

LA CUINA DEL
BOLET
DEL MARESME

EDICIÓ

ENTITATS

AMB EL SUPORT DE

Consorci de Promoció Turística



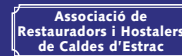
Plaça Miquel Biada, 1
Tel. 93 741 11 61 / 16 16
Fax 93 757 21 12
08301 Mataró (El Maresme)
e-mail: costadelmaresme@ccmaresme.es
www.costadelmaresme.es



Avda. Jaume Recoder, 53 entl. 1a
Tel. 93 798 55 58
Fax 93 799 04 46
08301 Mataró (Barcelona)
e-mail: info@gremihostaleria.com
www.gremihostaleria.com



ASSOCIACIÓ
D'HOSTALERS
DE CABRILS



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

TurismeTotal



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

Col·laboren els ajuntaments de:

Arenys de Mar, Arenys de Munt, Cabrils, Caldes d'Estrac, Mataró,
Premià de Dalt, Premià de Mar, Sant Andreu de Llavaneres,
Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Vicenç de Montalt,
Teià, Vilassar de Dalt.

Fotografies: Jordi Trullàs. Realitzades al Restaurant Les Ginesteres



LA CUINA DEL
BOLET
DEL MARESME
TARDOR 2005

ANY GASTRONÒMIC

VILASSAR DE DALT

FIRA DEL BOLET I LA NATURA

22 i 23 d'octubre

Anem a buscar bolets Dissabte, 22 d'octubre

Sortiu al bosc i recolliu tots els bolets que trobeu, bons i dolents, i porteu-los al Museu Arxiu Municipal durant tot el dia. Us ajudarem a conèixer les espècies comestibles i tòxiques. Com més bolets tinguem, mes goig farà l'exposició.

16ª exposició de bolets

Veniu a conèixer una gran varietat d'espècies de bolets naturals, amb la seva identificació. Informació gràfica de micologia.

Tastet de bolets

Tasta els bolets de temporada, cuinats en directe al pati del Museu Arxiu. Cassoleta de bolets amb botifarra esparracada, pa i vi: 3 €
Horari: Dissabte 22, de 18 a 21 h. i diumenge 23, d'11 a 15 h.

Fira del Bolet i la Natura

Al carrer Marquès de Barberà
De les 10 a les 20 h
Parades de bolets frescos i assecats, cistells, llibres de bolets i natura, taller de cistelleria, ceràmica de bolets, embotits de bolets, ganivets, talles de fusta de bolets, etc.
Sardanes a les 17 h, a la Plaça del poliesportiu.

Tren de la Fira

Per arribar a la Fira pugeu al tren dels bolets, que farà un recorregut per tot el poble: circumval·lació continua a partir de les 10 h. Sortida del tren: pàrquing de can Rubinat. Arribada a la plaçeta Barberà. (Només un viatge d'anada i un de tornada per persona.)

Organitza

Amics dels Bolets, amb el suport de l'Ajuntament de Vilassar de Dalt.

ARENYS DE MUNT

JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL BOLET

Del 29 d'octubre
al 27 de novembre

RESTAURANT COLLSACREU

Ctra. Sant Celoni, Km.7,8
Tel. 93 793 84 99

- Amanida de bolets
- Assortit de bolets
- Vedella amb bolets

RESTAURANT L'ERA

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

- Bacallà al pil pil amb ceps i xips de carxofes
- Saltat de rossinyols amb botifarra del perol
- Crema de carbassa amb rossinyols
- Pasta de campanetes amb trompetes de la mort

RESTAURANT MAS GRAU

Ctra. BV-5031, km 12,5. Torrentbó
Tel. 93 793 85 55

- Mandonguilles de rap amb trompetes de la mort
- Rossinyols amb botifarra negra de ceba
- Mil fulles de vedella farcida de bolets amb salsa perigordini

RESTAURANT SUBIRANS

Barri Subirans, 1
Tel. 93 795 12 90

- Amanida de tardor
- Pastís de bolets
- Rossinyols saltats amb botifarra
- Rovellons a la brasa
- Vedella amb bolets

MENJARS PER EMPORTAR CA LA TINA

Carrer de les Flors, 15
Tel. 93 793 81 87

- Croquetes de xampinyons
- Amanida de bolets
- Vedella amb rossinyols

CAP DE SETMANA DE BOLETS

5 i 6 de novembre

Informació

Ajuntament d'Arenys de Munt
Tel. 93 793 79 80 / 93 793 75 51

Dissabte, 5 de novembre

Sortida guiada per anar a buscar bolets amb Belisari González. Punt de sortida: plaça de l'Església, a les 9 h.

Diumenge, 6 de novembre

Exposició dels bolets trobats a la sortida del dissabte (11 h) a la sala municipal d'exposicions.

D'11 a 13 h: taller de construcció d'instruments musicals, a càrrec de Francesc Miralles, a la plaça de l'Església.

17,30 h Jordi Tonietti presenta Pirates, o la recerca del mar perdut, a la sala municipal.

Organitza

Ajuntament d'Arenys de Munt i coordinació tècnica de l'Escola de Natura del Corredor

SANT CEBRIÀ DE VALLALTA

II JORNADES DEL BOLET i JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DEL BOLET

Del 29 d'octubre
al 13 de novembre

RESTAURANT LA VINYA

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42 – 93 763 00 65
■ Plats suggerits: gratinat de bolets i espinacs, gírgoles saltejades amb bacó, shi-takes saltejats amb bacó, cua de rap amb bolets, vedella amb bolets, rovellons a la brasa, arròs caldós amb bolets.

RESTAURANT BAIX MONTSENY

Av. Maresme, 33
Tel. 93 763 00 27
■ Plats suggerits: assortit de bolets a l'estil del xef, gírgoles a la planxa, rostit de vedella amb bolets, pollastre amb salsa de bolets, pudding de bolets.

RESTAURANT CAN JOAN

Migdia, 25
Tel. 93 763 03 01
■ Plats suggerits: vedella a la cassola amb rovellons confitats.

RESTAURANT CAN MINGO

Carretera de Sant Pol a Sant Cebrià, km. 26,5 (davant Camp de Golf)
Tel. 93 763 09 84
■ Plats suggerits: rovellons a la brasa, rossinyols saltejats amb botifarra, truita de rossinyols, trompetes de la mort Can Mingo, sopa de rovellons, vedella amb bolets, amanida de bolets, filet de vedella amb salsa de ceps.

BAR RESTAURANT MARTRI

Centre, 3
Tel. 93 763 11 15
■ Plats suggerits: vedella amb bolets, peus de porc amb bolets, bolets petits confitats a la vinagreta, conill de pagès amb bolets, amanida fresca de bolets.

Mercat temàtic del Bolet Dissabte 29 d'octubre, 5 i 12 de novembre

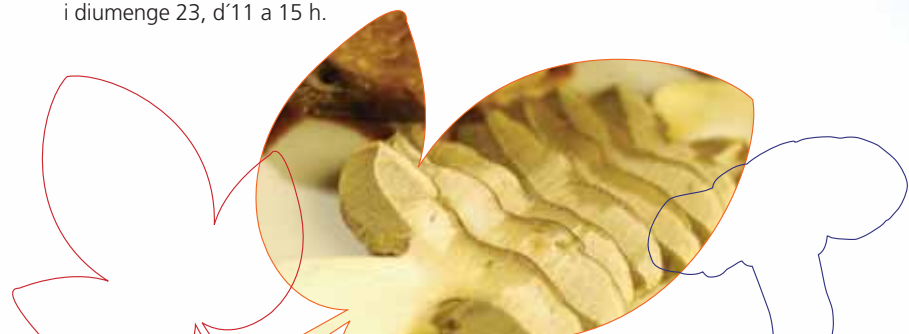
Carrer Esplanada (ubicat al lloc de celebració del mercat setmanal)

Exposició fotogràfica explicativa dels bolets de camp i de cultiu Del 29 d'octubre al 12 de novembre

Al Punt Jove
Fotografies cedides per Josep Borrell i Vilar i Jaume Carles i Font
Horari: De dimarts a dissabte, de 17 a 20 h.

Sortida a la natura a caçar bolets

12 novembre, a les 9.30 h
Lloc de sortida: davant CEIP El Pi Gros
Inscripcions a l'Ajuntament fins al dia 10 de novembre de 2005.
Per mes informació:
Tel. 93 763 10 24
Pàgina Web: www.stcebria.net



SANT ISCLE DE VALLALTA

VIII FESTA DEL BOLET

Diumenge, 30 d'octubre

A partir de les 10 h. i durant tot el dia a la Pl. Major, Pl. de les Basses i C/ Escoltes

FIRA DE BOLETS I PRODUCTES ARTESANALS

Exposició de bolets

Exposició d'eines en miniatura

A les 12.00 h. a la pl. de les Basses

Taller infantil

"Pintem bolets"

A les 13.00 h. a la pl. de les Basses

Mostra gastronòmica

A càrrec de diferents restaurants del poble.

A les 18.00 h.

Concert

A càrrec de la CORAL AMETHYSTA D'ARBÚCIES I SANT HILARI

RESTAURANT EL JABALÍ
Plaça Major, 14
Tel. 93 795 01 33

RESTAURANT LLAVINA-VILA
Vint-i-cinc de juny, 2
Tel. 93 794 60 81

RESTAURANT "EL MOLÍ"
Carretera d'Arenys de Munt a Sant Pol de Mar, km. 22,7
Tel. 93 795 06 01

PREMIÀ DE MAR

II JORNADES DELS BOLETS

De l'1 al 13 de novembre

EL PALLER
Torrent Malet, 10 - 93 752 41 68

- Rovellons a la brasa
- Botifarra de bolets
- Cuixa de xai amb ceps
- Civet de senglar amb bolets

LES FORQUILLES
De Llevant, 1 - 93 752 38 48

- Pastis de bolets
- Cassoleta de rap amb ceps

L'ONA
Ctra N-II, Pq. 645

- Vedella amb bolets

CABRILS

III QUINZENA GASTRONÒMICA

Del 2 al 20 de novembre

Informació
Ajuntament de Cabriels.
Tel. 93 753 96 60
Associació d'Hostalers de Cabriels
Tel. 93 753 20 61

CA L'ESTRANY
Camí coll de port, 19 - 93 750 70 66

- Saltejat de bolets del Montseny amb alls de "Las Pedroñeras" i julivert
- Galta de vedella estofada a baixa temperatura amb parmentier de tòfona i rossinyols

CAL GRAS
Llobatera, 30 - 93 753 19 53

- Rovellons a la brasa
- Saltejat de bolets

CAN RIN
Torrent Roig, 2 - 93 750 90 01

- Puding de bolets

EL SOTERRANI
Passatge Torrent roig s/n - 93 753 12 25

- Saltejat de bolets amb botifarra de Cabriels

HOTEL CABRILS
Emilia Carles, 31 - 93 753 24 56

- Barreja de rossinyols amb tòfones i formatge manxego

HOSTAL DE LA PLAÇA
Plaça de l'Església, 32 - 93 753 19 02

- Ceps amb botifarra negra, cansalada i mongetes del ganxet
- Tarteta de rossinyols, butifarra negra i formatge parmesà

LA MOSSEGADA
Torrent roig, 9 - 93 750 80 39

- Raviolis de bolets
- Botifarra de Cabriels amb rovellons i mongetes del ganxet

PIZZERIA DE L'HORT
Ctra. Vilassar de Mar a Cabriels s/n
93 750 86 71

- Lassanya de bolets

SPLA
Emilia Carles, 18 - 93 753 19 06

- Crema de bolets amb foie Mi-cuit
- Fricandó amb trompetes i rossinyols

TEMPO DE L'HORT
Ctra. Vilassar de Mar a Cabriels s/n
93 750 86 71

- Turbot amb fricasé de múrgules

XARET
Torrent Xaret, s/n - 93 750 75 49

- Rovellons al forn

XEFLIS
Pare Claret, s/n - 93 750 81 95

- Rovellons a la brasa
- Barreja de bolets

SANT VICENÇ DE MONTALT

I MOSTRA DE BOLETS I LÍQUENS

Del 2 al 30 de novembre al Centre Cívic El Gorg
(Riera del Gorg s/n)
Tel. 93 791 07 09

Horari

De dilluns a divendres, de 10 a 13 h i de 15 a 21 h
Entrada lliure

Organitza

Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt
Biblioteca Municipal La Muntala
Associació Micològica del Maresme
Unitat de Botànica de la Facultat de Biologia (UAB)

JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL BOLET

Del 14 d'octubre al 6 de novembre

RESTAURANT HANDICAP
Ctra. BV 5031, km. 7
Tel. 93 791 34 98

Obert tots els migdies i les nits de divendres i dissabte. Dilluns, tancat

- Rovellons a la planxa amb all i julivert (14,40 €)
- Rossinyols saltejats amb botifarra negra (13,70 €)
- Tallarines amb trompetes de la mort (10,20 €)
- Filet amb salsa de múrgules (20,80 €) (7% d'IVA no inclòs)

RESTAURANT MONTALTMAR
Av. Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17

De dimarts a diumenge, de 13.30 a 16 h i de dijous a dissabte de 20.30 a 23 h
Dilluns tancat, excepte festius.

- Rissotto de bolets: rossinyols, trompetes i llenegues
- Canelons de bacallà amb varietat de bolets
- Saltat de pasta fresca amb bolets, pernil i formatge
- Saltat de bolets variats amb gorgonzola
- Filet de vedella amb salsa de múrgules

CASINET BAR
Sant Antoni, 5
Tel. 93 791 33 36

Dimarts, dimecres i dijous, obert de 8 a 21 h. Divendres i dissabte, obert de 8 a 24 h i diumenge, obert de 8 a 14.30 h.
Dilluns, tancat.

- Amanida de rossinyols i botifarra negra (12,50 €)
- Remenat de rossinyols amb ceba i tomàquet (10 €)
- Bacallà amb crema de ceps (14 €)

RESTAURANT TOPE TAPA
Av. Montaltnou, 70
Tel. 93 791 00 44

Obert de dilluns a dissabte. Diumenge, tancat.

- Montadito de bolets amb llagostí (1,40 € / unitat)
- Remenat de bolets (llenegues, rovellons i pinatells) sobre torrada (5,60 €)

RESTAURANT CELLER DE L'ISARD
Mediterrani, 19
Tel. 93 791 00 20

Obert de dilluns a divendres, de 8 a 20 h. Caps de setmana, de 8 a 1 h de la matinada. Dijous, tancat.

- Magret d'ànec amb ceps (14,85 €)
- Botifarra de bolets amb rovellons (7,95 €)
- Pastis de bolets amb crema de rovellons (7,85 €)
- Barreja de bolets amb virutes de pernil (9,95 €)
- Graella de carns amb rovellons (14,95 €)



MATARÓ

X JORNADES GASTRONÒMIQUES DELS BOLETS

Del 2 al 20 de novembre

BOCCA Restaurant

Plaça d'Espanya, 18 - 93 741 12 69

- Bouquet de brots d'amanides amb canal de Mouse de brandada de bacallà i ceps
 - Cocotxes de lluç al pil-pil amb navalles i rossinyols
 - Castanyes caramelitzades i aromatitzades amb anís estrellat i mousse de xocolata blanc
- Vi Doña Beatriz (Rueda, verdejo 100%)
Aigua, pa i cafè
PREU: 48€ 7% Iva no inclòs.

LARU Unió Recreativa F E

Riera de Can Gener, s/n (Camí de Can Bruguera) - 93 790 52 01

- Saltejat de bolets amb botifarra negra de perol, all i julivert, flambejat al brandy
 - Calamars farcits amb barreja de bolets i vinagreta caramelitzada
 - Coca "Laru", pastís de poma, puding o fruita natural.
- Vi negre (Rioja)
Aigües, cafè i copa de cava.
PREU: 30€ Iva inclòs.

CAN BRUGUERA

Camí de la Cornisa, 39 - 93 790 36 43

- Barreja de bolets amb botifarra espedaçada o canelons de bolets i espinacs
- Bacallà amb salsa de ceps o conill rostit amb bolets
- Crema cremada o sorbet de romaní Pa torrat i vi de la casa
PREU: 24€ 7% Iva no inclòs.

ILURO

La Rambla, 14 - 93 790 32 08

- Aperitiu: delícies de bolets
 - Ous estrellats amb bolets i pernil ibèric
 - Conill guisat amb ceps i rossinyols
 - Postres de la casa
- Vi Rioja Sonsierra crianza
Aigües i cafè
PREU: 30€ 7% Iva no inclòs

CAMINETTO

Camí Ral, 407 - 93 796 14 28

- Tortel.loni al gust de nous i bolets
 - Carn siciliana amb surtit de bolets
 - Gelat de biscuit cremat amb torrò
- Aigua, pa i vi de la casa
PREU: 25€ 7% Iva no inclòs.

LES GINESTERES (Argentona)

Urbanització Les Ginesteres, par.n.49
93 797 02 55

- Especialitzats en bolets durant tot l'any
- Cuina de bolets de temporada a la carta.
PREU: entre 25 i 35€ 7% Iva no inclòs.

PINS MAR (Sant Andreu de Llavaneres)

Ctra N-II, Pq 651 - 93 792 69 02

- Assortit de bolets amb bisbe negre
 - Bacallà amb bolets
 - Coca de Llavaneres
- Pa, aigües minerals, vi i cafè
PREU: 34€ Iva inclòs.

X FIRA MERCAT DE BOLETS I PRODUCTES DE LA TARDOR

Dies 5 i 6 de novembre

Informació

Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró - IMPEM
Tel. 93 758 2131

Programa

Dissabte 5 i diumenge 6 de novembre

Fira - Mercat de Bolets, de les 10 a les 21 h, a la plaça de l'Ajuntament.

Diumenge 6 de novembre

Degustació – tast popular d'arròs amb bolets, a les 12 h, a la plaça de l'Ajuntament.

XXI EXPOSICIÓ DE BOLETS DEL MARESME

Del 5 al 13 de novembre

Informació

Museu de Mataró
Tel. 93 758 24 01

Aquesta mostra, com les anteriors edicions, pretén fer conèixer el món dels fongs, com a condició fonamental per a poder-lo entendre i respectar, i, d'aquesta manera, col·laborar en la conservació del patrimoni natural.

Horari

Feiners, de 18 a 21 h
Dissabtes, diumenges i festius, d'11 a 14 h i de 18 a 21 h

També s'han programat diverses activitats relacionades amb l'exposició:

Sortida a buscar bolets.

Dia 5 de novembre, a les 8 del matí.

Punt de trobada al passeig del Callao s/n, davant l'Escola Universitària del Maresme. Sortida popular per anar a buscar bolets, que seran classificats, a partir de les 13 h, davant del Museu de Mataró i exposats a la 21a Exposició de Bolets del Maresme. Cal portar cotxe, cistell i ganivet.

Curs de bolets

Sala 2 del Museu de Mataró, de 19.30 a 21 h. Destinat a adults iniciats en la biologia dels fongs. Consta de 4 sessions teòriques d'una hora i mitja (dies 8, 10, 15 i 17 de novembre) i d'una sessió pràctica al camp (dia 12 de novembre al matí). Inscripcions gratuïtes al telèfon 93 758 23 61. Places limitades per rigorós ordre d'inscripció.

Audiovisual en 3D

Formes i colors dels bolets de Rafael Cirera

Diumenge 6 de novembre

Museu de Mataró. Passis a les hores i a les mitges hores en punt, durant tot el dia i dins l'horari d'obertura al públic del Museu de Mataró (d'11 a 14 h i de 18 a 21 h). Amb l'ajuda d'unes ulleres polaritzadores, el públic pot veure les imatges de què consta l'audiovisual amb una espectacular sensació tridimensional.

Activitats per a escolars

Visites guiades a la 21a Exposició de Bolets del Maresme
Taller "Els bolets: descoberta"
Taller "Els bolets: formes i colors".
Taller "Bolets: com som?"

CALDES D'ESTRAC

II DIADES GASTRONÒMIQUES DEL BOLET

Del 4 al 20 de novembre

CAN SUÑÉ

Callao, 4 - 93 791 00 51

- Sopa de rossinyols, rovellons, llenegues i ceba al perfum de farigola
- Lasagna de bolets, carxofes i alberginies a la crema de siurenys del Montseny
- Supremes de lluç al forn amb llagostins, confit de ceba, tomàquet i rossinyols
- Mouse de xocolata "Purcarib" al crocant d'ametlla i avellana o Gelat mascarpone amb figues de gota de goma.
- Vins de bodega o cava inclosos.
- Coca de pa torrada amb tomàquet Aigües i cafè o infusions
PREU: 37 € p.p. Iva inclòs (mínim 2 persones).

FONDA MANAU

Sant Josep, 11 - 93 791 04 59

- Tastet de bolets i botifarres negra i del perol
- Tagliatelle perfumats amb ceps, crema balsàmica i pernil d'ànec fumat
- Medallons d'espàtlla de xai farcida de bolets
- Mouse de castanyes i cireres d'arboç Aigua, vi o cava i cafè.
PREU: 27 € Iva inclòs.

HOTEL COLÓN

Plaça de les Barques, s/n - 93 791 04 00

- Timbal de rovellons saltats, torrada de pa amb tomàquet i foie a la planxa
 - Filet de vedella amb milfulles de patates i ceps a la brasa
 - Biscuit glacé amb fruits secs, xocolata tèbia i griottines al licor
- Vi blanc Blnc de Pacs o Vi negre Martínez Lacuesta
Aigua, pa i cafè
(menú ofert del divendres nit a diumenge migdia)
PREU: 40 € p.p. Iva inclòs (mínim 2 persones).

LAS PALMERAS

(Sant Andreu de Llavaneres)
Ctra N-II Km. 652. Davant Port Balis.
93 793 00 44

- Copa de cava i xampinyons farcits de crema de foie
 - Fricassé de bolets de temporada
 - Caldereta d'espàtlls de conill de bosc amb rovellons i cargols
 - Coulant de xocolata amb xarrup de mandarina
- Vins de la casa, aigües minerals i cafès
PREU: 35 € 7% Iva no inclòs.

MAROLA

Pg dels Anglesos, 6 - 93 791 32 00

- Aperitiu Marola amb vermut de la casa
- Canalons de peix i marisc i bolets
- Calamarcs farcits amb barreja de bolets
- Bescuit gelat amb xocolata calenta
- Vi "Blanc de blancs"-Puig Munts
- Coca de pa torrada amb tomàquet. Aigües i cafè
PREU: 30 € 7% Iva no inclòs

VORAMAR

Passeig del Mar, 10 - 93 791 09 44

- Amanida de bolets
 - Peus de porc farcits amb foie i bolets
 - Postres a escollir (elaborats per la casa)
 - Aigua, pa, cafè i vi rosat o negre
- Marqués d'Allella
(opció d'escollir altres plats de bolets de temporada)
PREU: 27 € Iva inclòs.

EL JARDÍ (Sant Vicenç de Montalt, final Riera de Caldetes)

Riera Torrentbó, 1 - 93 791 21 23

- Sopa de ceba o espàrrecs a la brasa
 - Botifarra blanca o negra amb rossinyols saltats
 - Postres a escollir
- Aigua, pa torrat, cafè i vi Extrissim Bach negre
PREU: 28,50 € Iva inclòs.

HOTEL JET

Riera, s/n. - 93 791 06 51

- Llit de patates gratinat amb gambes i bolets
 - Llamineres de porc a les fines herbes
 - Copa de gelats
 - Cafè i licor
- Vi Puig Munts i cava Parxet
PREU: 22 € 7% Iva no inclòs.

RESTAURANT MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1 - 93 791 10 17

- Rissotto de bolets: rossinyols, trompetes i llenegues
- Canelons de bacallà amb varietat de bolets
- Saltat de pasta fresca amb bolets, pernil i formatge
- Saltat de bolets variats amb gorgonzola
- Filet de vedella amb salsa de múrgules



PREMIÀ DE DALT

IX MOSTRA DE VARIETATS DE BOLET DEL MARESME

Dies 12 i 13 de novembre

Exposició i tast de bolets. A la sala Orfeo i al pati de la SC Sant Jaume.

Organitza

Tocats pel Bolet.



ARENYS DE MAR

ACTIVITATS MICOLÒGIQUES

Del 15 al 30 de novembre

XIII Exposició Micològica Els Bolets de la comarca Divendres, 28 octubre (16 h)

Lloc: Calisay / Sala Polivalent
Durada: fins al 30 d'octubre
Organitza: Ajuntament d'Arenys de Mar amb la col·laboració de l'Associació Micològica del Maresme.

Conferència sobre el bolet Rricholoma Flavovirens Dissabte, 29 d'octubre (19 h)

Lloc: Calisay / Sala Noble
Organitza: Ajuntament d'Arenys de Mar, amb la col·laboració de l'Associació Micològica del Maresme.

XIV Curs de Micologia Dilluns, 3 d'octubre (20.30 h)

Lloc: CEIP Joan Maragall
Durada: fins al 21 de novembre
Organitza: Ajuntament d'Arenys de Mar amb la col·laboració de l'Associació Micològica del Maresme.

RESTAURANT CAN MARTÍNEZ

Platja de Llevant s/n. zona port
Tel. 93 792 12 78
Tancat el dilluns

- Arròs amb bolets de temporada 15,20 € (IVA no inclòs)

RESTAURANT MONT CALVARI

Zona Portuària s/n. Edifici Mont Calvari
Tel. 93 792 21 96
Tancat el dimecres

Primer

- Sèpia amb bolets
- Calamars, seitons, i bunyols de bacallà fregits a l'andalusa
- Amanida Mont Calvari

Segon

- Calamars cuinats amb la tinta i acompanyats de cigrons
- Saltat de bolets de temporada amb calamars de potera i espàrrecs verds
- Bacallà a la mousseline d'all

Postres

- Postres especials i copa de cava
- Calamarenys

Vins

- Vi Masia Hill
- Aigües minerals
- Cafè

Preu: 35 € (IVA inclòs)

RESTAURANT PÒSIT D'ARENYS

Zona port, s/n. Tel. 93 792 12 45
Tancat el diumenge a la nit

- Arròs caldós de gamba d'Arenys amb bolets 19,60 € (IVA no inclòs)

RESTAURANT PORTINYOL

Port d'Arenys de Mar. Tel. 93 792 00 09
Tancat el diumenge a la nit

Aperitiu

- Bunyols de bacallà
- Musclos amb chardonnay
- Petxina de filets de calamar amb allada
- Garotes de mar trufades

Primer

- Remenat de calamars amb assortiment de bolets
- Rabassoles farcides de foie amb verdures al vapor
- Milfulles de mar i muntanya amb salsa de pinyons
- Amanida de llagostins amb dues vinagretes

Segon

- Estofat de calamars i llagostins
- Filet de bou amb salsa de foie
- Arròs amb filet de calamar i petxines de pelegrí
- Lluç de palangre amb refregit d'all

Postres

- Crep flamejat amb gelat de vainilla
- Braç de nata amb xocolata calenta

Vins

- Blanc o negre o cava
- Cafè

Preu: 42 € (IVA no inclòs)

RESTAURANT BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19
Obert cada dia

- Amanida de bolets 9,50 (IVA inclòs)
- Calamars saltats amb bolets 8,50 € (IVA inclòs)
- Timbal de bolets de temporada amb ou gratinat 11 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
Tancat el dimarts a la nit i el dimecres tot el dia

Primer:

- Carpaccio de salmó marinat
- Saltat de bolets
- Calamars amb botifarra negra i moniato

Segon:

- Calamars a la bruta amb rossinyols
- Guisat de calamars amb mandonguilles
- Calamars amb espàrrecs verds i romesco

Postres:

- Rebosteria de la casa

Vins:

- Vins Celler Joan Sardà
- Vins Celler Puig Munts
- Cava Brut Calamarenys

Preu: 36 € (IVA no inclòs)

TEIÀ

III MOSTRA CULTURAL i GASTRONÒMICA DEL BOLET

Anem a buscar bolets Dissabte 19 de novembre, de 9 a 14 h

Us convidem a sortir al bosc, a collir els bolets que trobeu, a portar-los al Casal de la Gent Gran (Ca la Cecília) durant tot el dia i a preparar l'exposició per a l'endemà.

Exposició i Fira del bolet, Diumenge 20 de novembre, de 9 a 14 h

Parades de bolets frescos i assecats, al passeig de la Riera i parades d'artesans. A les 11 h inauguració oficial de l'exposició de bolets al Casal de la Gent Gran. De 12 a 14 h, tastet de bolets a la CMC La Unió.



SANT ANDREU DE LLAVANERES

MOSTRA GASTRONÒMICA

*Del 25 de novembre
al 4 de desembre*

CASTELL DE MAR

Ctra. N-II, km. 651,8

Tel. 93 795 21 21

Tancat diumenge al vespre i dilluns.

EL RACÓ DEL NAVEGANT

Port Balís, 24

Tel. 93 792 86 13

Tancat diumenge al vespre i dilluns.

MASIA GRAUPERA

Pg. de les Monges, 48-50

Tel. 93 792 64 47

RESTAURANT CAN JAUME

Port Balís

Tel. 93 792 69 60

Tancat el dimecres.

RESTAURANT ANTIC BAR DE L'HÍPICA (CENTRE EQÜESTRE)

Camí Can Cabot de Munt, s/n

Tel. 93 795 22 15

Tancat el dilluns.

PINS MAR

Passeig Marítim, 86-100

Tel. 93 792 69 02

Tancat diumenge al vespre i dilluns.

MAS NADAL

Veïnat d'Avall, 8

Tel. 93 792 72 44

Tancat el dimarts.

IL PORTO

Port Balís, local 2

Tel. 93 792 79 29

Tancat dimecres migdia,

dilluns i dijous.

RESTAURANT DALT VILA

Avall, 9

Tel. 93 792 66 56

Tancat el dimarts.

RESTAURANT LES PALMERES

Ctra. N-II, km. 652

Tel. 93 793 00 44

Tancat el diumenge nit i dilluns.

RESTAURANT LA BRASA

De Munt, 48

Tel. 93 792 64 19

Tancat el dilluns.

PETIT SUÑÉ

Port Balís, 5

Tel. 93 792 76 22

Tancat el dilluns i dimarts.

RESTAURANT TERRAMAR

Ctra. N-II km. 650,8,

Torrent de les Bruixes, s/n

Tel. 93 792 91 13

Tancat el dilluns.

EL CASAL DE LLAVANERES

Av. Catalunya, 56

Tel. 93 792 69 11

Tancat el dimecres tarda.



EL MARESME

