



La Guia gastronòmica de Mataró **2007**

CATALÀ / CASTELLANO / ENGLISH / FRANÇAIS



Troba
restaurants,
mercats,
productes del
Maresme,
botigues
d'alimentació,
fires i
esdeveniments
gastronòmics i
molt més...
troba
GASTRONOMIA
MEDITERRÀNIA

Índex/Índice/Contents/Index

La Guia Gastronòmica de Mataró
La Guía Gastronómica de Mataró
Gastronomic Guide of Mataró
Guide Gastronomique de Mataró

1.

Pròleg / Prólogo / Prologue / Prologue

2.

La ciutat / La ciudad / The city / La ville

3.

Gastronomia / Gastronomía /
Gastronomy / Gastronomie

4.

Fires i esdeveniments / Ferias y
acontecimientos / Fairs and events /
Foires et événements

5.

El comerç / El comercio /
The commerce / Le commerce

6.

Mapa Turístic / Plano Turístico /
Tourist Map / Carte Touristique

7.

Restaurants / Restaurantes /
Restaurants / Restaurants

8.

Directori / Directorio / Directory /
Carnet d'adresses

9.

Gremi d'Hostaleria i Turisme de
Mataró i el Maresme / Gremio de
Hostelería y Turismo de Mataró y el
Maresme

10.

Institut Municipal de Promoció
Econòmica

Alícia Romero

Presidenta de l'Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró
Presidenta de El Instituto Municipal de Promoción Económica de Mataró
President of the Municipal Institute of Economic Promotion of Mataró
President de l'Institut Municipal de Promotion Économique de Mataró



Mataró és una ciutat dinàmica i emprenedora que, en els darrers anys, ha sabut augmentar la seva capacitat d'atracció de visitants, per mitjà d'una forta aposta pel turisme, com a sector econòmic emergent, generador de riquesa i d'ocupació.

Aquesta és la línia en que estem treballant i, és en aquest sentit, que estem impulsant el nostre posicionament de Mataró com a ciutat mediterrània, reforçant la nostra aposta pel turisme urbà, per mitjà de diversos eixos com ara el patrimoni, el comerç, les tecnologies i la innovació, la cultura i, una de les nostres millors singularitats, el mar, generador de moltes oportunitats que cal aprofitar. En aquest marc, i complementant tots aquests eixos, la gastronomia juga un paper bàsic i es conforma com un dels nostres principals actius.

Amb la publicació d'aquesta guia volem posar a disposició del conjunt de la ciutat i dels visitants un producte que permeti conèixer la nostra oferta gastronòmica. Per això, conjuntament amb el Gremi d' Hostaleria i Turisme, hem volgut presentar una guia moderna, que presenti la nostra gastronomia mediterrània i que sigui capaç d'atraure visitants i fidelitzar-los.

Esperem que els agradi i que gaudeixin de la nostra gastronomia mediterrània i d'una ciutat que pretén ser el lloc de trobada de totes les persones que vulguin venir per descobrir-la.

Mataró es una ciudad dinámica y emprendedora que, en los últimos años, ha sabido aumentar su capacidad para atraer visitantes, a través de una fuerte apuesta por el turismo, como sector económico emergente, generador de riqueza y de ocupación.

Esta es la línea que estamos trabajando y, es en este sentido, que estamos impulsando nuestro posicionamiento de Mataró como a ciudad mediterránea, reforzando nuestra apuesta por el turismo urbano, a través de diversos ejes como el patrimonio, el comercio, las tecnologías y la innovación, la cultura y, una de nuestras mejores singularidades, el mar, generador de muchas oportunidades que debemos aprovechar. En este marco, y complementando todos estos ejes, la gastronomía juega un papel básico y se conforma como uno de nuestros principales activos.

Con la publicación de esta guía queremos poner a disposición del conjunto de la ciudad y de sus visitantes un producto que permita conocer nuestra oferta gastronómica. Por eso, conjuntamente con el Gremio de Hostelería y Turismo, hemos querido presentar una guía moderna, que presente nuestra gastronomía mediterránea y que sea capaz de atraer visitantes y fidelizarlos.

Esperamos que les guste y que disfruten de nuestra gastronomía mediterránea y de una ciudad que pretende ser el lugar de encuentro de todas las personas que deseen acercarse para descubrirla.

Mataró is a dynamic and enterprising city. During the last years it knew how to increase its capacity to attract visitors by means of a strong focus on tourism being the emerging economic sector that generates wealth and occupancy.

On the basis of that line we are positioning Mataró as a Mediterranean city reinforcing our commitment to the urban tourism using various main topics such as the heritage, the commerce, the technology and innovation, the culture and finally the sea representing one of our best peculiarities that we have to take advantage of.

With this background and the aim of accomplishing it, the gastronomy plays a fundamental role and turns into our main asset. With the publication of this guidebook we would like to provide you with a product based on the combination of the city and its visitors which will enable you to get to know our gastronomic offer. This is why together with the Hospitality Association (*Gremio de Hostelería y Turismo*) we wanted to introduce a modern guide that represents our Mediterranean gastronomy and will succeed in attracting loyal visitors.

We hope that you will find this guidebook useful and that you enjoy the Mediterranean gastronomy and the city which intends to be a meeting point for all the people who desire to come to discover it.

Mataró est une ville dynamique et entreprenante qui, durant les dernières années, a pu augmenter sa capacité afin d'attirer les visiteurs au travers d'un pari fort sur le tourisme comme secteur économique émergent, générateur de richesses et d'occupation.

C'est dans cette lignée que nous travaillons et c'est dans ce sens que nous impulsions le positionnement de Mataró comme ville méditerranéenne, renforçant notre pari pour le tourisme urbain au travers de divers axes tels que le patrimoine, le commerce, les technologies et l'innovation, la culture et, une de nos meilleures singularités, la mer, génératrice de nombreuses opportunités dont nous devons profiter. Dans ce cadre, et complétant tous ces axes, la gastronomie joue un rôle de base et se conforme comme l'un de nos principaux actifs.

En publiant ce guide nous devons en profiter désirons mettre à disposition de l'ensemble de la ville et de ses visiteurs, un produit qui permettra de connaître notre offre gastronomique. Pour cela, avec la corporation de l'hôtellerie et du tourisme, nous avons voulu présenter un guide moderne qui présente notre gastronomie méditerranéenne et qui est capable d'attirer des visiteurs et de les fidéliser.

Nous espérons que cela vous plaise et que vous profiterez de notre gastronomie méditerranéenne et d'une ville qui prétend être l'endroit de rencontre de toutes les personnes qui désirent s'en approcher pour la connaître.



Antoni Graupera

President Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme
Presidente Gremio de Hostelería y Turismo de Mataró y el Maresme
President of Tourism and Hotel Industry Association of Mataró and Maresme
President Corporation de l'Hôtellerie et du Tourisme de Mataró
et du Maresme



Teniu a les vostres mans una guia que us ha de servir per a moure-us per la nostra ciutat. Malgrat que no és un document exhaustiu, hi trobareu un bon recull de recursos gastronòmics de tot tipus, des de restaurants a botigues d'alimentació especialitzades passant pels productes típics de la nostra comarca.

Mataró té una bona oferta de restauració, diversificada i variada, tant pel que fa a la qualitat com als preus. Podreu escollir l'opció que més us interessi, ja sigui cuina mediterrània, de mercat, d'especialització culinària o internacional.

Des de l'entitat que presideixo, el Gremi d' Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme, us vull desitjar una bona estada a Mataró, la capital del Maresme, així com que gaudiu de l'oferta gastronòmica recollida en aquest document.

Bon àpat!

Tenéis en vuestras manos una guía que os ha de servir para a moveros por nuestra ciudad. A pesar de no ser un documento exhaustivo, encontrareis una buena muestra de recursos gastronómicos de todo tipo, desde restaurantes a comercios de alimentación especiales pasando por los productos típicos de nuestra comarca.

Mataró tiene una buena oferta de restauración, diversificada y variada, tanto a nivel de calidad como de precios. Podréis escoger la opción que más os interese, ya sea cocina mediterránea, de mercado, de especialización culinaria o internacional.

Desde la entidad que presido, el Gremio de Hostelería y Turismo de Mataró y el Maresme, os queremos desear una feliz estancia en Mataró, la capital del Maresme, así como que disfrutéis de la oferta gastronómica recogida en este documento.

Buen provecho!

In your hands lies a guidebook whose objective is to help you to move around in our city. Obviously it is not an exhaustive document, but it represents a good sample of various gastronomic resources, ranging from restaurants to the specialized food commerce where we find the typical products of our region.

Mataró disposes of a diversified and varied gastronomic offer both from the quality and from the economic point of view. You may choose the option that most interests you, the Mediterranean cuisine, the market cuisine, the culinary or the international gastronomy.

The Hospitality Association of Mataró (*Gremio de Hostelería y Turismo de Mataró*) where I hold the presidency, wants you to have a pleasant stay in Mataró, the capital of *Maresme*, as well as to enjoy the gastronomic offer gathered in this guidebook.

Enjoy your meal!

Vous avez en vos mains un guide qui vous aidera à vous déplacer dans notre ville. Bien que ce ne soit pas un document exhaustif, vous y trouverez un bon choix de ressources gastronomiques de tous types, depuis les restaurants jusqu'aux magasins d'alimentation spécialisée, en passant par les produits typiques de notre contrée.

Mataró a une bonne offre de restaurants, diversifiée et variée, tant au niveau de la qualité comme des prix. Vous pouvez choisir l'option qui vous intéresse le plus, que ce soit la cuisine méditerranéenne, de marché, de spécialisation culinaire ou internationale.

Depuis l'entité que je préside, la Corporation de l'Hôtellerie et du Tourisme de Mataró et du Maresme, je vous souhaite un heureux séjour à Mataró, capitale du Maresme, et que vous profitiez de l'offre gastronomique regroupée dans ce document.

Bon appétit!





Mataró, capital del Maresme

La comarca del Maresme correspon a les terres compreses entre la Serralada Litoral Catalana i la línia de costa, conformant una franja orientada de nord-est a sud-oest, amb una amplada mitjana de 8 km. S'estén des del delta de la Tordera fins al nord del Pla de Barcelona. El nom de Maresme procedeix dels antics aiguamolls que vorejaven la costa, dessecats amb el pas dels segles per l'acció de les activitats humanes.

Es tracta d'un paisatge en què predomina el verd dels alzinars i de les pinedes que s'enfilen pels vessants de les muntanyes, juntament amb el blau marí que combina tons diferents en la constant alternança d'aigües someres i de costes rocalloses. La pissarra, el granit i les bellíssimes platges de sauló completen els tons aportats per la natura. Entre la muntanya i el mar davalla la riera d'Argentona, que travessa el Pla de Mataró, en què s'ha assentat una sòlida ciutat de més de cent mil habitants que ofereix tots els serveis de les ciutats grans i els detalls de les ciutats petites.

El Pla de Mataró i la seva comarca són llocs de pas i per a viure-hi, i han estat poblats de ben antic. Terres de pescadors i de pagesos, presenten clima mediterrani suau molt apreciat pels banyistes estivals que permet l'aparició dels primers fruits subtils de la collita anyal, tant dels fruiters com de l'horta. Els conreus tradicionals com ara la vinya, l'olivera i el garrofer conviuen amb les delícies que ofereix l'horta i els conreus d'hivernacle. Les faves, els pèsols, els maduixots, les patates o les clavellines en són alguns dels més significatius.

A Mataró, prop de l'emplaçament de la romana Iluro creix al segle XVI una ciutat gòtica d'inici que acaba presentant amb el pas del temps un centre històric de fesomia barroca. Un gran exemple n'és la capella dels Dolors, decorada per Antoni Viladomat, el millor pintor barroc català. Durant el segle XIX Mataró creix fins a ser la segona ciutat de Catalunya en nombre d'habitants, tot just per darrere de Barcelona. No és casual que el primer ferrocarril de la Península ibèrica connecti Mataró amb la capital de Catalunya. A l'inici de la dècada dels setanta del segle passat també ho feu la primera autopista de peatge de l'Estat espanyol.

Centre tèxtil del gènere de punt, Mataró ha anat alliberant espais industrials tot cedint-los a un sector terciari puixant. La construcció de grans espais lúdics i de serveis ha tingut el seu contrapès en la revitalització del comerç del centre històric i la creació de zones recreacionals com el Port o el Passeig Marítim.

Mataró, capital del Maresme

La comarca del Maresme corresponde a las tierras ubicadas entre la Cordillera Litoral Catalana y la línea de costa, conformando una franja orientada de nordeste a sudoeste, con una anchura media de 8 km. Se extiende desde el delta del río Tordera hasta el norte de la planicie de Barcelona. El nombre de Maresme procede de las antiguas marismas que colindaban la costa, drenadas con el paso de los siglos por acción de las actividades humanas.

Se trata de un paisaje en el que predomina el verde de los encinares y los pinares que colman las pendientes de las montañas, juntamente con el azul marino que combina diferentes tonos en la constante alternancia de arenales y de costas rocosas. La pizarra, el granito y las bellísimas playas de arena granítica completan los tonos de la naturaleza. Entre la montaña y el mar, discurre la riera de Argentona, que atraviesa el llano de Mataró, sobre el cual se ha asentado una sólida ciudad de más de cien mil habitantes que ofrece todos los servicios de las grandes urbes y los detalles de las ciudades pequeñas.

El llano de Mataró es y ha sido un lugar de paso y un lugar para vivir, y ha sido poblado desde la antigüedad. El Maresme, tierra de pescadores y de agricultores, presenta un clima mediterráneo suave muy apreciado por los bañistas estivales, y que provoca la obtención de los primeros frutos sutiles de la cosecha anual, tanto de frutas como de hortalizas. Cultivos tradicionales como el de la vid, el olivo y el algarrobo conviven con las delicias que ofrece la huerta y los cultivos de invernadero. Las habas, los guisantes, los fresones o los claveles son algunos ejemplos.

En Mataró, cerca del emplazamiento de la romana Iluro crece en el siglo XVI una ciudad gótica en un inicio, que acaba presentando en su centro histórico una fisonomía barroca. Un gran ejemplo es la capilla *del*s Dolors, decorada por Antoni Viladomat, el mejor pintor barroco catalán. Durante el siglo XIX Mataró crece hasta ser la segunda ciudad de Cataluña en número de habitantes, a continuación de Barcelona. No es casual que el primer ferrocarril de la Península ibérica conectase Mataró con la capital de Cataluña. Al inicio de la década de los 70 del siglo pasado esta conexión se estableció mediante la primera autopista de peaje de l'Estado español.

Centro textil del género de punto, Mataró ha ido liberando espacios industriales cediéndolos a un sector terciario pujante. La construcción de grandes espacios lúdicos y de servicios ha tenido su contrapeso en la revitalización del comercio del centro histórico y la creación de zonas recreacionales como el puerto o el *Paseo Marítimo*.





Mataró, the capital of Maresme

The salt marsh region (*Maresme*) refers to the lands between the *Cordillera Litoral Catalana* and the coastline thus forming a 8 km wide strip of land from the northeast to the southwest. It extends from the delta of the river Tordera to the north of the plains of Barcelona. The name of *Maresme* originates in the old salt marshes adjoining the coast and which had been drained over the centuries due to human activities.

It is a landscape where dominate the green holm-oak woods and the pine groves which entirely cover the slopes of the mountains, together with the blue sea which combines different tones within the constant alternations of sandy spots and the rocky coastline. The slates, the granite as well as the beautiful beaches of granite sand complete the colourful nature. Where the little river of Argentona passes between the mountain and the sea crossing the plains of Mataró, we find a solid city of more than 100.000 inhabitants which provides with the services like all big metropolis do and disposes as well of the charming details we would find in little towns.

The plains of Mataró are and have always been a place where people pass through and where they stay to live, thus being populated since the antiquity.

The *Maresme*, home of fishers and farmers, has a mild Mediterranean climate which is highly appreciated by many summer bathers and meets the requirements for obtaining the first products of the yearly harvest of fruits and of vegetables. Traditional crops like wine, olives and carob beans coexist with the delicacies offered by the *huertas* (vegetable gardens) and the crops during the winter time. Some examples are broad beans, peas, strawberries and *claveles* (flowers).

During the 16th century a gothic city started to grow close to where the roman *Iluro* was located and it ended with a baroque appearance in its historic centre of Mataró. An important example is the chapel *dels Dolors* decorated by the best Catalan painter of baroque art: Antoni Viladomat. During the 19th century Mataró kept growing until being the second city of Catalonia in terms of inhabitants following Barcelona. It therefore was not surprising that the first railway on the Iberian Peninsula connected Mataró with the capital of Catalonia. At the beginning of the 1970s that connection was established by means of the first toll motorway of Spain.

Centre of textile, Mataró has been creating industrial space ceding it to the vigorous tertiary sector. The construction of huge entertainment and service areas has caused the revitalization of the commerce in the historic city centre as well as the development of recreational areas such as the harbour or the promenade *Passeig Marítim*.

Mataró, capitale du Maresme

La région du Maresme correspond aux terres situées entre la Cordillère du littoral catalan et la ligne de côte, ce qui forme une frange large de 8km orientée de nord-est à sud-ouest. Elle s'étend depuis le delta du fleuve Tordera jusqu'au nord du plateau de Barcelone. Le nom "Maresme" est issu du mot "marismas" (marais). Ceux-ci longeaient la côte avant d'être drainés avec le temps par les activités humaines.

Il s'agit donc d'un paysage dans lequel prédomine traditionnellement le vert des chênaies et pineraies qui remplissent les pentes des montagnes avec le bleu marin qui combine différents tons grâce à la constante alternance entre les étendues de sable et les côtes rocheuses. L'ardoise, le granit et les très belles plages de sable granite complètent les tons de la nature. Entre la montagne et la mer coule la rivière d'Argentera qui traverse la plaine de Mataró, sur laquelle s'est établie une ville solide de plus de cent mille habitants et qui offre tous les services des grandes cités ainsi que les détails des petites villes.

La plaine de Mataró est et a été un lieu de passage et un lieu où vivre. Elle a été peuplée depuis l'Antiquité. Le Maresme, terre des pêcheurs et des agriculteurs, présente un climat méditerranéen doux très apprécié par les baigneurs estivaux. Son climat est la conséquence de l'obtention des premiers produits fins de la récolte annuelle, tant pour les fruits que pour les légumes. Cultures traditionnelles comme celles de la vigne, de l'olive et du caroubier convivent avec les délices qu'offrent la culture maraîchère et sous serre. Les fèves, pois, fraises ou oeillets en sont quelques exemples.

Au XVI^{ème} siècle, près de l'emplacement de l'ancienne cité romaine Iluro, grandit une ville gothique présentant toutefois dans son centre historique une physionomie baroque. Un grand exemple est la chapelle *dels Dolors*, décorée par le meilleur peintre baroque catalan, Antoni Viladomat. Durant le XIX^{ème} siècle, Mataró grandit jusqu'à devenir, par son nombre d'habitants, la deuxième ville de Catalogne, après Barcelone. Ce n'est pas par hasard que le premier chemin de fer de la Péninsule Ibérique connectait Mataró à la capitale de la Catalogne. Au début des années 70 du siècle passé, cette connexion se fit également grâce à la première autoroute à péage de l'Etat espagnol.

Centre textile du tricot, Mataró a, au fur et à mesure, libéré des espaces industriels au bénéfice d'un secteur tertiaire en pleine ascension. Le commerce dans le centre historique a été revitalisé grâce d'une part à la construction de grands espaces ludiques et de services et d'autre part à la création de zones récréatives comme le port ou le *Passeig Marítim*.



2. La ciutat / La ciudad / The city / La ville







Accessos

Mataró és una ciutat consolidada i ben comunicada amb l'entorn metropolità i amb la resta de comarques de Catalunya. La xarxa de comunicacions fa que l'accés a la ciutat sigui fàcil, tant amb transport públic com amb transport particular.

Les principals vies d'accés són la C-32 i l'AP-7 (a través de la C-60) que situen els aeroports de Barcelona-El Prat de Llobregat i Girona – Costa Brava a menys d'una hora de viatge de Mataró.

La C-60 comunica per l'interior Mataró amb Granollers i el nus viari del Vallès en poc més de 15 minuts, tot resseguint la riera d'Argentona i salvant mitjançant túnels el relleu de la Serralada Litoral Catalana. La connexió entre tots els eixos viaris és facilitada per la Ronda de Mataró, que permet una còmoda circumval·lació de la ciutat per la part interior i facilita l'accés al centre i als diferents barris de la ciutat.

Reprent el trajecte Barcelona – Girona, s'estén la via fèrria que l'any 1848 realitzà el primer trajecte Mataró-Barcelona. Aquesta via és a dia d'avui la més transitada de l'estat espanyol i permet una ràpida connexió amb Barcelona i l'aeroport del Prat mitjançant una sortida de combois amb una freqüència d'un comboi cada 10-15 minuts.

Accesos

Mataró es una ciudad consolidada y bien comunicada con el entorno metropolitano y con el resto de comarcas de Cataluña. La red de comunicaciones permite que el acceso a la ciudad sea fácil, tanto en transporte público como en transporte particular.

Las principales vías de acceso son la C-32 y la AP-7 (a través de la C-60) que sitúan los aeropuertos de Barcelona - El Prat de Llobregat y Girona – Costa Brava a menos de una hora de viaje de Mataró.

La C-60 comunica por el interior Mataró con Granollers y el nudo viario del Vallés en poco menos de 15 minutos, siguiendo la riera de Argentona y eludiendo mediante túneles el relieve de la Cordillera Litoral Catalana. La conexión entre todos los ejes viarios es facilitada por la Ronda de Mataró, que permite una cómoda circumvalación de la ciudad por la parte interior y facilita el acceso al centro y a los diferentes barrios de la ciudad.

Retomando el trayecto Barcelona – Girona, se extiende la vía férrea que el año 1848 realizó el primer trayecto Mataró-Barcelona. Esta vía es a día de hoy la más transitada del estado español y permite una rápida conexión con Barcelona y el aeropuerto del Prat mediante una salida de trenes con una frecuencia de un tren cada 10-15 minutos.

Accessibility

Mataró is a consolidated city and well connected with the metropolitan environment and as the remaining regions of Catalonia. The communication red facilitates the access to the city, both using public transportation and a particular vehicle.

The main access lanes are the C-32 and the AP-7 (through the C-60) which position the airports of Barcelona, Prat de Llobregat (Barcelona city) and of Girona-Costa Brava, at less than an hour away from Mataró.

The C-60 connects via the interior part Mataró with Granollers and with the junction of Valles in about 15 minutes, passing the river of Argentona and crossing the *Cordillera Litoral Catalana* through tunnels. The beltway (*Ronda*) of Mataró facilitates the connection between all the different motorways and represents a comfortable beltway around the city via the interior part and also facilitates the access to the city centre and its different districts.

Where taking up again the motorway Barcelona-Girona we find the extension of a the railway which started its first journey Mataró-Barcelona in 1848. It is today the busiest railway in Spain and allows a quick connection with Barcelona and *El Prat* airport with trains leaving every 10-15 minutes.

Accès

Mataró est une ville consolidée et bien communiquée avec l'entourage métropolitain et avec le reste des régions de Catalogne. Le réseau de communication permet un accès facile à la ville, tant en transport public qu'en transport particulier.

Les principales voies d'accès sont la C-32 et la AP-7 (via la C-60) qui situent les aéroports de Barcelone – El Prat de Llobregat et Girona - Costa Brava à moins d'une heure de voyage de Mataró.

La C-60 unie par l'intérieur Mataró à Granollers et le nœud routier du Vallés en un peu moins de 15 minutes, en suivant la rivière d'Argentona et en évitant le relief de la Cordillère du Littoral Catalan grâce aux tunnels. La connexion entre tous les axes routiers est facilitée par le Périphérique de Mataró qui permet une circulation périphérique aisée par la partie intérieure et facilite l'accès au centre ainsi qu'aux différents quartiers de la ville.

Si on reprend le trajet Barcelone-Girona, l'on croise la voie ferrée sur laquelle se réalisa en 1848 le premier trajet Mataró-Barcelone. Cette voie est de nos jours la plus fréquentée de l'Etat espagnol et permet une connexion rapide avec Barcelone et l'aéroport El Prat grâce à une fréquence de passage d'un train toutes les 10-15 minutes.





Entre el mar i l'horta

El clima mediterrani temperat que caracteritza les terres d'aquesta franja litoral així com el seu antic poblament, que ha aprofitat les planes de peudemont que ofereix el Pla de Mataró, ha permès l'aparició d'una tradició agrícola que avui dia encara continua, per bé que cada cop més especialitzada.

Als conreus tradicionals mediterranis basats en el blat, la vinya i l'olivera, cal afegir-hi de forma destacada el conreu d'una prolífica horta de fruits subtils i delicats. Enciams, raves, faves i mongetes tendres han acompanyat tresors propis de l'entorn com els pèsols de la floreta. Un goig per al paladar a l'abast del visitant en bona part dels restaurants mataronins a l'inici de l'any.

Si cap paisatge evoca el verd com l'horta mediterrània, cap altre és més nodrit de blaus que la costa de Mataró. L'ermita de Sant Simó dona testimoni de la tradició pagesa i també molt marinera de la ciutat; al seu interior, es pot contemplar la reproducció de la nau mercant mediterrània més antiga conservada de la cultura occidental: la Coca de Mataró (s.xv). Salpar de qualsevol port i desembarcar pesca a Mataró és un costum ben antic. És per això que molts restaurants i comerços mataronins ofereixen gènere fresc de la més alta qualitat. Peix o marisc, el sabor autèntic de la Mediterrània és garantit a les taules i llars de la ciutat.

El verd i el blau simbolitzen, doncs, el maridatge gastronòmic per excel·lència de Mataró. Un paradigma d'aquesta trobada dels dos mons de sabors n'és la sípia amb pèsols. En el decurs de l'any, els restaurants de la vila ofereixen múltiples variacions enriquides amb altres productes tradicionals del Pla de Mataró. Una àmplia varietat de peix i marisc són els protagonistes de la taula mataronina de primavera a tardor, regats sovint amb un bon vi del Maresme, potser un blanc d'Alella o un vi novell dels cellers de Mataró.

La tardor incorpora la cuina del bolet, producte estrella de la terra per a aquesta època com són, de forma destacada a la rodalia, els ceps, acompanyats dels rossinyols de pi, les trompetes de la mort, el rovelló i d'altres. El clima benigne i suau del Maresme permet el conreu d'arbres fruiters o els maduixots d'hivernacle, que nodreixen una elaborada rebosteria amb molta tradició, present als restaurants i pastisseries de la ciutat.

Entre el mar y la huerta

El clima mediterráneo templado que caracteriza a las tierras de esta franja litoral así como el hecho de presentar un poblamiento antiguo, que ha aprovechado los llanos de piedemonte, ha permitido la aparición de una tradición agrícola que continúa hoy en día, si bien con una clara tendencia a la especialización.

Cabe añadir a los cultivos tradicionales mediterráneos basados en el trigo, la vid y el olivo, el cultivo de una prolífica huerta de frutos sutiles y delicados. Lechugas, rábanos, habas y judías han acompañado a los tesoros propios del entorno como son los guisantes *de floreta*. Una fiesta para el paladar al alcance del visitante en buena parte de los restaurantes de Mataró, hacia principios de año.

Si bien ningún paisaje evoca el verde como la huerta mediterránea, ningún otro es más nutrido en azules que la costa de Mataró. La Ermita de Sant Simó da testimonio de la tradición campesina y también muy marinera de la ciudad; en su interior se puede contemplar la reproducción de la nave mercante más antigua conservada de la cultura occidental: la Coca de Mataró (S.XV). Zarpar de cualquier puerto y desembarcar pesca en Mataró es una costumbre muy antigua. Es por esta razón que muchos restaurantes y comercios mataronenses ofrecen género fresco de la más alta calidad. Pescado o marisco, el auténtico sabor del Mediterráneo está garantizado en las mesas y hogares de la ciudad.

El verde y el azul simbolizan pues el maridaje gastronómico por excelencia de Mataró. Un paradigma de este encuentro de dos mundos de sabores es la sepia con guisantes. En el transcurso del año, los restaurantes de la ciudad ofrecen múltiples variaciones enriquecidas con otros productos tradicionales del llano de Mataró. Una amplia variedad de pescado y marisco son los protagonistas de la mesa de primavera a otoño, acompañados a menudo con un buen vino del Maresme, quizás un blanco de Alella o un vino novel de las bodegas de Mataró.

El otoño incorpora la cocina de las setas, producto estrella de la tierra en estas fechas, como son de forma destacada en los alrededores los ceps, acompañados de rossinyols del Pi, trompetes de la mort, el rovelló y otros. La suavidad del clima del Maresme permite el cultivo de árboles frutales o los fresones de invernadero, que nutren una elaborada y tradicional repostería presente en las pastelerías y restaurantes de la ciudad.





Between the sea and the orchard

The mild Mediterranean climate that characterizes the fertile land of that coastal strip and the fact of being an antique population who took advantage of the space at the bottom of the mountain, has caused a tradition of agriculture until today, although with a clear tendency towards specialization.

In addition to the traditional Mediterranean crops such as wheat, wine and olives, there also dominate prolific crops of delicate fruits and vegetables. Lettuce, radish and beans have accompanied the own treasures of the area such as the peas of *floreta*. At the beginning of each year it turns into a tasty festival for all the visitors of the restaurants in Mataró.

Just like there is no other green landscape comparable to the Mediterranean fertile region, there is no other sea with such characteristic blue tones like the one in front of Mataró. The Chapel of *Sant Simó* gives evidence of the rural and also maritime tradition of the city; in its interior you can contemplate the reproduction of the oldest merchant ship of the occidental culture that has ever been conserved: *la Coca de Mataró* (15th century). It is considered a very old custom to set sail from any harbour of the *Maresme* and to unload the catch in Mataró. This is one of the reasons why a lot of restaurants and merchants in Mataró offer fresh products of highest quality. Whether it is fish or seafood, you will find the authentic taste of the Mediterranean on each table throughout the city.

The green and the blue elements that we see in the nature are reflected in a perfect gastronomic combination in Mataró. A paradigm of that combination of two different culinary worlds is cuttlefish with peas.

Over the year the restaurants of the city offer multiple variations of dishes, enriched with other traditional products of the plains of Mataró. A wide range of fish and seafood is considered to be the protagonist on each table throughout spring and autumn, often accompanied by a good wine of the *Maresme* region, like for example a white wine of Alella or a novel wine of Mataró's wine cellars.

The autumn season involves the cuisine of mushrooms in the gastronomy being a star product of the soil during that time of the year. Of great local signification are e. g. the ceps, accompanied by the rossinyols del Pi, trompetes de la mort, the rovelló and others. The mild climate allows the cultivation of fruit trees or the strawberries during the winter season thus influencing on elaborated and traditional pastries presented in the confectioner's and restaurants throughout the city.

Entre la mer et le potager

Le climat méditerranéen tempéré qui caractérise les terres de cette frange du littoral ainsi que le fait de présenter un peuplement ancien qui a pu profiter de plaines en bas de montagne, a permis l'apparition d'une tradition agricole qui perdure ainsi qu'une tendance claire à la spécialisation.

Il resta à ajouter les cultures méditerranéennes traditionnelles basées sur le blé, la vigne et l'olive, la culture de prolifiques potagers de fruits subtils et délicats. Laitues, radis, fèves et haricots font partie des trésors propres de cet environnement, tout comme les petits pois de *floreta*. Une fête pour les palais, à portée du visiteur, dans la plupart des restaurants de Mataró et qui se célèbre aux alentours du début de l'année.

Bien qu'aucun paysage ne puisse évoquer le vert comme le font les champs méditerranéens, nul autre n'est aussi fourni en bleus que celui de la côte de Mataró. L'Ermitage de *Sant Simó* est témoin de la tradition campagnarde et aussi très marinière de la ville; à l'intérieur l'on peut y contempler le plus vieux bateau marchand conservé de la culture occidentale : *La Coca de Mataró* (Xvème siècle) . Lever l'ancre de n'importe quel port et débarquer la pêche à Mataró est une coutume très ancienne. C'est pour cette raison que beaucoup de restaurants et commerces de Mataró offrent des produits de la mer frais et de la plus haute qualité. Qu'il s'agissent de poissons ou fruits de mer, l'authentique saveur de la Méditerranée est garantie sur les tables des restaurants et dans les foyers de la ville.

Le vert et le bleu symbolisent donc l'union gastronomique par excellence de Mataró. Un exemple de rencontre de ces deux mondes de saveurs est la seiche accompagnée de pois. Au cours de l'année, les restaurants de la ville en offrent de multiples variations enrichies d'autres produits traditionnels provenant de la plaine de Mataró. Un choix varié de poissons et fruits de mer sont quelques-uns des protagonistes de la table à Mataró, du printemps à l'automne, souvent arrosés d'un bon vin du Maresme, peut-être un blanc d'Alella ou un vin nouveau des caves de Mataró.

Le champignon, produit étoile de la terre, s'incorpore à la cuisine durant l'automne. On peut par exemple distinguer durant cette saison les ceps accompagnés de rossinyols del Pi, trompettes de la mort, rovelló et bien d'autres. Grâce au climat doux, d'autres produits comme les arbres fruitiers ou les fraisiers de serre peuvent être cultivés. Ceux-ci nourrissent une variété de desserts élaborés et traditionnels présents dans les pâtisseries et restaurants de la ville.





Fires i esdeveniments gastronòmics

La gastronomia a la ciutat és una simfonia de sabors que també és present tots els mesos i que permet una variadíssima cuina a escala estacional, atesa la presència de producte fresc als mercats i restaurants.

L'hivern i la primavera gastronòmics culminen en les Jornades del Plat de Mataró en què una trentena de restaurants tenen una cita anyal amb el pèsol, la patata de l'entorn (*Mataró potatoe*) i la sípia. És el punt culminant del circuit del pèsol del Maresme, que comparteixen també Sant Andreu de Llavaneres o Caldes d'Estrac entre d'altres poblacions. Els tres premis que es lliuren sempre fan curt per a correspondre a l'ofici de la cuina mataronina. El Gremi d' Hostaleria és l'entitat dinamitzadora en la promoció d'aquest Plat de Mataró.

L'onze de maig es commemora a alguns indrets de Catalunya la diada de Sant Ponç, patró dels herbolaris. Les herbes, la mel i els dolços de producció artesana han estat tradicionalment els protagonistes principals d'aquestes dates. A Mataró, cal cercar-la a la primeria del mes de maig a la plaça de l'Ajuntament.

El bolet confegeix un altre circuit gastronòmic comarcal que té un referent obligat a la Fira de Tardor de Mataró. Per tant, un punt culminant del calendari gastronòmic mataroní són les Jornades del Bolet, que ofereixen un seguit d'actes i propostes en relació amb aquesta menja tan significativa de la cuina catalana, i que es fan al començament del mes de novembre. Inclouen propostes molt diverses com són exposicions, excursions populars, mostres, tasts i la realització de plats imaginatius que combinen tradició i disseny, presents als restaurants de la vila. El maridatge de sabors en aquesta època de l'any correspon a l'encontre del peix i el marisc amb varietats de bolet locals.

Al marge d'aquestes fires de caràcter gastronòmic, la Fira de Sant Ponç i la Fira de Tardor, també comparteixen calendari altres fires com la Fira d'Artesans a la Plaça, la Fira de la Rajola i la Fira de Pessebres i Ornaments de Nadal.

Ferias y acontecimientos gastronómicos

La gastronomía en la ciudad es una sinfonía de sabores presente durante todo el año que permite una variadísima cocina a nivel estacional, marcada por la presencia de producto fresco en sus mercados y restaurantes.

El invierno y la primavera gastronómicos culminan en las Jornadas del *Plat de Mataró* en las que una treintena de restaurantes tienen una cita anual con el guisante, la patata del entorno (*Mataró potatoe*) y la sepia. Es el punto culminante del circuito del guisante del Maresme, que comparten también las localidades de Sant Andreu de Llavaneres o Caldes d'Estrac entre otras. Los tres premios que se entregan siempre son insuficientes para reconocer la profesionalidad y el buen hacer de la cocina mataronense. El gremio de Hostelería es la entidad dinamizadora en la promoción de este plato de Mataró.

Alrededor del día once de mayo se conmemora en algunas poblaciones de Cataluña la fiesta de *Sant Ponç* (San Poncio), patrón de las herboristerías. Las hierbas, la miel y los dulces de producción artesana han sido tradicionalmente los protagonistas en estas fechas. En Mataró hay que ir a su encuentro en los primeros días de mayo en la Plaza del Ayuntamiento.

La seta conforma otro circuito gastronómico comarcal que tiene un referente obligado en la *Fira de Tardor* de Mataró. Por tanto, un punto culminante del calendario gastronómico mataronense son las Jornadas *del Bolet* (de las setas), que ofrecen una retahíla de actos relacionados con este manjar tan significativo de la cocina catalana, y que se desarrollan en el transcurso del mes de noviembre. Se incluyen propuestas muy diversas como son las exposiciones, excursiones populares, muestras, degustaciones y la realización de platos imaginativos presentes en los restaurantes de la ciudad. El maridaje de sabores en esta época del año corresponde al encuentro del pescado y el marisco con las variedades locales de seta.

Al margen de estas ferias de carácter gastronómico, Fira de Sant Ponç, y Fira de Tardor, también comparten calendario otras ferias como la Feria de Artesanos en la Plaza, la Feria de la Baldosa y la Feria de Pessebres y Adornos Navideños.





4. Fires i esdeveniments / Ferias y acontecimientos / Fairs and events / Foires et événements

Gastronomy fairs and events

The gastronomy of the city is a symphony of flavours that is present all around the year and allows a highly varied cuisine according to each season characterized by its fresh products throughout all markets and restaurants.

In gastronomic terms the winter and the spring end in the conference of “*el Plat de Mataró*” where about thirty restaurants meet every year with the pea, the potato of the area (*Mataró potato*) and with the cuttlefish. At that point ends the circuit of the pea of the Maresme, an event which also join among others the neighbours from Sant Andreu de Llavaneres or Caldes d'Estrac. The three prizes that are always presented do not sufficiently reward the professionalism and the good way of Mataró cuisine. The Hospitality Association (*Gremio de Hostelería*) interferes as revitalizing entity in the promotion of that dish of Mataró.

Around May 11th some Catalan villages commemorate the event *diada de Sant Ponç*, the herbalist patron. The traditional protagonists of those days are the herbs, the honey and the home produced sweets. To join that feast in Mataró you will have to go to the central square of the city council (*Plaça de l'Ajuntament*).

Another gastronomic circuit represents the mushroom with its obligatory event of the *Fira de Tardor de Mataró* (the Autumn Fair). This sets another culminating moment in the gastronomic calendar of Mataró: the conference of *el Bolet* (the mushrooms). It refers to various functions related to that significant delicacy of the Catalan cuisine which are hold along the month of November. Included are expositions, public excursions, trade fairs, tastings, and the presentation of imaginative dishes in the restaurants of the city which combine design with tradition. The combination of flavours during that season of the year is based on the fusion of fish and seafood with the different local mushrooms.

Besides those gastronomic fairs, Fair of *Sant Ponç* and Fair of *Tardor*, there are also other fairs who share the calendar such as Fair of *Artesans a la Plaça*, Fair of the *Baldosa* and Fair of *Pessebres i Ornaments de Nadal*.

Foires et évènements gastronomiques

La gastronomie dans la ville est une symphonie de saveurs présente durant toute l'année et qui permet une cuisine très variée à niveau saisonnier. Celle-ci est marquée par la présence de produits frais dans ses marchés et ses restaurants.

L'hiver et le printemps gastronomique culminent pendant les Journées du *Plat de Mataró* durant lesquelles une trentaine de restaurants ont rendez-vous avec les pois, la pomme de terre de la région et la seiche. C'est le point culminant du circuit du pois du Maresme que partagent aussi et entre autres les localités de Sant Andreu de Llavaneres ou Caldes d'Estrac. Les trois prix qui se remettent sont toujours insuffisants pour reconnaître le professionnalisme et le savoir-faire de la cuisine de Mataró. La corporation d'hôtellerie est une entité dynamisante dans la promotion de ce plat de Mataró.

Autour du 11 Mai se commémore dans certains villages de Catalogne la fête de *Sant Ponç* (Saint Ponce), patron des herboristeries. Les herbes, le miel et les douceurs issus de la production artisanale sont traditionnellement les protagonistes durant ces dates. A Mataró, il faut y participer au cours des premiers jours de Mai sur la Place de la Mairie.

Le champignon possède un autre circuit gastronomique dans la région qui a pour lieu obligatoire de passage la *Fira de Tardor* de Mataró (Fête de l'automne). Ainsi donc, un autre point culminant du calendrier gastronomique de Mataró sont les Journées *del Bolet* (des champignons) qui offrent une ribambelle d'actes relationnés avec ce met tellement significatif de la cuisine catalane et qui se développe au cours du mois de novembre. Sont incluses également des offres diverses comme des expositions, excursions populaires, démonstrations, dégustations et réalisation de plats imaginatifs présents dans les restaurants de la ville et qui combinent style et tradition. L'union des saveurs à cette époque de l'année correspond à la rencontre entre poisson et fruits de mer avec les variétés locales de champignons.

En marge de ces foires à caractère gastronomique, la Foire de *Sant Ponç* et la Foire de *Tardor*, d'autres foires partagent également le calendrier comme par exemple la Foire d'*Artisans a la Plaça*, la Foire de *la Rajola* et la Foire de *Pessebres i Ornaments de Nadal*.





Comerç mataroní

Mataró és una ciutat gran que ofereix tot tipus de serveis al visitant. Tanmateix és una població a escala humana, per a viure-hi, i que ofereix detalls en els quals la tradició i la modernitat es conjunquen. La vitalitat gastronòmica de Mataró es fa palesa més enllà del gran ventall de restaurants i d'esdeveniments de caire gastronòmic que acull. Cal incloure en aquest conjunt els seus comerços i els seus mercats amb un caràcter mediterrani ben marcat.

A Mataró cada dia hi ha mercat. Quatre mercats fixos ofereixen tota mena de productes frescos de dilluns a dissabte: Els mercats municipals de la plaça de Cuba i de la plaça Gran es caracteritzen per la qualitat i varietat dels seus productes així com pel servei altament especialitzat que ofereixen els seus operadors. També els mercats privats de Cerdanyola i El Palau complementen l'oferta de comerç alimentari fresc de proximitat.

Els mercats de marxants, també anomenats de comerç no sedentari, permeten augmentar l'oferta en dies concrets alhora que en ocasions posen en contacte el productor de la rodalia amb el consumidor. Si bé antigament aquest tipus de forma de venda assegurava l'abastiment d'aliments al conjunt de la població, avui dia representen un valor afegit, tant pel tipus de mercaderia com per la forma de venda. Aquests mercats de marxants de producte alimentari, com són el de Cerdanyola, plaça de Cuba, l'Escorxador i Cirera-Molins estan oberts els dissabtes, i el de la plaça Gran està obert a diari.

L'oferta comercial de Mataró supera els 2.000 establiments, dels quals més de 650 es troben al centre urbà, on destaquen de manera important els establiments de tota la vida, amb gran diversitat de producte, especialització i gran qualitat. Com a complement d'aquest comerç mataroní es troben les grans àrees comercials perifèriques de la ciutat com Mataró Parc. Paral·lelament hi ha altres zones comercials de proximitat com ara Bulevards Mataró, Comerç Rocafonda, Cerdanyola Comercial i La Gran Botiga.

Continuament es duen a terme noves iniciatives per a la creació de zones comercials: la de l'àrea lúdica i comercial del port esportiu de la ciutat o la recuperació de la plaça Can Xammar, que juntament amb la creació de noves places d'aparcament permet un passeig ric en experiències per les vies comercials en les quals es poden observar comerços emblemàtics i els productes més variats. Des dels torrons artesanals de les pastisseries mataronines, fins a les neules de Can Graupera, passant per comerços centenaris d'alimentació com La Confianza.

El comercio de Mataró

Mataró es una ciudad grande que ofrece todo tipo de servicios a los visitantes. Sin embargo es también una población a escala humana, para poder vivir en ella, y que posee detalles en los que la tradición y la modernidad se conjugan con naturalidad. La vitalidad gastronómica de Mataró está fuera de duda más allá del gran elenco de restaurantes y de acontecimientos de índole gastronómica que acoge. Es preciso incluir en este conjunto sus comercios y sus mercados con un marcado carácter mediterráneo.

En Mataró, cada día es un día de mercado. Cuatro mercados fijos ofrecen todo tipo de productos frescos de lunes a sábado: los mercados municipales de la Plaza de Cuba y la Plaza Gran se caracterizan por la calidad y variedad de sus productos así como el servicio especializado que ofrecen sus operadores les confiere un carácter marcadamente mediterráneo. También los mercados privados de *Cerdanyola* y *El Palau* complementan la oferta de comercio alimentario fresco de proximidad.

Los mercados ambulantes, también llamados de comercio no sedentario, permiten aumentar la oferta en días concretos a la vez que en ocasiones ponen en contacto al productor de la cercanía con el consumidor. Si bien antiguamente este tipo de forma de venta aseguraba el abastecimiento de alimentos al conjunto de la población, hoy en día representan un valor añadido, tanto por el tipo de mercancía como por la forma de venderla. Estos mercados ambulantes de producto alimentario como el *Mercat de Cerdanyola*, *Plaça de Cuba*, *L'Escorxador* y *Cirera-Molins* están abiertos todos los sábados, y el de la *Plaça Gran* está abierto a diario.

La oferta comercial de Mataró supera los 2.000 establecimientos, de los cuáles más de 650 se encuentran en el centro urbano, en donde destacan de manera importante los establecimientos de toda la vida, con gran diversidad de producto, especialización y alta calidad. Como complemento a este comercio mataronense se encuentran las grandes áreas comerciales periféricas de la ciudad como *Mataró Parc*. Paralelamente existen otras zonas comerciales de proximidad como *Boulevards Mataró*, *Comerç Rocafonda*, *Cerdanyola Comercial* y *La Gran Botiga*.

Continuamente se llevan a cabo iniciativas de creación de oferta comercial cómo, la del área lúdica y comercial del puerto deportivo de la ciudad o la recuperación de la Plaza Can Xammar, que juntamente con la creación de nuevas zonas de aparcamiento permite un paseo rico en experiencias por las vías comerciales, en las que se pueden observar comercios emblemáticos y los productos más variados. Desde los turroneños artesanales de las pastelerías mataronenses, a los barquillos de *Can Graupera*, pasando por comercios centenarios de alimentación cómo *La Confianza*.





5. El comerç / El comercio / The commerce / Le commerce

The commerce in Mataró

Mataró is a big city which offers to its visitors all types of services. However it is also a human city which makes it comfortable to live in it, a place where the tradition and the modernism combine naturally. The city's vitality in terms of gastronomy and events is without doubt beyond what one does expect. Also it is necessary to mention its markets and its commercial activities.

In Mataró each day is a market day. There are four established markets offering all kinds of products from Monday to Saturday: the local markets of the square *Plaza de Cuba* and the *Plaza Gran* are characterized by the quality and the variety of products as well as the service offered by the merchants. Also the private markets of *Cerdanyola* and of *El Palau* accomplish the commercial offer of fresh food in the neighborhood.

The street markets, also known as non sedentary markets, allow increasing the offer on certain days and at the same time encouraging the encounter of producer and consumer. In the past the main purpose of that kind of trade was to assure the food supply among the population, nowadays it stands for an added value, not only due to its type of merchandise but also due to the way of selling it. Those food street markets such like the *Mercat de Cerdanyola*, *Plaça de Cuba*, *L'Escorxador y Cirera-Molins* are open all Saturdays, and *Plaça Gran* market is open every day.

More than 2.000 establishments make up the commercial offer of Mataró and more than 650 are located in the city centre. Here is where the good old establishments of all times stand out because of the variety, specialization and high quality products.

In addition to the markets of Mataró we find big commercial areas located at the outskirts of the city such like *Mataró Parc*. Moreover exist other commercial zones close by such as *Boulevards Mataró*, *Comerç Rocafonda*, *Cerdanyola Comercial* and *La Gran Botiga*.

Constantly Mataró focuses on the creation of commercial offers such as the entertainment and commercial area of the yacht club of the city or the recovery of the square *Can Xammar* which together with the creation of new parking zones will enrich the shopping experience with an emblematic commerce and a more varied product offer. Ranging from the *turrones* (Catalan nougat) of Mataró's pastry shops, to the *barquillos* (rolled wafer) of *Casa Graupera*, passing by the centenary food stores like *La Confianza*.

Le commerce de Mataró

Mataró est une grande ville qui offre tout type de service à ses visiteurs. Cependant, c'est aussi une localité à échelle humaine, pour pouvoir y vivre, et qui possède des détails dans lesquels tradition et modernité se conjuguent naturellement. Mataró puise sa vitalité gastronomique bien au delà des nombreux restaurants et événements à caractères gastronomiques qu'elle accueille. En effet, il est important d'inclure dans cet ensemble ses marchés et commerces.

A Mataró, chaque jour est jour de marché. Quatre marchés fixes offrent tous types de produits frais du lundi au samedi : les marchés municipaux de la *Plaça de Cuba* et la *Plaça Gran* se caractérisent par la qualité et la variété de leurs produits comme le service spécialisé qu'offrent ses opérateurs. Aussi les marchés privés de *Cerdanyola* et *El Palau* complètent l'offre de commerciale d'aliments frais de proximité.

Les marchés ambulants, aussi appelés commerces non sédentaires, permettent d'augmenter l'offre à des jours concrets tout comme mettre en contact producteurs des alentours avec le consommateur. Autrefois cette forme de vente assurait l'approvisionnement en aliments à l'ensemble de la population. De nos jours, cela représente une valeur ajoutée, tant pour le type de marchandise que pour la manière de la vendre. Ces marchés ambulants des produits alimentaires comme par exemple le *Mercat de Cerdanyola*, *Plaça de Cuba*, *l'Escorxador* et *Cirera-Molins* sont ouverts tous les samedis et le *Mercat Plaça Gran* est ouvert tous les jours.

L'offre commerciale de Mataró dépasse les 2000 établissements, dont plus de 650 se trouvent dans le centre urbain, où se distinguent de manière importante les établissements de toujours, avec une grande diversité de produits, spécialisation et haute qualité. Comme complément à ces commerces de Mataró il y a de grandes aires commerciales périphériques comme le *Mataró Parc*. Parallèlement, il existe d'autres zones commerciales de proximité comme *Boulevards Mataró*, *Comerç Rocafonda*, *Cerdanyola Comercial* et *La Gran Botiga*.

De façon continue se mènent à bien des initiatives de création d'offre commerciale comme celle de la zone ludique et commerciale du port sportif de la ville ou la récupération de la *Plaça Can Xammar* qui, conjointement à la création de nouvelles zones de parking, permet une promenade riche en expériences par les voies commerciales le long desquelles l'ont peut observer des commerces emblématiques et produits variés. Depuis les tourons artisanaux de la pâtisserie de Mataró, aux cigarettes russes de *Can Graupera*, en passant par des commerces d'alimentation centenaires comme *La Confianza*.



6. Mataró; Mapa Turístic / Plano Turístico / Tourist Map / Carte Touristique

7. Restaurants / Restaurantes /
Restaurants / Restaurantes



A LA TURKA

Tipus de cuina: Turca, Tapes turques

Preu mitjà: 5-7 €

Dia de descans: Cap

Any de creació: 2006

Propietari/a: Siyar Ötunc

Director/a: Faruk Ukul

Cap de sala: Faruk Ukul

Cap de cuina: Siyar i Faruk

Adreça: Xurruca, 74 08301 Mataró

Telèfon: 93 757 92 80

E-mail: pinno2@hotmail.com

Tipo de cocina: Turca, Tapes turcas

Precio medio: 5-7 €

Día de descanso: Ninguno

Año de creación: 2006

Propietario/a: Siyar Ötunc

Director/a: Faruk Ukul

Jefe de sala: Faruk Ukul

Jefe de cocina: Siyar i Faruk

Dirección: Xurruca, 74 08301 Mataró

Teléfono: 93 757 92 80

E-mail: pinno2@hotmail.com

Type of food: Turkish, Turkish tapas

Average price: 5-7 €

Rest day: None

Year of creation: 2006

Owner: Siyar Ötunc

Manager: Faruk Ukul

Head waiter: Faruk Ukul

Head chef: Siyar i Faruk

Address: Xurruca, 74 08301 Mataró

Telephone: 93 757 92 80

E-mail: pinno2@hotmail.com

A LA TURKA
RESTAURANT - BAR TURCO

Type de cuisine: Turque, Tapes turques

Prix moyen: 5-7 €

Jour de congé: Aucun

Année d'ouverture: 2006

Propriétaire: Siyar Ötunc

Directeur/trice: Faruk Ukul

Chef de salle: Faruk Ukul

Chef de cuisine: Siyar i Faruk

Adresse: Xurruca, 74 08301 Mataró

Téléphone: 93 757 92 80

E-mail: pinno2@hotmail.com



ALVARIÑO

Tipus de cuina: Peix i Marisc

Preu mitjà: 30 €

Dia de descans: Dilluns

Any de creació: 1986

Propietari/a: Raúl L. Alvariño

Director/a: Sr. Alvariño

Cap de sala: Baldomero Sánchez

Cap de cuina: Sr. Alvariño

Reconeixements: Diferents premis

Adreça: Ronda Barceló, 2 08302 Mataró

Telèfon: 93 757 51 93

Web: www.alvariño.com

E-mail: info@restaurantesalvarino.com

Tipo de cocina: Pescado y Marisco

Precio medio: 30 €

Día de descanso: Lunes

Año de creación: 1986

Propietario/a: Raúl L. Alvariño

Director/a: Sr. Alvariño

Jefe de sala: Baldomero Sánchez

Jefe de cocina: Sr. Alvariño

Reconocimientos: Diferents premis

Dirección: Ronda Barceló, 2 08302 Mataró

Teléfono: 93 757 51 93

Web: www.alvariño.com

E-mail: info@restaurantesalvarino.com

Type of food: Fish and seafood

Average price: 30 €

Rest day: Monday

Year of creation: 1986

Owner: Raúl L. Alvariño

Manager: Sr. Alvariño

Head waiter: Baldomero Sánchez

Head chef: Sr. Alvariño

Recognition: Different awards

Address: Ronda Barceló, 2 08302 Mataró

Telephone: 93 757 51 93

Web: www.alvariño.com

E-mail: info@restaurantesalvarino.com

Type de cuisine: Poisson et fruits de mer

Prix moyen: 30 €

Jour de congé: Lundi

Année d'ouverture: 1986

Propriétaire: Raúl L. Alvariño

Directeur/trice: Sr. Alvariño

Chef de salle: Baldomero Sánchez

Chef de cuisine: Sr. Alvariño

Reconnaisances: Différents prix

Adresse: Ronda Barceló, 2 08302 Mataró

Téléphone: 93 757 51 93

Adresse Web: www.alvariño.com

E-mail: info@restaurantesalvarino.com



ANTIC CELLER D'EN MARC

Tipus de cuina: Brasa

Preu mitjà: 20 €

Dia de descans: Diumenge nit i dilluns

Any de creació: 2001

Propietari/a: Javier Culebras Rodríguez

Director/a: Manuel Hernández

Cap de sala: Irene Merina

Cap de cuina: Hugo

Adreça: Muralla St. Llorens, 14 Bis

08302 Mataró

Telèfon: 93 741 03 58

Web: www.cellerdenmarc.com

E-mail: info@cellerdenmarc.com

Tipo de cocina: Brasa

Precio medio: 20 €

Día de descanso: Domingo noche y lunes

Año de creación: 2001

Propietario/a: Javier Culebras Rodríguez

Director/a: Manuel Hernández

Jefe de sala: Irene Merina

Jefe de cocina: Hugo

Dirección: Muralla St. Llorens, 14 Bis

08302 Mataró

Teléfono: 93 741 03 58

Web: www.cellerdenmarc.com

E-mail: info@cellerdenmarc.com

Type of food: Brasa

Average price: 20 €

Rest day: Sunday night and monday

Year of creation: 2001

Owner: Javier Culebras Rodríguez

Manager: Manuel Hernández

Head waiter: Irene Merina

Head chef: Hugo

Address: Muralla St. Llorens, 14 Bis

08302 Mataró

Telephone: 93 741 03 58

Web: www.cellerdenmarc.com

E-mail: info@cellerdenmarc.com

Type de cuisine: Braise

Prix moyen: 20 €

Jour de congé: Dimanche soir et lundi

Année d'ouverture: 2001

Propriétaire: Javier Culebras Rodríguez

Directeur/trice: Manuel Hernández

Chef de salle: Irene Merina

Chef de cuisine: Hugo

Adresse: Muralla St. Llorens, 14 Bis

08302 Mataró

Téléphone: 93 741 03 58

Adresse Web: www.cellerdenmarc.com

E-mail: info@cellerdenmarc.com

antic celler
d'en Marc



ASADOR ALAMO BRASERIA

Tipus de cuina: Brasa

Preu mitjà: 8,90 €

Dia de descans: Cap

Any de creació: 1986

Propietari/a: Jesús Alamo Abajo

Director/a: Jesús Alamo Abajo

Cap de sala: Jesús Alamo Abajo

Cap de cuina: Manuel Sánchez

Adreça: Energía, 50. Pol. Ind. Mata-Rocafonda
08304 Mataró

Telèfon: 93 796 14 13

Fax: 93 796 36 96

Tipo de cocina: Brasa

Precio medio: 8,90 €

Día de descanso: Ninguno

Año de creación: 1986

Propietario/a: Jesús Alamo Abajo

Director/a: Jesús Alamo Abajo

Jefe de sala: Jesús Alamo Abajo

Jefe de cocina: Manuel Sánchez

Dirección: Energía, 50. Pol. Ind. Mata-Rocafonda
08304 Mataró

Teléfono: 93 796 14 13

Fax: 93 796 36 96

Type of food: Grill

Average price: 8,90 €

Rest day: None

Year of creation: 1986

Owner: Jesús Alamo Abajo

Manager: Jesús Alamo Abajo

Head waiter: Jesús Alamo Abajo

Head chef: Manuel Sánchez

Address: Energía, 50. Pol. Ind. Mata-Rocafonda
08304 Mataró

Telephone: 93 796 14 13

Fax: 93 796 36 96

Type de cuisine: Braise

Prix moyen: 8,90 €

Jour de congé: Aucun

Année d'ouverture: 1986

Propriétaire: Jesús Alamo Abajo

Directeur/trice: Jesús Alamo Abajo

Chef de salle: Jesús Alamo Abajo

Chef de cuisine: Manuel Sánchez

Adresse: Energía, 50. Pol. Ind. Mata-Rocafonda
08304 Mataró

Téléphone: 93 796 14 13

Fax: 93 796 36 96

Asador
Alamo
Braseria



BAR EUROPA

Tipus de cuina: Tapas

Preu mitjà: 20-25 €

Dia de descans: Diumenge

Any de creació: 1957

Propietari/a: Eduardo Fernández Jané

Director/a: Eduardo Fernández Jané

Cap de sala: Santos

Cap de cuina: Eduard Fernández

Adreça: Camí Ral (La Mercè), 468 08302 Mataró

Telèfon: 93 790 32 19

Fax: 93 796 21 62

Web: www.bareuropa.net

E-mail: bareuropa@bareuropa.net

Tipo de cocina: Tapas

Precio medio: 20-25 €

Día de descanso: Domingo

Año de creación: 1957

Propietario/a: Eduardo Fernández Jané

Director/a: Eduardo Fernández Jané

Jefe de sala: Santos

Jefe de cocina: Eduard Fernández

Dirección: Camí Ral (La Mercè), 468 08302 Mataró

Teléfono: 93 790 32 19

Fax: 93 796 21 62

Web: www.bareuropa.net

E-mail: bareuropa@bareuropa.net

Type of food: Tapas

Average price: 20-25 €

Rest day: Sunday

Year of creation: 1957

Owner: Eduardo Fernández Jané

Director/a: Eduardo Fernández Jané

Head waiter: Santos

Head chef: Eduard Fernández

Address: Camí Ral (La Mercè), 468 08302 Mataró

Telephone: 93 790 32 19

Fax: 93 796 21 62

Web: www.bareuropa.net

E-mail: bareuropa@bareuropa.net

Type de cuisine: Tapas

Prix moyen: 20-25 €

Jour de congé: Dimanche

Année d'ouverture: 1957

Propriétaire: Eduardo Fernández Jané

Directeur/trice: Eduardo Fernández Jané

Chef de salle: Santos

Chef de cuisine: Eduard Fernández

Adresse: Camí Ral (La Mercè), 468 08302 Mataró

Téléphone: 93 790 32 19

Fax: 93 796 21 62

Adresse Web: www.bareuropa.net

E-mail: bareuropa@bareuropa.net



BAR RESTAURANT LA PISCINA

Tipus de cuina: Mediterrània

Preu mitjà: 15-25 €

Dia de descans: Cap

Any de creació: 2005

Propietari/a: Marpep 2005, S.L.

Director/a: Josep Serra

Cap de sala: Cristina Sauri

Cap de cuina: Slimani Zubeir

Adreça: Passeig Callao, s/n 08301 Mataró

Telèfon: 93 796 28 06

E-mail: marpep57@msn.com

Tipo de cocina: Mediterranea

Precio medio: 15-25 €

Día de descanso: Ninguno

Año de creación: 2005

Propietario/a: Marpep 2005, S.L.

Director/a: Josep Serra

Jefe de sala: Cristina Sauri

Jefe de cuina: Slimani Zubeir

Dirección: Passeig Callao, s/n 08301 Mataró

Teléfono: 93 796 28 06

E-mail: marpep57@msn.com

Type of food: Mediterranean

Average price: 15-25 €

Rest day: None

Year of creation: 2005

Owner: Marpep 2005, S.L.

Manager: Josep Serra

Head waiter: Cristina Sauri

Head chef: Slimani Zubeir

Address: Passeig Callao, s/n 08301 Mataró

Telephone: 93 796 28 06

E-mail: marpep57@msn.com

Type de cuisine: Méditerranéenne

Prix moyen: 15-25 €

Jour de congé: Aucun

Année d'ouverture: 2005

Propriétaire: Marpep 2005, S.L.

Directeur/trice: Josep Serra

Chef de salle: Cristina Sauri

Chef de cuisine: Slimani Zubeir

Adresse: Passeig Callao, s/n 08301 Mataró

Téléphone: 93 796 28 06

E-mail: marpep57@msn.com

Restaurant
La Piscina



BOCCA RESTAURANT

Tipus de cuina: De mercat, Mediterrània

Preu mitjà: 50 €

Dia de descans: Diumenge

Any de creació: 1986

Propietari/a: Manuel Montero, Ana Catalán

Director/a: Manuel Montero

Cap de sala: Manuel Montero

Cap de cuina: Ana Catalán

Adreça: Plaça Espanya, 18 08302 Mataró

Telèfon: 93 741 12 69

Fax: 93 799 39 96

Web: www.boccarestaurante.com

E-mail: bocca@boccarestaurante.com

Tipus de cuina: De mercado, Mediterranea

Preu mitjà: 50 €

Día de descanso: Domingo

Año de creación: 1986

Propietario/a: Manuel Montero, Ana Catalán

Director/a: Manuel Montero

Jefe de sala: Manuel Montero

Jefe de cocina: Ana Catalán

Adreça: Plaça Espanya, 18 08302 Mataró

Teléfono: 93 741 12 69

Fax: 93 799 39 96

Web: www.boccarestaurante.com

E-mail: bocca@boccarestaurante.com

Type of food: Market food, Mediterranean

Average price: 50 €

Rest day: Sunday

Year of creation: 1986

Owner: Manuel Montero, Ana Catalán

Manager: Manuel Montero

Head waiter: Manuel Montero

Head chef: Ana Catalán

Address: Plaça Espanya, 18 08302 Mataró

Telephone: 93 741 12 69

Fax: 93 799 39 96

Web: www.boccarestaurante.com

E-mail: bocca@boccarestaurante.com

Type de cuisine: Cuisine de marché,
Méditerranéenne

Prix moyen: 50 €

Jour de congé: Dimanche

Année d'ouverture: 1986

Propriétaire: Manuel Montero, Ana Catalán

Directeur/trice: Manuel Montero

Chef de salle: Manuel Montero

Chef de cuisine: Ana Catalán

Adresse: Plaça Espanya, 18 08302 Mataró

Téléphone: 93 741 12 69

Fax: 93 799 39 96

Adresse Web: www.boccarestaurante.com

E-mail: bocca@boccarestaurante.com



CA L'OLIVA

Tipus de cuina: Casolana

Preu mitjà: 20 €

Dia de descans: Dijous

Any de creació: 1969

Propietari/a: Roser Oliva Darnés

Director/a: Àngel Puyané

Cap de sala: Roser Oliva

Cap de cuina: Àngel Puyané

Adreça: Veïnat de Cirera, 29 08304 Mataró

Telèfon: 93 798 66 50

Fax: 93 798 66 50

E-mail: restaurant_cal'oliva@hotmail.com

Tipo de cocina: Casera

Precio medio: 20 €

Día de descanso: Jueves

Año de creación: 1969

Propietario/a: Roser Oliva Darnés

Director/a: Àngel Puyané

Jefe de sala: Roser Oliva

Jefe de cuina: Àngel Puyané

Dirección: Veïnat de Cirera, 29 08304 Mataró

Teléfono: 93 798 66 50

Fax: 93 798 66 50

E-mail: restaurant_cal'oliva@hotmail.com

Type of food: Family

Average price: 20 €

Rest day: Thursday

Year of creation: 1969

Owner: Roser Oliva Darnés

Manager: Àngel Puyané

Head waiter: Roser Oliva

Head chef: Àngel Puyané

Address: Veïnat de Cirera, 29 08304 Mataró

Telephone: 93 798 66 50

Fax: 93 798 66 50

E-mail: restaurant_cal'oliva@hotmail.com

Type de cuisine: A l'ancienne

Prix moyen: 20 €

Jour de congé: Jeudi

Année d'ouverture: 1969

Propriétaire: Roser Oliva Darnés

Directeur/trice: Àngel Puyané

Chef de salle: Roser Oliva

Chef de cuisine: Àngel Puyané

Adresse: Veïnat de Cirera, 29 08304 Mataró

Téléphone: 93 798 66 50

Fax: 93 798 66 50

E-mail: restaurant_cal'oliva@hotmail.com



Ca l'Oliva



CAN BRUGUERA

Tipus de cuina: Casolana

Preu mitjà: 20-30 €

Dia de descans: Cap

Any de creació: 1964

Propietari/a: R.C.B. del TURÓ

Director/a: Ramón

Cap de cuina: Ramón

Adreça: Camí de la Cornisa, 39 08304 Mataró

Telèfon: 93 790 36 43

Web: www.canbruguera.com

Tipo de cocina: Casera

Precio medio: 20-30 €

Día de descanso: Ninguno

Año de creación: 1964

Propietario/a: R.C.B. del TURÓ

Director/a: Ramón

Jefe de cocina: Ramón

Dirección: Camí de la Cornisa, 39 08304 Mataró

Teléfono: 93 790 36 43

Web: www.canbruguera.com

Type of food: Family

Average price: 20-30 €

Rest day: None

Year of creation: 1964

Owner: R.C.B. del TURÓ

Manager: Ramón

Head chef: Ramón

Address: Camí de la Cornisa, 39 08304 Mataró

Telephone: 93 790 36 43

Web: www.canbruguera.com

Type de cuisine: A l'ancienne

Prix moyen: 20-30 €

Jour de congé: Aucun

Année d'ouverture: 1964

Propriétaire: R.C.B. del TURÓ

Directeur/trice: Ramón

Chef de cuisine: Ramón

Adresse: Camí de la Cornisa, 39 08304 Mataró

Téléphone: 93 790 36 43

Web: www.canbruguera.com



Restaurant
CAN BRUGUERA



CAN COSTA

Tipus de cuina: Peix i Marisc

Preu mitjà: 45 €

Dia de descans: Diumenge nit i dilluns

Any de creació: 1993

Propietari/a: Narjan-Mar S.L.

Director/a: Jaume Costa

Cap de sala: Jaume Costa

Cap de cuina: M^a Dolors Carmona

Adreça: Port de Mataró, local 7, baix

08303 Mataró

Telèfon: 93 790 78 83

Tipo de cocina: Pescado y Marisco

Precio medio: 45 €

Día de descanso: Domingo noche y lunes

Año de creación: 1993

Propietario/a: Narjan-Mar S.L.

Director/a: Jaume Costa

Jefe de sala: Jaume Costa

Jefe de cocina: M^a Dolors Carmona

Dirección: Port de Mataró, local 7, baix

08303 Mataró

Teléfono: 93 790 78 83

Type of food: Fish and seafood

Average price: 45 €

Rest day: Sunday night and monday

Year of creation: 1993

Owner: Narjan-Mar S.L.

Manager: Jaume Costa

Head waiter: Jaume Costa

Head chef: M^a Dolors Carmona

Address: Port de Mataró, local 7, baix

08303 Mataró

Telephone: 93 790 78 83



Can Costa
RESTAURANT

Type de cuisine: Poisson et fruits de mer

Prix moyen: 45 €

Jour de congé: Dimanche soir et lundi

Année d'ouverture: 1993

Propriétaire: Narjan-Mar S.L.

Directeur/trice: Jaume Costa

Chef de salle: Jaume Costa

Chef de cuisine: M^a Dolors Carmona

Adresse: Port de Mataró, local 7, baix

08303 Mataró

Téléphone: 93 790 78 83



CASA TINA

Tipus de cuina: Casolana, Tapes

Preu mitjà: 20 €

Dia de descans: Diumenge nit i dilluns

Any de creació: 1987

Propietari/a: Francisco i Valentina

Director/a: Francisco i Valentina

Cap de sala: Tina Luna

Cap de cuina: Francisco Borrego

Adreça: Rda. Alfons XII, 46 08302 Mataró

Telèfon: 93 757 48 07

Tipo de cocina: Casera, Tapas

Precio medio: 20 €

Día de descanso: Domingo noche y lunes

Año de creación: 1987

Propietario/a: Francisco i Valentina

Director/a: Francisco i Valentina

Jefe de sala: Tina Luna

Jefe de cocina: Francisco Borrego

Dirección: Rda. Alfons XII, 46 08302 Mataró

Teléfono: 93 757 48 07

Type of food: Family, Tapas

Average price: 20 €

Rest day: Sunday night and monday

Year of creation: 1987

Owner: Francisco i Valentina

Manager: Francisco i Valentina

Head waiter: Tina Luna

Head chef: Francisco Borrego

Address: Rda. Alfons XII, 46 08302 Mataró

Telephone: 93 757 48 07

Type de cuisine: A l'ancienne, Tapas

Preu mitjà: 20 €

Dia de descans: Dimanche soir et lundi

Any de creació: 1987

Propriétaire/a: Francisco i Valentina

Director/a: Francisco i Valentina

Cap de sala: Tina Luna

Cap de cuina: Francisco Borrego

Adreça: Rda. Alfons XII, 46 08302 Mataró

Telèfon: 93 757 48 07



CAVA 86

Tipus de cuina: Menjar fred

Preu mitjà: 20 €

Dia de descans: Dimarts

Any de creació: 1986

Propietari/a: Cava 86 C.B.

Director/a: Josep Daví

Cap de sala: Maria Teixidó

Cap de cuina: Josep Daví

Adreça: Cuba, 86 08302 Mataró

Telèfon: 93 798 04 86

Tipo de cocina: Comida fría

Precio medio: 20 €

Día de descanso: Martes

Año de creación: 1986

Propietario/a: Cava 86 C.B.

Director/a: Josep Daví

Jefe de sala: Maria Teixidó

Jefe de cuina: Josep Daví

Dirección: Cuba, 86 08302 Mataró

Teléfono: 93 798 04 86

Type of food: Cold food

Average price: 20 €

Rest day: Tuesday

Year of creation: 1986

Owner: Cava 86 C.B.

Manager: Josep Daví

Head waiter: Maria Teixidó

Head chef: Josep Daví

Address: Cuba, 86 08302 Mataró

Telephone: 93 798 04 86

Type de cuisine: Repas froid

Prix moyen: 20 €

Jour de congé: Mardi

Année d'ouverture: 1986

Propriétaire: Cava 86 C.B.

Directeur/trice: Josep Daví

Chef de salle: Maria Teixidó

Chef de cuisine: Josep Daví

Adresse: Cuba, 86 08302 Mataró

Téléphone: 93 798 04 86



COCA DE MATARÓ

Tipus de cuina: Tapes

Preu mitjà: 6-8 €

Dia de descans: Dimarts

Any de creació: 2006

Propietari/a: M^a Àngela Clos Toribio

Cap de cuina: M^a Àngela Clos Toribio

Adreça: St. Cristòfor, 12 08301 Mataró

Telèfon: 93 790 92 44

E-mail: analmozz@telefonica.net

Tipo de cocina: Tapas

Precio medio: 6-8 €

Día de descanso: Martes

Año de creación: 2006

Propietario/a: M^a Àngela Clos Toribio

Jefe de cocina: M^a Àngela Clos Toribio

Dirección: St. Cristòfor, 12 08301 Mataró

Teléfono: 93 790 92 44

E-mail: analmozz@telefonica.net

Type of food: Tapas

Average price: 6-8 €

Rest day: Tuesday

Year of creation: 2006

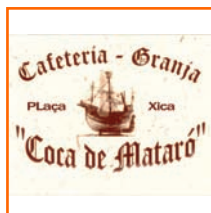
Owner: M^a Àngela Clos Toribio

Head chef: M^a Àngela Clos Toribio

Address: St. Cristòfor, 12 08301 Mataró

Telephone: 93 790 92 44

E-mail: analmozz@telefonica.net



EL BALCÓ DE L'ILURO

Tipus de cuina: Casolana

Preu mitjà: 30-35 €

Dia de descans: Diumenge i dimecres vespre

Any de creació: 1924

Propietari/a: Família Coll-Maestre

Director/a: Clara Coll

Cap de sala: M^a Assumpció Maestre

Cap de cuina: Eduard Coll

Adreça: Rambla, 4 08302 Mataró

Telèfon: 93 790 32 08 - 93 790 17 46

Fax: 93 790 17 46

Tipo de cocina: Casera

Precio medio: 30-35 €

Día de descanso: Domingo y miércoles tarde

Año de creación: 1924

Propietario/a: Família Coll-Maestre

Director/a: Clara Coll

Jefe de sala: M^a Assumpció Maestre

Jefe de cocina: Eduard Coll

Dirección: Rambla, 4 08302 Mataró

Teléfono: 93 790 32 08 - 93 790 17 46

Fax: 93 790 17 46

Type of food: Family

Average price: 30-35 €

Rest day: Sunday and wednesday evening

Year of creation: 1924

Owner: Família Coll-Maestre

Manager: Clara Coll

Head waiter: M^a Assumpció Maestre

Head chef: Eduard Coll

Address: Rambla, 4 08302 Mataró

Telephone: 93 790 32 08 - 93 790 17 46

Fax: 93 790 17 46

Type de cuisine: A l'ancienne

Prix moyen: 30-35 €

Jour de congé: Dimanche et mercredi soir

Année d'ouverture: 1924

Propriétaire: Família Coll-Maestre

Directeur/trice: Clara Coll

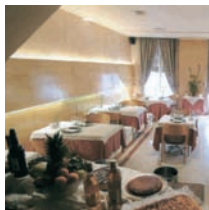
Chef de salle: M^a Assumpció Maestre

Chef de cuisine: Eduard Coll

Adresse: Rambla, 4 08302 Mataró

Téléphone: 93 790 32 08 - 93 790 17 46

Fax: 93 790 17 46



EL CAU GRILLAT

Tipus de cuina: De Mercat

Preu mitjà: 12 €

Dia de descans: Diumenge

Any de creació: 1997

Propietari/a: Oriol Icardo

Director/a: Oriol Icardo

Cap de sala: Oriol Icardo

Cap de cuina: Marcel Estrems

Adreça: Baixada escaletes, 2 08301 Mataró

Telèfon: 93 741 04 74

Tipo de cocina: De mercado

Precio medio: 12 €

Día de descanso: Domingo

Año de creación: 1997

Propietario/a: Oriol Icardo

Director/a: Oriol Icardo

Jefe de sala: Oriol Icardo

Jefe de cocina: Marcel Estrems

Dirección: Baixada escaletes, 2 08301 Mataró

Teléfono: 93 741 04 74

Type of food: Market food

Average price: 12 €

Rest day: Sunday

Year of creation: 1997

Owner: Oriol Icardo

Manager: Oriol Icardo

Head waiter: Oriol Icardo

Head chef: Marcel Estrems

Address: Baixada escaletes, 2 08301 Mataró

Telephone: 93 741 04 74

Type de cuisine: Cuisine de marché

Prix moyen: 12 €

Jour de congé: Dimanche

Année d'ouverture: 1997

Propriétaire: Oriol Icardo

Directeur/trice: Oriol Icardo

Chef de salle: Oriol Icardo

Chef de cuisine: Marcel Estrems

Adresse: Baixada escaletes, 2 08301 Mataró

Téléphone: 93 741 04 74

El Cau Grillat
BACALLÀ - CREPS



EL FANALET

Tipus de cuina: Brasa, Italiana

Preu mitjà: 15-20 €

Dia de descans: Diumenge i festius matí,
dilluns tot el dia.

Any de creació: 1992

Propietari/a: Lluís Álvarez

Director/a: Lluís Álvarez

Cap de sala: Lluís Álvarez

Cap de cuina: Jorge

Adreça: St. Cristòfor, 15 08301 Mataró

Telèfon: 93 790 78 42

Tipo de cocina: Brasa, Italiana

Precio medio: 15-20 €

Día de descanso: Domingo y festivos
mañana, Lunes todo el día.

Año de creación: 1992

Propietario/a: Lluís Álvarez

Director/a: Lluís Álvarez

Jefe de sala: Lluís Álvarez

Jefe de cocina: Jorge

Dirección: St. Cristòfor, 15 08301 Mataró

Teléfono: 93 790 78 42

Type of food: Grill, Italian

Average price: 15-20 €

Rest day: Sunday and holidays in
the morning, Monday all day.

Year of creation: 1992

Owner: Lluís Álvarez

Manager: Lluís Álvarez

Head waiter: Lluís Álvarez

Head chef: Jorge

Address: St. Cristòfor, 15 08301 Mataró

Telephone: 93 790 78 42

Type de cuisine: Braise, Italienne

Prix moyen: 15-20 €

Jour de congé: Dimanche et jours fériés
le matin, Les Lundis, toute la journée.

Année d'ouverture: 1992

Propriétaire: Lluís Álvarez

Directeur/trice: Lluís Álvarez

Chef de salle: Lluís Álvarez

Chef de cuisine: Jorge

Adresse: St. Cristòfor, 15 08301 Mataró

Téléphone: 93 790 78 42



EL MERCAT

Tipus de cuina: De Mercat, Casolana

Preu mitjà: 15-20 €

Dia de descans: Diumenge

Any de creació: 2005

Propietari/a: Bar-Restaurant Plaça Cuba S.L.L.

Adreça: Cuba, 50 08302 Mataró

Telèfon: 93 799 82 72

E-mail: elmercat@terra.es

Tipo de cocina: De Mercado, Casera

Precio medio: 15-20 €

Día de descanso: Domingo

Año de creación: 2005

Propietario/a: Bar-Restaurant Plaça Cuba S.L.L.

Dirección: Cuba, 50 08302 Mataró

Teléfono: 93 799 82 72

E-mail: elmercat@terra.es

Type of food: Market food, Family

Average price: 15-20 €

Rest day: Sunday

Year of creation: 2005

Owner: Bar-Restaurant Plaça Cuba S.L.L.

Address: Cuba, 50 08302 Mataró

Telephone: 93 799 82 72

E-mail: elmercat@terra.es

Type de cuisine: Cuisine de marché,
A l'ancienne

Prix moyen: 15-20 €

Jour de congé: Dimanche

Année d'ouverture: 2005

Propriétaire: Bar-Restaurant Plaça Cuba S.L.L.

Adresse: Cuba, 50 08302 Mataró

Téléphone: 93 799 82 72

E-mail: elmercat@terra.es

BAR-RESTAURANT

EL MERCAT



FRANKFURT, CERVECERIA RAL

Tipus de cuina: Menjar ràpid

Preu mitjà: 8 €

Dia de descans: Dilluns

Any de creació: 2003

Propietari/a: Carlos Fernández Pérez

Director/a: Carlos Fernández Pérez

Cap de sala: Guillermo Alberto Olivares

Cap de cuina: Carlos Fernández Pérez

Adreça: Camí Ral, 558 08302 Mataró

Telèfon: 93 756 93 34

Tipo de cocina: Comida rápida

Precio medio: 8 €

Día de descanso: Lunes

Año de creación: 2003

Propietario/a: Carlos Fernández Pérez

Director/a: Carlos Fernández Pérez

Jefe de sala: Guillermo Alberto Olivares

Jefe de cocina: Carlos Fernández Pérez

Dirección: Camí Ral, 558 08302 Mataró

Teléfono: 93 756 93 34

Type of food: Fast food

Average price: 8 €

Rest day: Monday

Year of creation: 2003

Owner: Carlos Fernández Pérez

Manager: Carlos Fernández Pérez

Head waiter: Guillermo Alberto Olivares

Head chef: Carlos Fernández Pérez

Address: Camí Ral, 558 08302 Mataró

Telephone: 93 756 93 34



Type de cuisine: Cuisine rapide

Prix moyen: 8 €

Jour de congé: Lundi

Année d'ouverture: 2003

Propriétaire: Carlos Fernández Pérez

Directeur/trice: Carlos Fernández Pérez

Chef de salle: Guillermo Alberto Olivares

Chef de cuisine: Carlos Fernández Pérez

Adresse: Camí Ral, 558 08302 Mataró

Téléphone: 93 756 93 34



L'HARMONIA

Tipus de cuina: **Casolana**
Preu mitjà: **Menú; 10-14 €, Carta; 25-30 €**
Dia de descans: **Dilluns no festius**

Any de creació: 1956

Propietari/a: Jaume Gay Guardiola

Director/a: Òscar Gay Albertí

Cap de cuina: William C. Cueva Soto

Adreça: Cristina, 18-20 08301 Mataró

Telèfon: 93 790 32 39

E-mail: lharmonia@telefonica.net

Tipo de cocina: **Casera**
Precio medio: **Menú; 10-14 €, Carta; 25-30 €**
Día de descanso: **Lunes no festivos**

Año de creación: 1956

Propietario/a: Jaume Gay Guardiola

Director/a: Òscar Gay Albertí

Jefe de cocina: William C. Cueva Soto

Dirección: Cristina, 18-20 08301 Mataró

Teléfono: 93 790 32 39

E-mail: lharmonia@telefonica.net

Type of food: **Family**
Average price: **Set Menu; 10-14 €, À la carte; 25-30 €**
Rest day: **Monday no holidays**

Year of creation: 1956

Owner: Jaume Gay Guardiola

Manager: Òscar Gay Albertí

Head chef: William C. Cueva Soto

Address: Cristina, 18-20 08301 Mataró

Telephone: 93 790 32 39

E-mail: lharmonia@telefonica.net



Type de cuisine: **A l'ancienne**
Prix moyen: **Menu; 10-14 €,**
Carte; 25-30 €
Jour de congé: **Lundi non fériés**

Année d'ouverture: 1956

Propriétaire: Jaume Gay Guardiola

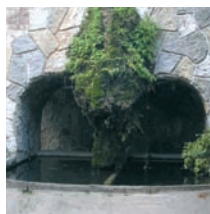
Directeur/trice: Òscar Gay Albertí

Chef de cuisine: William C. Cueva Soto

Adresse: Cristina, 18-20 08301 Mataró

Téléphone: 93 790 32 39

E-mail: lharmonia@telefonica.net



LA LLUNA

Tipus de cuina: Italiana

Preu mitjà: 15 €

Dia de descans: Diumenge i dilluns

Any de creació: 1992

Propietari/a: Ràpid Cava S.A.

Director/a: Josep Daví

Cap de sala: Ricardo

Cap de cuina: Marc Daví

Adreça: Cuba, 92 08302 Mataró

Telèfon: 93 757 74 11

Tipo de cocina: Italiana

Precio medio: 15 €

Día de descanso: Domingo y lunes

Año de creación: 1992

Propietario/a: Ràpid Cava S.A.

Director/a: Josep Daví

Jefe de sala: Ricardo

Jefe de cocina: Marc Daví

Dirección: Cuba, 92 08302 Mataró

Teléfono: 93 757 74 11

Type of food: Italian

Average price: 15 €

Rest day: Sunday and monday

Year of creation: 1992

Owner: Ràpid Cava S.A.

Manager: Josep Daví

Head waiter: Ricardo

Head chef: Marc Daví

Address: Cuba, 92 08302 Mataró

Telephone: 93 757 74 11

Type de cuisine: Italienne

Prix moyen: 15 €

Jour de congé: Dimanche et lundi

Année d'ouverture: 1992

Propriétaire: Ràpid Cava S.A.

Directeur/trice: Josep Daví

Chef de salle: Ricardo

Chef de cuisine: Marc Daví

Adresse: Cuba, 92 08302 Mataró

Téléphone: 93 757 74 11



LA MORERA

Tipus de cuina: Casolana
Preu mitjà: 15-20 €
Dia de descans: Diumenge

Any de creació: 1998

Propietari/a: Germans Quintana

Cap de cuina: M^a Antonia Roldan

Reconeixements: Diferents premis

Adreça: Av. Maresme, 507-509 08301 Mataró

Telèfon: 93 796 07 54

Tipo de cocina: Casera
Precio medio: 15-20 €
Día de descanso: Domingo

Año de creación: 1998

Propietario/a: Germans Quintana

Jefe de cocina: M^a Antonia Roldan

Reconocimiento: Diferentes premios

Dirección: Av. Maresme, 507-509 08301 Mataró

Teléfono: 93 796 07 54

Type of food: Family
Average price: 15-20 €
Rest day: Sunday

Year of creation: 1998

Owner: Germans Quintana

Head waiter: M^a Antonia Roldan

Recognitions: Different awards

Address: Av. Maresme, 507-509 08301 Mataró

Telephone: 93 796 07 54



Type de cuisine: A l'ancienne
Prix moyen: 15-20 €
Jour de congé: Dimanche

Année d'ouverture: 1998

Propriétaire: Germans Quintana

Chef de cuisine: M^a Antonia Roldan

Reconnaisances: Différents prix

Adresse: Av. Maresme, 507-509 08301 Mataró

Téléphone: 93 796 07 54



LA TROKA

Tipus de cuina: Mediterrània

Preu mitjà: 15 €

Dia de descans: Dissabte nit i diumenge

Any de creació: 2004

Propietari/a: Lluís Sabino Vidal

Director/a: Lluís Sabino Vidal

Cap de sala: Lluís Sabino Vidal

Cap de cuina: J.M.C.

Reconeixements: Escollit "com un dels millors restaurants de Mataró" pels agents comercials de B.E.N.

Adreça: Via Europa, 26 08304 Mataró

Telèfon i Fax: 93 798 99 95

E-mail: latroka@hotmail.com

Tipo de cocina: Mediterranea

Precio medio: 15 €

Día de descanso: Sábado noche y domingo

Año de creación: 2004

Propietario/a: Lluís Sabino Vidal

Director/a: Lluís Sabino Vidal

Jefe de sala: Lluís Sabino Vidal

Jefe de cocina: J.M.C.

Reconocimientos: Elegido "como uno de los mejores restaurantes de Mataró" por los agentes comerciales de B.E.N.

Dirección: Via Europa, 26 08304 Mataró

Teléfono i Fax: 93 798 99 95

E-mail: latroka@hotmail.com

Type of food: Mediterranean

Average price: 15 €

Rest day: Saturday night and sunday

Year of creation: 2004

Owner: Lluís Sabino Vidal

Manager: Lluís Sabino Vidal

Head waiter: Lluís Sabino Vidal

Head Chef: J.M.C.

Recognitions: Selected as one of the best restaurants by the business agents B.E.N.

Address: Via Europa, 26 08304 Mataró

Telephone and Fax: 93 798 99 95

E-mail: latroka@hotmail.com

Type de cuisine: Méditerranéenne

Prix moyen: 15 €

Jour de congé: Samedi soir et dimanche

Année d'ouverture: 2004

Propriétaire: Lluís Sabino Vidal

Directeur/trice: Lluís Sabino Vidal

Chef de salle: Lluís Sabino Vidal

Chef de cuisine: J.M.C.

Reconnaisances: Choisi comme l'un des meilleurs restaurants par les agents de la B.E.N.

Adresse: Via Europa, 26 08304 Mataró

Téléphone and Fax: 93 798 99 95

E-mail: latroka@hotmail.com

LA TROKA



LAS TERRAZAS

Tipus de cuina: Casolana, Tapes

Preu mitjà: 20 €

Dia de descans: Dilluns

Any de creació: 1984

Propietari/a: Hosteleria Marítima S.A.

Director/a: Manel Garcia

Adreça: Avda. Pte. Lluís Companys, 63 08302 Mataró

Telèfon: 93 757 93 04

E-mail: lasterrazasmataro@hotmail.com

Tipo de cocina: Casera, Tapas

Precio medio: 20 €

Día de descanso: Lunes

Año de creación: 1984

Propietario/a: Hosteleria Marítima S.A.

Director/a: Manel Garcia

Dirección: Avda. Pte. Lluís Companys, 63 08302 Mataró

Teléfono: 93 757 93 04

E-mail: lasterrazasmataro@hotmail.com

Type of food: Family, Tapas

Average price: 20 €

Rest day: Monday

Year of creation: 1984

Owner: Hosteleria Marítima S.A.

Manager: Manel Garcia

Address: Avda. Pte. Lluís Companys, 63 08302 Mataró

Telephone: 93 757 93 04

E-mail: lasterrazasmataro@hotmail.com



Type de cuisine: A l'ancienne, Tapas

Prix moyen: 20 €

Jour de congé: Lundi

Année d'ouverture: 1984

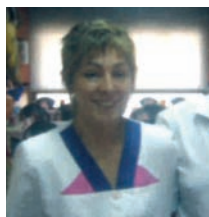
Propriétaire: Hosteleria Marítima S.A.

Directeur/trice: Manel Garcia

Adresse: Avda. Pte. Lluís Companys, 63 08302 Mataró

Téléphone: 93 757 93 04

E-mail: lasterrazasmataro@hotmail.com



LO BLANC

Tipus de cuina: Menjar ràpid

Preu mitjà: 7 €

Dia de descans: Cap

Any de creació: 2006

Propietari/a: Lluís i Josep Carrasco

Director/a: Lluís i Josep Carrasco

Cap de sala: Lluís i Josep Carrasco

Cap de cuina: Lluís i Josep Carrasco

Adreça: Palau, 12 08301 Mataró

Telèfon: 93 741 00 04

Tipo de cocina: Comida rápida

Precio medio: 7 €

Día de descanso: Ninguno

Año de creación: 2006

Propietario/a: Lluís y Josep Carrasco

Director/a: Lluís y Josep Carrasco

Jefe de sala: Lluís y Josep Carrasco

Jefe de cocina: Lluís y Josep Carrasco

Dirección: Palau, 12 08301 Mataró

Teléfono: 93 741 00 04

Type of food: Fast food

Average price: 7 €

Rest day: None

Year of creation: 2006

Owner: Lluís and Josep Carrasco

Manager: Lluís and Josep Carrasco

Head waiter: Lluís and Josep Carrasco

Head Chef: Lluís and Josep Carrasco

Address: Palau, 12 08301 Mataró

Telephone: 93 741 00 04

Type de cuisine: Cuisine rapide

Prix moyen: 7 €

Jour de congé: Aucun

Année d'ouverture: 2006

Propriétaire: Lluís et Josep Carrasco

Directeur/trice: Lluís et Josep Carrasco

Chef de salle: Lluís et Josep Carrasco

Chef de cuisine: Lluís et Josep Carrasco

Adresse: Palau, 12 08301 Mataró

Téléphone: 93 741 00 04

lo blanc



MUNDIAL

Tipus de cuina: Peix i Marisc, Brasa

Preu mitjà: 20-30 €

Dia de descans: Diumenge

Any de creació: 1923

Propietari/a: Antoni i Manuel Zamora

Director/a: Antoni i Manuel Zamora

Cap de sala: Antoni Zamora

Cap de cuina: Manuel Zamora

Adreça: Camí Ral, 548 08302 Mataró

Telèfon: 93 798 15 97 - 93 757 66 13

Fax: 93 741 51 09

Web: www.restaurantemundial.com

Tipo de cocina: Pescado y Marisco, Brasa

Precio medio: 20-30 €

Día de descanso: Domingo

Año de creación: 1923

Propietario/a: Antoni y Manuel Zamora

Director/a: Antoni y Manuel Zamora

Jefe de sala: Antoni Zamora

Jefe de cocina: Manuel Zamora

Dirección: Camí Ral, 548 08302 Mataró

Telèfon: 93 798 15 97 - 93 757 66 13

Fax: 93 741 51 09

Web: www.restaurantemundial.com

Type of food: Fish and seafood, Grill

Average price: 20-30 €

Rest day: Sunday

Year of creation: 1923

Owner: Antoni and Manuel Zamora

Manager: Antoni and Manuel Zamora

Head waiter: Antoni Zamora

Head Chef: Manuel Zamora

Address: Camí Ral, 548 08302 Mataró

Telephone: 93 798 15 97 - 93 757 66 13

Fax: 93 741 51 09

Web: www.restaurantemundial.com

Type de cuisine: Poisson et fruits de mer, Braisé

Prix moyen: 20-30 €

Jour de congé: Dimanche

Année d'ouverture: 1923

Propriétaire: Antoni et Manuel Zamora

Directeur/trice: Antoni et Manuel Zamora

Chef de salle: Antoni Zamora

Chef de cuisine: Manuel Zamora

Adresse: Camí Ral, 548 08302 Mataró

Téléphone: 93 798 15 97 - 93 757 66 13

Fax: 93 741 51 09

Adresse Web: www.restaurantemundial.com



NEW BOHEME

Tipus de cuina: De mercat
Preu mitjà: 35 € carta, 12'50 € menú migdia
Dia de descans: Diumenge i dilluns

Any de creació: 2004

Propietari/a: Barna Internet S.L.

Director/a: Joan Castilla

Cap de sala: Oscar Guirao

Cap de cuina: Oriol Andreu

Reconeixements: Menció Especial a la Innovació
al 8è concurs del Plat de Mataró 2006.

Adreça: Isern, 55 08302 Mataró

Telèfon: 93 756 92 61

Web: www.newboheme.com

E-mail: newboheme@menta.net

Tipo de cocina: De Mercado
Precio medio: 35 € carta, 12'50 € menú mediodía
Día de descanso: Domingo y lunes

Año de creación: 2004

Propietario/a: Barna Internet S.L.

Director/a: Joan Castilla

Jefe de sala: Oscar Guirao

Jefe de cocina: Oriol Andreu

Reconocimientos: Mención Especial a la Innovación
al octavo concurso del Plato de Mataró 2006.

Dirección: Isern, 55 08302 Mataró

Teléfono: 93 756 92 61

Web: www.newboheme.com

E-mail: newboheme@menta.net

Type of food: Market food
Average price: 35 € À la carte, 12'50 € Set menu
Rest day: Sunday and monday

Year of creation: 2004

Owner: Barna Internet S.L.

Manager: Joan Castilla

Head waiter: Oscar Guirao

Head Chef: Oriol Andreu

Recognitions: Special mention of the innovation of
the 8th contest of the "dish of Mataró".

Address: Isern, 55 08302 Mataró

Telephone: 93 756 92 61

Web: www.newboheme.com

E-mail: newboheme@menta.net

Type de cuisine: Cuisine de marché
Prix moyen: 35 € carte, 12'50 € menu
Jour de congé: Dimanche et lundi

Année d'ouverture: 2004

Propriétaire: Barna Internet S.L.

Directeur/trice: Joan Castilla

Chef de salle: Oscar Guirao

Chef de cuisine: Oriol Andreu

Reconnaisances: Mention spéciale pour l'innovation
au 8ème concours du plat à Mataró

Adresse: Isern, 55 08302 Mataró

Téléphone: 93 756 92 61

Adresse Web: www.newboheme.com

E-mail: newboheme@menta.net



NOVENTA Y DOS

Tipus de cuina: Menjar ràpid, Tapas

Preu mitjà: 10 €

Dia de descans: Dimarts i matins

Any de creació: 1992

Propietari/a: Pilar Barreales Rojo

Cap de sala: Sergi Giralt

Adreça: Camí Ral, 536 08301 Mataró

Telèfon: 93 757 08 77

Tipo de cocina: Comida rápida, Tapas

Precio medio: 10 €

Día de descanso: Martes y mañanas

Año de creación: 1992

Propietario/a: Pilar Barreales Rojo

Jefe de sala: Sergi Giralt

Dirección: Camí Ral, 536 08301 Mataró

Teléfono: 93 757 08 77

Type of food: Fast Food, Tapas

Average price: 10 €

Rest day: Tuesday and mornings

Year of creation: 1992

Owner: Pilar Barreales Rojo

Head waiter: Sergi Giralt

Address: Camí Ral, 536 08301 Mataró

Telephone: 93 757 08 77

Type de cuisine: Cuisine rapide, Tapas

Prix moyen: 10 €

Jour de congé: Mardi et Matins

Année d'ouverture: 1992

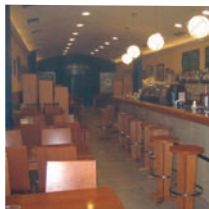
Propriétaire: Pilar Barreales Rojo

Chef de salle: Sergi Giralt

Adresse: Camí Ral, 536 08301 Mataró

Téléphone: 93 757 08 77

Noventa y dos 92



PIZZERIA LLUÍS

Tipus de cuina: Italiana

Preu mitjà: 12 €

Dia de descans: Dimecres tot el dia,
dijous i festius matí

Any de creació: 1988

Propietari/a: Oriol Icardo Paredes

Director/a: Lluís Salart

Cap de sala: Maite Paltre

Cap de cuina: Lluís Salart

Adreça: Baixada escaletes, 10 08301 Mataró

Telèfon: 93 796 29 68

Tipo de cocina: Italiana

Precio medio: 12 €

Día de descanso: Miércoles todo el día,
Jueves y festivos mañana

Año de creación: 1988

Propietario/a: Oriol Icardo Paredes

Director/a: Lluís Salart

Jefe de sala: Maite Paltre

Jefe de cocina: Lluís Salart

Dirección: Baixada escaletes, 10 08301 Mataró

Teléfono: 93 796 29 68

Type of food: Italian

Average price: 12 €

Rest day: Wednesday all day,
Thursday, holidays in the morning

Year of creation: 1988

Owner: Oriol Icardo Paredes

Manager: Lluís Salart

Head waiter: Maite Paltre

Head chef: Lluís Salart

Address: Baixada escaletes, 10 08301 Mataró

Telephone: 93 796 29 68

Type de cuisine: Italienne

Prix moyen: 12 €

Jour de congé: Mercredi tout le jour,
Jeudi, Jours fériés le matin

Année d'ouverture: 1988

Propriétaire: Oriol Icardo Paredes

Directeur/trice: Lluís Salart

Chef de salle: Maite Paltre

Chef de cuisine: Lluís Salart

Adresse: Baixada escaletes, 10 08301 Mataró

Téléphone: 93 796 29 68



RACÓ D'EN MARGARIT

Tipus de cuina: *Peix i Marisc, Casolana, Tapes*

Preu mitjà: *A partir de 15 €*

Dia de descans: *Cap*

Any de creació: 1978

Propietari/a: Miquel Margarit Jorba

Director/a: Marcel Margarit Daumal

Cap de sala: Marcel Margarit Daumal

Cap de cuina: Marcel Margarit Daumal

Adreça: Pg. Callao, 15 08301 Mataró

Telèfon: 93 790 66 78

Web: www.canmargarit.cat

E-mail: info@canmargarit.cat

Tipo de cocina: *Pescado y Marisco, Casera, Tapas*

Precio medio: *A partir de 15 €*

Día de descanso: *Ninguno*

Año de creación: 1978

Propietario/a: Miquel Margarit Jorba

Director/a: Marcel Margarit Daumal

Jefe de sala: Marcel Margarit Daumal

Jefe de cocina: Marcel Margarit Daumal

Dirección: Pg. Callao, 15 08301 Mataró

Teléfono: 93 790 66 78

Web: www.canmargarit.cat

E-mail: info@canmargarit.cat

Type of food: *Fish and seafood, Family, Tapes*

Average price: *Minimum price: 15 €*

Rest day: *None*

Year of creation: 1978

Owner: Miquel Margarit Jorba

Manager: Marcel Margarit Daumal

Head waiter: Marcel Margarit Daumal

Head chef: Marcel Margarit Daumal

Address: Pg. Callao, 15 08301 Mataró

Telephone: 93 790 66 78

Web: www.canmargarit.cat

E-mail: info@canmargarit.cat

Type de cuisine: *Poisson et fruits de mer, A l'ancienne, Tapes*

Prix moyen: *À partir de 15 €*

Jour de congé: *Aucun*

Année d'ouverture: 1978

Propriétaire: Miquel Margarit Jorba

Directeur/trice: Marcel Margarit Daumal

Chef de salle: Marcel Margarit Daumal

Chef de cuisine: Marcel Margarit Daumal

Adresse: Pg. Callao, 15 08301 Mataró

Téléphone: 93 790 66 78

Adresse Web: www.canmargarit.cat

E-mail: info@canmargarit.cat

Racó d'en
Margarit



RESTAURANT FUNDACIÓ LARU

Tipus de cuina: *Mediterrània*

Preu mitjà: 15 €

Dia de descans: *Cap*

Any de creació: 1975

Propietari/a: Fundació Privada U.R. LARU

Director/a: Fundació Laru

Cap de sala: Fortià Pando

Cap de cuina: Quico Castañer

Adreça: Riera Can Gener, s/n 08304 Mataró

Telèfon: 93 790 52 00 - 93 790 52 01

Fax: 93 790 52 00

Web: www.urlaru.com

E-mail: info@urlaru.com

Tipo de cocina: *Mediterranea*

Precio medio: 15 €

Día de descanso: *Ninguno*

Año de creación: 1975

Propietario/a: Fundació Privada U.R. LARU

Director/a: Fundació Laru

Jefe de sala: Fortià Pando

Jefe de cocina: Quico Castañer

Dirección: Riera Can Gener, s/n 08304 Mataró

Teléfono: 93 790 52 00 - 93 790 52 01

Fax: 93 790 52 00

Web: www.urlaru.com

E-mail: info@urlaru.com

Type of food: *Mediterranean*

Average price: 15 €

Rest day: *None*

Year of creation: 1975

Owner: Fundació Privada U.R. LARU

Manager: Fundació Laru

Head waiter: Fortià Pando

Head chef: Quico Castañer

Address: Riera Can Gener, s/n 08304 Mataró

Telephone: 93 790 52 00 - 93 790 52 01

Fax: 93 790 52 00

Web: www.urlaru.com

E-mail: info@urlaru.com

Type de cuisine: *Méditerranéenne*

Prix moyen: 15 €

Jour de congé: *Aucun*

Année d'ouverture: 1975

Propriétaire: Fundació Privada U.R. LARU

Directeur/trice: Fundació Laru

Chef de salle: Fortià Pando

Chef de cuisine: Quico Castañer

Adresse: Riera Can Gener, s/n 08304 Mataró

Téléphone: 93 790 52 00 - 93 790 52 01

Fax: 93 790 52 00

Adresse Web: www.urlaru.com

E-mail: info@urlaru.com



RESTAURANT KAZKABARRA

Tipus de cuina: Basca

Preu mitjà: 25-30 €

Dia de descans: Diumenge i Dilluns

Any de creació: 1998

Propietari/a: Àngel M. Villanueva

Director/a: Àngel M. Villanueva

Cap de sala: Àngel M. Villanueva

Cap de cuina: Àngel M. Villanueva

Adreça: Carreró, 43-45 08304 Mataró

Telèfon: 93 790 13 54

Tipo de cocina: Vasca

Precio medio: 25-30 €

Día de descanso: Domingo y Lunes

Año de creación: 1998

Propietario/a: Àngel M. Villanueva

Director/a: Àngel M. Villanueva

Jefe de sala: Àngel M. Villanueva

Jefe de cocina: Àngel M. Villanueva

Dirección: Carreró, 43-45 08304 Mataró

Teléfono: 93 790 13 54

Type of food: Basque

Average price: 25-30 €

Rest day: Sunday and Monday

Year of creation: 1998

Owner: Àngel M. Villanueva

Manager: Àngel M. Villanueva

Head waiter: Àngel M. Villanueva

Head chef: Àngel M. Villanueva

Address: Carreró, 43-45 08304 Mataró

Telephone: 93 790 13 54

Type de cuisine: Basque

Prix moyen: 25-30 €

Jour de congé: Dimanche et Lundi

Année d'ouverture: 1998

Propriétaire: Àngel M. Villanueva

Directeur/trice: Àngel M. Villanueva

Chef de salle: Àngel M. Villanueva

Chef de cuisine: Àngel M. Villanueva

Adresse: Carreró, 43-45 08304 Mataró

Téléphone: 93 790 13 54



RESTAURANT MOISES

Tipus de cuina: Casolana, Brasa, Tapes

Preu mitjà: 10 €

Dia de descans: Cap

Any de creació: 1988

Propietari/a: José Antonio Sayago Rodríguez

Director/a: José Antonio Sayago Rodríguez

Cap de sala: Moises Sayago Pajuelo

Cap de cuina: Isabel Pajuelo Palma

Adreça: Confraria St. Elm, 8-10 08301 Mataró

Telèfon: 93 790 69 78

Tipo de cocina: Casera, Brasa, Tapas

Precio medio: 10 €

Día de descanso: Ninguno

Año de creación: 1988

Propietario/a: José Antonio Sayago Rodríguez

Director/a: José Antonio Sayago Rodríguez

Jefe de sala: Moises Sayago Pajuelo

Jefe de cocina: Isabel Pajuelo Palma

Dirección: Confraria St. Elm, 8-10 08301 Mataró

Teléfono: 93 790 69 78

Type of food: Family, Grill, Tapas

Average price: 10 €

Rest day: None

Year of creation: 1988

Owner: José Antonio Sayago Rodríguez

Manager: José Antonio Sayago Rodríguez

Head waiter: Moises Sayago Pajuelo

Head chef: Isabel Pajuelo Palma

Address: Confraria St. Elm, 8-10 08301 Mataró

Telephone: 93 790 69 78

Type de cuisine: A l'ancienne, Braisé, Tapas

Prix moyen: 10 €

Jour de congé: Aucun

Année d'ouverture: 1988

Propriétaire: José Antonio Sayago Rodríguez

Directeur/trice: José Antonio Sayago Rodríguez

Chef de salle: Moises Sayago Pajuelo

Chef de cuisine: Isabel Pajuelo Palma

Adresse: Confraria St. Elm, 8-10 08301 Mataró

Téléphone: 93 790 69 78



SANGIOVESE

Tipus de cuina: Creativa

Preu mitjà: 32-46 €

Dia de descans: Diumenge nit i dilluns

Any de creació: 2005

Propietari/a: Joan Arriaza i Pepi Sánchez

Director/a: Joan Arriaza

Cap de sala: Joan Arriaza

Cap de cuina: Pepi Sánchez

Reconeixements: Guia Michelin tres forquilles,

Guia Campsa Recomenats

Adreça: St. Josep, 31 08302 Mataró

Telèfon: 93 741 02 67 Fax: 93 741 02 67

Web: www.sangioveserestaurant.com

E-mail: info@sangioveserestaurant.com

Tipo de cocina: Creativa

Precio medio: 32-46 €

Día de descanso: Domingo noche y lunes

Año de creación: 2005

Propietario/a: Joan Arriaza y Pepi Sánchez

Director/a: Joan Arriaza

Jefe de sala: Joan Arriaza

Jefe de cocina: Pepi Sánchez

Reconocimientos: Guia Michelin tres tenedores,

Guia Campsa Recomendados

Dirección: St. Josep, 31 08302 Mataró

Teléfono: 93 741 02 67 Fax: 93 741 02 67

Web: www.sangioveserestaurant.com

E-mail: info@sangioveserestaurant.com

Type of food: Creative cuisine

Average price: 32-46 €

Rest day: Sunday night and monday

Year of creation: 2005

Owner: Joan Arriaza and Pepi Sánchez

Manager: Joan Arriaza

Head waiter: Joan Arriaza

Head chef: Pepi Sánchez

Recognitions: Michelin Guide, three-star Restaurant

(3 forks), recommended in Campsa Guide

Address: St. Josep, 31 08302 Mataró

Telephone: 93 741 02 67 Fax: 93 741 02 67

Web: www.sangioveserestaurant.com

E-mail: info@sangioveserestaurant.com

Type de cuisine: Créative

Prix moyen: 32-46 €

Jour de congé: Dimanche soir et lundi

Année d'ouverture: 2005

Propriétaire: Joan Arriaza et Pepi Sánchez

Directeur/trice: Joan Arriaza

Chef de salle: Joan Arriaza

Chef de cuisine: Pepi Sánchez

Reconnaisances: Guide Michelin, trois fourchettes,

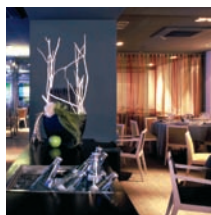
recommandé par le Guide Campsa

Adresse: St. Josep, 31 08302 Mataró

Téléphone: 93 741 02 67 Fax: 93 741 02 67

Adresse Web: www.sangioveserestaurant.com

E-mail: info@sangioveserestaurant.com



TAVERNA ATZUCAC

Tipus de cuina: Mediterrània

Preu mitjà: 6-9 €

Dia de descans: Dilluns tarda

Any de creació: 1998

Propietari/a: Cooperativa Pica-Tapa

Director/a: Cristina Collado

Cap de sala: Montse Collado

Cap de cuina: Oriol Montserrat

Adreça: Carreró, 31 baix (Plaça Ajuntament)

08301 Mataró

Telèfon: 626 26 97 31

Web: www.atzucac.net

Tipo de cocina: Mediterranea

Precio medio: 6-9 €

Día de descanso: Lunes tarde

Año de creación: 1998

Propietario/a: Cooperativa Pica-Tapa

Director/a: Cristina Collado

Jefe de sala: Montse Collado

Jefe de cocina: Oriol Montserrat

Dirección: Carreró, 31 baix (Plaza Ayuntamiento)

08301 Mataró

Teléfono: 626 26 97 31

Web: www.atzucac.net

Type of food: Mediterranean

Average price: 6-9 €

Rest day: Monday afternoon

Year of creation: 1998

Owner: Cooperativa Pica-Tapa

Manager: Cristina Collado

Head waiter: Montse Collado

Head chef: Oriol Montserrat

Address: Carreró, 31 baix (Ajuntament Square)

08301 Mataró

Telephone: 626 26 97 31

Web: www.atzucac.net

Type de cuisine: Méditerranéenne

Prix moyen: 6-9 €

Jour de congé: Lundi soir

Année d'ouverture: 1998

Propriétaire: Cooperativa Pica-Tapa

Directeur/trice: Cristina Collado

Chef de salle: Montse Collado

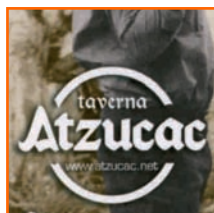
Chef de cuisine: Oriol Montserrat

Adresse: Carreró, 31 baix (Place Ajuntament)

08301 Mataró

Téléphone: 626 26 97 31

Adresse Web: www.atzucac.net



XOCOLATERIA MAYA

Tipus de cuina: Xocolateria
Preu mitjà: Promoció de 2'10 €
Dia de descans: Diumenge

Any de creació: Febrer 2004

Propietari/a: José Aviles Canovas

Director/a: José Aviles Canovas

Adreça: Nou, 23 08301 Mataró

Telèfon: 93 790 73 22

Tipo de cocina: Chocolatería
Precio medio: Promoción de 2'10 €
Día de descanso: Domingo

Año de creación: Febrero 2004

Propietario/a: José Aviles Canovas

Director/a: José Aviles Canovas

Dirección: Nou, 23 08301 Mataró

Teléfono: 93 790 73 22

Type of food: Chocolate shop
Average price: Promotion of 2'10 €
Rest day: Sunday

Year of creation: February 2004

Owner: José Aviles Canovas

Manager: José Aviles Canovas

Address: Nou, 23 08301 Mataró

Telephone: 93 790 73 22

Type de cuisine: Chocolaterie
Prix moyen: Promotion de 2'10 €
Jour de congé: Dimanche

Année d'ouverture: Février 2004

Propriétaire: José Aviles Canovas

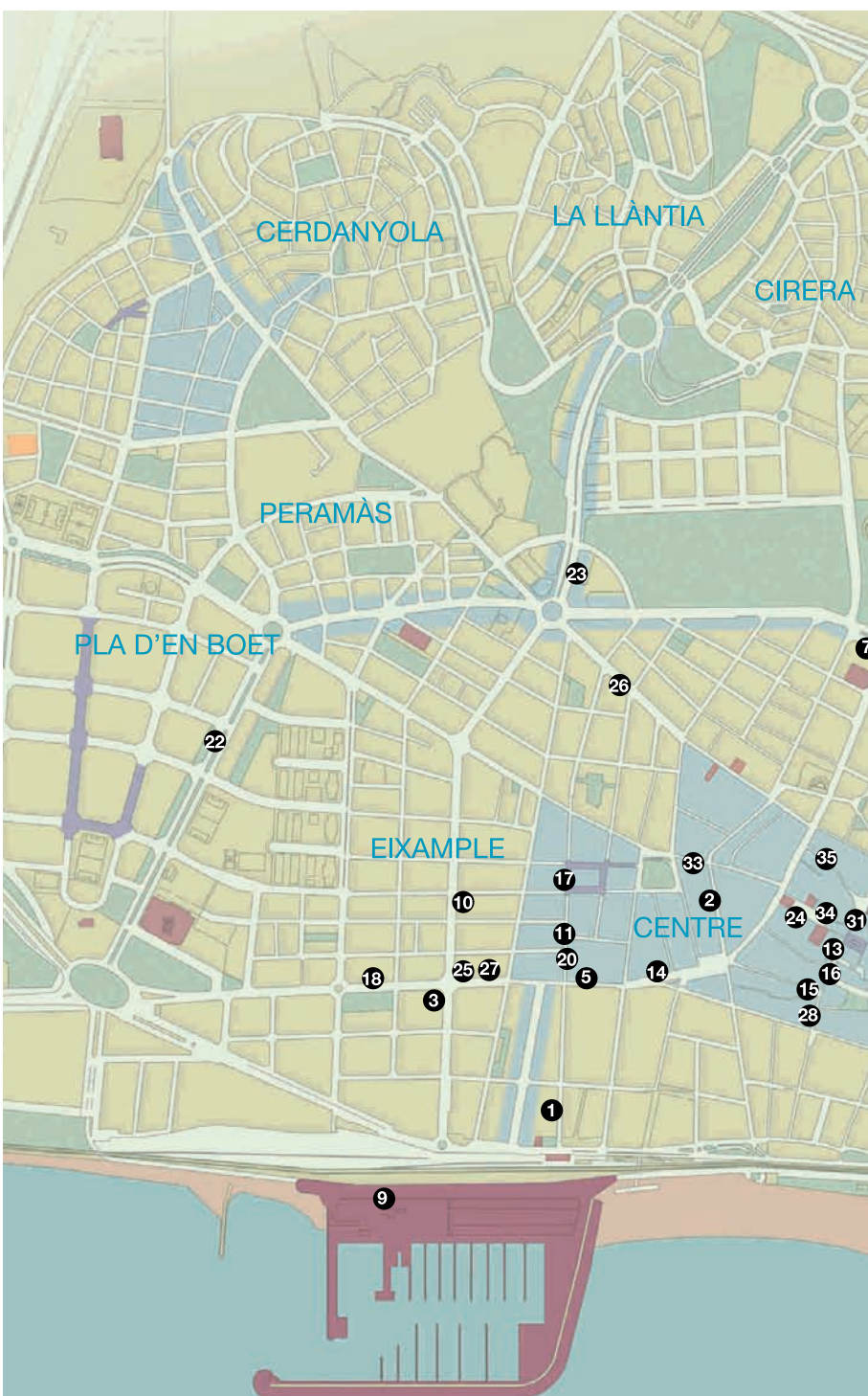
Directeur/trice: José Aviles Canovas

Adresse: Nou, 23 08301 Mataró

Téléphone: 93 790 73 22



7. Mataró: Mapa d'ubicació / Plano de ubicación / Plane of location / Un plan de situation



Restaurants Restaurantes Restaurants Restaurants



- 1- A la Turka
- 2- Antic Celler d'en Marc
- 3- Alvariño
- 4- Asador Alamo Braseria
- 5- Bar Europa
- 6- Bar Restuarant La Piscina
- 7- Bocca Restaurant
- 8- Can Bruguera
- 9- Can Costa
- 10- Casa Tina
- 11- Cava 86
- 12- Ca l'oliva
- 13- Coca de Mataró
- 14- El balcó de l'Iluro
- 15- El Cau Grillat
- 16- El Fanalet
- 17- El Mercat
- 18- Frankfurt, Cerveceria Ral
- 19- L'Harmonia
- 20- La Lluna
- 21- La Morera
- 22- Las Terrazas
- 23- La Troka
- 24- Lo Blanc
- 25- Mundial
- 26- New Boheme
- 27- Noventa y dos
- 28- Pizzeria Lluís
- 29- Racó d'en Margarit
- 30- Restaurant Fundació Laru
- 31- Restaurant Kazkabarra
- 32- Restaurant Moises
- 33- Sangiovese
- 34- Taverna Atzacac
- 35- Xocolateria Maya

TIPUS DE CUINA/ TIPO DE COCINA/ TYPE OF FOOD/ TYPE DE CUISINE

Argentina/Argentina

Argentina cuisine/Cuisine Argentina

Barrancos del Salado	Rda. President Irla, 28	93 741 64 16
El Rehenque	Ronda Alfons XII, 54	93 799 13 04
Malambo	Camí Ral, 538	93 798 90 18

Vasca/Basca/Basque/ Basque

Kaskabarra	El Carreró, 43	93 790 13 54
------------	----------------	--------------

Brasa/Parrilla/Grill/Braise

Alamo	Energia, 50	93 796 14 13
Bar Villanueva	Jaume I, 69	93 757 90 28
Braseria Ca la Rosa	Miquel Biada, 10	93 757 68 30
Braseria l'Allioli	Camí Ral, 314	93 796 23 58
El Trabucaire	Passeig Marítim, 7	93 741 02 56
L'Antic Celler d'en Marc	Muralla de Sant Llorenç, 14	93 741 03 58

Casolana/Casera/ Family/A l'ancienne

Auto d'ara	Passeig del Rengle, 5	93 798 57 55
Barralet	Don Magi de Vilallonga, 5	93 790 86 34
Braseria Ca la Rosa	Miquel Biada, 10	93 757 68 30
Ca l'Oliva	Veinat de Cirera, 29	93 798 66 50
Can Bruguera	Veinat del Valldex, 23	93 790 36 43
Can Pep	Sant Benet, 19	93 757 71 55
Casa Fermín	Pl. Gran, 6	93 790 58 07
Casa Tina	Rda. Alfons XII, 46	93 757 48 07
El Blinco	Muralla de Sant Llorenç, 22	610 273 164
El Menjador	Thos i Codina, 70	93 741 60 34
El Mercat	Cuba, 50	93 799 82 72
El Setrill	Ral, 576	93 757 48 86
Juca	Jaume Recoder, 9	93 757 76 22
La Bombeta	Ronda d'Alfons X El Savi, 50	93 790 30 03
L'harmonia	Cristina, 18	93 790 32 39
La Morera	Av. Del Maresme, 507	93 796 07 54
La Nova Riera	La Riera, 67	93 790 23 35
Laro	Sant Simó, 3	93 790 32 34
Las Terrazas	Av. President Companys, 63	93 757 93 04
Mac Dover	Riera, 17	93 790 19 31
Manduca	Av. Del Maresme, 271	93 790 52 05
Palau d'Esports	Passeig Carles Padrós, 12	93 798 76 10
Parking	Pl. de les Tereses, 10	93 796 17 03
Raïm	Barcelona, 18	93 790 15 23
Rosse	Pujol, 13	626 09 13 27
Sant Benet	Sant Benet, 61	93 799 04 33
Tasti	Jaume Balmes, 33	93 796 14 69
Toni 2	Alemanya, 14	93 757 42 17
Tot bo	Deu de Gener, 7	93 790 32 76

Cubana/Cubana/ Cuban cuisine/ Cuisine cubaine

Son de Cuba	Cuba, 55	687 44 31 34
-------------	----------	--------------

TIPUS DE CUINA/ TIPO DE COCINA/ TYPE OF FOOD/ TYPE DE CUISINE

D'Autor/De Autor/ Creative cuisine/ D'auteur

El Nou-Cents	El Torrent, 21	93 799 37 51
La Treva	Iluro, 50	93 756 90 84
Sangiovese	Sant Josep, 31	93 741 02 67
Uri	La Rambla, 40	93 755 18 01

De Mercat/De Mercado/ Market Food/ Cuisine de marché

Blue	Santa Marta, 37	93 755 21 74
Bocca	Pl. Espanya, 18	93 741 12 69
Bolboreta	Port Mataró, 12	93 755 15 95
Ca l'Iberia	Rda. O'Donnell, 27	93 757 98 03
Can Manel	Prat de la Riba, 14	93 790 68 18
Can Manolo	Pepeta Moreu, 10	93 798 28 92
Can Xavi	Santa Teresa, 41	93 790 32 97
Diego Torres Valero e Hijos	Nàpols, 31	93 757 01 20
El balcó de l'Iluro	La Rambla, 14	93 790 32 08
El Cau Grillat	Bda. De les Escaletes, 2	93 741 04 74
El Graó	Sant Cristòfor, 18	93 790 72 11
Flor de Cera	Sant Bonaventura, 26	93 790 52 02
Issac	Camí de la Geganta, 25	93 799 49 52
La Nova Daxana	Jaume Balmes, 33	93 790 38 05
La Nova Rosaleda	Altafulla, 39	93 799 43 21
La Taverneta del Pollastre	Camí Ral, 504	93 757 98 92
New Boheme	Jaume Isern, 55	93 756 92 61
Restaurant l'Arquera	Av. Del Maresme, 28	93 757 82 43

Equatoriana/ Ecuatoriana/ Ecuadorian Cuisine/ Cuisine équatorienne

El Típic	Nou de les caputxines, 10	93 790 64 47
----------	---------------------------	--------------

Gofres/Gofres/Waffles/ Gaufres

La Gofreria	Sant Josep, 4	93 790 74 17
-------------	---------------	--------------

Italiana/Italiana/Italian/ Italienne

Arcimboldo	Sant Francesc d'Assís, 17	93 790 66 58
Breakfast	La Riera, 171	93 798 94 85
Can Miquelet	Coma, 36	93 790 26 48
Caminetto	Camí Ral, 407	93 796 17 28
Eccoli Qua	Lepanto, 6	93 796 17 11
El Fanalet	Sant Cristòfor, 15	93 790 78 42
Il Monastero	Port Mataró, 23	93 741 91 49
La Bella Marina	Alemanya, 38	93 758 95 90
La Lluna	Cuba, 92	93 757 74 11
La Pentola	Pujol, 27	93 790 26 10
La Piazza	Barcelona, 55	93 790 87 88
La Tagliatelle	Camí Ral, 594	93 741 61 94
La Tavola	Na Pau, 5	93 790 62 90
Mezzaluna	Sant Joaquim, 60	93 799 34 98
Pasta City	Estrasburg, 5 (Mataró Parc)	93 756 92 12



8. Directori / Directorio / Directory / Carnet d'adresses

TIPUS DE CUINA/ TIPO DE COCINA/ TYPE OF FOOD/ TYPE DE CUISINE

Pastafiore	Estrasburg, 5 (Mataró Parc)	93 799 22 86
Piazza Italia	Via Europa, 45	93 758 81 98
Pizzeria Lluís	Bda. De les Escaletes, 10	93 796 29 68

Japonesa/ Japonesa/ Japanese cuisine/ Cuisine japonaise

Nishiki	Joan Fuster, 2	93 758 68 37
Tokyo To	Camí Ral, 600	93 758 88 86
Yuan Lu	Ronda Alfons XII, 102	93 757 30 41

Mediterrània/ Mediterranea/ Mediterranean/ Méditerranéenne

Al Punt de Sal	Lepanto, 25	93 796 24 54
Atzacac	El Carreró, 31	626 26 97 31
Aurum	Callao s/n (part alta)	93 796 48 04
Can Serra	Passeig Rocafonda, 49	93 790 47 33
El Racó de Jabugo	La Rambla, 20	93 796 07 96
La Piscina	Passeig del Callao, s/n	93 796 28 06
La Troka	Via Europa, 26	93 798 99 95
Racó dels Cavallers	Montserrat, 43	93 790 48 69
Sentits	Cuba, 30	93 758 62 49

Menjar fred/ Comida fría/ Cold food/ Repas froide

El Tast de Nit	Alemanya, 33	93 757 33 02
----------------	--------------	--------------

Menjar ràpid/ Comida ràpida/ Fast food/ Cuisine rapide

Birrateka	Av. Maresme, 347	93 790 41 45
Cava 86	Cuba, 86	93 798 04 86
Can Isi	Cooperativa, 1	93 737 44 71
El Bon Ambient	Camí Ral, 283	93 796 43 50
Frankfurt, Cervceria Ral	Ral, 558	93 756 93 34
Granja Sant Josep	Sant Josep, 42	93 796 00 76
Lo Blanc	Palau, 12	93 741 00 04
McDonalds	Consol Nogueras, 13	93 757 13 03
Noventa y Dos	Camí Ral, 536	93 757 08 77
Parc Vell	Pl. Espanya, 19	93 799 93 88
Pata Negra	Pl. Tereses, 12	93 741 00 84
Pa Torrat	El Torrent, 56	93 757 65 93
Racó d'en Badó	Ronda Cervantes, 59	93 790 32 63
Shawarma	Port Mataró, 8	93 790 70 68
Vistamar	Av. del Maresme, 309	93 790 32 43

Mexicà/ Mexicana Mexican cuisine/ Cuisine mexicana

Cantina Mariachi	Estrasburg, 5 (Mataró Parc)	93 758 80 05
Salsa Tropicana	Iluro, 2	93 798 81 26
Santa Clara	Jaume Isern, 63	93 757 92 31

Tapes/Tapas/Tapas/ Tapas

Alsus 2	Ronda Cervantes, 41	93 796 49 18
---------	---------------------	--------------

TIPUS DE CUINA/ TIPO DE COCINA/ TYPE OF FOOD/ TYPE DE CUISINE

As de Tapes	D'en Xammar, 5	93 790 32 40
Auto d'ara	Passeig del Rengle, 5	93 798 57 55
Bar Europa	Camí Ral, 466	93 790 32 19
Cafè La Muralla	Hospital, 8	93 796 38 12
Can Manolo	Lepanto, 20	93 796 08 43
Coca de Mataró	Sant Cristòfor, 12	93 790 92 44
El Pirata	Port Mataró, 4	93 796 41 94
La Momerota	d'Argentona, 24	93 757 01 35
Las Terrazas	Av. President Companys, 63	93 757 93 04
Les Tapes de Ca l'Ortega	Pacheco, 107	93 790 75 46
Moises	Confraria de Sant Elm, 10	93 790 69 78
Racó d'en Margarit	Passeig del Callao, 15	93 790 66 78
Tabernacle	Palau, 35	663 424 801
Tex-Mex/ Tex Mex/ Tex-Mex Cuisine/ Cuisine Tex-Mex		
Cactus	Nou, 20	93 790 13 89
Turca/Turca/ Turkish Cuisine/ Cuisine Turque		
A la Turka	Xurruca, 74	93 757 92 80
Peix i Marisc/ Pescado y Marisco/ Fish and seafood/ Poisson et fruits de mer		
Alvariño	Ronda Barcelo, 2	93 757 51 93
Bar Villanueva	Jaume I, 69	93 757 90 28
Cambados	Passeig Callao, 14	93 790 81 17
Can Costa	Passeig Marítim, 7	93 790 78 83
Can Dimas	Passeig Marítim, 152	93 790 32 09
Can Rosendo	Passeig Marítim, 250	93 790 76 13
La Marina	Passeig Callao	93 790 18 42
Marisqueria Catalunya	Pl. Catalunya, 10	93 796 40 38
Mundial	Camí Ral, 546	93 798 15 97
Norai	Passeig Marítim, 7	93 790 75 65
Toni 3	Port Mataró, 17	93 790 24 17
Xina/ China/ Chinese Cuisine/ Cuisine Chinoise		
Cielo Azul	Pujol, 10	93 790 43 67
China Town	Camí Ral, 492	93 757 49 92
Grande Mundo	Rda, Mossen Jacint Verdager, 41	93 757 94 22
Gran Siglo	Camí Ral, 619	93 758 60 31
Melama	Ronda O'Donnell, 36	93 757 46 34
Sheng	Via Europa, 45	93 799 91 15
Oriental	Ronda d'Alfons X El Savi, 19	93 758 82 20
Xiong Mao	Ronda Barceló, 39	93 757 80 96
Vegetarià/ Vegetariano Vegetarian food / Cuisine Végétarienne		
La Cuina del Cel	Sant Francesc d'Assís, 7	93 796 25 12
Xocolateria/ Chokolateria Chocolate shop/Chocolaterie		
Xocolateria Maya	Nou, 23	93 790 73 22



9. Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i el Maresme



QUI SOM?

Associació empresarial sense ànim de lucre.

Àmbits: restauració, allotjament, oci nocturn i empreses de serveis.

INFORMACIÓ

sectorial a través del butlletí, circulars i web de l'entitat.

Tel: 93.798.55.58 // Fax: 93 799 04 46

Web: www.gremihostaleria.com

E-Mail: info@gremihostaleria.com

SERVEIS

Assessorament legal per a la creació d'empreses. Assessorament per a la gestió de pimes.

Orientació professional. Consultoria fiscal, laboral i comptable. Assessorament convenis col·lectius. Auditoria de documentació i retolació oficial.

Alta o canvi de nom als departaments de la Generalitat corresponents.

Tramitacions de tot tipus de documentació oficial del sector.

Traducció de menús, cartes i llistes de preus. Confecció de llistes.

Confecció de cartes, instàncies, certificats, permisos, al·legacions, recursos...

Traspassos i vendes d'establiments.

ESCOLA DE RESTAURACIÓ I CAMBRERIA DE MATARÓ

Homologada pels departaments de Treball, Sanitat i Interior.

Borsa de treball exclusiva per les empreses agremiades.

Borsa de treball a l'abast de tots els treballadors del sector.

Tipologia de la Formació. Cursos:

Certificat en Higiene Alimentària per a Manipuladors d'Aliments.

Cursos per a l'Habilitació de Controladors d'Accés i Porters.

Cursets dels Contractes de Formació.

Programes de garantia social. (PGS) (PTT).

Formació Ocupacional. (FOC). Formació de reciclatge. (FR)

Forcem. Pirmí.

Cursos a mida per a empreses.

CONVENIS AMB EMPRESES

(Avantatges, descomptes i ràpels de consum)

MAKRO BADALONA: Matèries primes de l'Hostaleria i la Restauració.

Cash & Carry ANMA SA: Matèries primeres de l'Hostaleria i la Restauració.

HOSTELMAR: Venda de maquinària d'Hostaleria i Servei tècnic.

EL MARINO: Roba industrial del món de l'Hostaleria.

CETEMMSA: Serveis informàtics i formació empresarial.

BITLONIA: Creació de pàgines web. Manteniment i assessorament d'Internet.

ASSESSORIA FLAQUER: Serveis fiscals, laborals i comptables.

CAVISA: Serveis mediambientals. Recollida d'olis de fregir.

QUIMIHOTELCO: Productes de neteja i procés d'implantació de APCC.

MAPFRE: Serveis financers i assegurances.

MARTHE: Lloguer de vehicles industrials i turismes.

DISTRIBUCIONS ARAL: Vins i Caves. Cerveses d'importació.

AIGUA SANT ANIOL: Aigües minerals.



9. Gremio de Hostelería y Turismo de Mataró y el Maresme



QUIENES SOMOS?

Asociación empresarial sin ánimo de lucro. Ámbitos: Restauración, alojamiento, ocio nocturno y empresas de servicios.

INFORMACIÓN

Información sectorial a través de Boletín, Circulares y Web de la entidad.

Tel: 93.798.55.58 // Fax: 93.799.04.46

Web: www.gremihostaleria.com

E-Mail: info@gremihostaleria.com

SERVICIOS

Asesoramiento legal para la creación de empresas. Asesoramiento para la gestión de pymes.

Orientación profesional. Consultoría fiscal, laboral y contable. Asesoramiento convenios colectivos. Auditoría de documentación y Rotulación oficial.

Alta o cambio de nombre a los Departamentos de la Generalitat correspondientes.

Tramitaciones de todo tipo de documentación oficial del sector. Traducción de menús, cartas y listas de precios. Confección de listas.

Confección de cartas, instancias, certificados, permisos, alegaciones, recursos ...

Traspasos y ventas de establecimientos

ESCUELA DE RESTAURACIÓN Y CAMBRERÍA DE MATARÓ

Homologada por los Departamentos de Trabajo, Sanidad y Interior. Bolsa de trabajo exclusiva para las empresas agremiadas. Bolsa de trabajo a disposición de todos los trabajadores del sector.

Tipología de la Formación. Cursos:

Certificado en Higiene Alimentaria para Manipuladores de Alimentos.

Cursos para la preparación de Controladores de Accesos y Porteros.

Cursillos de los Contratos de Formación.

Programas de garantía social. (PGS) (PTT).

Formación Ocupacional. (FOC). Formación de reciclaje. (FR)

Forcem. Pirmí.

Cursos a medida para empresas.

CONVENIOS CON EMPRESAS

MAKRO BADALONA: Materias primas de Hostelería y Restauración.

Cash & Carry ANMA SA: Materias primas de Hostelería y Restauración.

HOSTELMAR: Venta de maquinaria de Hostelería y Servicio técnico.

EL MARINO: Ropa industrial del mundo de la Hostelería.

CETEMMSA: Servicios informáticos y formación empresarial.

BITLONIA: Creación de páginas web. Mantenimiento y asesoramiento de Internet.

ASSESSORIA FLAQUER: Servicios fiscales, laborales y contables.

CAVISA: Servicios medioambientales. Recogida de aceites de freír.

QUIMIHOTELCO: Productos de limpieza y proceso de implantación de APCC.

MAPFRE: Servicios financieros y seguros.

MARTHE: Alquiler de vehículos industriales y turismos.

DISTRIBUCIONS ARAL: Vinos y Cavas. Cervezas de importación.



Mataró, ciutat de cuina mediterrània

L'àmplia i qualitativa oferta gastronòmica i de restauració existent a la nostra ciutat converteix Mataró en un bon referent de la cuina mediterrània, rica, de gustos suaus i contrastats i amb productes de qualitat de la terra i del mar que combinats, fan de la gastronomia un dels atractius de la nostra oferta turística.

Mataró té un potencial culinari que, juntament amb la seva oferta patrimonial i cultural, el seu front marítim i la seva àmplia oferta comercial, entre d'altres elements de la ciutat, ha d'impulsar-se com el pol d'atracció de visitants que és.

Per això neix aquesta guia, fruit de l'aposta de Mataró pel binomi turisme – gastronomia en el marc del **Pla d'actuació per a la promoció de la ciutat** amb l'objectiu de consolidar-se com una ciutat amb una oferta gastronòmica variada i de qualitat pròpia d'una ciutat mediterrània.

FRANCISCO HERRERA, 70
08310 MATARÓ
Telf.: 93 758 21 31
Fax: 93 758 21 36
impem@ajmataro.cat



OFICINA DE TURISME DE MATARÓ
OFICINA DE TURISMO DE MATARÓ
MATARÓ TOURIST OFFICE
OFFICE DE TOURISME DE MATARÓ

La Riera, 48

08301 MATARÓ

Telf.: +34 93 758 26 98

Fax: +34 93 758 21 36

www.mataro.cat

turisme@ajmataro.cat



Ajuntament de Mataró
Institut Municipal
de Promoció Econòmica



Mataró, ciutat
mediterrània



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Servei d'Ocupació de Catalunya

UNIÓ EUROPEA

Fons Social Europeu

