

Arenys de Mar

Restaurant BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19

Obert tots els dies de la setmana

Filet de calamar a l'allada 14 €
Calamar amb favetes i alls tendres 14 €
Calamar farcit Bare 14 €
Calamar amb bolets a la crema de foie 14 €
Barreja de calamar i calamarsos 14 €
Calamar a l'andalusa 14 €
Calamar amb ceba 14 €
IVA inclòs

Restaurant CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54

Tancat dimarts nit i dimecres tot el dia

Carpaccio de tonyina amb soia i sèsam
Calamars en escabetx amb verdures
Arròs de calamars, bolets i carxofes (mínim 2 persones)
Calamars a la planxa amb espàrrecs i romesco
Rebosteria de la casa
Cellers Puig Munts i Joan Sardà
36 € IVA inclòs

Restaurant CAPOTE

Riera Bisbe Pol, 7
Tel. 93 792 30 00

Còctel de gambes o assortiment d'ibèrics
o salmó fumat

Calamarcets amb ceba o calamars a la planxa
o entrecot a la brasa amb guarnició
Postres de la casa
Vi blanc Mariner (Celler Sardà)
o Cava Brut Nature (Celler Sardà)
Preu per persona 30 € IVA inclòs

Restaurant LA PERERA

Bisbe Català, 23
Tel. 93 795 87 93

Incorpora a la carta dels vespres el plat: calamars i laminat de tòfona amb dos tubercles de tardor (puré de nyàmera i moniato fregit) 18 € IVA inclòs
Ofereix un menú migdia Calamarenys per als dijous d'octubre:

Arròs de bolets i calamars o un altre entrant,
Calamars farcits de botifarró negre o un altre segon
Codonyat o magranes i taronja
Copa de vi Jean Leon Magnolia Chardonnay 08
Aigua i pa
15 € IVA inclòs

Amb el suport de:



Ajuntament
d'Arenys de Mar



Agraïments:

Gremi d'Hostaleria i Turisme de Mataró i Maresme
Consell Comarcal del Maresme

Aigües Sant Aniol
Bodegues J. Sardà
Bodegues Puigmunts
Cafès Bonka
Caixa de Girona
Caixa de Manresa
Caixa de Sabadell
Caixa Laietana
Casa Poncio
Casa del Mar
Cava Juvé & Camps
Cedi Serhs
Coratama, S.A.
Discoteca Johnny's
Flores Fresia
Forn de pa Ca la Manela
Grup Serhs
Maresmauto Peugeot
Pastisseria Danés
Rústic Cafè
Sakkara Viatges

Amb la col·laboració
del Restaurant Hispània

El Maresme



creatib.com

XIV Jornades Gastronòmiques Calamarenys

de l'1 al 31 d'octubre de 2009

Arenys de Mar - Argentona
Caldes d'Estrac - Canet de Mar
Sant Vicenç de Montalt

Subhasta pública de peix
3 i 17 d'octubre a les 12 h a la sala polivalent
Del calisay. Entrada lliure

Exposició d'arts de pesca artesanal
De l'1 al 19 d'octubre a la sala polivalent del calisay.
Per a més informació truqueu al 93 792 26 01

Organitza: ADAMEC associació d'armadors d'arts menors de catalunya.
Confraria de pescadors d'arenys de mar. Entrada lliure

Concurs de plats cuinats

Amb calamars per a no professionals 25 d'octubre a les 19 h
A la sala polivalent del calisay. Informació i inscripcions a:
Promoció local, 93 792 26 01, garciaae@arenysdemar.cat

Cuina al mercat municipal

El dijous 29 d'octubre a les 11h. Entrada lliure.
Elaboració d'una recepta de cuina amb el calamar com ingredient principal.

Arenys de Mar

Restaurant NOU DE NOU

Sant Antoni, 9

Tel. 93 792 44 25. nou@9denou.com
Obert nit de dijous a dissabte i migdia
de dissabte, diumenge i festius

Xató (bacallà, anxoves i olives) o tomàquet
amb formatge de cabra
Calamars farcits de botifarra negra
amb salsa de moixernons
Coquetes d'Arenys amb vi dolç o sorbet de la casa
Pa, begudes, vi, cava i cafès o infusions.
30 € IVA inclòs

Restaurant PORTINYOL

Port d'Arenys de Mar, s/n
Tel. 93 792 00 09

www.restaurantportinyol.com

Obert tots els dies de l'any per dinar i les nits,
segons temporada, cal consultar
Calamars a la romana amb amanida de temporada
o amanida de favetes amb tires de calamars
o saltat de calamars amb espàrrecs verds
amb la seva emulsió

Arròs amb calamars i verdures de temporada o
calamars amb mandonguilles casolanes o calamars
saltats amb botifarra, bolets i gambes
Macedònia de fruita amb gelat de vainilla o mousse
de xocolata amb coulis de fruites vermelles o crema
amb broqueta de fruita
Celler i cafè inclòs
38 € IVA inclòs

Restaurant PÒSIT

Passeig Marítim, s/n. Zona Port
Tel. 93 792 12 45

Amanida de calamars en escabetx 21,50 €
Calamars saltats amb bolets 23,50 €
Calamars de potera a la planxa amb ceba
confitada i pernil 23,50 €
Rossejat d'arròs amb escamarlans,
carxofes i cloïsses 22,50 € IVA inclòs

Restaurant MERENDERO MARTÍNEZ

Passeig Marítim, s/n. Platja de la Picòrdia
Tel. 93 792 12 78

Calamars de potera a la brasa 18,60 €
Rossejat de calamar de potera 18,60 €
Calamars de potera farcits 19,60 €
Fideus de calamar de potera saltats
amb all i julivert
19,50 € IVA inclòs

Caldes d'Estrac

Restaurant PETIT SUÑÉ

Riera, 10
Tel. 93 791 32 72
www.cansune.com
Obert de dimecres a diumenge
i les nits de divendres i dissabte
Amanideta boja amb contrastes del nostre Maresme
Coca amb escalivada, formatge de cabra i anxoves
Calamars del port d'Arenys a la brasa
Pastís de formatge fresc amb sorbet de fruits
del bosc o crema de suc de llimona i llima
Pa fet a casa
Vi blanc Marquès d'Allella. Alella
Vi negre Tres Finques Peralada criança. Empordà
Cava Parató reserva brut. Penedès
Aigües minerals, cafès o infusions
Preu per persona 40,12 €
IVA inclòs

Restaurant FONDA MANAU

Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
info@manau.cat
Tancat dimarts tot el dia,
i les nits de diumenge a dijous
Tastet de calamars d'Arenys saltats
amb mongetes del ganxet
Pastisset gratinat de samfaina i anxoves
o bé amanida de tres enciams i formatge
fresc de cabra gratinat
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
Coca de xocolata i ametlles o bé sorbet,
fet a casa, de mojito
Cafè. Aigua.
Marquès d'Allella Clàssic o bé Vi Blanc Pescador,
o Raïmat rosat, o negre Tres Fincas criança Castell
de Peralada, o cava Peralada brut reserva.
Preu: 33,50 €
IVA inclòs

Restaurant CAN SUÑÉ

Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com
Obert de dimecres a diumenge
i les nits de divendres i dissabte
Crema de bolets del baix Montseny
Pastís calent d'escòrpora, rap i llagostins salsa bercy
Calamars de potera a la planxa
sobre llit de verduretes
Pastís de pa de pessic farcit de crema catalana
amb pinya o sorbet de fruits del bosc i llimona
Coca de pa torrada feta a casa amb tomàquet
Vi blanc Marquès d'Allella. Alella
Vi negre Tres Finques Peralada criança. Empordà
Cava Parató reserva brut. Penedès
Aigües minerals, cafès o infusions
Preu per persona 41,73 €
IVA inclòs

Restaurant MARIA GALANTE.

Hotel Colon

Plaça de les Barques, s/n
Tel. 93 791 04 00
Copa de cava de benvinguda
Miniaperitiu a taula
Tartar de salmó amb calamars d'Arenys
a la graella i oli negre amb varietat d'enciams
de l'horta
Cuixetes de pintada confitada amb saltat
de calamars d'Arenys, alls tendres
i agredolç de pinyons
Coulant tebi de xocolata amb gelat de vainilla
de Madagascar
Vi Blanc de Pacs (DO Penedès) o Vi negre Martínez
Lacuesta (DO La Rioja)
Cafè, aigua i pa
Preu: 40 €
IVA inclòs

Sant Vicenç de Montalt

Restaurant MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17
Aperitiu del xef / coca torrada amb tomàquet,
amanida amb formatge de cabra i vinagreta
de mel o truita de ceba confitada
Calamarsets a la planxa o saltats amb all i julivert
Pastís de formatge amb aranyons o besucuit gelat
amb xocolata
Vi del Penedès Can Feixes blanc selecció
o cava Gramona Imperial
cafès o infusions / galetes ametllades
Preu: 42 € IVA inclòs

Canet de Mar

Restaurant CASA ROURA

Riera Sant Domènec, 1
Tel. 93 794 03 75
Amanida de calamars saltats
amb vinagreta de pistatxos 14 €
Calamars farcits de rap i llamàntol
a la marinera 19 €
Ambdós plats també estaran inclosos
en el menú diari amb un suplement

Argentona

Restaurant LES GINESTERES

Urb. Les Ginesteres
Tel. 93 797 02 50
Dimarts tancat
Calamars farcits de ceps 18 €
Bolets frescos tot l'any
Preu mitjà de menú 45 - 50 €

Recepta

Amanida de calamars i espàrrecs verds

Ingredients:

500 g d'espàrrecs
300 g de calamars nets
80 ml d'oli d'oliva
1 llimona
menta fresca i sal

Elaboració:

Talleu la menta a tires i poseu-la en un bol amb oli. Renteu els espàrrecs, cal treure la part més blanca de l'extrem i coure'ls al vapor durant 10 minuts (o al microones un parell de minuts). S'han de coure, també al vapor, els calamars, tallats en anelles o sencers si són molt petits, durant un parell de minuts. Emulsionar l'oli amb la menta, el suc de llimona i una mica de sal. Serviu els espàrrecs i els calamars amanits amb l'emulsió.

XIV Jornades Gastronòmiques Calamarenys

de l'1 al 31 d'octubre de 2009

