



Gaudeix de les XXV Jornades  
**del Bacallà**  
a Pineda de Mar  
del 17 al 25 de març

#tastapineda



# Gaudeix de les XXV Jornades del Bacallà a Pineda de Mar

## DOMÈSTIC - RESTAURANT MARISQUERIA

Passeig d'Europa, 2 Tel. 93 766 40 89

Bacallà gratinat amb muselina d'all, sobre llit d'espínacs 16,90€

Bacallà a la llauna 16,90 €

## RESTAURANT DIAGONAL

Av. Ntra. Sra. de Montserrat, 19 Tel. 93 767 15 02

Amanida de bacallà i calçots amb Romesco 7,50 €

Canelons de bacallà i carxofes 8,50 €

Lloms de bacallà amb salsa verda, favetes i cloïsses 14,85 €

## RESTAURANT TAPA MARA

Carrer Ciutadans, 18 Tel. 625 43 59 94

Bacallà a la llauna amb mongetes 11,50 €

## RESTAURANT PURA BRASA

Ctra. N-II km. 671,6 Tel. 93 767 15 68

Morro de bacallà salvatge d'Islàndia a la brasa amb mongetes del ganxet 17,50 €

Morro de bacallà salvatge d'Islàndia a la catalana amb pinyons i panses 18,75 €

Morro de bacallà salvatge d'Islàndia a la brasa gratinat amb allioli 18,75 €

Morro de bacallà salvatge d'Islàndia a la brasa gratinat amb salsa romesco 18,75 €

Carpaccio de bacallà fumat amb pipes de carabassa, salsa tapenade i caviar d'oli 12,45 €

## RESTAURANT CAN FORMIGA

Carrer l'Església 104, Tel. 93 767 17 35

L'empedrat a l'estil de l'Albert (dintre del menú de 14 €)

Bacallà a la brasa a la crema de taronja (dintre del menú de 19,90 €)

Bacallà cuït a baixa cocció a la crema de gambes (dintre del menú de 30,50 €)

Bacallà confitat amb mel i mostassa (dintre del menú de 19,90 €)

# #TastaPineda