

*Serralada Litoral*  
**El Parc a taula**



xarxaparcs@diba.cat  
www.diba.cat/parcsn

Imprès en paper ecològic | lliure de clor:  
Direcció de comunicació. DL. B. xxxxxxxxxx



*Serralada Litoral*  
**El Parc a taula**



Temporada  
**2009**  
**2010**



**Diputació  
Barcelona** | Àrea d'Espais Naturals  
*Xarxa de Parcs Naturals*

Comte d'Urgell, 187, 3a planta  
08036 Barcelona  
Tel. 934 022 400 · Fax 934 022 439  
www.diba.cat



**Diputació  
Barcelona**

**Àrea d'Espais Naturals**  
*Xarxa de Parcs Naturals*

# Presentación

*El Parc a taula* es un programa cultural y gastronómico, promovido por la Diputación de Barcelona, que pretende destacar mediante la gastronomía y la viticultura, los valores naturales, culturales y paisajísticos de nuestros parques.

De este modo, los restaurantes de las poblaciones vinculadas a los espacios naturales protegidos os proponen degustar diferentes platos, elaborados con productos naturales, cocinados por manos expertas.

Tampoco podían faltar en el programa los productores y artesanos alimentarios de la zona, que aportan la materia prima de calidad-, que exige la mejor cocina: productos de la huerta, como el guisante o el tomate del Maresme, embutidos, quesos, miel, confituras, etc.

Y para cerrar el círculo gastronómico, tampoco han querido faltar a la cita las bodegas de la Denominación de Origen Alella, que destaca por su calidad excepcional y un esmerado proceso de elaboración, fruto de las particularidades del suelo y el clima característico del Litoral. Un buen vino es el complemento imprescindible de una buena comida.

Por último, hemos incluido una sección de los alojamientos cercanos al parque, que os ofrecen el mejor servicio para disfrutar de una estancia relajante y a la vez confortable.

Que disfrutéis de *El Parc a taula* (El parque en la mesa).

# Presentació

*El Parc a taula és un programa cultural i gastronòmic, promogut per la Diputació de Barcelona, que pretén destacar, mitjançant la gastronomia i la viticultura, els valors naturals, culturals i paisatgístics dels nostres parcs.*

*D'aquesta manera, els restaurants de les poblacions vinculades als espais naturals protegits us proposen degustar diferents plats, elaborats amb productes naturals, cuinats per mans expertes.*

*Tampoc podien faltar en el programa els productors i artesans alimentaris de la zona, que aporten la matèria primera de qualitat que exigeix la millor cuina: productes d'horta, com el pèsol i el tomàquet del Maresme, embotits, formatges, mel, confitures, etc.*

*I per tancar el cercle gastronòmic, tampoc han volgut faltar a la cita els cellers de la Denominació d'Origen Alella, que destaca per la seva qualitat excepcional i un acurat procés d'elaboració, fruit de les particularitats del sòl i el clima característic del Litoral. Un bon vi és el complement imprescindible d'un bon àpat.*

*Per últim, hem volgut incloure una secció dels allotjaments més propers al parc, que us ofereixen el millor servei per tal de gaudir d'una estada relaxant i a la vegada confortable.*

*Que gaudiu d'El Parc a taula!*

## *Allotjaments*

<i>1. Can Ballús</i>	6
<i>2. Can Rabassa</i>	7

---

## *Restaurants*

<i>1. Condal 1900</i>	7
<i>2. Restaurant 1789</i>	8
<i>3. El Nou Can Doctor</i>	9
<i>4. Salmaia</i>	10
<i>5. Papageno</i>	11
<i>6. Santa Marta</i>	14
<i>7. Can Sagal</i>	15
<i>Associació d'Hostalers de Cabrils</i>	16

---

## *Cellers*

<i>Denominació d'Origen Alella</i>	17
<i>1. Alella Vinícola</i>	18
<i>2. Bodegues Roura</i>	18
<i>3. Serralada de Marina</i>	19
<i>4. Joaquim Batlle</i>	19

---

## *Establiments, productors i elaboradors*

<i>1. Cooperativa Agrícola de Cabrera</i>	20
<i>2. La Cleda</i>	20
<i>3. Cooperativa Agrària Comarcal del Vallès</i>	21
<i>Altres productes del parc</i>	22

---

<i>Mapa de situació</i>	12
-------------------------	----

---

<i>Col·laboradors</i>	25
-----------------------	----

---

## Allotjament rural

### 1. Can Ballús



*La masia de Can Ballús està situada a la Conreria, dins el municipi de Tiana, a cavall entre la Serralada de Marina i la Serralada Litoral. La masia va ser construïda el 1940, tot i que i posteriorment s'hi han fet obres de rehabilitació.*

*Allí podreu gaudir d'una estada tranquil·la i molt saludable, gràcies al clima suau que s'hi respira, ja que es troba a 240 m sobre el nivell del mar.*

*La masia està voltada de feixes de vinyes, de pinedes i de brolles, a només 14 quilòmetres de Barcelona i amb molt bones comunicacions amb la ciutat.*

*Ofereixen circuits amb bicicleta tot terreny, senderisme, observacions ornitològiques, treball voluntari a l'hort o a la vinya i els divendres a la nit visites a l'observatori astronòmic de Tiana.*

#### Tiana

- C. Vila Berenguer, s/n
- 935 970 227 - 687 506 159
- info@canballus.net - www.canballus.net
- Habitació doble i esmorzar: 70 EUR

## Allotjament - Casa de colònies

### 2. Can Rabassa



- Camí de Vilassar, s/n
- 935 728 161
- info@canrabassa.cat  
www.canrabassa.cat

#### Vilanova del Vallès

*Can Rabassa és una antiga casa senyorial del s. XIX habilitada com a casa de colònies, amb capacitat per acollir fins a 45 persones. Disposa de menjador, cuina, sala polivalent amb llar de foc, sala d'activitats, una habitació adaptada, porxos i capella, i habitacions de 4, 6 i 12 places, amb lavabos i dutxes. Tenen un hort de cultius tradicionals, un test gegant amb plantes aromàtiques i itineraris del Parc.*

Cuina mediterrània

#### Restaurant

### 1. Condal 1900



- C. Catalunya, 126
- 938 420 500
- condal1900@hotmail.com
- De dimarts a diumenge de 13 a 16 h  
Divendres i dissabte de 21 a 23 h
- Menú diari: 9,50 EUR
- Menú cap de setmana: 15 EUR
- Preu mitjà carta: 22 EUR

#### La Roca del Vallès

*Situat al centre de La Roca del Vallès, al restaurant Condal 1900 hi trobareu una cuina mediterrània de qualitat. Entre les seves especialitats destaquen els plats elaborats amb mongeta del ganxet, el cruixent de verdures i el coulant de xocolata. També disposen d'una selecció de vins acurada. Ofereix menús per a grups i la possibilitat de gaudir de les especialitats de la carta per emportar. A més, també brinda l'opció de participar als cursos de cuina que s'organitzen al mateix restaurant.*

## Restaurant 2. 1789



*Situat al centre del poble d'Alella, el restaurant 1789 disposa d'una ambientació peculiar, que recorda l'estil dels cellers del segle XVIII.*

*Les seves especialitats són el bacallà i tot tipus de carns, entre les quals destaquen el conegut bistec tàrtar, amb un toc peculiar, els medallons de filet a les tres salses, el cabrit confitat amb herbes i les diferents maneres de fer carpaccio. És molt recomanable tant per a dinars i sopars d'empresa, com per a sopars íntims en parella. Disposa d'aparcament gratuït al costat mateix del restaurant.*

### Alella

- 📍 Rbla. Àngel Guimerà, 1
- ☎ 935 553 455
- ✉ 1789@restaurante1789.com
- 🕒 Cada dia, de 13 a 16 h i de 20.45 a 23 h
- 💶 Preu orientatiu: 45 EUR

## Restaurant 3. El Nou Can Doctor



*La magnífica situació amb què compta El Nou Can Doctor, amb un paisatge natural dominat pels pins, converteix el restaurant en un espai on poder gaudir de la natura mentre assaborim les delícies de la millor cuina de temporada catalana i basca. L'àmplia experiència dels cuiners i l'entusiasme per aconseguir una cuina de qualitat, amb un toc únic, constitueixen els distintius principals d'aquest restaurant. Entre la gran diversitat d'especialitats hi trobareu el filet de porc al foie amb salsa de porto, el bacallà gratinat amb mussolina d'all i els calamarsets farcits de ceba confitada i bacó.*

*El restaurant El Nou Can Doctor també ofereix un menú per a celíacs.*

### Alella

- 📍 Pg. Antoni Borrell, 13
- ☎ 935 401 794 - 678 549 613
- ✉ lamargaritabcn@yahoo.es  
www.elnoucandocor.com
- 🕒 Obert al migdia i divendres i dissabte a la nit
- 💶 Menú: 12 EUR - Preu carta: 30-40 EUR

## Restaurant 4. Salmaia



*El restaurant Salmaia està ubicat en una masia emblemàtica del Maresme, situada als afores d'Argentona i envoltada de les muntanyes del Parc de la Serralada Litoral. Si voleu gaudir d'una cuina tradicional mediterrània i de mercat, plena d'encant, sabors i textures, el restaurant Salmaia és el lloc adient per descobrir-la. A través dels nostres plats, us demostrarem com es pot arribar a transmetre la sensibilitat del nostre clima mediterrani, combinant sabors increïbles per al paladar.*

*El restaurant Salmaia disposa de tres menjadors, totalment independents, per poder organitzar diferents esdeveniments o celebracions.*

### Argentona

- 📍 Cruïlla Ctra. a Òrrius (C-1415 i BV-5106)
- ☎ 937 974 238
- ✉ info@salmaia.cat - www.salmaia.cat
- 🕒 De dimarts a diumenge de 13 a 16 h  
Divendres i dissabte de 21 a 23 h  
Dilluns tancat per descans setmanal
- 💶 Servei a la carta: 30 EUR. Menú setmanal de migdia: 15,80 EUR. Menús per a grups: 25 EUR

## Restaurant 5. Papageno

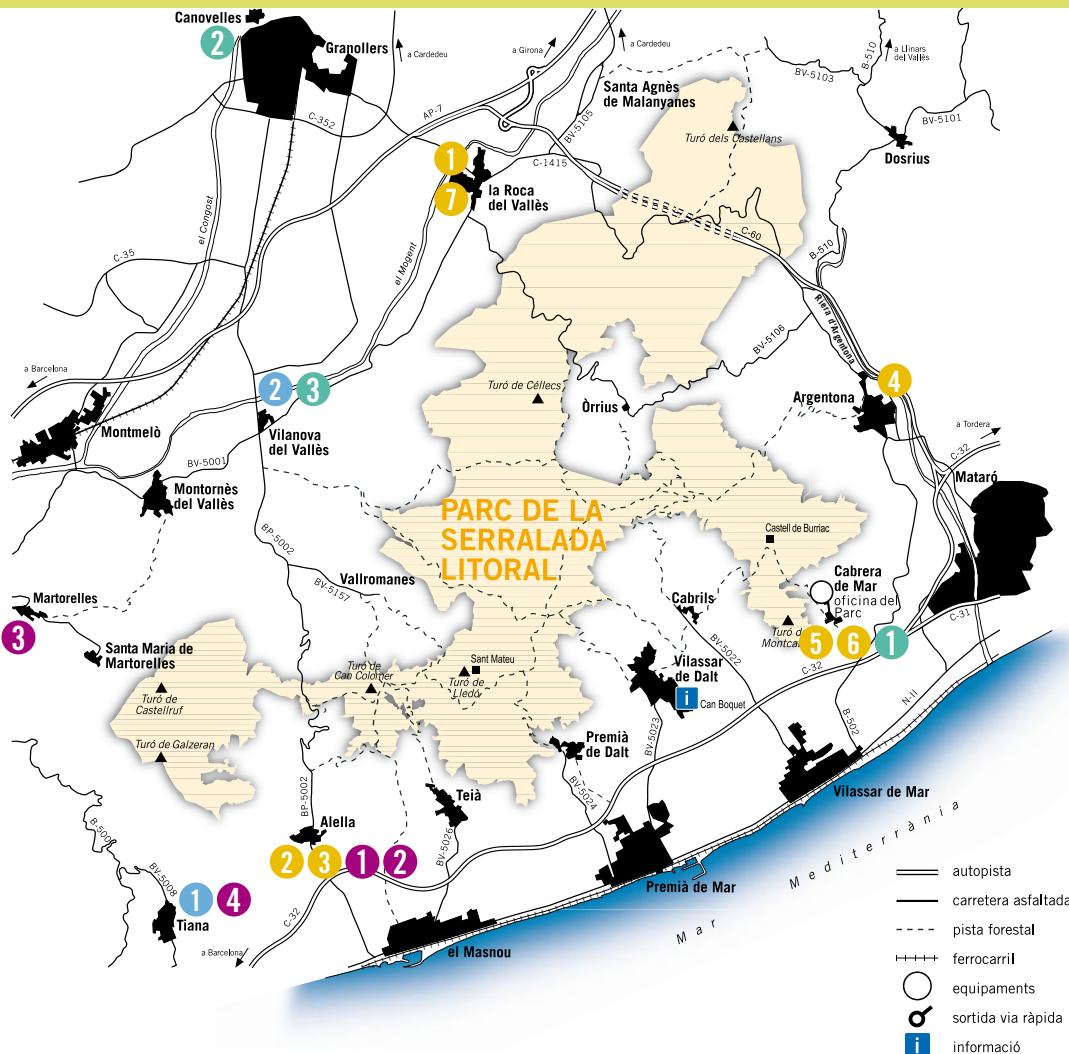


*El Papageno està situat en una típica masia catalana, a la zona més elevada de Cabrera de Mar. Disposa d'unes vistes meravelloses cap al mar i cap al parc, presidit per l'imponent castell del Burriac. La preocupació per les coses ben fetes i l'autoexigència del seu nou propietari, Alex Gómez, caracteritzen aquest restaurant, que es basa en una cuina tradicional catalana, adaptada a la cuina moderna actual. Cuïnen amb productes de la zona i cuiden cada detall. Disposen d'una carta de vins variada, plena de referències catalanes.*

### Cabrera de Mar

- 📍 Camí de Can Segarra, 26-30
- ☎ 937 591 746
- ✉ info@papageno.cat - www.papageno.cat
- 🕒 De dimarts a dissabte obert al migdia i a la nit  
Diumenge obert al migdia
- 💶 Preu orientatiu: 35 EUR

# Parc de la Serralada Litoral



## Allotjaments

- 1 Can Ballús
- 2 Can Rabassa

## Restaurants

- 1 Condal 1900
- 2 Restaurant 1789
- 3 El Nou Can Doctor
- 4 Salmaia
- 5 Papageno
- 6 Santa Marta
- 7 Can Sagal

## Cellers

- 1 Alella Vinicola
- 2 Caves Roura
- 3 Serralada de Marina
- 4 Joaquim Batlle

## Establiments, productors i elaboradors

- 1 Cooperativa de Cabrera
- 2 La Cleda
- 3 Cooperativa Agrària Comarcal del Vallès

## Restaurant

**6. Santa Marta**

*Situat enmig d'un entorn natural excepcional, disposa d'unes vistes privilegiades, tant cap al Parc com cap a la costa. El visitant quedarà gratament sorprès amb la selecció de productes acurada i el redisseny de les receptes tradicionals amb un toc personal exquisit.*

*Al Santa Marta es pot gaudir d'un bon àpat escollint qualsevol dels seus productes del menú diari o de l'extensa carta. Disposen de diversos menjadors que el fan el lloc ideal per organitzar també una trobada familiar, una reunió d'empresa o qualsevol esdeveniment especial. L'ambient càlid i familiar que s'hi respira i el seu entorn privilegiat fan que sigui un restaurant dels que es recorden.*

**Cabrera de Mar**

- 📍** C. Josep Domènech, 35
- ☎** 937 542 693
- ✉** santamarta@restaurantesantamarta.com  
www.restaurantesantamarta.com
- 🕒** De dimarts a diumenge de 13 a 15.30 h  
Divendres i dissabte de 21 a 23 h  
Diumenge i dilluns tancat
- 💶** Preu orientatiu: 35-45 EUR

## Restaurant

**7. Can Sagal**

*El restaurant Can Sagal va ser inaugurat als anys seixanta per la família Abella, que ha estat dedicada a la restauració des de fa tres generacions. L'establiment ofereix plats típics de temporada elaborats amb ingredients de primera qualitat i és un punt de trobada per aquells qui vulguin gaudir d'una immillorable situació dins del Parc de la Serralada Litoral. Entre les seves especialitats destaquen les verdures a la brasa i els bolets cuinats amb llenya d'alzina, les mongetes del ganxet, la botifarra de foie i el xai. També disposen d'hort propi.*

**La Roca del Vallès**

- 📍** Ctra. D'Òrrius km 2,7
- ☎** 938 422 944
- ✉** santiabella@gmx.es
- 🕒** De dimecres a dijous de 13 a 16 h  
Divendres de 13 a 16 h i de 21 a 23 h  
Dissabte de 10 a 16 h i de 21 a 23 h  
Diumenge de 9 a 16 h
- 💶** Preu mitjà: 25 EUR

## Associació d'Hostalers de Cabrils

*L'Associació d'Hostalers de Cabrils va néixer amb l'objectiu de potenciar l'àmplia oferta gastronòmica i la gran diversitat d'estils culinaris que es poden trobar en el municipi. La qualitat dels productes que ofereixen i la cura amb què els tracten ha donat a Cabrils el reconeixement merescut de vila gastronòmica. Organitzen diverses jornades gastronòmiques per tal de potenciar els productes locals com el pèsol, els bolets i el tomàquet de la comarca del Maresme.*

*Els restaurants que en formen part són:*

<i>Axol</i>	<i>Hostal de la Plaça</i>
<i>Cal Gras</i>	<i>Can Rin</i>
<i>Ca l'Estrany</i>	<i>Sal i Pebre</i>
<i>La Mossegada</i>	<i>Spla</i>
<i>La Pizzeria i el Tempo de l'Hort</i>	<i>Can Tosca</i>
<i>La Bodega</i>	<i>Xaret</i>
<i>Mas de Baix</i>	<i>Xeflis</i>
	<i>Tenas</i>

✉ [hostalers@arrakis.es](mailto:hostalers@arrakis.es)  
[www.hostalerscabrils.com](http://www.hostalerscabrils.com)



## Consell Regulador DO Alella

*A tot Catalunya, a bona part d'Espanya i a l'estranger, s'identifica el nom d'Alella amb el vi, possiblement perquè una llarga tradició de viticultors i elaboradors de vins d'extraordinària qualitat ha unit al llarg dels anys, de forma gairebé indestructible, terra i producte, projectant el nom d'aquest poble arreu del món. Segurament, un dels misteris més atractius dels vins d'Alella és la seva pròpia existència. En ple Maresme, producte d'unes petites vinyes, a voltes amagades de la mirada curiosa dels visitants, que des de fa molts anys lluiten per sobreviure en una admirable i desigual batalla contra l'expansió de la gran àrea urbana del Barcelonès i del Maresme.*

📍 Av. Sant Mateu, 2. Masia Museu Can Magarola  
☎ 935 559 153  
✉ [doalella@doalella.com](mailto:doalella@doalella.com)  
[www.doalella.com](http://www.doalella.com)



## 1. Alella Vinícola



- 📍 Rbla. Àngel Guimerà, 62
- ☎ 935 403 842 (Visites concertades)
- ✉ marfil@alellavinicola.com  
www.alellavinicola.com

### Alella

*Alella Vinícola és el celler que ha donat renom, a través dels seus vins, a la DO Alella. Des del 1906 produeixen i elaboren vins i caves, dolços i generosos, sota les marques Marfil, Ivori, Vallmora, Onà i Violeta, i treballen amb l'objectiu de donar a conèixer la personalitat acusada de les varietats locals, el clima mediterrani i el caràcter geològic que configuren els nostres vins. La gran majoria de les seves vinyes són de muntanya i s'hi realitza viticultura ecològica.*

## 3. Serralada de Marina



- 📍 C. Agricultura, 34
- ☎ 935 704 534
- ✉ joan@serraladamarina.com  
www.serraladamarina.com

### Martorelles

*Serralada de Marina és un celler situat a Martorelles. Joan Plans va decidir reobrir aquest celler el 1999 amb el nom d'Altrabanda, que fa referència a la seva localització, a l'altre vessant de la Serralada Litoral, respecte de la coneguda regió de vins d'Alella. De la seva oferta, cal destacar-ne el vi blanc, elaborat amb la varietat pansa blanca, per la subtileza i l'equilibri que té, ideal per acompanyar una bona conversa.*

## 2. Bodegues Roura



- 📍 Vall de Rials s/n
- ☎ 935 403 148
- ✉ roura@roura.es  
www.roura.es

### Alella

*Acollida a les Denominacions d'Origen d'Alella, Cava i Catalunya, elabora vins d'alta qualitat, majoritàriament amb ceps nobles europeus, els quals han tingut una perfecta aclimatació a les condicions de la zona. El celler va iniciar la seva carrera comercial l'any 1990. Actualment disposa d'una gamma de productes de tres blancs, un rosat, tres negres i cinc caves.*

## 4. Joaquim Batlle



- 📍 Rbla. Àngel Guimerà, 62
- ☎ 935 403 842 (Visites concertades)
- ✉ marfil@alellavinicola.com  
www.alellavinicola.com

### Tiana

*El celler Joaquim Batlle neix a Tiana el 1999. Es troba situat en una finca de tres hectàrees, plantada en costers i terrasses de sauló, a 508 metres d'alçada, amb orientació sud-est. Treballen exclusivament amb tècniques basades en l'agricultura ecològica, i empen varietats autòctones com la garnatxa, la pansa blanca i el picapoll. El celler es troba soterrat al centre de la finca.*

## 1. Cooperativa Agrícola Cabrera de Mar



- 📍 Av. Onze de setembre, 53
- ☎ 937 590 149
- ✉ agricolacabrera@teleline.es
- 🕒 De dilluns a divendres de 8.30 a 13 h i de 15.30 a 19 h  
Dissabte de 8.30 a 13 h

### Cabrera de Mar

*Venda a l'agrotiga de productes hortícoles de qualitat produïts a la comarca del Maresme: tomàquet, mongeta tendra, mongeta del ganxet, pèsol de la floreta, carbassó, albergínia, faves tendres, enciams, cogombre, patates, apis, espinacs, raves, etc.*

*També venen vins, olis i fruita seca d'altres cooperatives.*

## 3. Cooperativa Agrària Comarcal del Vallès



- 📍 La cruïlla
- ☎ 938 458 131
- ✉ cooperdelvalles@gmail.com  
www.cac-valles.com
- 🕒 De dilluns a divendres de 8.30 a 13 h i de 15 a 19 h  
Dissabte de 9 a 13 h  
Diumenge de 9.30 a 13 h

### Vilanova del Vallès

*La Cooperativa Agrària Comarcal del Vallès està situada a la plana agrícola més important del Vallès i dona tot tipus de serveis i subministres als professionals de l'agricultura i la ramaderia. Els seus autoserveis, Camp Verd, estan oberts a tothom, i s'hi troba tot el que és necessari per viure al camp, des de productes per tenir cura d'animals i plantes, fins als millors productes de la terra, com la valorada mongeta del ganxet (DOP), i també productes d'altres cooperatives.*

## 2. La Cleda



- 📍 C. Carles Buigas, 9-J, Can Castells
- ☎ 938 468 134 - 696 655 540
- ✉ la\_cleda@hotmail.com  
www.agroartesans-vo.com

### Canovelles

*La Cleda és una petita empresa familiar dedicada a l'elaboració artesana de iogurts i formatges d'ovella. La llet per elaborar els productes la proporciona el ramat de 400 ovelles que tenen, cosa que els permet tenir un control rigorós de la seva alimentació. La gran qualitat de la llet que s'obté i el procés acurat d'elaboració dels productes derivats, permeten obtenir uns productes de màxima qualitat i amb unes propietats organolèptiques i dietètiques excel·lents.*



### *Can Jordana*

**Fruita i verdura fresca a casa**

08320 El Masnou

Tel. 629 707 712

canjordana@canjordana.com - www.canjordana.com

### *Can Llibre*

**Embotits casolans**

Plaça del Sol, s/n. 08349 Cabrera de Mar

Tel. 937 593 850

canllibre@canllibre.cat - www.canllibre.cat

### *Cooperativa Agropecuària d'Argentona*

**Productes d'horta, fruita i verdura. Mongeta del ganxet**

08310 Argentona

Tel. 937 970 059

agroargent@telefonica.net

### *Forn Can Moré*

**Forn de pa artesà**

Gran, 40. 08310 Argentona

Tel. 937 970 275 - 937 971 993

### *Pastisseria Casabella*

**Pastisseria artesana**

Plaça Nova, 12. 08310 Argentona

Tel. 937 560 271

pastisseriacasabella@gmail.com

### *Caves Signat*

**Caves DO Cava**

Escultor Llimona, s/n. 08328 Alella

Tel. 935 403 400

signat@signat.es



### *Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme*

Pl. Miquel Biada, 1

08301 Mataró

937 411 161

costadelmaresme@ccmaresme.cat

www.costadelmaresme.cat



### *Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme*

Av. Jaume Recoder, 53, entl. 1a

08301 Mataró

937 985 558 - 937 990 446

info@gremihostaleria.com

www.gremihostaleria.com



### *Associació d'Hostalers de Cabrils*

hostalers@arrakis.es

www.hostalerscabrils.com



Consorci de Turisme  
del Vallès Oriental

### *Consorci de Turisme del Vallès Oriental*

C. Anselm Clavé, 2

08401 Granollers

938 604 115

938 604 116

info@turismevalles.net

www.turismevalles.net



### *Consell Regulador D.O. Alella*

Av. Sant Mateu, 2

Masia Museu Can Magarola

08328 Alella

935 559 153

doalella@doalella.com

www.doalella.com