



Del 5 al 28 d'octubre

XVII Jornades Gastronòmiques

CALAMARENYS

Maresme 2012



Arenys de Mar
Arenys de Munt
Argentona
Cabriels
Caldes d'Estrac
Calella
Canet de Mar
Malgrat de Mar
Premià de Mar
Sant Cebrià de Vallalta
Teià
Vilassar de Mar



Introducció

Benvinguts a la Costa de Barcelona-Maresme, una comarca per visitar tot l'any, amb un clima excel·lent. Combina la riquesa d'una zona turística reconeguda internacionalment per platges de bellesa mediterrània amb actius ports esportius, la cultura, la gastronomia, les tradicions de les festes populars i el verd de tres parcs naturals. Us desitgem una feliç estada a la nostra terra i esperem que quan marxeu hàgiu conegut el Maresme de més a prop.

El Maresme és una de les grans hortes del país, ric en productes de la terra, com ho demostren les més de 50 jornades gastronòmiques que hi ha programades al llarg de l'any, testimoni de la riquesa i la varietat de la cultura culinària de la comarca. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, al voltant de Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac i Mataró; les maduixes de la Vallalta a la zona de Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar, Arenys de Munt i Canet de Mar; les cireres d'en Roca d'Arenys de Munt (a la primavera); el peix i marisc i el tomàquet Montserrat o pometa del Maresme (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses d'Arenys de Mar; les mongetes o fesols del ganxet de Malgrat de Mar i Palafolls, i els bolets del Maresme (a la tardor).

La cuina, amb predomini de suquets de peix i estofats amb les hortalisses pròpies de la terra, té un complement acreditat: la denominació d'origen d'Alella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs. La DO Alella és una vinya urbana,

ubicada entre el mar i la muntanya. La varietat de raïm autòctona que identifica aquest territori és la pansa blanca. Els vins blancs perfumats i llunts són els més característics d'Alella, secs o dolços. Per a l'elaboració dels rosats i els negres la varietat principal és la garnatxa negra. Per descobrir els secrets d'aquest excel·lent vi i el singular paisatge de vinya es poden visitar els vuit cellers de la denominació. També es poden degustar a la Festa de la Verema d'Alella o a les activitats de la Setmana del Vi, el mes de setembre, i a les Jornades gastronòmiques del vi DO Alella, el mes de març.

Cal destacar l'existència de l'únic restaurant amb estrelles Michelin al Maresme: el Sant Pau, a Sant Pol de Mar, amb tres estrelles.

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme

www.costadebarcelonamaresme.cat/gastronomia





Calendari d'activitats d'Arenys de Mar

www.calamarenys.com

Divendres 5 d'octubre, a les 19 h

Presentació de les jornades gastronòmiques del Calamarenys, a la sala Josep M. Arnau del C.C. Calisay (entrada amb invitació)

Dissabte 6 d'octubre, a les 12 h

Taller de cuina de calamar al mercat municipal

Dissabte 13 d'octubre, a les 12 h

Subhasta pública de peix a la plaça de l'Ajuntament

Dissabte 13 d'octubre, a les 20 h

Fideuada popular a la sala polivalent del C. C. Calisay

Divendres 19, dissabte 20 i diumenge 21 d'octubre

Fira del Calamarenys durant tot el dia a la Pl. de l'Església

Dissabte 20 d'octubre, a les 18 h

Concurs de tapes amb calamar a la sala polivalent del C. C. Calisay

RECEPTES



CALAMARS FARCITS

Ingredients per a 4 persones:

4 calamars de la costa / 3 cebes de Figueres / 2 pastanagues / 250 g de carn picada de porc / 100 cl d'oli d'oliva / 1 cap d'all, llorer i farigola / 50 g d'ametlles torrades / Julivert / 250 cl de brou de peix / 2 tomàquets madurs / Sal i conyac

Preparació:

Es netegen els calamars i es giren del revés; es guarden les potes i les ales. Es trituren finament una ceba i una pastanaga i ho posem a coure en una cassola amb dues cullerades d'oli; quan ja s'hagi sofregit hi afegirem la carn picada, les potes i les ales del calamar tallades petites i l'ametlla mòlta, ho deixarem coure tot uns cinc minuts i ja ho tindrem apunt per farcir els calamars.

En una cassola hi posarem la resta de l'oli per fregir-hi els calamars; així que vagin agafant color els traurem de la cassola. Amb l'oli de fregir-los, hi courem les dues cebes, la pastanaga, el cap d'all, el llorer i la farigola; quan la ceba comenci agafar color hi afegirem els tomàquets, la copeta de conyac, la sal i el brou de peix. Deixarem que redueixi tot plegat i ja ho podrem passar pel colador xinès. Tornarem a posar els calamars a la cassola amb la salsa i farem la picada amb les ametlles i el julivert.

Deixarem que faci xup-xup cinc minuts i ja estarà a punt per servir. Bon profit!

La Teca, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Merlot 2011 del Celler Can Roda*. La textura i sabor dels calamars en aquest plat requereixen d'un vi amb un cos mig, agradable, rodó i equilibrat on predominen les aromes de fruites vermelles amb lleugers tocs florals.

Agradable i lleuger permet gaudir dels calamars en bona sintonia.

ARRÒS DE TARDOR AMB CALAMAR D'ARENYS I BOLETS DE TEMPORADA

Ingredients per a 4 persones:

300 g Sèpia / 300 g Calamar / 100 g Bolets temporada / 200 g Ceba / 50 g Pebrot vermell / 50 g Pebrot verd / 10 g All / Julivert / 1g Safrà / 60 cl Oli d'oliva / 2 unitats Tomàquet ratllat / 1 litre Fumet de peix / Sal / Pebre / 400 g Arròs

Preparació:

Després de netejar la sèpia i el calamar es salteja amb l'oli calent i es reserva. Amb el mateix oli es sofregeix primer la ceba tallada a daus i, posteriorment, els pebrots tallats de la mateixa forma. Finalment afegim el tomàquet. Per acabar el sofregit recuperem la sèpia i el calamar i es cou tot junt.

A la paella on farem l'arròs s'escalfa oli i saltegem l'arròs, afegim una picada d'all, julivert i safrà, el sofregit i ho mullem amb el fumet calent. Provar de sal i.....bon profit!!!

Sauleda Pastissers, Sant Cebrià de Vallalta

Harmonia vi DO Alella: *Parvus Rosé 2011 del Celler Alta Alella*.

Aquest vi (Cabernet Sauvignon) altament aromàtic i amb bona estructura juntament amb les seves aromes de fruita vermella madura acompanyen aquest plat aportant la textura i aromes ideals sense predominar damunt del plat i deixar gaudir del sabor del calamar i els bolets.



RECEPTES

CALAMARS D'ARENYS AMB SALTAT DE VERDURETES, BOTIFARRA NEGRA I ESPÈCIES

Ingredients per a 4 persones:

4 calamars de 150 g
1 carabassó
2 pastanagues
1 porro
12 espàrrecs verds
4 rodanxes de 50 g de botifarra negra gruixuda
Espècies (comí, gingebre en pols, pebre rosa)
Pebre negre, sal i oli

Preparació:

Netegem i tallem els calamars a quarts i els reservem.
Tallem totes les verduretes a bastonets i les saltegem en una paella amb oli, hi afegim les rodanxes de botifarra negra i les espècies. Una vegada cuites les verduretes, les posem al plat. Seguidament posem els calamars salpebrats en una paella amb l'oli ben calent (mirem de no coure'ls gaire, sinó, s'assequen) i els servim al damunt de les verduretes. Bon profit!

6Q RESTAURANT, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Syrah 2010 del Celler Bouquet d'Alella*. En aquest plat predominen les verduretes, les espècies i el sabor intens de la botifarra negra, és per tot aquest conjunt de sabors i textures on aquest Syrah el complementa perfectament gràcies a les aromes especiades de la varietat i els seus tanins madurs i agradables. Syrah fresc i mediterrani per a un plat amb ingredients tant nostres.



Arenys de Mar

RESTAURANT BARENOSTRUM

Riera Pare Fita, 117

Tel. 93 792 00 19

Plats: Calamar amb ceba

Calamar amb favetes baby

Calamars amb foie

Calamars amb botifarra negra

Preu: 15 €/plat (IVA inclòs)

RESTAURANT CAL XAVI

Pau Costa, 16

Tel. 93 792 38 50

calxavi@hotmail.com

Calamar farcit amb gambes

12 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5

Te. 93 792 31 54

rcanmajo@hotmail.com

Les nits de diumenge a dijous obert
prèvia reserva (excepte dies de festa
setmanal). Dimarts nit i dimecres tot
el dia tancat

Calamars en escabetx amb barreja
de bolets o gambeta d'Arenys a la
mallorquina

Calamars a la planxa amb samfaina
i parmesà o arròs de calamar amb
bolets i espinacs

Rebosteria de la casa

Preu: 25 € (IVA inclòs)(cafès i
begudes no incloses)

RESTAURANT CAPOTE

Riera del Bisbe Pol, 7

Tel. 93 792 30 00

capoteclub@gmail.com

Calamar amb fesol del ganxet i

botifarra de perol

11,25 € (IVA inclòs)

RESTAURANT DIVINS

Riera del Pare Fita, 90

Tel. 93 795 07 64

divins.arenysdemar@gmail.com

Plats:

Arròs amb calamars en la seva tinta

13,50 € (IVA inclòs)€

Calamars amb crema de porros

11,90 € (IVA inclòs)

Calamars a la planxa a l'oli de bitxo

10,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MAC-DOVER

Riera del Bisbe Pol, 34

Tel. 93 792 29 11

mac_dover@hotmail.com

Plats:

Pizza *Calamarenys*

Bombons de calamars, llimona i
menta

Calamars a l'andalusa

Calamars a la romana

Calamars a la planxa

RESTAURANT HISPÀNIA

Ctra. Real, 54

Tel. 93 791 04 57

hispania@restauranthispania.com

Obert del 5 al 14 d'octubre de 2012.

Diumenge nit i dimarts tancat

Plats:

Calamar de potera saltat amb all i

julivert

Calamar guisat amb ceba

RESTAURANT LA LLAR

C/ de la Font, 11

Tel. 93 792 16 24

restaurantllar@gmail.com

Dijous tancat

Calamars farcits de gambetes i carn

amb salsa marinera

12 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MONTCALVARI

Zona portuària, s/n

Tel. 93 792 21 96

montcalvari@gmail.com

Plats:

Calamars saltats amb bolets i

espàrrecs

12 € (IVA inclòs)

Calamar en la seva tinta

12 € (IVA inclòs)

EL RESTAURANT DEL NÀUTIC

Zona portuària, s/n

Tel. 93 792 35 01

restaurantcna@terra.es

Dilluns tancat

Calamars farcits amb ceps i foie

semicuit

RESTAURANT NOU DE NOU

C/ Sant Antoni, 9 - C/ Pau Costa, 9

Tel. 93 792 44 25

nou@elnoudenou.com

Calamars farcits estil Elena

16 € (IVA inclòs)

RESTAURANT ELS PESCADORS - LA LLOTJA

Moll Pesquer, s/n – Llotja de peix

Tel. 93 792 33 04

info@lallotja.es

Diumenges nit tancat

Calamars saltats amb botifarra

14,40€+ IVA

Calamars farcits 12,65€+ IVA

RESTAURANT PORTINYOL

Port d'Arenys de Mar, s/n

Tel. 93 792 00 09

david@restaurantportinyol.com

Paella de bolets i calamar d'Arenys

16 € (IVA inclòs)



RESTAURANT PÒSIT

Zona portuària, s/n

Tel. 93 792 12 45 – 93 792 12 78

posit_arenys@posit.es

Plats:

Arròs caldós de calamar amb bolets
Calamar de potera amb ceba i pernil
Calamar de potera saltat amb bolets

RESTAURANT HOSTAL SA VOGA

Rial de Sa Clavella, 12

Tel. 93 795 92 93

www.savoga.cat

nuria@savoga.cat

Obert nits de divendres i dissabtes

Plats:

Amanida tèbia de calamar
Calamars farcits

Altres visites recomanades al municipi:

- Itinerari pel cementiri de Sinera
- La petjada dels indians. Rutes indígenes
- Museu Marès de la Punta



Arenys de Munt

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11

Tel. 93 795 01 14

Dilluns tancat

Tagliatelle i espaguetis de calamar a la mallorquina 12€ (IVA inclòs)
Calamars farcits de ceps i carn de perol amb mongetes de Santa Pau 18€ (IVA inclòs)

Els plats s'ofereixen als dinars de dimarts a diumenge, i per sopar, divendres i dissabte

Altres visites recomanades al municipi:

- Parc de Can Jalpí: Monument a la Independència, jardins, llac, far i arbre de Gernika
- Col·lecció de fauna vertebrada Jordi Puigduví a l'edifici La Central



Argentona

RESTAURANT TERRACOTTA

Gran, 64

Tel. 93 756 04 57

info@terraccottarestaurant.com

Dilluns i dimarts tancat

Arròs de calamars en la seva tinta
Calamars amb ceba

LA TECA, PLATS CUINATS

General Llauder, 46

Tel. 93 756 13 49

lsalateca@gmail.com

Dilluns tancat

Calamars farcits
Calamarsons amb mongeta del ganxet

Altres visites recomanades al municipi:

- Font picant i rutes de senderisme
- Museu del Càntir
- Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona

.....

Altres visites recomanades al municipi:

- Arboretum de Catalunya (zona verda amb 30.000 m² amb diferents ecosistemes de Catalunya)
- La creu de Montcabrer

Cabrils

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, s/n

Tel. 93 750 70 66

www.calestrany.com

calestrany@gmail.com

Diumenges nit i dilluns tot el dia tancat

Calamar de potera d'Arenys a la planxa amb picada tradicional 14,95€ (IVA inclòs)
Arròs caldós de calamar d'Arenys amb bolets de temporada 15,95€ (IVA inclòs)

RESTAURANT CAL GRAS

Cal Gras, 4

Tel. 93 753 19 53 – 93 750 84 25

www.calgras.com

Diumenge nit, dimarts nit i dimecres no festiu tancat
Calamarsons d'Arenys a la planxa 14,80€ (IVA inclòs)

RESTAURANT SAL I PEBRE

Passatge dels Horts de la Santa Creu, 8

Tel. 93 753 80 90 - 696 60 19 96

salipebre.restaurant@gmail.com

Diumenge nit i dilluns tot el dia excepte vigílies de festius, i festius, tancat

Calamarsons amb ceba i mongetes



Caldes d'Estrac

CAN SUÑÉ

C/ Callao, 4

Tel. 93 791 00 51

www.cansune.com

info@cansune.com

Horari: obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte

Sopa de pa torrat amb peixos de roca amb unes gotes d'absenta
Lasanya de brandada de bacallà, albergínia, espinacs i pinyons

Calamars farcits de poma, gambeta i rap amb musclos

Borratxos de pa pessic al rom, cremats amb crema catalana
bélgel de vainilla fet a casa

Coca de pa torrada feta a casa amb tomàquet

Vi blanc Marqués d'Alella

Vi negre Raimat Clamor. Costers del Segre

Cava Parató Reserva Brut. Penedès
Aigües minerals, cafès o infusions

Preu: 39,50€/persona (IVA inclòs)
(mínim 2 persones)

RESTAURANT FONDA MANAU

C/ Sant Josep, 11

Tel. 93 791 04 59

Dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous tancat

www.manau.cat

info@manau.cat

Tastet de calamars d'Arenys saltats amb mongetes del ganxet
Pastisset gratinat de samfaina i anxoves

o bé

Amanida amb vinagreta balsàmica fresca i ànec (foie i pernil)

Calamars d'Arenys farcits amb botifarra del perol, panses i pinyons
o bé

Calamars d'Arenys ofegats amb all, ceba tendra i tomàquet de penjar
Pastís de full amb crema, cremat al moment i maduixes

o bé

Gelat, fet a casa, de dues xocolates (blanca i negra)

Cafè. Aigua. Vi Marqués d'Alella

Clàssic o bé Blanc Pescador, o Señorío de Sarrià rosat, o negre Alcorta crianza Rioja, o cava Perelada Brut Reserva.

Preu: 34,50 € (IVA inclòs)
(mínim 2 persones)

RESTAURANT MAROLA

Psg. Dels Anglesos, 6

Tel. 93 791 32 00

Canelons de peix, marisc i bolets estil "Marola"

Calamars d'Arenys saltejats
Xarrup de "mojito"

Coca de pa torrada amb tomàquet
Vi Blanc de Blancs de Puig Munts

Aigua Sant Aniol, cafè Brasília

Preu: 30 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac
- Passeig de Mar, passeig dels Anglesos, parc de Can Muntanyà
- Relaxar-se a les aigües termals del municipi

Calella

RESTAURANT IN-GENI

C/ Jovara, 278

Tel. 93 769 35 53

www.restaurantingeni.com

ana.calella@hotmail.com

Horari: de dimarts a diumenge de 13 h a 16 h, divendres i dissabte nit de 20.30 h a 23 h. Diumenge nit tancat
Calamarsons amb ceba confitada
Saltat de calamarsos, favetes *baby* i botifarra de perol

Montadito de calamarset amb ceba confitada i pernil ibèric cruixent
Els plats s'ofriran divendres, dissabte i diumenge al migdia

RESTAURANT LA PEIXETERIA

C/ Policiana Teixidor Feliu, 1

Tel. 93 769 49 00 - 93 769 18 78

Horari: de 12 h a 16 h i de 20 h a 24 h de dimarts a dissabte. Els diumenges de 12 h a 16 h. Dilluns tancat

Tancat per vacances del 22 al 25 d'octubre

Calamar de potera a la bruta
19€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Entorn natural del far i les torretes (antigues torres de telegrafia òptica)
- Eix comercial



Canet de Mar

6Q RESTAURANT

C/ de la Font, 21

Tel. 93 794 05 09

www.6qrestaurant.com

canet6q@hotmail.com

Calamars d'Arenys amb saltat de verdures, botifarra negra i espècies
Preu: 12€ (IVA inclòs)
Diumenge nit i dilluns tancat

RESTAURANT PARADOR DE CANET

Ctra. N-II km 660,8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

Dilluns nit tancat

Suggestiments:

De primer:

Calamars al safrà

Calamars a la riojana

De segon:

Calamars a la crema de porros

Calamars a la planxa

Altres visites recomanades al municipi:

- Casa Museu Lluís Domènech i Montaner. Ruta modernista
- Santuari i Parc de la Misericòrdia
- Itineraris fins a la Creu de Pedracastell

Malgrat de Mar

BAR RESTAURANT POLÍGON

C/ Estany, 6

(Polígon industrial Can Patalina)

Tel. 93 765 36 95

barestaurantcanpoligon@gmail.com

Facebook: www.facebook.com/barestaurantpoligon

Twitter: @BaRest_Poligon

Horari: de dilluns a divendres de 6 h a 17 h. Dissabtes de 6 h a 12 h.
Diumenges tancat

Calamars de potera farcits a l'estil Can Polígon

Calamar a la planxa amb ceba de Can Vila confitada i botifarra negra

Preu: menú diari 10€, esmorzars tots els dies, de dilluns a dissabte 10€/plat (IVA inclòs)

Els plats s'ofriran a la carta i també estaran inclosos al menú diari de dilluns a dissabte

Altres visites recomanades al municipi:

- Casc antic
- Parc del Castell, amb ascensor inclinat
- Parc Francesc Macià





Premià de Mar

RESTAURANT EL PALLER

Torrent Malet, 10

Tel. 93 752 41 68

www.restaurantelpaller.net

www.facebook.com/restaurantelpaller

Obert tots els dies migdia i nit

Calamars farcits de la iaia

Diumenge nit tancat

Preu: 12 € (IVA inclòs)

BAR RESTAURANT MIRAMAR

C/ Camí Ral, 109

Tel. 93 752 29 70

Noemi.orca@yahoo.es

Calamars a la romana 14 €

Calamarsons a la planxa 12 €

Calamars fregits a l'andalusa 12 €

Calamarsons fregits 12 € (IVA inclòs)

RESTAURANT VORAMAR

C/ Camp de Mar, 2

Tel. 93 752 23 54

restaurantevoramar@hotmail.com

Dijous tancat

Plats:

Calamars a la planxa amb all i

julivert

Calamars a la romana

Calamars a l'andalusa

Preu: 8 €/plat (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- Museu de l'Estampació, antiga fàbrica del gas
- Església parroquial de Sant Cristòfol

Sant Cebrià de Vallalta

SAULEDA PASTISSERS

Sot de les Vernedes, 20

(Polígon Ind. Sot de les Vernedes)

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

sauleda@sauleda.cat

Horari: entre setmana de 8 h a

19.30h, dissabtes de 8 h a 15h i de

17 h a 19.30h i diumenges i festius

de 8 h a 15h. Dilluns no festius

tancat

Arròs de tardor amb calamars

d'Arenys i bolets de temporada

Preu: 11,50 € per persona (mínim de 2 persones) (IVA inclòs)

Els arrossos són per emportar

i s'oferiran únicament a l'hora

de dinar. Cal fer l'encàrrec al

matí, abans de les 12 h.

Altres visites recomanades al municipi:

- Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural
- Casc antic amb la façana de Can Coris. Església parroquial



Teià

CAFÈ DE BAIX

Passeig de la Riera, 74
Tel. 93 555 10 32

Plats:

Cargols a la llauna amb romesco
Calamarsons farcits amb salsa de ceps

Creps de bescuit amb xocolata calenta i plat de músic amb moscatell

Preu: 18€ (IVA inclòs)

Els plats s'oferiran de divendres a diumenge per dinar i per sopar

LA BONA ESTRELLA

Passeig de la Riera, 142
Tel. 93 540 25 50 - 664 651 666

Restaurant obert de dimarts a dissabte al vespre, i dissabtes i diumenges també al migdia

Amanida de mozzarella amb pernil d'ànec i figues

Calamarsons saltats amb ceba confitada i arròs

Pa, beguda, postres i cafè

Preu: 26€ (IVA inclòs)

RESTAURANT EL NOUANTIGO

Pl. Sant Jaume, 6
Tel. 93 540 04 23
www.elnouantigo.com
www.facebook.com/elnouantigo
info@elnouantigo.com

marta@elnouantigo.com

Horari: obert tots els dies de la setmana per dinar i les nits de dijous, divendres i dissabte

Aperitiu de benvinguda: Xarrup de pèsols amb menta

Primer plat: Calamarsons de costa escabetxats en amanida

Segon plat: Arròs de pèsols i puntes de calamar

Postres: Tres textures de llimona amb menta

Preu: 27,50€ (IVA inclòs) (begudes a part)

El menú s'oferirà les nits de dijous, divendres i dissabte; i dissabtes i diumenges al migdia

LA PALMA-BAR RESTAURANT

C/ Pere Noguera, 6
Tel. 93 540 75 08
barlapalma@hotmail.es
Dimarts tancat
Primer:

Amanida de cabdells amb cruixent de calamars, timbal d'escalivada tèbia amb anxoves i oli de tinta de calamarsons i Mòdena

Segon:

Calamars d'Arenys en rodanxa d'albergínia amb ceba confitada i cirerols saltats

Preu del primer: 8,95€ (IVA inclòs)

El segon es pot fer en tapa a 8,95€ o en plat a 14,95€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades al municipi:

- La ruta del vedat
- Parc arqueològic Cella Vinària i Centre d'Acollida Turística

Vilassar de Mar

EL SOT

C/ Dr. Masriera, 18
Tel. 93 759 00 51
Dilluns no festiu i diumenge nit tancat

Plats:

Calamars a la planxa

Calamars farcits

Calamars amb ceba

Calamars a l'andalusa

CAN POCURULL, Xarcuteria i plats cuinats

C/ Sant Joan, 30
Tel. 93 759 39 99

Horari: de dilluns a dissabte, matins de 9 h a 13.30 h, tardes de 17 h a 20 h. Dilluns matí i dissabte tarda tancat

Calamars farcits de Can Pocurull

Altres visites recomanades al municipi:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Museu Municipal de Vilassar de Mar: Museu Monjo





XVII Jornades Gastronòmiques

CALAMARENYS

Maresme 2012

Edita:



Diputació
Barcelona

Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Arenys de Munt
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Malgrat de Mar
Ajuntament de Premià de Mar
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Vilassar de Mar
Sra. Gemma Ferran, sommelier

Entitats:



Informació i menús a www.costadebarcelonamaresme.cat
Tel. 93 741 11 61

El Consorci no es responsabilitza dels canvis de programació de darrera hora, ni de l'anul·lació d'esdeveniments.



Troba'ns a facebook:
**Costa de Barcelona
- Maresme**



Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme



Descarrega't la guia del Maresme al mòbil

- Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- Del PC al mòbil
- Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat

