els que baixen a la platja i l'omplen a vessar esperant els artificis pirotècnics més espectaculars. Dijous serà festiu a Mataró

i això sempre ajuda a que la platja s'ompli. És moltíssima la gent que aprofita aquest dia per a baixar a baix a mar a sopar. És, en certa manera, un pícnic col·lectiu a la vora del mar amb famílies i grups que paren les tovalloles i sopen tot esperant que el foc i els colors il·luminin el cel. On es pot menjar millor que a la platja, la nit del 27 de juliol, abans del Glòria a Les Santes? Potser en algun restaurant de la zona.

**Cafè-bar**

# LA REFORMA

4 generacions al teu servei

- Entrepans
- Tapes
- Vermuts
- Esmorzars de forquilla
- Plats combinats
- Carta d'infusions i tes (amb + de 30 referències)

**Bones Santes!**

Som diferents, som de tota la vida



T. 93 790 32 21 • Camí Ral, 142, Mataró

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





## Canvi d'ubicació

**Els Focs d'aquest any canvien d'ubicació:** Si sou dels que sempre voleu anar allà mateix, sigui una part de la sorra o aquell balcó privilegiat, heu de saber que enguany els Focs es disparen uns tres-cents metres més centrats a la Platja del Varador, en lloc de fer-ho a la zona més propera del Port com era habitual. Per aquest motiu es guanya un espai nou per veure'ls i poder-hi anar a fer el sopar sobre la sorra.

# LAS PALMERAS RESTAURANT

## GLÒRIA A LES SANTES

**ABRIMOS TODOS LOS DÍAS!**  
**MENÚ y BUFET**

**MENÚS:** desde 11,95€

**BUFET LIBRE:** desde 13,95€

### ALMUERZOS:

Almuerzos de tenedor de la mejor calidad.

### CENAS Y BAILE:

Todos los viernes y sábados noche.

### GRUPOS:

Menús especiales y amplios salones



# GastroSantes

*l'oferta gastronòmica per a l'estiu!*

Daniel Ferrer



## ... i 15, la cervesa de Les Santes

**Text:** Redacció

■ El Molta Malta s'ha convertit en un establiment quasi de peregrinació pels amants de la cervesa artesana de Mataró. Fa mesos que ha obert al nou local de Can Xammar i estant al rovell de l'ou prepara una novetat ben especial per aquesta Festa Major.

De la factoria Molta Malta arriba la ...i 15!, la cervesa de Les Santes.

Es tracta òbviament d'una cervesa 100 per cent artesana que es podrà prendre exclusivament a la barra del Molta Malta durant aquesta Festa Major. D'aquesta manera, amb sortidor, els santeros més cervesers tenen una cita important i perfectament situada.



VINE A TASTAR LA ...I 15!  
CERVENA ARTESANA ELABORADA  
EXCLUSIVAMENT PER A LA FESTA MAJOR

**GLÒRIA A LES SANTES!**

C. d'en Xammar 5, Local 2 - Mataró [www.moltamalta.cat](http://www.moltamalta.cat)






La ... i 15! és una cervesa de tipus pils molt refrescant i que es vendrà a preu més que competitiu. D'aquesta manera, a l'anar "a fer una cervesa" podem escollir entre les marques industrials que trobarem a qualsevol lloc o una cervesa elaborada expressament per a l'ocasió.

Des de Molta Malta expliquen que la cervesa de Santes és una cervesa amb predomini de la malta, poc amargant i feta amb llúpols europeus. D'aquesta manera s'ha buscat un equilibri de sabors que vingui més que de gust en una època com aquesta, molt en clau estival en què busquem que una bona cervesa ens refresqui.



Durant aquestes Santes el Molta Malta farà hores extres per oferir als cada cop més malalts de bones cerveses una alternativa. A més de tenir sortida de la ... i 15!, l'establiment compta amb una àmplia nòmina de referència i cinc tiradors més entre els quals segur que podem trobar la cervesa que faci especial un dia de Santes.







restaurant  
**NOU WOK**  
Bufet lliure

Cuina japonesa · xinesa · espanyola  
mediterrànea

**GRAN VARIETAT DE SUSHI**

**HORARI:** Dilluns a diumenge:  
**De 13:00 hs a 16:00 hs**  
**De 20:30 hs a 24:00 hs**

**Excepte dimarts**  
**i dimecres nit - TANCAT**

*Bones Santes!*

**OBERT TOTS ELS DIES DE L'ANY**  
**C/. Carrasco i Formiguera, 9 - (Pla d'en Boet)**  
**Mataró, T 93 510 43 57**  
**[nouwokmataro.com](http://nouwokmataro.com)**





# GastroSantes

## Si fem pa amb tomàquet, que sigui un de complet!

Són dies amb poc temps per a cuinar, què millor que apostar pel menjar més genuï,  
ideal per a aquest temps



■ No tinc temps per cuinar, diu un i de seguida l'amic, la parella o el familiar té la brillant idea: doncs fem un pa amb tomàquet. Aquesta pot ser una escena de qualsevol dia al nostre país però adquireix rellevància especial en jornades intenses, de quedades a casa d'altri com en molts casos és la Festa Major.

Desenganyem-nos, és una cosa bona i pràctica. Sense massa secret més enllà d'escollir bé el pa, de triar un bon oli i sobretot d'acompanyar la base amb bons embotits i formatges.

### Safates preparades

Cada cop fan més fira les xarcuteries que preparen per ocasions

especials safates d'embotits i formatges tallades especials per l'ocasió. En dies d'anar molt amunt i avall suposen una doble solució, ja que per una banda ens estalvien d'haver de tallar i presentar tots els ibèrics i de l'altra se sap que apostem per gènere de qualitat i per tant quedarem molt bé com amfitrions o convidats.



# MARTA

## CARNISSERIA & XARCUTERIA

Menjars Cuinats // Servei a domicili

# Bones Festes!



TANCAT PER VACANCES  
DEL 31 DE JULIOL AL 20 D'AGOST

Rda. Alfons X el Savi, 143 baix T. 93 013 39 48 · Mataró



# Gaudium

Mataró

Restaurant

*Cuina Mediterrània*



*Bones Santes!*

C. Muralla de Sant Llorenç 22 (al costat de Plaça Santa Anna) Mataró · T 93 796 03 87

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





# GastroSantes

## Quan "prendre quelcom que refresqui" esdevé una obsessió

Els granissats i batuts freds a les hores de dia i còctels del tipus mojito o la cèlebre Juliana per Santes són les begudes més buscades



■ La calor xafogosa del juliol i l'agost mataronins ofeguen, per més que hi hàgim viscut tota la vida. Per això és habitual que a l'hora d'anar a prendre alguna cosa, molts cops la gent no sàpiga ben bé què demanar però tingui molt clar a quin requisit ha de respondre. "Vull prendre quelcom que refresqui" es

converteix en obsessió.

Tot i que la Festa Major és període d'excepcions, és procedent deixar les begudes amb alcohol pel vespre i durant el dia buscar granissats o batuts freds que ens permetin aquest plus del fred per passar millor el clima. Per contra, quan fosqueja o ja hem plegat en

molts casos durant tot l'estiu els mojitos i les caipirinhas són les begudes més buscades.

Dins la categoria de begudes refrescants de mena, i carregades d'alcohol també, cal comptar per Santes amb la Juliana que se serveix als Requisits de Festa Major i que és perillosa de tan lllaminera.



### MENÚ DIARI

## 9'95€

- GELATS "LA JIJONENCA"
- ORXATA DE XUFLA NATURAL
- GRANISSATS NATURALS
- LLET MERENGADA
- CREPES i GOFRES
- CUINA CASOLANA

# Bones Santes

Ronda O'Donnell, 3 - Mataró  
Obert 365 dies - de 7 a 22h

Reserves:  
93 536 41 07





# Os deseamos unas Muy Buenas Santes!



Café & Bar  
**SOL Y SOMBRA**  
C/ SANT BENET 5



*Hamburguesas Caseras*  
*Comida Mexicana*  
**Louisiana Mama**  
*by Sol y Sombra*  
Riera 50



Tapas · Café  
**Sol y Sombra**  
Riera 40



**RESERVAS: 937 575 390**

## Rom cremat, la beguda dels mariners

Una beguda típica catalana a base de rom, cafè en gra, canyella, espècies i sucre que és tradició beure a les cantades d'havaneres



■ És tradició prendre un got de rom cremat mentre es gaudeix o s'acompanya a les cantades d'havaneres. Un costum català que va néixer perquè era la beguda que els mariners solien prendre al matí per fer-se passar el fred de la nit. Des d'anys enrere és ja habitual acompanyar les cantades d'havaneres de la majoria de festes majors

catalanes i celebracions diverses. El rom cremat també s'anomena segons la zona només 'cremat' o 'calmant'.

### El rom cremat a Les Santes

El rom cremat és una beguda alcohòlica que anualment es pot tastar el dia 24 de juliol a la zona del Callao durant el tradicional

concert d'havaneres que té lloc aquesta nit calorosa de juliol. Un grup de mataronins voluntàriament la preparen anualment utilitzant rom, cafè en gra, sucre, pell de llimona, canyella i diverses espècies. És tradició cremar-lo en grans recipients mitjançant la tècnica del flamejat per baixar-ne la graduació d'alcohol.

Padilla  Moldero



Pernils, formatges i embotits  
amb denominació d'origen

*Preparem safates de formatges  
i embotits, llestes per servir.  
Plats preparats.*

*El 27 de juliol obrim al matí  
Amb el tradicional  
arròs caldós amb llamantol*

*Bones Santes!*

*Espatlla d'enceball (tallada i envasada al buit) 64'90€  
peça*



**OBERT A L'AGOST**

C/ Santa Maria, núm. 1 · 08301 Mataró (centre històric) · Telf: 93 790 16 25

Visita la nostra web: [www.padillamoldero.com](http://www.padillamoldero.com)



Des del 2004 a Barcelona  
i ara a Mataró

# Nou Restaurant Indi PUNJAB SPICE

Especialitat en tandoori

**I PER CELEBRAR-HO...  
US CONVIDEM A LES POSTRES!** \*

Menús especials per a les teves celebracions

Descomptes del 10% en encàrrecs superiors a 20€  
de menjar per emportar (pagament en efectiu)

# Bones Santes!

\* Unes postres per persona i taula completa



Menú diari i de grups  
des de 10€

**OBERT TOTS  
ELS DIES DE L'ANY**

RESERVES i INFORMACIÓ:

**T. 935 168 134**

HORARI: 12.00 a 16.00h

i de 20:00 a 24:00h

C/ Josep Fradera i Llanes, 27, Mataró





# GastroSantes

## Les pizzas: el millor per sopar en família

Cada vegada a Mataró hi ha més pizzereries que ofereixen tots els gustos, ingredients i mides per sortir amb la panxa plena



■ Arriben Les Santes i, amb el bon temps i l'ambient festiu, tots agraïm passar una estona fora amb la família o els amics. Què millor que sopar una pizza cruixent amb els nostres ingredients preferits? Tan si te la vols emportar a casa, com si vols menjar-la assegut còmodament amb l'aire condicionat de

l'establiment o a l'exterior assegut a la terrassa, la pizza sempre és una bona opció.

Amb una base de pa pla fet de farina, sal, aigua i llevat, la pizza es cobreix de tomàquet i d'un nombre variat d'ingredients. És habitual posar-hi formatge, salami, xampinyons, pernil dolç o salat, ceba,

olives i d'altres ingredients, tots en funció del gust del client.

Aquest plat original de la cuina napolitana italiana, s'ha popularitzat arreu del món amb diverses variants o especialitats. Procedeix de l'antiga Roma, on s'elaborava pa en forma rodona tallat a 8 porcions com les pizzas actuals.



**AVIRAM  
LA CRESTA  
D'OR**

Bones  
Santes!



**REFRIGERACION  
VILLARIN**

Servicio Asistencia Técnica

**CÁMARAS FRIGORÍFICAS  
MAQUINARIAS**

Hostelería · Alimentación · Heladería

**ELS PRODUCTES DE MILLOR  
QUALITAT AL MILLOR PREU**

POLLASTRE - CONILL - GALLINA-  
OUS - PRODUCTES ECOLÒGICS...  
... I MOLT MÉS!

Mercat de la Plaça de Cuba, 7  
Telf: 616 07 50 31 - Mataró



**Telf: 607 86 27 85**



# RESTAURANT CALIU

*Us desitja unes molt bones i glorioses Santes!*  
*Aquest estiu gaudiràs de les  
nostres tapes\**



Patates Braves



Xipirons



Vedella amb sèsam  
i salsa Curry



Aletes de pollastre  
amb salsa Thai

*\*Productes de qualitat, frescos i sempre elaborats a casa nostra.*

## NO FEM VACANCES A L'AGOST



RESERVES: 931 574 328 / 658 878 907 · Via Europa 26, Mataró

📍 @Caliurestaurantmataro · 📸 @Caliu\_mataro



# GastroSantes

## Per Santes sushi? I per què no?

Diversos establiments de Mataró ofereixen la possibilitat de degustar aquest producte típic japonès a base d'arròs i peix cru



■ El sushi és un aliment d'origen japonès basat en arròs i acompanyat generalment amb sèsam, salmó, truita o altres aliments depenent dels gustos de cadascú. També pot contenir verdures, ous o altres aliments d'acompanyament. Es poden consumir crus, a la brasa, bullits, adobats amb vinagre d'arròs, sucre, sal o amb altres tècniques

culinàries. Generalment es tracta d'un producte d'alta qualitat gastronòmica que se suca amb salsa de soja i té la mida d'una mossegada, amb formes diverses.

A Mataró diversos establiments ofereixen sushi al local, per emportar o a domicili, en funció de l'opció que prefereixi el client, una opció que és aconsellable tenir

en compte durant els dies de Les Santes.

### Gastronomia estesa arreu

És un producte que s'ha popularitzat internacionalment i que es consumeix a moltes parts del món. Nascut fa més d'un miler d'anys, compta amb nombroses varietats i tipus com, per exemple, el Temaki, l'Uramaki, el Fotomaki o el Niguirizushi.

### Ja has tastat el sushi de foie?

Amb el temps, diverses adaptacions d'aquest producte s'han popularitzat brindant així opcions per tots els consumidors. Als que no els vingui de gust menjar peix cru poden escollir el sushi de foie. Pels vegetarians també hi ha opcions: sushi de verdures o amb ou.

**BONES SANTES!**

**SUSHI**

• BAR - RESTAURANTE •

**tudiràs**

**ABIERTO EN AGOSTO**



T 930 014 721 · LUNES CERRADO

C/ Del Carme 103 (esquina Camí de la Geganta) Mataró

1 Hora de **P** Parking Gratuito a partir de 20€

**MENÚ DIARIO  
JAPONÉS**

desde

**8,95€**

Incluye bebida y postre



**COMIDA A  
DOMICILIO  
A PARTIR DE 15€**

...i si eres  
de Argentina  
a partir de:

**20€**



# Bones **MIL848** Santes!

· TAVERNA & BAR ·

MATARÓ

EST. 2013

## LES NOSTRES BUTIS

- Pagès.
  - Ceba torrada.
  - Traïdora.
  - Jabuguita.
  - Malaguenya.
  - Mallorquina.
- Cabrales amb sidra.
  - Foie amb ceba confitada.
  - Formatge de cabra amb melmelada de tomàquet.
  - Margarita.

Ara també  
hamburgueses!



demana el nostre "xampanyet"  
per acompanyar qualsevol dels plats!

C/ D'EN PUJOL, 8. MATARÓ. TEL. 93 790 33 93



# GastroSantes

*l'oferta gastronòmica per a l'estiu!*

Marga Cruz



## Tres artistes unides per endolcir les Santes

**Text:** Redacció

■ Laura Martín de la Pastisseria Sweet Dreams ha donat forma a dues propostes dolces per a aquestes Santes: un total de dotze galetes amb imatges representatives de la festa major i un pastís de Festa

Major. Per a les imatges de les galetes, ha comptat amb la col·laboració artística de Marga Cruz i, en l'elaboració del pastís, Koccos ha il·lustrat Les Santes mataronines.

### Bocins dolços il·lustrats

Les galetes Santeres són petits bocins dolços. Un total

**GALETES SANTERES**  
**Endolcim**  
**les SANTES**

**Samarretes i galetes amb les il·lustracions de Marga Cruz.**





de 12 il·lustracions realitzades per Marga Cruz en una galeta. Aquestes imatges que donen forma a cada una de les galetes són el Robafaves, la Geganta, la Toneta, en Maneló, el Drac, el Dragalió, la Momerota, la Momeroteta, l'Àliga, les Diablasses, un santero que representa qualsevol aficionat a la festa i, per últim, un casteller dels Capgrossos. Aquestes mateixes il·lustracions formen el conjunt de les Galetes Santeres i s'han representat també en la samarreta



## Sweet Dreams crea el Pastís de Les Santes

**Les postres ideals:** Sweet Dreams ha volgut participar també a la festa amb el pastís de Les Santes. Aquest ha estat amb la col·laboració de Koccos, que ha fet la il·lustració de les Santes matoronines. El pastís ha estat elaborat amb taronja i llimona: la taronja com a homenatge a les extenses plantacions de taronja amarga que hi havia en tot el Maresme durant el segle XVIII. Aquesta taronja era molt apreciada pels anglesos que venien a recollir-la per a elaborar les seves mermelades, i és gràcies als dos productes que la Laura Martín aconseguí unificar dos sabors estiuencs apropiats per a aquestes dates.

i la tovallola, per a fer dels tres productes un pack santero. De cara a l'any vinent s'ampliarà el ventall de galetes. Aquestes galetes són les segones que es realitzen amb la col·laboració de la fotògrafa matoronina. L'any passat ja es va començar amb les diferents fotografies de les Santes de Marga Cruz.

## PASTÍS DE SANTES

tasta el nou pastís  
de les Santes  
amb col·laboració de  
KoCcos

D'un somni a un pastís

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

c/ d'en Pujol, 39 - Mataró

Tel. 622 38 62 26

De Dimarts a Dissabte de 10h a 14h

i de 17h a 20.30h



## A l'agost ja no es tanca: Aprofita per sopar fora

El que antigament era un mes inhàbil a efectes gastronòmics ara és una oportunitat per descobrir nous restaurants



■ Per més que els més exagerats i devots ho pensin o ho diguin, la vida no s'acaba per Les Santes i en qüestió gastronòmica encara menys. Ja fa anys que Mataró ja no tanca per l'agost com sí que passava abans i el viratge de la ciutat cap al turisme i el canvi de tendències fan del vuitè mes de l'any una època ideal precisament

per anar a sopar fora. Tot i que hi ha establiments que tanquen, en molts casos en clau interna l'agost és sinònim de menys aglomeracions i de vespres un punt menys calorosos que els de juliol.

Per això mateix, just després de Santes, el panorama gastronòmic de la ciutat segueix suggerint ofertes molt interessants.

I molt aprofitables per exemple per a aquells que escullen fer vacances quan la resta de la gent treballa - que és una opció molt més econòmica - i que per tant durant l'agost estan per aquí.

Aquell restaurant nou que vas veure que havia obert, el bar on no vam poder tastar què tal feia el mojito o el 'xiringuito' on no



**el petit RACÓ**  
C. Barcelona, 59  
(Plaça de la peixateria) Mataró

**LA SELVA CAFÈ**  
C. Barcelona, 50  
(Plaça de la peixateria) Mataró

**US DESITGEM UNES BONES SANTES**





**Bones Santes!**

Ingredients i materials per a rebosteria

**mama' muffins**

c/Palmerola, 1- local E - Mataró -  
Tls. 93 751 41 09 - 636 119 154





**La girella**  
restaurant

**Bones Santes a tots!**

Especialitats en arrossos, cargols i bacallà

Carrer Santa Marta, 37, Mataró - 93 755 21 74  
reserves@lagirella.net - www.lagirella.net





vam trobar taula per Santes poden ser apunts per la reposada agenda d'agost a casa nostra. Si marxem alguns dies a un lloc i passem per aquí abans de tornar a marxar, és una elecció ideal. I així, un cop a la setmana, anar gaudint amb la gastronomia estival 'made in Mataró' en un mes cada cop més interessant.

**Can Monserrat**  
Celler des de 1895

**Ja tenim a la venda les TRISANTES**

T. 93 790 12 69  
Santa Maria, 14 · Mataró

**preu pack 22'60€**



**PASTISSERIA**  
Confiteria \* Xocolateria

**Cwinguda**  
DES DE 1976

Pastisseria tradicional i d'autor

**Vacances del 7 al 23 d'agost**

**Pastís de les Santes - 2017**  
Pastís amb base de brownie acompanyat d'una mousse de iogurt amb cireres.

**Bones Santes!**

**Fes el teu encàrrec!**

Av. Amèrica 47, Mataró · T 937 960 899 · pastisseriaavinguda@gmail.com




## Si és Festa Major que surti un bon vi!

Les denominacions d'origen properes, d'aquí Catalunya, acostumen a ser les favorites per a ocasions així



■ Es parla molt d'on menjar o què escollir per ser endrapat però per Festa Major, com a ocasió especial que és, també pertoca tenir, si ens

ho podem permetre, un mirament de més a l'hora d'escollir amb què acompanyar les viandes de tau-la. Així, l'elecció del vi amb què

acompanyar els plats esdevé un nou senyal d'ocasió excepcional. Quin vi hem de triar?

Sobre gustos no hi ha res escrit, diuen, i encara menys en un món com el del vi. Però, si ens deixem recomanar, hi ha qui sempre vol apostar per denominacions d'origen properes com a senyal també de l'arrelament de les tradicions d'aquests dies. I quan parlem de vi ho fem de negre però també de rosat i blanc, dues varietats que al prendre's fredes poden venir molt més de gust a l'hora d'acompanyar els plats.

DO CAVA · DO PENEDÈS



del 20 juliol  
al 15 agost  
2017



## GRANS MOMENTS

VINS I CAVES



PER CADA AMPOLLA QUE DEMANEU US OBSEQUIAREM AMB UNA ALTRA PER GAUDIR-LA A CASA VOSTRA.



GAUDIU DELS VINS I CAVES GRANS MOMENTS I D'AQUESTA PROMOCIÓ ALS SEGÜENTS RESTAURANTS DEL MARESME:

<p><b>EL TINGLAO</b> Ronda Barceló, 2 MATARÓ 93 757 51 93</p>	<p><b>CASA PEPE</b> Avgda. Puig i Cadafalch, 18 MATARÓ 93 757 49 16</p>	<p><b>MERAKI 17</b> Carrer Unió, 17 MATARÓ 93 117 70 19</p>	<p><b>TONI 3</b> Port de Mataró, Loc 17 MATARÓ 93 790 24 17</p>
<p><b>TONI 2 BAR</b> Carrer Alemanya, 14 MATARÓ 93 757 42 17</p>	<p><b>ASADOR DE TONI</b> Ctra. de Barcelona, 58 MATARÓ 93 799 09 88</p>	<p><b>CAN JAUME RESTAURANT</b> N-II, Km.659 Port Balís LLAVANERES 93 792 69 60</p>	<p><b>BOCCA RESTAURANT</b> Plaça Espanya, 18 MATARÓ 93 741 12 69</p>
<p><b>SOM TERRA</b> Avgda. Maresme, 259 MATARÓ 93 023 34 41</p>	<p><b>L'HARMONIA RESTAURANT</b> Carrer Cristina, 18-20 MATARÓ 93 790 32 39</p>	<p><b>ALSUS BAR</b> Ronda Països Catalans, 86 MATARÓ 93 757 46 76</p>	<p><b>DOSCUINERS</b> Muralla Sant Llorenç, 18 MATARÓ 93 002 90 93</p>





## Papillota de préssecs amb salsa de coco

Aprofita que és temporada de préssecs i sorprèn els teus comensals amb aquestes postres exquisides que combinen la cremositat de la fruita rostida amb la dolçor de la llet de coco, molt rica en calci i altres nutrients.

**Alimentació:** Redacció

### Ingredients

12 préssecs  
50 gr d'orellanes  
10 gr pinyons  
4 cullerades soperes de mel d'arròs  
1 culleradeta de canyella en pols  
Sal marina

### Per a la salsa de coco

400 gr de llet de coco  
40 gr d'oli de coco  
1 beina de vainilla  
Sal marina

**Recepta de Mireia Anglada publicada a la revista núm. 90 de Veritas**

1. Escalfa l'oli de coco juntament amb la beina de vainilla prèviament oberta i deixa-ho en infusió durant 10 minuts. Retira la beina i barreja l'oli amb la llet de coco i un polsim de sal marina. Deixa refredar la salsa a la nevera.

2. En un bol gran barreja els préssecs, les orellanes trossegades i els pinyons amb la mel d'arròs, la canyella en pols i un polsim de sal marina.

3. Talla 4 fulls de paper d'estrassa (de 30 x 30 cm aproximadament) i col·loca'n dos superposats a la safata del forn.

4. Posa al centre del paper la meitat dels ingredients amb els seus suc i tanca amb cura el paquet. Ha de quedar folgat, però tancat hermèticament, perquè el vapor circuli sense sortir a l'exterior.

5. Fes un segon paquet amb l'altra meitat dels ingredients i col·loca tots dos paquets en una safata de forn. Pinta l'exterior del paper amb una mica d'oli perquè no es ressequi i forneja-ho a 180°C durant 20 minuts.

Obre la papillota amb cura, serveix immediatament els préssecs calents amb el seu suc i acompanya'ls amb la salsa de coco freda.

SUPERMERCATS

**veritas**  
MENJAR DE VERITAT

c/ Nou, 27 · Mataró

OBERT DE 9 A 21H.

Comandes al 93 790 30 40

veritasmataro@gmail.com



**SERVEI A DOMICILI GRATUÏT\***

\*Compres superiors a 60€

**tot**



# GastroSantes

*l'oferta gastronòmica*

*per a l'estiu!*



**tot**

El Tot Mataró

DEL 21 AL 28 DE JULIOL DE 2017

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