

GUIA

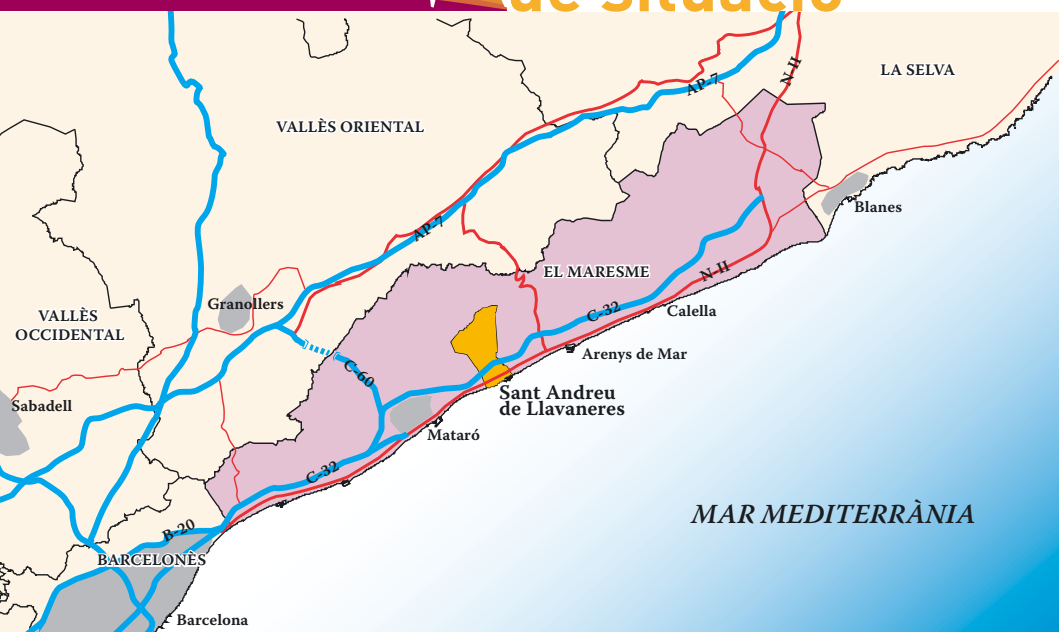
GASTRONÓMICA



Sant Andreu de Llavaneres  
el Maresme



# Plànol de situació



## Edita

Ajuntament de Sant Andreu de Llavanes / Juliol, 2008

## Coordinació

-Regidoria de Promoció Econòmica, Comerç i Turisme  
-Equip de Centredigital

## Disseny

Departament de disseny gràfic de Centredigital  
Tel. 93 793 02 63

## Fotografia

-Buch fotografia / Tel. 93 792 60 46  
www.buchfotografia.com  
-Marc Vidal/ Dep. Comunicació de l'Ajuntament de Sant Andreu de Llavanes

## Col·laboració

Georgina Coma

## Assessorament lingüístic

Acadèmia Blancafort  
Tel. 93 792 91 80  
llavaneres@blancafort.com

## Imprimeix

Impremta Gràfiques Llavanes  
Tel. 93 795 29 31  
alex@centredigital.com

## Gastronòmica

**Sant Andreu de Llavaneres** ens ofereix la possibilitat de gaudir de la tranquil·litat d'una població propera a Barcelona. D'entre els seus atractius, cal destacar-ne el paisatge de mar i muntanya, els interessants edificis històrics i la possibilitat de practicar múltiples esports a l'aire lliure.

La variada oferta de lleure es complementa amb l'oportunitat de fruit d'un bon àpat en els nombrosos i acollidors restaurants de què disposa el nostre municipi. Aquest ampli ventall gastronòmic és, en la majoria dels casos, fruit de molts anys de tradició i d'esforç. L'existència d'uns productes autòctons d'alta qualitat fa que la cuina que ofereixen els nostres restaurants tingui un atractiu especial i uns plats amb identitat pròpia.



Els pèsols de Llavaneres, amb la seva inigualable dolçor, són un producte conegut arreu del país. Tots els restaurants de Llavaneres ofereixen, amb l'esclat de la primavera, els deliciosos pèsols ofegats amb botifarra blanca i negra, un plat que les nostres àvies cuinaven a casa, i que, gràcies a la Petra, cuinera del poble que als anys quaranta els oferia al seu restaurant, es van fer famosos fins i tot fora de les nostres fronteres. Des de fa uns quants anys se celebra la Festa del Pèsol en la qual, entre diversos actes festius, es poden comprar pèsols i tots els productes necessaris per a cuinar-los, a més de poder degustar una mostra dels pèsols ofegats que presenta cadascun dels restaurants de la població.

Un altre producte típic de la nostra vila és la coca de Llavaneres, unes exquisides postres de pasta de full farcida de crema, que es pot trobar tot l'any a les pastisseries i als restaurants.

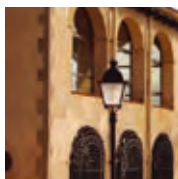
Per Sant Andreu, la nostra festa major d'hivern, trobem a la majoria de llars i restaurants les pomes farcides. És un plat tradicional d'algunes poblacions de la comarca des de fa molts anys, basat en pomes farcides de carn i cuites al forn. Qui les vulgui degustar també ho pot fer a la Promoció de Productes Típics de Llavaneres que es fa cada any a finals de novembre.

*Veniv a Sant Andreu de Llavaneres i savdiv-ne!*

## Gastronómica

**Sant Andreu de Llavaneres** nos ofrece la posibilidad de disfrutar de la tranquilidad de una población cercana a Barcelona. Entre sus atractivos cabe destacar el paisaje de mar y montaña, los interesantes edificios históricos y la posibilidad de practicar múltiples deportes al aire libre.

La variada oferta de ocio se complementa con la oportunidad de gozar de una buena comida en los numerosos y acogedores restaurantes de que dispone nuestro municipio. Esta amplia propuesta gastronómica es, en la mayoría de casos, fruto de muchos años de tradición y esfuerzo. La existencia de productos autóctonos de alta calidad hace que la cocina que ofrecen nuestros restaurantes tenga un atractivo especial y unos platos con identidad propia.



Los guisantes de Llavaneres, con su inigualable dulzor, son un producto conocido en todo el país. Los restaurantes de Llavaneres ofrecen, con la llegada de la primavera, los deliciosos guisantes estofados con butifarra blanca y negra, un plato que nuestras abuelas cocinaban en casa, y que, gracias a Petra, una cocinera que en los años cuarenta los ofrecía en su restaurante, se hicieron famosos incluso fuera de nuestras fronteras. Desde hace unos cuantos años se celebra la Fiesta del Guisante, donde entre diversos actos festivos, se pueden comprar guisantes y todos los productos necesarios para cocinarlos, además de poder degustar una muestra de los guisantes estofados que presenta cada uno de los restaurantes de la población.

Otro producto típico de nuestra villa es la “coca de Llavaneres”, unos exquisitos postres de hojaldre relleno de crema, que se puede encontrar a lo largo de todo el año en las pastelerías y en los restaurantes.

En San Andrés, nuestra fiesta mayor de invierno, en la mayoría de hogares y restaurantes encontramos las manzanas rellenas. Es un plato tradicional de algunas poblaciones de la comarca desde hace muchos años, basado en rellenar las manzanas de carne y cocerlas al horno. Quien las quiera degustar también puede hacerlo en la Promoción de Productos Típicos de Llavaneres que se celebra cada año a finales de noviembre.

*Venid a Sant Andreu de Llavaneres y disfrutadlo!*

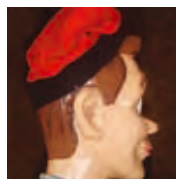
## Gastronomical

**Sant Andreu de Llanereres** provides the visitor the possibility to enjoy the tranquillity of a sea town near Barcelona. Among its outstanding attractions are the countryside and seaside landscape, some interesting historical buildings and the chance to practice multiple outdoor sports.

The varied choice of leisure activities is complemented by the opportunity to enjoy a good meal at the many cosy restaurants in town. This wide gastronomic range is, in most cases, the result of many years of tradition and effort. The existence of top-quality autochthonous products gives a very special appeal to the cuisine offered by our restaurants, some of our local dishes even have their own identity.

The peas from Llanereres, with their unique sweetness, are a product known countrywide. With the arrival of spring, all the restaurants in Llanereres offer the delicious peas simmered with dry sausage and black pudding, a dish typically cooked by our grandmothers at home. This dish, thanks to a village cook called Petra and her restaurant, was famous in the forties even beyond our borders. In recent years the 'Festa del Pèsol' is celebrated and, among the many different festive events, one can buy peas and all the toppings necessary to cook them, as well as taste a sample of the simmered peas prepared by each of the town's restaurants.

Another typical product of our town is the 'Coca de Llanereres', an exquisite dessert consisting of cream stuffed puff-pastry, which can be tasted throughout the year in the patisseries and restaurants. For Saint Andrew feast, our major winter holiday, we find the stuffed apples in most homes and restaurants. This is a traditional dish for some towns in the region for many years, based on meat stuffed apples oven baked. If you want to taste them you can also go to the Promoció de Productes Típics de Llanereres (Promotion of Typical Llanereres Products) which takes place every year at the end of November.



*Come to Sant Andreu de Llanereres and enjoy!*

- A** Ajuntament
- B** Ca l'Alfaro
- C** Policia Local
- D** Can Caralt
- E** Estació Renfe



## Situació restaurants

- 1 Centro Ecuestre de Llanerres
- 2 Mas Nadal
- 3 Ca la Pilar
- 4 Ca l'Arturo
- 5 Can Blidu
- 6 Masia Graupera
- 7 La Panificadora
- 8 El Picarol
- 9 La Brasa 48
- 10 Dalt Vila
- 11 El Casal de Llanerres
- 12 Bar La Lluna
- 13 Sanç Restaurant
- 14 El Celler
- 15 Handicap
- 16 Nostrum
- 17 La Masia Bartrés
- 18 Vil·la Minerva
- 19 Can Pere Joan
- 20 Granja Minerva
- 21 Castell de Mar
- 22 Las Palmeras
- 23 Pins Mar
- 24 Metumbo
- 25 Can Jaume  
El Racó del Navegant  
Il Porto  
La Taverna del Port  
Can Mario  
Club Nàutic el Balís  
Blue Finn Sushi  
El Italiano
- 26 Patisserie-Forn Alsina
- 27 Forn Sant Andreu
- 28 Patisserie-Forn Sala
- 29 Forn Sant Pere
- 30 Patisserie Sala Vives
- 31 Patisserie-Forn Sala





**Els fogons dels restaurants de  
Llavaneres s'encenen per servir-te  
cuina casolana i moderna...**

**Los fogones de los restaurantes  
de Llavaneres se encienden para  
servirte cocina casera y moderna...**

*The burners of Llavaneres'  
restaurants are on to serve you  
home-made and modern cuisine...*



## Restaurant Centro Ecuestre de Llavaneres

Tel. 937 927 777

Camí Can Cabot de Munt s/n

e-mail: info@centroecuestrellavaneres.com

web: www.centroecuestrellavaneres.com



Cuina tradicional, especialitzada en banquetes

Zona ajardinada

Festa setmanal: dilluns

Preu mitjà: 90 €

**Cocina tradicional, especializada en banquetes**

**Zona con jardín**

**Fiesta semanal: lunes**

**Precio medio: 90 €**

*Traditional cuisine, specialises in banquets*

*Garden area*

*Mondays closed*

*Average cost per head: 90 €*

## Restaurant Mas Nadal

Tel. 937 927 244

Veïnat Avall, 8

e-mail: masnadal@terra.es

web: www.masnadal.com



Cuina internacional i de mercat

Hi ha terrassa

Festa setmanal: dimarts - diumenges nit

Preu mitjà: entre 30 € i 35 €

S'accepten targetes de crèdit

**Cocina internacional y de mercado  
Con terraza**

**Fiesta semanal: martes - domingo noche**

**Precio medio: entre 30 € y 35 €**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*International market-fresh cuisine  
Terrace*

*Tuesdays & Sundays night closed*

*Average cost per head: between 30 € and 35 €*

*Credit cards accepted*



## Bar-Restaurant

# Ca la Pilar

Tel. 937 952 517

Pg. Joaquim Matas, 51



Menú diari - Carta  
Hi ha terrassa  
Festa setmanal: diumenge  
Preu mitjà: menú 10 € / carta 20 €  
Comandes i servei a domicili  
S'accepten targetes de crèdit

**Menú diario - Carta**  
**Con terraza**  
**Fiesta semanal: domingo**  
**Precio medio: menú 10 € / carta 20 €**  
**Pedidos y servicio a domicilio**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Home-made cooking - daily menu*  
*Terrace*  
*Sundays closed*  
*Average price per head: menu 10 € / a la carte 20 €*  
*Takeout orders - Home delivery*  
*Credit cards accepted*



## Bar-Restaurant

# Ca l'Arturo

Tel. 937 927 075

Pg. Jaume Brutau, 38

e-mail: treko4@wanadoo.es



Cuina casolana - menú diari  
Hi ha terrassa  
Festa setmanal: diumenge  
Preu mitjà: 10 €  
S'accepten targetes de crèdit

**Cocina casera - menú diari**  
**Con terraza**  
**Fiesta semanal: domingo**  
**Precio medio: 10 €**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Home-made cooking - daily menu*  
*Terrace*  
*Sundays closed*  
*Average cost per head: 10 €*  
*Credit cards accepted*



## Bar-Restaurant

# Can Blidu

Tel. 937 952 641

Pg. Joaquim Matas, 31-33



Cuina diària - menú  
Festa setmanal: diumenge  
Preu mitjà: 9 €  
S'accepten targetes de crèdit

**Cocina diària - menú**  
**Fiesta semanal: domingo**  
**Precio medio: 9 €**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Daily menu*  
*Sundays closed*  
*Average cost per head: 9 €*  
*Credit cards accepted*

## Restaurant

# Masia Graupera

Tel. 937 926 447

Pg. de les Monges, 48-50

e-mail: [info@grauperaconcept.com](mailto:info@grauperaconcept.com)

web: [www.grauperaconcept.com](http://www.grauperaconcept.com)



Cuina mediterrània, elaborada i cuidada  
Hi ha terrassa  
Obert tot l'any  
Preu mitjà: 35 €  
S'accepten targetes de crèdit

**Cocina mediterránea, elaborada y cuidada**  
**Con terraza**  
**Abierto todo el año**  
**Precio medio: 35 €**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Carefully elaborated Mediterranean cuisine*  
*Terrace*  
*Open all year*  
*Average cost per head: 35 €*  
*Credit cards accepted*



Restaurant

# La Panificadora

Tel. 937 928 085

C/Doctor, 17, bxs.

e-mail: lapani2005@hotmail.com



Carns a la brasa, pizzas, amanides i cuina de mercat

Festa setmanal: dimarts

Preu mitjà: entre 12 € i 15 €

Servei a domicili i per endur

S'accepten targetes de crèdit

**Carnes a la brasa, pizzas, ensaladas y cocina de mercado**

**Fiesta semanal: martes**

**Precio medio: entre 12 € y 15 €**

**Servicio a domicilio y para llevar**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Grilled meat, pizzas, salads and market-fresh cuisine*

*Tuesdays closed*

*Average cost per head: between 12 € and 15 €*

*Home delivery & Take away*

*Credit cards accepted*



Bar-Restaurant

# El Picarol

Tel. 937 926 167

C/ de Munt, 21

e-mail: elpicarol@telefonica.net



Pizzeria

Hi ha terrassa

Festa setmanal: dilluns tarda

Preu mitjà: 11 €

**Pizzeria**

**Con terraza**

**Fiesta semanal: lunes tarde**

**Precio medio: 11 €**

*Pizzeria*

*Terrace*

*Monday afternoons closed*

*Average cost per head: 11 €*



## Bar-Restaurant

# La Brasa 48

Tel. 937 926 419

C/ de Munt, 48



Carn a la brasa - menú diari  
Festa setmanal: dilluns  
Preu mitjà: 12€  
Comandes  
S'accepten targetes de crèdit

**Carne a la brasa - menú diario**  
**Fiesta semanal: lunes**  
**Precio medio: 12€**  
**Pedidos**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Grilled meat - Daily menu*  
*Mondays closed*  
*Average cost per head: 12 €*  
*Orders*  
*Credit cards accepted*



## Restaurant

# Dalt Vila

Tel. 937 926 656

C/ de l'Avall, 9



Cuina internacional i de mercat  
Festa setmanal: dilluns nit i dimarts  
Menú diari: 12,50+IVA  
S'accepten targetes de crèdit

**Cocina internacional y de mercado**  
**Fiesta semanal: lunes noche y martes**  
**Menú diario: 12,50+IVA**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*International market-fresh cuisine*  
*Mondays night and Tuesdays closed*  
*Daily menu: 12,50+VAT*  
*Credit cards accepted*



Bar-Restaurant  
**El Casal  
de Llavaneres**

Tel. 937 926 911

Avda. Catalunya, 56



Especialitat en degustació de carns de bou / Peix

Menú diari - Cap de setmana

Obert tot l'any de 8 a 24h

Menú diari: 8,50 € / Menú cap de setmana:

12,75 € / Menú degustació: 18 €

Comandes / S'accepten targetes de crèdit

**Especialidad en degustación de carne de  
buey/Pescados**

**Menú diario - Fin de semana**

**Menú diario: 8,50 € / Menú fin de semana:**

**12,75 € / Menú degustación: 18 €**

**Pedidos / Se aceptan tarjetas de crédito**

*Specialty in tasting of ox meat / Fish*

*Daily and weekend menus*

*Daily menu: 8,50 € / Weekend menu: 12,75 € /*

*Tasting menu: 18 €*

*Orders / Credit cards accepted*



Bar  
**La Lluna**

Tel. 937 929 562

C/ Sant Pere, 15



Cuina diària - menú

Festa setmanal: diumenge

Preu mitjà: 8 €

**Cocina diària - menú**

**Fiesta semanal: domingo**

**Precio medio: 8 €**

*Daily menu*

*Sundays closed*

*Average cost per head: 8 €*



## Restaurant

# Sanç Restaurant

Tel. 937 927 551

Avda. Catalunya, 63

www.vilaclaraarhotel.com

info@vilaclaraarhotel.com



Cuina diària - menú

Festa setmanal: dilluns i diumenge nit

Preu mitjà: entre 40 € i 45 €

S'accepten targetes de crèdit

**Cocina diària - menú**

**Fiesta semanal: lunes y domingo noche**

**Precio medio: entre 40 € y 45 €**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Daily menu*

*Sundays night & Mondays closed*

*Average cost per head: 40 - 45 €*

*Credit cards accepted*



## Bar - Degustació

# El Celler

Tel. 937 929 894

C/ Sant Joan, 11 - local

celler@hotmail.es



Embotits, vins, cava, cerveses

Horari: de 8 a 13.30h - de 17 a 21h

Dissabtes: de 9 a 14h - de 17.30 a 22h

Diumenges: de 11 a 15h

S'accepten targetes de crèdit

**Embutidos, vinos, cava, cervezas**

**Horario: de 8 a 13.30h - de 17 a 21h**

**Sábados: de 9 a 14h - de 17.30 a 22h**

**Domingos: de 11 a 15h**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Cured sausages, Iberic ham, cured cheese, wines, "cava", beers*

*Timetable: 8h - 13.30h and 17 - 21h*

*Saturdays: from 9 to 14h - from 17.30 to 22h*

*Sundays: from 11 to 15h*

*Credit cards accepted*





## Restaurant **Handicap**

Tel. 937 913 498

Ctra. BV-5031, Km 7

(entre St. Andreu de Llavaneres i St. Vicenç)



Cuina tradicional i de mercat

Hi ha terrassa

Festa setmanal: dilluns i diumenge nit

Juliol i agost obert cada nit

Preu mitjà: menú 14,90 € / carta 30 €

S'accepten targetes de crèdit

**Cocina tradicional y de mercado**

**Con terraza**

**Fiesta semanal: lunes y domingo noche**

**Julio y Agosto abierto todas las noches**

**Precio medio: menú 14,90 € / carta 30 €**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Traditional market-fresh cuisine*

*Terrace*

*Mondays and Sundays night closed*

*July and open August all the nights*

*Average cost per head: menu 14,90 € / a la*

*carte 30 €*

*Credit cards accepted*



## Restaurant **Nostrum**

Tel. 902 150 950 / 937 929 456

Cami de la Masia, 5 - Urb. l'Ametllareda

nostrum.llavaneres@gmail.com

www.tendanostrum.com



Cuina casolana - 100% natural

Fideuà, Arròs de muntanya, amanides...

Degustació al interior

Comandes / Terrassa

Obert diumenge i dilluns de 11h-16h

dimarts a dissabte de 11h-21h

**Cocina casera - 100% natural**

**Fideuà, Arroz de montaña, ensaladas...**

**Degustación en el interior**

**Pedidos / Terraza**

**Abierto domingo y lunes de 11h-16h**

**martes y sábado de 11h-21h**

*Home-made cuisine - natural 100%*

*"Fideuà", Mountain rice, salads...*

*Tasting inside*

*Orders / Terrace*

*Open Sunday and Monday 11h-16h*

*Tuesday and Saturday 11h-21h*



Bar-Restaurant

# La Masia Bartrés

Tel. 937 927 001

Passeig Bellaire, 48

e-mail: masia-bartres@mixmail.com



Cuina casolana i brasa  
Menú diari de dilluns a divendres  
Hi ha terrassa  
Obert cada dia  
Preu mitjà: menú 8 € / carta 20 €  
S'accepten targetes de crèdit

## Cocina casera y brasa

Menú diario de lunes a viernes

Con terraza

Abierto cada día

Precio medio: menú 8 € / carta 20 €

Se aceptan tarjetas de crédito

*Homemade cooking and grill*

*Daily menu from Mondays to Fridays*

*Terrace*

*Open every day*

*Average cost per head: menu 8 € / a la carte 20 €*

*Credit cards accepted*



Restaurant

# Vil-la Minerva

Tel. 937 926 104

Camí Pas del Pla, 3

web: www.vil-laminerva.com



Cuina especialitzada en casaments, banquets i convencions  
Servei de catering  
Amplis salons: de 20 fins a 400 persones  
Preu mitjà: a partir de 60 €

## Cocina especializada en bodas, banquetes y convenciones

Servicio de catering

Amplios salones: de 20 hasta 400 personas

Precio medio: a partir de 60 €

*Specialising in weddings, banquets and conventions*

*Catering service*

*Spacious rooms: seating from 20 to 400 people*

*Average cost per head: from 60 €*



## Bar - Restaurant

# Can Pere Joan

Tel. 937 926 790

Avda. Sant Andreu, 49



Arrossos i peix  
Festa setmanal: dimarts  
Preu: menú diari 10,50 € / carta 35 €  
Comandes  
S'accepten targetes de crèdit excepte  
American Express

**Arroces y pescado**  
**Fiesta semanal: martes**  
**Precio: menú diario 10,50 € / carta 35 €**  
**Pedidos**  
**Se aceptan tarjetas de crédito excepto**  
**American Express**

*Rice and fish*  
*Tuesday closed*  
*Price: weekly menu 10.50 € / a la carte 35 €*  
*Orders*  
*Credit cards accepted, except American*  
*Express*



## Bar - Granja

# Minerva

Tel. 675 274 438

Mare de Déu de Montserrat, 5



Horari: de 7 a 21.30h  
festiu: diumenge

**Horario: de 7 a 21.30h**  
**Festivo: domingo**

*Open 7 - 21.30h*  
*Sunday closed*







**Aquí trobaràs l'olor de la mar molt a prop...**

**Aquí encontrarás el olor de la mar muy cerca...**

*Here you will find the scent of the sea very close...*

## Restaurant **Castell de Mar**

Tel. 937 952 121 / 937 927 194

Carretera N-II, km 651,8

e-mail: castelldemar@ccthd.e.telefonica.net



Menú gastronòmic diari, carta seleccionada:  
nits i caps de setmana

Aparcament propi

S'accepten targetes de crèdit

**Menú gastronómico diario, carta  
seleccionada: noches y fines de semana**

**Aparcamiento propio**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Daily gastronomic menu, selected a la*

*Carte: nights and weekends*

*Own Parking*

*Credit cards accepted*



## Restaurant **Las Palmeras**

Tel. 937 930 044

Ctra. Nacional II. Km. 652

web: www.restaurantlaspalmeras.com



Peix fresc, marisc i caça

Festa setmanal: dilluns

Preu menú: de dimarts a divendres 18 €

S'accepten targetes de crèdit

**Pescado fresco, marisco y caza**

**Fiesta semanal: lunes**

**Precio menú: de martes a viernes 18 €**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Fresh fish, seafood and game*

*Mondays closed*

*Price: Tuesdays to Fridays menu 18€*

*Credit cards accepted*



## Restaurant **Pins Mar**

Tel. 937 926 902 / 937 927 356

Pg. Marítim, 86-100

e-mail: pinsmar@telefonica.net



Cuina mediterrània

Hi ha terrassa

Festa setmanal: diumenge nit i dilluns

Preu mitjà: 30 €

S'accepten targetes de crèdit

**Cocina mediterrània**

**Con terraza**

**Fiesta semanal: domingo noche y lunes**

**Precio medio: 30 €**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Mediterranean cuisine*

*Terrace*

*Sunday evenings and Mondays closed*

*Average cost per head: 30 €*

*Credit cards accepted*



## Restaurant **Metumbo**

Tel. 655 921 011

Ctra. Nacional II Km. 650,8



Cuina Mediterrània d'autor

Hi ha terrassa

Festa setmanal: dilluns

Preu mitjà: de 25 € a 35 €

S'accepten targetes de crèdit

**Cocina Mediterrània de autor**

**Con terraza**

**Fiesta semanal: lunes**

**Precio medio: de 25 € a 35 €**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Mediterranean author cuisine*

*Terrace*

*Mondays closed*

*Average cost per head: 25 to 35 €*

*Credit cards accepted*



## Restaurant **Can Jaume**

Tel. 937 926 960 / 937 952 012

Port Balís

web: www.canjaume.cat



Cuina marinera, suquets, arrossos, peix al forn, a la sal, al vapor, etc.

Hi ha terrassa

Festa setmanal: dimecres

Preu mitjà: 35 €

S'accepten targetes de crèdit

**Cocina marinera, "suquets", arroces, pescado al horno, a la sal, al vapor, etc.**

**Con terraza**

**Fiesta semanal: miércoles**

**Precio medio: 35 €**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Seafood cuisine, "suquets" (fish stews), rice-based dishes, fish (baked, steamed, salt cooked), etc.*

*Terrace*

*Wednesdays closed*

*Average cost per head: 35 €*

*Credit cards accepted*



## Restaurant **El Racó del Navegant**

Tel. 937 928 613

Port Balís, 24

e-mail: elracodelnavegant@hotmail.com

web: www.elracodelnavegant.com



Cuina especialitzada en peix i marisc

Hi ha terrassa

Festa setmanal: diumenge nit i dilluns

Preu mitjà: 40 €

S'accepten targetes de crèdit

**Cocina especializada en pescado y marisco**

**Con terraza**

**Fiesta semanal: domingo noche y lunes**

**Precio medio: 40 €**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Specialises in fish and shellfish*

*Terrace*

*Sunday evenings and Mondays closed*

*Average cost per head: 40 €*

*Credit cards accepted*





Restaurant

# Il Porto

Tel. 937 927 929

Port Balís, 2



Cuina mediterrània i regional  
Menú diari  
Hi ha terrassa  
Festa setmanal: dimecres  
Preu mitjà: 30 €  
S'accepten targetes de crèdit

**Cocina mediterránea y regional**  
**Menú diario**  
**Con terraza**  
**Fiesta semanal: miércoles**  
**Precio medio: 30 €**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Mediterranean and regional cuisine*  
*Daily menu*  
*Terrace*  
*Wednesdays closed*  
*Average cost per head: 30 €*  
*Credit cards accepted*



Restaurant

# La Taverna del Port

Tel. 937 927 303

Port Balís, 11



Peix fresc, paelles, fideuà i plats de temporada  
Hi ha terrassa  
Festa setmanal: estiu: dimarts; hivern: dilluns  
i dimarts  
Preu mitjà: 30 €  
S'accepten targetes de crèdit

**Pescado fresco, paellas, "fideuà" y platos de temporada**  
**Con terraza**  
**Fiesta semanal: verano: martes; invierno: lunes y martes**  
**Precio medio: 30 €**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Fresh fish, paellas, "fideuà" and seasonal dishes*  
*Terrace*  
*Closed: Tuesdays (summer), Mondays, Tuesdays (winter)*  
*Average cost per head: 30 €*  
*Credit cards accepted*



## Restaurant **Can Mario**

Tel. 937 929 130

Pot Balís, 6



Braseria, plats casolans, de temporada i peix  
Festa setmanal: dimarts  
Preu mitjà: 30 €  
Comandes  
S'accepten targetes de crèdit

**Brasería, platos caseros, de temporada y  
pescado**

**Fiesta semanal: martes**

**Precio medio: 30 €**

**Pedidos**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Grill, home-made cuisine and fish and sea-  
sonal dishes*

*Tuesdays closed*

*Average cost per head: 30 €*

*Orders*

*Credit cards accepted*



## Restaurant **Club Nàutic el Balís**

Tel. 937 927 525 / 663 316 159

Port Balís



Cuina catalana i de mercat  
Hi ha terrassa  
Festa setmanal: dilluns  
Preu mitjà: 20 €  
Comandes  
S'accepten targetes de crèdit

**Cocina catalana y de mercado  
Con terraza**

**Fiesta semanal: lunes**

**Precio medio: 20 €**

**Pedidos**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Catalan and market-fresh cuisine*

*Terrace*

*Mondays closed*

*Average cost per head: 20 €*

*Orders*

*Credit cards accepted*



## Restaurant

# Blue Finn Sushi

Tel. 937 927 592

Port Balís, 3



Cuina creativa Japonesa  
Festa setmanal: diumenge nit i dilluns  
Preu: 30 €  
Comandes  
S'accepten targetes de crèdit

**Cocina creativa Japonesa**  
**Fiesta semanal: domingo noche y lunes**  
**Precio: 30 €**  
**Pedidos**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Japanese creative cuisine*  
*Saturdays night and Mondays closed*  
*Price: 30 €*  
*Orders*  
*Credit cards accepted*



## Restaurant

# El Italiano

Tel. 937 929 079

Port Balís, 7

e-mail: info@salitextrading.com



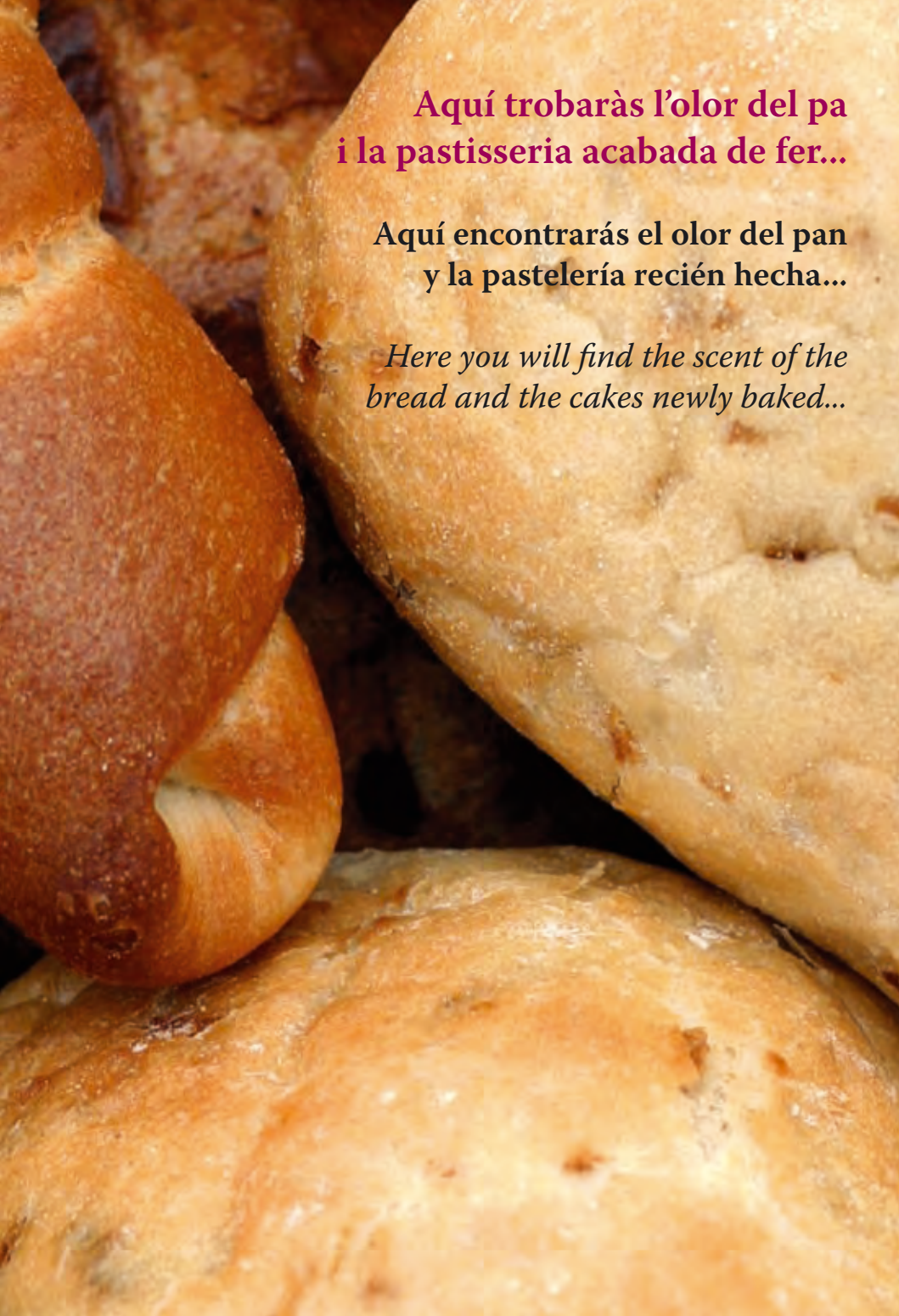
Cuina Italiana  
Preu mitjà: 20 €  
Comandes  
S'accepten targetes de crèdit

**Cocina Italiana**  
**Precio medio: 20 €**  
**Pedidos**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Italian cuisine*  
*Average cost per head: 20 €*  
*Orders*  
*Credit cards accepted*







**Aquí trobaràs l'olor del pa  
i la pastisseria acabada de fer...**

**Aquí encontrarás el olor del pan  
y la pastelería recién hecha...**

*Here you will find the scent of the  
bread and the cakes newly baked...*

Pâtisserie - Forn de pa

# Alsina

Tel. 937 926 093

C/ de Munt, 44



Especialitats: coca de Llanerers i coca de llardons  
Horari: de 7 a 13.30h i de 17 a 20h; festius de 7.30 a 14h  
S'accepten comandes  
Servei a domicili  
S'accepten targetes de crèdit

**Especialidades: "coca de Llanerers" y coca de chicharrones**

**Horario: de 7 a 13.30h y de 17 a 20h; festivos de 7.30 a 14h**

**Se aceptan pedidos**

**Servicio a domicilio**

**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Specialities: "coca de Llanerers" and "coca de llardons"(crispy pork scratchings)*

*Open 7-13.30h and 17-20h; holidays 7.30-14h*

*Orders accepted*

*Home delivery*

*Credit cards accepted*



Forn

# Sant Andreu

Tel. 937 928 418

Pg. Joaquim Matas, 23



Especialitats: coca de Llanerers i pa de pagès  
Horari: de 7 a 14h i de 16.30 a 21h; festius: de 7.30 a 14.30h  
S'accepten comandes  
Servei a domicili

**Especialidades: "coca de Llanerers" y pan de payés**

**Horario: de 7 a 14h y de 16.30 a 21h; festivos: de 7.30 a 14.30h**

**Se aceptan pedidos**

**Servicio a domicilio**

*Specialities: "coca de Llanerers" and ploughman's bread*

*Open 7 - 14h and 16.30 - 21h; holidays: 7.30 - 14.30h*

*Orders accepted*

*Home delivery*



## Pastisseria - Forn de pa **Sala**

Tel. 937 926 048

C/ de Munt, 36



Especialitats: coca de Llanerers  
Horari: de 7 a 13.30h i de 17 a 20.30h; festius  
de 7 a 14.30h  
S'accepten comandes  
Servei a domicili  
S'accepten targetes de crèdit

**Especialidades: “coca de Llanerers”**  
**Horario: de 7 a 13.30h y de 17 a 20.30h;**  
**festivos de 7 a 14.30h**  
**Se aceptan pedidos**  
**Servicio a domicilio**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Speciality: “coca de Llanerers”*  
*Open 7 - 13.30h, 17 - 20.30h; holidays 7 -*  
*14.30h*  
*Orders accepted*  
*Home delivery*  
*Credit cards accepted*



## Forn **Sant Pere**

Tel. 937 929 096

Trav. Sant Pere, 27



Especialitats: coca de Llanerers i pa de  
pagès  
Horari: de 7 a 14h i de 16.30 a 21h; festius:  
de 8 a 14.30h  
S'accepten comandes  
Servei a domicili

**Especialidades: “coca de Llanerers” y**  
**pan de payés**  
**Horario: de 7 a 14h y de 16.30 a 21h;**  
**festivos: de 8 a 14.30h**  
**Se aceptan pedidos**  
**Servicio a domicilio**

*Specialities: “coca de Llanerers” and*  
*ploughman's bread*  
*Open 7 - 14h, 16.30 - 21h; holidays: 8 -*  
*14.30h*  
*Orders accepted*  
*Home delivery*



## Forn - Degustació

# Sala Vives

Tel. 937 926 834

Pg. Mare de Deu de Montserrat, 2



Horari: de 7 a 21.30h  
Festiu: diumenge

**Horario: de 7 a 21.30h**  
**Festivo: domingo**

*Open: 7 - 21.30h;*  
*Sunday closed*

## Pastisseria - Forn de pa

# Sala

Tel. 937 928 560

Pg. de les Monges, 3



Especialitats: coca de Llanerers  
S'accepten comandes - Servei a domicili  
Horari: de 7 a 13.30h i de 17 a 20.30h;  
festius de 7 a 14.30h  
S'accepten targetes de crèdit

**Especialidades: "coca de Llanerers"**  
**Se aceptan pedidos - Servicio a domicilio**  
**Horario: de 7 a 13.30h y de 17 a 20.30h;**  
**festivos de 7 a 14.30h**  
**Se aceptan tarjetas de crédito**

*Speciality: "coca de Llanerers"*  
*Orders accepted - Home delivery*  
*Open 7 - 13.30h, 17 - 20.30h;*  
*holidays 7 - 14.30h*  
*Credit cards accepted*





# Bars i Restaurants

BAR CAN MARIO	C/ de Munt, 48	937 926 419
BAR - DEGUSTACIÓ EL CELLER	C/ Sant Joan, 11 - local	937 929 894
BAR PATO MARALGO	C/ de Munt, 59	937 928 531
BAR LA CREMA	Av. Catalunya, 12-18	937 928 241
BAR LA LLUNA	C/ Sant Pere, 15	937 952 346
BAR LA PARADA	Av. Catalunya, 14, local 2	937 928 792
BAR - GRANJA MINERVA	Mare de Deu de Montserrat, 5	675 274 438
BAR PINK	Pg. d'en Llull, 2	937 928 691
BAR - RESTAURANT CA LA PILAR	Pg. Joaquim Matas, 51	937 952 517
BAR - RESTAURANT CA L'ARTURO	Pg. Jaume Brutau, 38	937 927 075
BLUE FINN SUSHI	Port Balís, 3	937 927 592
CAN BLIDU	Pg. Joaquim Matas, 31-33	937 952 641
CAN MARIO	Port Balís, 6	937 929 130
CENTRO ECUESTRE DE LLAVANERES	Camí Can Cabot de Munt, s/n	937 927 777
EL CASAL DE LLAVANERES	Av. Catalunya, 56	937926 911
EL PICAROL	C/ de Munt, 21	937 926 167
EL RACÓ DEL NAVEGANT	Port Balís, 24	937 928 613
FRANKFURT DEL POBLE	Av. Catalunya, 8-12, interior	937 952 156
HANDICAP RESTAURANT	Ctra. BV-5031, km 7	937 913 498
LA MASIA BARTRÉS	Camí de la Masia, 6	937 927 001
LA TAVERNA DEL PORT	Port Balís, 11	937 927 303
MAS NADAL RESTAURANT	Veïnats Avall, 8	937 927 244

<b>NOSTRUM</b>	Camí de la Masia, 5	<b>902 150 950 / 937 929 456</b>
<b>RESTAURANT MASIA GRAUPERA</b>	Pg. de les Monges, 48-50	<b>937 926 447</b>
<b>RESTAURANT METUMBO</b>	Ctra. Nacional II, Km. 650,8	<b>655 921 011</b>
<b>RESTAURANT CAN JAUME</b>	Port Balís	<b>937 926 960 / 937 952 012</b>
<b>RESTAURANT CAN PERE JOAN</b>	Av. Sant Andreu, 49	<b>937 926 177</b>
<b>RESTAURANT CASTELL DE MAR</b>	Ctra. Nacional II, km 651,8	<b>937 927 194</b>
<b>RESTAURANT DEL CLUB NÀUTIC EL BALÍS</b>	Port Balís	<b>937 926 326 / 937 927 525</b>
<b>RESTAURANT IL PORTO</b>	Port Balís, 2	<b>937 927 929</b>
<b>RESTAURANT LAS PALMERAS</b>	Ctra. Nacional II, km 652	<b>937 930 044</b>
<b>RESTAURANT LA PANIFICADORA</b>	C/ Doctor, 17, bxs.	<b>937 928 085</b>
<b>RESTAURANT PINS MAR</b>	Pg. Marítim, 86-100	<b>937 926 902 / 937 927 356</b>
<b>RESTAURANT VIL·LA MINERVA</b>	Camí Pas del Pla, 3	<b>937 926 104</b>
<b>RISTORANTE EL ITALIANO</b>	Port Balís, 7	<b>937 929 079</b>
<b>SANÇ RESTAURANT</b>	Avda. Catalunya, 63	<b>937 927 551</b>



Listat

## Pâtisseries

<b>FORN SANT ANDREU</b>	Pg. Joaquim Matas, 23	<b>937 928 418</b>
<b>FORN SANT PERE</b>	Trav. Sant Pere, 27	<b>937 929 096</b>
<b>PASTISSERIA - FORN DE PA ALSINA</b>	C/ de Munt, 44	<b>937 926 093</b>
<b>PASTISSERIA SALA</b>	C/ de Munt, 36	<b>937 926 048</b>
<b>PASTISSERIA SALA</b>	Pg. de les Monges, 3	<b>937 928 560</b>
<b>PASTISSERIA SALA VIVÉS</b>	Pg. Mare de Déu de Montserrat, 2	<b>937 926 834</b>

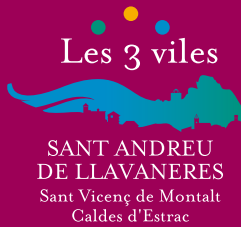




Ajuntament de Sant Andreu de Llaneres



Regidoria de Promoció Econòmica,  
Comerç i Turisme



Col·labora:



Diputació  
Barcelona  
xarxa de municipis

TurismeTotal



Generalitat  
de Catalunya