



DEL 2 AL 26 D'OCTUBRE



**XIX Jornades
gastronòmiques del**



100%
Maresme

CALAMARENYS

AL MARESME 2014

Arenys de Mar
Arenys de Munt
Argentona
Cabrils
Caldes d'Estrac
Calella
Canet de Mar
Mataró
Montgat
Pineda de Mar
Sant Pol de Mar
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 amb platges de bellesa mediterrània, 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 en 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, conreats pels voltants 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 Palafròls, 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 lluents 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



Calendari d'activitats d'Arenys de Mar

Dimarts 30 de setembre, a les 18:30 h

La pesca del calamar

Lloc: Port d'Arenys

Preu: 15 € entrada anticipada. Reserva d'entrada anticipada a la Oficina de Turisme d'Arenys de Mar.

Organitza: Associació de Restauradors d'Arenys de Mar

Dijous 2 d'octubre, a les 20 h

Presentació de les XIX Jornades Gastronòmiques del Calamarenys

Lloc: Sala Josep M. Arnau, C.C. Calisay

Organitza: Ajuntament d'Arenys de Mar

Dijous 2 d'octubre, a les 20:45 h

Sopar del Calamarenys

Lloc: Sala Polivalent C.C. Calisay

Preu: 8 € que inclou entrant + calamars guisats amb mongetes del ganxet i bolets + postres + beguda i pa. Venta d'entrades a Open Sports Cafe o Vintage Cafe.

Organitza: Associació de Restauradors d'Arenys de Mar

Dijous 9 d'octubre a les 18 h

Hora del conte del Calamarenys

Lloc: Sala d'actes de la Biblioteca Popular P. Fidel Fita

Organitza: Biblioteca Popular P. Fidel Fita

Divendres 10 d'octubre a les 7:30 h del matí

Pesca del Sonso

Preu: 24 € amb tast de sonso inclosa. Reserva anticipada a Oficina Turisme Arenys de Mar

Organitza: Peix Nostrum S.L

Divendres 10 d'octubre a les 19 h

Calamarenys al Mercat

Lloc: Mercat Municipal Arenys de Mar

Organitza: Ajuntament d'Arenys de Mar

Diumenge 12 d'octubre a les 11 h

Ruta pel Port

Lloc: Port d'Arenys

Preu: Gratuït. Inscripció a Oficina de Turisme d'Arenys de Mar. Places limitades.

Organitza: Sinera Cultura

Divendres 17 d'octubre

Festa del Calamarenys

A les 17 h: Activitats infantils, inflables, tallers, maquillatge, etc. / A les 20 h: Sopar popular

Lloc: C.C. Calisay

Preu del sopar: 5 € que inclou fideuà i beguda. Venta al mateix lloc.

Organitza: Ajuntament d'Arenys de Mar i Dones Ana Saez

Diumenge 19 d'octubre a les 11 h

Ruta pel Port

Lloc: Port d'Arenys

Preu: Gratuït. Inscripció a Oficina de Turisme d'Arenys de Mar. Places limitades.

Organitza: Sinera Cultura

Divendres 24 d'octubre a les 7:30 h del matí

Pesca del Sonso

Preu: 24 € amb tast de sonso inclosa. Reserva anticipada a Oficina Turisme Arenys de Mar

Organitza: Peix Nostrum S.L

Dissabte 25 d'octubre a les 12 h

Subhasta pública del Peix

Lloc: Pati del C.C. Calisay

Organitza: Ajuntament d'Arenys de Mar



Espaguetis negres amb calamarsets, botifarra negra i salsa de marisc

Ingredients per a 10 persones:

750 g espaguetis de tinta de calamar

1250 g de calamarsets

500 g de botifarra negra

1 kg de marisc o caps de marisc

50 g de pastanaga

50 g de ceba

50 g de porro

100 cl de conyac

100 g de tomàquet branca

40 g de farina

40 g de mantega

2000 cl d'aigua

Preparació:

Bullim els espaguetis al dente i els reservem. Traiem la pell a la botifarra, l'esperquem, la saltem i també la reservem.

Per a la salsa, rostim una mica les verdures fins que agafin color, incorporem el marisc i també l'enrossim. Seguidament, el conyac i el deixem evaporar fins a la meitat, hi afegim l'aigua, i ho deixem evaporar una hora a foc lent. Per lligar la salsa escalfem la mantega, un cop desfeta, incorporem la farina, remenem i ho ajuntem. Un cop enllestit, ho colem i ho reservem.

Per fer el muntatge del plat, posem la salseta a la base, amb l'ajuda d'un motlle hi posem la botifarra negra i els espaguetis. Per últim, els calamarsets prèviament saltats. Per decorar el plat podem afegir pel damunt unes fulles d'espínacs cruixents.



Restaurant L'Orquestra, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Foranell Garnatxa Blanca 2010 del Celler Joaquim Batlle.*

Un vi amb força personalitat. Amb tocs minerals i salins perfectes per la salsa de marisc i els calamarcets. La potència de la botifarra negra serà perfectament controlada per l'estructura i volum que mostra a la boca. Els seus aromes cítrics i tocs de fruita madura el faran encisador.





Calamarsets d'Arenys amb "pochas" de Navarra

Ingredients per persona:

125 g de calamarsets d'Arenys
 125 g de mongetes *pochas* cuites
 2 cullerades de salsa de tomàquet casolà
 2 cullerades de ceba tendra confitada en oli d'oliva a foc molt lent
 ½ copa de vi blanc
 ½ culleradeta (de cafè) d'all i ½ de julivert (tots dos picats)
 oli d'oliva verge, pebre blanc mòlt i sal

Preparació:

En una paella amb oli d'oliva verge saltar l'all i el julivert. A continuació, hi afegim els calamarsets d'Arenys tallats en dos o tres trossos i prèviament salpebrats. Els saltem, incorporem el vi blanc i deixem que redueixi. Tot seguit hi afegim la salsa de tomàquet i la ceba confitada removent bé. Finalment incorporem les mongetes *pochas* i deixem que tot junt faci xup-xup, amb la qual cosa ja tenim el plat llest.

Restaurant El Celler d'Argentona, Argentona

Harmonia vi DO Alella: *Bouquet d'A Blanc 2013 del Celler Bouquet d'Alella*.

Vi cupatge de garnatxa i pansa blanca. Fresc amb aromes mediterrànies elegants i divertits. A la boca un volum i cremositat aportada pel seu treball amb les mares que lligaran perfectament amb la textura de les "pochas". Un binomi ple de sensacions.



Tapeta de calamars d'Arenys i verduretes en tempura i allioli de pebrot vermell

Ingredients:

1 calamar d'Arenys
 ½ pebrot verd
 ½ pebrot vermell
 1 pastanaga
 ½ carbassó

Per a la tempura: farina / aigua / una mica de sal

Per a l'allioli de pebrot vermell: 1 gra d'all / 1 pebrot vermell escalivat / 1 ou / 300 ml d'oli d'oliva / una mica de sal

Preparació:

S'agafa el calamar ben net i es talla a rodanxes. Les verduretes es fan a tires de 10 cm aproximadament. Es fa la tempura amb farina i aigua ben freda i una mica de sal. Es barregen els ingredients fins a aconseguir la textura de tempura, fina i sense grumolls. Es passen les rodanxes de calamar i les verduretes per la pasta de tempura i es fregeix tot en oli ben calent. S'acompanya amb allioli de pebrot.

Allioli de pebrot vermell:

Posem tots els ingredients en un got batedor i triturarem amb la batedora fins que emulsióni.

La Musa Bistrot, Calella

Harmonia vi DO Alella: *Marqués de Alella Pansa Rosada 2013 del Celler Marqués de Alella*.

Una tapeta perfecte per gaudir bora el mar un solejat diumenge sense presses. Aquest vi de tonalitats rosades semblant als vins de la Provença i amb refrescants i elegants aromes de maduixes de bosc, gerds, flors blanques i tocs cítrics ens faran obrir la gana. Amb la seva frescor, mantindrem la boca neta i amb ganes de continuar picant tot sucant a l'allioli.





Calamar de potera a la bruta

Ingredients:

2 calamars de potera
1 patata
1 pebrot
½ ceba
oli d'oliva
una mica de sal

Preparació:

Calamar de potera tal com surt de l'aigua, fet a la planxa amb un raig d'oli d'oliva i acompanyat amb patates de pobre.

Patates de pobre:

Tallem les patates a rodanxes i coem al forn amb la ceba i el pebrot tallats.

Restaurant La Peixateria, Calella

Harmonia vi DO Alella: *So de Masia Can Roda Pansa Blanca-Muscat 2013 del Celler Can Roda.*

Plat sense complexos, on el producte i el punt de cocció són essencials. Necessita un vi que vagi al seu costat de forma subtil. Fresc, aromàticament atractiu (fruites blanques, litxi, préssec, roses, gessamí...) i la boca un punt llaminer que anirà perfecte amb el pebrot i la ceba al forn.



Els establiments marcats amb aquesta identificació s'acullen al programa "Aquí servim productes de la terra" impulsat pel Consell Comarcal del Maresme

Arenys de Mar

VORAMAR

Passeig de la Musclera, 10
Tel. 93 791 09 44

Primer: Amanida de tonyina,
tomàquet i arròs

Segon: Calamars farcits o
calamars a la planxa

Postres: Gelat de la casa o coca
de Llavaneres

Vi Marqués de Alella

Aigua, pa, cafè, tallat o infusió

Preu: 28 € (IVA inclòs)

BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117

Tel. 93 792 00 19

naranjo@barenostrum.cat

Plats:

Calamars amb favetes baby

Calamars amb foie.

Calamars amb botifarra negra

Calamars amb ceba

Preu: 15 € / plat (IVA inclòs)



CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5

Tel. 93 792 31 54

rcanmajo@hotmail.com

canmajo.wordpress.com

www.facebook.com/canmajo

Dimecres tancat. Les nits de
dilluns, dijous i diumenge obert
amb reserva prèvia

Menú:

Aperitiu:

Calamar a la gallega

Primers:

Calamar amb ruca, tomàquets
cirerols i pesto verd, o bé escabetx
tebi de calamar amb bolets

Segons:

Arròs caldos de calamar i gamba,
o bé calamars guisats amb
carxofes i cloïsses

Postres: Rebosteria de la casa
(begudes no incloses)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

CAPOTE

Riera Bisbe Pol, 7

Tel. 93 792 30 00

rest.capote.sl@hotmail.es

Menú:

Primers:

Amanida amb escabetx de
calamar, o bé amanida de
calamar

Segons:

Calamar farcit de gambes i
rossinyols, o bé calamar a la
planxa amb verduretes del
Maresme

Postres: a escollir de la casa



Vi o cava d'Alella

Tallat Calisarenys

Preu: 24,90 € (IVA inclòs)

Mínim 2 persones

CASA DEL MAR

C/ del Port, s/n

Tel. 93 792 35 46

pmp@nmgrup.cat

Calamars de potera farcits amb

salsa de fruits vermells

Preu: 18,50 € (IVA inclòs)

ESPAI GASTRONÒMIC

C/ del Port, s/n – Club Nàutic

Tel. 629 76 54 86

www.espaigastronomicarenys.cat

espaigastronomicarenys@gmail.com

Calamars saltats amb patata

emascarada

Preu: 14 € (IVA inclòs)

LA RACLETTE

Riera Bisbe Pol, 104

Tel. 93 792 58 56

www.restaurantlaraclette.com

De dilluns a dimecres tancat.

Sopars de dijous a diumenges.

Dinars: dissabtes, diumenges i
festius

Calamars farcits

Preu: 10 € (IVA inclòs)



NOU DE NOU

C/ Sant Antoni, 9

Tel. 93 792 44 25

www.elnoudenou.com

nou@elnoudenou.com

Dilluns, dimarts i dimecres tancat

Calamars saltats amb bolets

Preu: 12 € (IVA inclòs)

OPEN SPORTS CAFE

Riera Bisbe Pol, 65

Tel. 93 795 92 36

www.opensportscafe.com

open@opensportscafe.com

Espaguetis amb calamars

Preu: 8,50 € (IVA inclòs)

ELS PESCADORS "LA LLOTJA"

Moll pesquer, s/n – Llotja

Tel. 93 792 33 04

www.lallotja.es

info@lallotja.es

Diumenges al vespre tancat

Calamars farcits

Preu: 16 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Exposició *Arenys de Mar, 1714. Un poble en peu de guerra* al Museu Marès de la Punta.
Fins a l'11 de gener de 2015.
<http://museu.arenysdemar.cat>
- Cementiri de Sinera. El poeta Salvador Espriu, enterrat aquí, el convertí en el mític cementiri de Sinera amb la seva obra.
Horari de visita d'hivern (d'octubre a febrer): de dilluns a diumenge de 8 h a 17.30 h

Arenys de Munt

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14

Plats:

Tallarines i espaguetis de calamar a la mallorquina
Calamars farcits de ceps i carn de perol amb mongetes de Santa Pau
Els plats s'ofriran per dinar de dilluns a diumenge, i per sopar, divendres i dissabte

Altres visites recomanades:

- ▶ Parc de Can Jalpí
- ▶ Arbre de Gernika, far, jardins i llac
- ▶ A l'edifici la Central: Col·lecció de Fauna Vertebrada Jordi Puigduví i Centre d'Informació del parc del Montnegre i el Corredor

Argentona

RESTAURANT EL CELLER D'ARGENTONA

C/ Bernat de Riudemeia, 6
Tel. 93 797 02 69
Fax. 93 756 15 05

www.cellerargentona.com
info@cellerargentona.com
Diumenges al vespre, dilluns tot el dia i dimarts al vespre tancat
Calamarsets d'Arenys saltats amb pochas de Navarra, salsa de

tomàquet casolà i ceba tendra confitada
Calamarsets d'Arenys a la planxa

RESTAURANT L'ORQUESTRA

C/ Bellavista, 3
Tel. 93 797 13 70
www.restaurantorquestra.com
ainosgarcia@gmail.com
Diumenge a la nit i dilluns tancat
Espaguetis negres amb calamarcets, botifarra negra i salsa de marisc
Preu: mitja ració 10 € (IVA inclòs)

RESTAURANT TERRACOTTA

C/ Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
www.terracottarestaurant.com
info@terracottarestaurant.com
Diumenges nit i els dilluns tot el dia tancat
1r plat: Calamars en tinta amb ou de corral i puré de patates 8 €
2n plat: Arròs de calamars 18,50 €
3r plat: Calamars en tempura amb salsa romesco 12 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Font picant
- ▶ Museu del càntir
- ▶ Rutes Tast Argentona i Coneix Argentona
- ▶ Ruta modernista Puig i Cadafalch, cada primer dissabte de mes fins a l'octubre
www.argentona.cat

Cabrils

CA L'ESTRANY

Camí Coll de Port, 19
Tel. 93 750 70 66
www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Primer plat: Calamar d'Arenys a la romana
Segon plat: Arròs caldós de calamar d'Arenys amb bolets de temporada
Postres: a escollir de la carta
Aigua, pa i cafè, tallat o infusió
Preu: 29,60 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Arborètum de Catalunya, zona verda amb 30.000 m² amb els diferents ecosistemes de Catalunya
- ▶ La creu de Montcabrer

Caldes d'Estrac

RESTAURANT CAN SUÑÉ

C/ El Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com
info@cansune.com
Sopa suau de musclos amb tirabuixons de calamar i escopinyes
Amanida boja de canonges amb alvocat, nous, formatge

gorgonzola, poma, crostonets, fruits vermells i vinagreta de mel
Cassola de calamars farcits de rap, gambes i poma amb musclos
Brownie d'avellanes, nous, ametlles i pinyons
Gelat de iogurt i fruits del bosc
Celler a escollir:
Marqués de Alella blanc DO Alella Pansa blanca 100%, Finca Renardes DO Penedès Ull de llebre, samsó i cabernet, Cava Parató brut reserva DO Penedès parellada, macabeu, xarel·lo
Aigua de Caldes de Bohí, aigua mineral Vichy, cafè o infusions
Coca de pa torrada feta al nostre obrador per sucra amb tomàquet
Preu: 39,50 € (IVA inclòs) (mínim 2 persones)

RESTAURANT MAROLA

Pg. dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00
Canelons de peix, marisc i bolets estil Marola
Calamars d'Arenys saltats
Sorbet de mojito
Coca de pa torrada amb tomàquet Vi Blanc de Blancs de Puig Munts
Aigua Sant Aniol, cafè Brasília
Preu: 30 € (IVA inclòs)



RESTAURANT FONDA MANAU

c/ Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59

www.manau.cat

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

Altres visites recomanades:

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



Calella

EL HOGAR GALLEGO

C/ Ànimes, 71-73

Tel. 93 766 20 27

www.elhogargallego.com

info@elhogargallego.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Calamar de potera amb pistó i tinta 19,50 €

Calamar d'Arenys saltats amb pebrot escalivat, albergínies i oli d'herbes 19,50 €
(IVA inclòs)

GASTROBAR GRANA

C/ Església, 151

Tel. 93 769 09 05

granagastrobar@yahoo.es

Calamars tres coccions en un llit de ceba confitada i oli a la menta 18,90 €

Calamars a la romana cruixents 5,90 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT LA GÀBIA

Passeig Manuel Puigvert, s/n

Tel. 93 769 51 85

www.lagabiacaella.com

www.facebook.com/lagabiacaella

Jordiestivill@hotmail.com

Aperitiu de calamarsos i calamars a l'andalusa

Amanida tèbia de tallarines de calamar amb coulis del temps
Arròs negre de calamar amb

escamarlans d'Arenys

Sorbet de llimona

Vi, aigües

Preu: 29,95 € (IVA inclòs)

LA MUSA BISTROT

C/ Raval, 10

Tel. 93 769 19 19

lamusabistrot@hotmail.com

Tapeta de calamars d'Arenys i verduretes en tempura i alloli de pebrot vermell

Preu: 5,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA PEIXATERIA

C/ Policiana Teixidor Feliu, 1

Tel. 93 769 49 00 - 93 769 18 78

Dilluns tancat

Calamar de potera a la bruta

Preu: 19 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Centre d'interpretació del Far de Calella
- Refugi antiaeri del Parc Dalmau
- Museu-Arxiu Municipal de Calella Josep M. Codina i Bagué



Canet de Mar

RESTAURANT EL PARADOR DE CANET



Ctra. N-II km 660.8

Tel. 93 794 06 94

www.paradordecenet.com

info@paradordecenet.com

www.facebook.com/paradordecenet

Twitter: @ParadorCanet

Dimecres i dijous tancat

Plats:

Calamars al safrà 12,60 €

Calamars a la riojana 12,60 €

Calamars a la crema de porros 16,90 €

Calamars a la planxa 14,95 €

Els plats també estaran disponibles al menú del dia feiner a 14,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Ruta modernista al centre històric. Casa museu Lluís Domènech i Montaner
- Ruta guiada navegants i pescadors pel barri mariner del segle XV
- Santuari i parc de la Misericòrdia



Mataró

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurant.com

bocca@boccarestaurant.com

Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Menú degustació Calamarenys 2014:

Copa de mançanilla amb fritura de xipirons

Amanida tèbia de calamars i llagostins amb hortalisses minis i oli de cítrics

Calamarsets d'Arenys amb bolets de temporada i ceba de Figueres saltats a l'Armanyac

Arròs de calamars i alls tendres
Calamars farcits de secret

ibèric amb picada deconstruïda d'avellanes i escuma de julivert

Postres: Dràcula explosiu

(crema anglesa, sorbet de fruits vermells, granissat de coca-cola i petzetes)

Preu: 40 € (IVA inclòs)

Degustació de pa i beguda no inclòs



LES CINQ SÈNIES

Tel. 93 790 70 77

www.lescincsenies.com

restaurant.lescincsenies@gmail.com

Veïnat de Mata 59 – Ctra. Nacional II

Coordenades: 41.548375,2.472342

Vespres de dilluns, dimarts, dimecres i diumenge tancat

Primer: Arròs negre de pescadors amb calamars

Segon: Cassoleta tradicional

Calamarenys: enfarinats amb sofregit de ceba picada, suquet de marisc i peix

Preu: 24 € (IVA inclòs) caps de setmana + suplement de 2€.

Inclou primers a escollir entre sis plats, un d'ells l'arròs negre calamarenys, i més de sis segons a escollir, entre ells la cassoleta, vi DO Empordà, pa i postres casolans variats

LA GIRELLA

C/ Santa Marta, 37

Tel. 93 755 21 74

www.lagirella.net

reserves@lagirella.net

Primer plat: Amanida tèbia de llagostins

Segon plat: Calamar farcit de Girella o calamar a la planxa

Postres casolanes de la casa

Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Salve Iluro, la ciutat romana a través dels sentits (18 d'octubre) i Vil·la romana de Torre Llauder
 - ▶ Visita audioguiada al Conjunt dels Dolors de la Basílica de Santa Maria
 - ▶ Mataró, un passeig per la història (12 d'octubre)
 - ▶ Ruta Puig i Cadafalch Mataró - Argentona (4 d'octubre) i el Modernisme a Mataró (26 d'octubre)
- Per a més informació:**
Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.vineamataro.cat

Montgat

EL 9 RACÓ DE MONTGAT

C/Pau Alsina, 20

Tel. 93 469 31 07

Gdabecat@gmail.com

Dilluns tancat

Aperitiu de la casa

Primer plat: Rosellat negre de calamars i llagostins

Segon plat: Calamars farcits estil El 9 Racó

Postres de la casa i cafè

Preu: 21,50€ (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ Pòsit de pescadors
 - ▶ Subhasta del peix
- De dilluns a divendres a les 13 h
Tel. 93 469 15 54

Pineda de Mar

RESTAURANT ELS PESCADORS

Platja (davant del pas a nivell estació)

Tel. 93 762 63 99

Facebook: Els pescadors de Pineda de Mar

Plats:

Calamar farcit amb botifarra al gust de ratafia 13,75 €

Calamar de potera fet a la brasa i timbal de verdures al caliu 14,50 €

Calamarcets saltats amb ceba caramel·litzada 16 €

(IVA inclòs)

Els plats s'ofereixen només els caps de setmana

Altres visites recomanades:

- ▶ Plaça de les Mèlies
- ▶ Creus de Terme
- ▶ Zones comercials de Pineda Centre i Poblenou



Sant Pol de Mar

BANYS LLUÍS

Platja del Morer, s/n
Tel. 696 090 263 - 93 760 06 97
www.banyslluís.cat
www.facebook.com/BanysLluís
Calamar farcit de festa

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2
Tel. 93 760 20 98
Vespres de diumenge a dijous tancat
Amanida de calamars amb cebetes
Calamars a la bruta

HOSTAL CAN TARANO

C/ Nou, 3-5
Tel. 93 760 45 79
www.can-tarano.com
Calamar farcit

EL SOT DEL MORER

Ctra. N-II
Tel. 93 760 11 05
www.elsotdelmorer.com
Diumenge al vespre i dilluns és tancat
Calamar farcit de botifarra negra i rossinyols

MARGOT

C/ Manzanillo, 15
Tel. 93 760 03 02
www.restaurantmargot.es
Calamar farcit de botifarra
El plat es troba al menú festiu a 19,80 € (IVA inclòs)

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser -
Platja de les Barques
Tel. 93 760 06 54
voramarsantpol@gmail.com
Calamar a la bruta a la brasa

Altres establiments participants:

EL TRENCALL

Menjars per emportar

C/ Consolat de Mar, 49
Tel. 93 760 36 42
Obert els caps de setmana

Plats:

Calamars farcits
Calamar amb verduretes i espàrrecs

PASTISSERIA SAULEDA

C/ Manzanillo, 20
Tel. 93 760 04 65
C/ Nou, 33
Tel. 93 760 08 58
www.sauleda.cat
sauleda@sauleda.cat
Els dilluns no festius tancat



CATERING SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20
(Pol. Ind. Sot de les Vernedes)
Sant Cebrià de Vallalta
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
Calamars farcits
El plat també es pot adquirir a les pastisseries per encàrrec

Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta pel patrimoni de Sant Pol de Mar
- ▶ Ruta pel camí de ronda al seu pas per Sant Pol de Mar
www.santpol.cat

Vilassar de Mar

CAN POCURULL, menjars per emportar-se



C/ Sant Joan, 30
Tel. 93 759 39 99
www.canpocurull.com
canpocurull@canpocurull.com
Calamars farcits amb carn picada elaborada en el nostre obrador

Altres visites recomanades:

- ▶ Torre de guaita d'en Nadal
- ▶ Nucli antic



XIX Jornades
gastronòmiques del

CALAMARENYS

AL MARESME 2014



Compromiso a Calidad Turística | Compromis a Qualitat Turística



Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



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 Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Pineda de Mar

Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Vilassar de Mar
Dani García, sommelier



Costa de Barcelona
- Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme
Instagram



Entitats:



Diputació
Barcelona



Enturisme
COA



MARESME MARÍTIM



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

El Maresme allà on vagis!

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauletes



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