



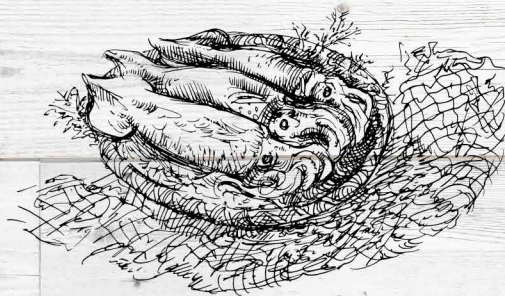
100%
Maresme

Del 2 al 31 d'octubre
XX Jornades gastronòmiques del

CALAMARENYS

al Maresme 2015

Arenys de Mar, Argentona, Cabrils, Caldes
d'Estrac, Calella, Canet de Mar, Mataró,
Premià de Mar, Sant Pol de Mar, Teià



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. 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 de Montserrat o de 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 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

Divendres 2 d'octubre al C.C Calisay

20 h Presentació de les XX Jornades gastronòmiques del Calamarenys a la sala Josep Arnau

20.45 h Sopar del Calamarenys organitzat per l'Associació de Restauradors d'Arenys de Mar a la Sala Polivalent

Diumenge 11 d'octubre al Port d'Arenys

11 h Ruta El Port d'Arenys, tradició i futur organitzat per Ajuntament d'Arenys de Mar i a càrrec de Sinera Cultura (inscripcions a la Oficina de Turisme)

Divendres 16 d'octubre a la Llotja del Port d'Arenys

20 h Sopar popular a càrrec dels restaurants del Port

Diumenge 18 d'octubre al Port

11 h Contes a la Marinada: Contes del mar, de peixos i/o de mitologies a càrrec de l'Albert Estengre

Divendres 23 d'octubre al Mercat Municipal

20 a 00 h Calamarenys al Mercat Municipal

Dissabte 24 d'octubre

21 h Sopar maridatge: Copa Negra + Restaurant La Paella de Can Manolo

Caves Llopart (Vitis Blanc 2014, Clos dels Fòssils 2013, Llopart Brut Nature, Llopart Rosé Brut)

Màxim 30 persones / Preu: 30 €

Dissabte 24 d'octubre al C.C. Calisay

11 h Subhasta del peix a càrrec d'en Ramon Tarridas

RECEPTES

Calamars en escabetx

Ingredients:

12 calamars de potera

12 cebetes

½ kg de rovells de botó

1 cabeça d'all

Llorer i farigola

¼ litre de vinagre de Xerès

½ litre d'oli d'oliva

Pebre vermell dolç

Preparació:

Pelem les cebetes i les couem al forn amb un raig d'oli i un polsim de sucre. Un cop cuites les reservem. Netegem els calamars i els saltem en una paella amb les potes i ho reservem.

En una cassola amb l'oli hi fregim els alls i un cop rossos hi afegim una cullerada de pebre vermell dolç i ràpidament el vinagre. Hi incorporem els calamars juntament amb els bolets prèviament saltats, les cebetes, i les herbes aromàtiques i ho deixem coure de 8 a 10 minuts.

Restaurant Can Majó, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Escumós de Qualitat Blanc Moscatell Dolç del celler Alella Vinícola.**

En aquest cas tenim un element difícil per harmonitzar: l'escabetx. L'element vinagre hi és present, i hi predomina. Per tant busquem les bombolles del vi que ens refrescaran i netejaran la boca, i la part de dolçor que té aquest vi amb la força aromàtica del Moscatell. Crec que és qüestió de menjar i beure i deixar-nos seduir.



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 cullerada de cafè d'all (picat)
 ½ cullerada de julivert (picats)
 Oli d'oliva verge
 Pebre blanc mòlt
 Sal

Preparació:

En una paella amb oli d'oliva verge hi saltegem l'all i el julivert. A continuació hi afegim els calamarsets d'Arenys tallats en dos o tres trossos i prèviament salpebrats, i també els saltegem. Hi incorporem el vi blanc i deixem que redueixi i tot seguit hi afegim la salsa de tomàquet i la ceba confitada. Ho barregem i finalment hi 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: **Peça d'en Blanch 2013 d'Oriol Artigas**. Vi blanc elaborat amb raïm de Pansa, procedent de Vinyes Velles, un vi amb bona estructura i acidesa. La complexitat i estructura d'aquest vi ve donat pel fet de ser produïts per ceps vells, que n'augmenten la concentració en el raïms. Fresc, salí i glicèric, tot el que ens cal per harmonitzar amb la frescor del tomàquet, la salinitat del calamar i la untuositat (sensació glicèrica) de les "pochas".

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:
 Talleu les patates a rodanxes i poseu-les al forn amb la ceba i el pebrot tallats.

Restaurant La Peixateria, Calella

Harmonia vi DO Alella: **Pansa Blanca 2014 del celler Can Roda**. Vi blanc elaborat amb la varietat reina de la nostra DO, la Pansa Blanca. En aquest cas tenim un vi amb una estructura més lleugera i delicada, però amb molt bona acidesa i tocs salins per acompanyar aquest calamar que serà elaborat a la planxa, mantenint tota la frescor del "molusc". Un vi on les notes cítriques hi són molt presents, ideals per harmonitzar amb qualsevol producte de la mar.



Wok de calamars de potera

Ingredients per ració:

180 g calamars d'Arenys / 40 g pastanaga pelada i tallada a bastons / 40 g carbassó tallat a bastons / 25 g brots de soja frescos / 20 g ceba tendre tallada a juliana / 35 g mongeta verda o lila tallada a bastons / 20 g salsa de soja / 5-10 g oli de sèsam / 10 g mix de 3 sèsams / 5 g vinagre d'arròs

Preparació:

Saltegem els calamars nets de l'interior, respectant la pell i tallats a rodanxes gruixudes, amb bastons de pastanaga, carbassó, brots de soja, ceba tendre, mongeta i un punt de salsa de soja en una paella tipus wok, molt calenta. Finalment, hi afegim oli de sèsam i una barreja de tres sèsams, blanc, cru i negre. Acompanyem el plat amb salsa de soja i vinagre d'arròs.

Restaurant El Nou Anticó, Teià

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc 2014 del celler Bouquet d'Alella.**

Vi blanc elaborat en aquest cas amb Pansa Blanca i Garnatxa Blanca. La Pansa ens aporta la frescor i estructura en el vi, que combinarà a la perfecció amb la frescor de les verdures i del calamar. La Garnatxa Blanca ens aporta una sensació més glicèrica, amb records de fruita dolça, (no vol dir que sigui dolç el vi), un record de dolçor que també ens poden aportar certes verdures.



Mandonguilles de Calamar amb brou japonès

Ingredients per a 4 racions:

Per fer el brou:

10 g d'alga kombu (alga ample i seca)
10 g de katsuoboshi (bonítol sec a làmines molt fines)
6 fulles de shiso (fulles fresques molt oloroses)
2 litres d'aigua mineral
50 g de Mirin (licor dolç d'arròs) / 12 g de sal

Per les mandoguilles:

els cossos de 2 calamars mitjans (uns 120 gr. pes net)
(reserveu els alerons i potes per una altre preparació)
sal i pebre blanc / 4 bolets shitake laminats fins



Preparació:

El brou: La nit abans, en un recipient a la nevera, poseu l'aigua mineral amb l'alga kombu (fent un petit serrell als laterals), cal que estigui infusionant unes 12 hores. Poseu l'aigua amb l'alga al foc i just al moment d'arrencar el bull, retireu l'alga, i afegiu la resta d'ingredients, deixeu que arrenqui el bull de nou. Coleu i reserveu (obtidreu un brou molt net, perfumat i transparent).

El calamar: Piqueu els cossos dels calamars a daus molt petits, amaniu el "picadillo" amb sal i pebre blanc amb prudència, amasseu, (la carn del calamar picada, s'uneix per si sola) i formeu boletes de 15 g. Reserveu-les a la nevera.

Finalització i presentació:

1. En una olla ampla, poseu de nou el brou colat al foc, deixeu arrencar el bull i tireu-hi les mandoguilles "amb delicadesa". Deixeu-les coure durant 2 minuts.
2. Aparteu l'olla del foc i tireu-hi la juliana de shitake. Presenteu-ho a taula i serviu les mandoguilles amb el brou i la juliana de bolet.

Carne Ruscalleda - Sant Pau, 3* Michelin, Sant Pol de Mar

Harmonia vi DO Alella: **L'alé d'Éol 2013 de la revista Papiers de vi.**

En aquest cas ens decantem per un vi criat amb les seves mares que confereixen una certa estructura i part glicèrica al vi, ideal per harmonitzar amb el brou. Un vi de cupatge amb una varietat tan catalana com la Picapoll i una altra com n'és la Garnatxa Blanca. És un vi amb notes salines, que evocuen a records marins, al igual que l'alga del brou i la mandonguilla de calamar. Per tant fem un viatge al mar portats per l'Alé d'Éol (déu del vent), que ens recorda al Foranell, que és el vent que bufa de mar a Terra, aportant salinitat a les vinyes i al raïm. Així doncs un vi fresc, salí i complexa, per un plat d'un brou fresc i lleuger però amb molt de gust on el calamar hi torna a ser protagonista.





Arenys de Mar

RESTAURANT VORAMAR

Passeig de la Musclera, 10
Tel. 93 791 09 44
Dimecres tancat
Calamars farcits 14,50 €
Calamars a la planxa 13,50 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT PORTINYOL

Port Esportiu
Tel. 93 792 00 09
Plats:
Amanida tèbia de calamars, bolets
i gambes amb vinagreta d'herbes
14 €

Cassoleta de calamars amb
llamàntol, cloïsses i musclos 24 €

Menú Calamareny:

Amanida tèbia de calamars, bolets
i gambes amb vinagreta d'herbes
Cassoleta de calamars amb
llamàntol, cloïsses i musclos
Pastís del dia o xarrup
Preu: 36 € (IVA inclòs)
Begudes i cafè apart

RESTAURANT OPENSPOORTSCAFE

Riera Bisbe Pol, 65
Tel. 93 795 92 36
Pizzeta de calamars d'Arenys
Preu: 14,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA LLOTJA DELS PESCADORS

Moll Pesquer s/n-Llotja
Tel. 93 792 33 04
Diumenge nit tancat
Calamars farcits
Preu: 15,99 € (IVA inclòs)

LA TECA RESTAURANT

C/ Josep Anselm Clavé, 12
Tel. 93 792 51 93
Diumenges tarda i dilluns tancat
Calamarcets amb sofregit de
verdures
Preu: 7,50 € (IVA inclòs)

LA TASQUETA D'ARENYS

Passeig Xifré, 15
Tel. 93 795 98 80
Dilluns tancat
Tapa de calamar en salsa de vi
blanc
Preu: 4,75 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAPOTE

Bisbe Pol, 7
Tel. 93 792 30 00
Menú Calamareny (mínim dues
persones):
Amanida de Bastina
Calamars amb mandonguilles
de carn d'olla amb xampinyons i
crema de gamba
Postres de la casa
Vi o cava
Preu: 23,90 € (IVA inclòs)

BAR RESTAURANT CAL XAVI

C/ Pau Costa, 16
Tel. 93 792 38 50
Dilluns tancat
Calamars a l'andalusa + copa de vi
Preu: 10 € (IVA inclòs)

BARENOSTRUM

Riera Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19
Calamars amb foie
Preu: 15 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
Dimecres tancat
Calamars en escabetx
Preu: 18 € (IVA inclòs)



VINTAGE CAFÉ

Riera Pare Fita, 115
Dimarts tancat
Tel. 93 795 76 23
Calamars a la brasa
Preu: 8,85 € (IVA inclòs)

TAS TAM

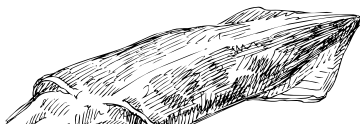
Riera Bisbe Pol, 45
Tel. 93 792 51 30
Calamars d'Arenys farcits en la
seva salsa
Preu: 14,50 € (IVA inclòs)



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

La Campanya **Aquí Servim
Productes de la Terra Maresme
2015** és una campanya de
reconeixement dels restaurants
del Maresme que, voluntàriament,
demonstren el compromís amb els
productes de la nostra terra i que
fan en un valor afegit de la seva
cuina

www.cmaresme.cat/productesdelaterra



RESTAURANT EL CORO

Frederic Marès, 2
Tel. 93 792 03 27

Diumenges i festius tancat
Cassola de calamarcets amb
carxofes botifarra ibèrica i alls
tendres

El plat s'ofereirà al menú del
dissabte, petit aperitiu, un primer
entre els que hi haurà el de
calamarcets a escollir, un segon, un
postre, pa i beguda
Preu: 16,90 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA PAELLA DE CAN MANOLO

Bisbe Català, 43
Tel. 93 792 55 75 / 611 35 11 21
Dilluns tancat

Calamar farcit de rap i crema de
gambes al conyac
Preu: 25,50 € (IVA inclòs)
El plat només s'ofereirà els caps de
setmana

LA CASA DEL MAR

Zona Port s/n
Tel. 93 792 35 46

Calamar de potera a la bruta 25 €
Calamar de potera arrebossat
13,50 €
Calamar de potera a la planxa
13,50 €
Calamar de potera encebata 16 €
Calamar de potera saltat amb
favetes 16 €
(IVA inclòs)

CLUB NÀUTIC ARENYS DE MAR

Zona portuària s/n
Tel. 93 795 83 57 / 663 93 49 59
Vespres tancat, excepte divendres i
dissabte nit
Cruixent de calamar de potera
amb verdura de temporada
Preu: 19 € (IVA inclòs)

LA MAR DE TAPES

Riera Bisbe Pol, 88
Tel. 93 515 52 07
Tapa de calamars de potera amb
sobrassada de Ciutadella
Preu: 10 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MONTCALVARI

Zona portuària, s/n
Tel. 93 792 21 96
Dimecres tancat
Calamars saltejats amb espàrrecs
i bolets
Preu: 17 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Rutes i visites guiades gratuïtes:
- ▶ 11 d'octubre. **El port d'Arenys, tradició i futur**
 - ▶ 25 d'octubre. **Arenys de Lletres**
Cal fer reserva prèvia a l'oficina de turisme:
turisme@arenysdemar.cat
Tel. 93 795 70 39



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

Altres visites recomanades:

- ▶ Font Picant i Rutes de Senderisme
- ▶ Museu del Càntir
- ▶ Rutes **Tast Argentona i Coneix Argentona**

Cabrils

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Cami coll de port, s/n
Tel. 93 750 70 66
calestrany@gmail.com
www.calestrany.com
Diumenges nit i dilluns tot el dia
tancat
Calamar de potera d'Arenys a
la planxa, amb pa negre per la
tinta del calamar i rossinyols de
temporada 17,95 €
Calamar d'Arenys a la romana,
amb maionesa de soja i salsa
romesco 12,95 €
(IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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



Caldes d'Estrac

RESTAURANT CAN SUÑÉ

www.cansune.com

Dilluns i dimarts tancat

Menú:

Vichyssoise de poma i pera amb cruixent de pernil
Timbal d'empedrat de bacallà amb olivada, anxoves i truita
Cassola de calamars farcits de rap, gambes i poma amb musclos
Bomba de salero. Pastís de nata, crema cremada i xocolata calenta, o bé sorbet fet a casa
Bodega a escollir:
Marquès d'Allella blanc. DO Allella.
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 sucar amb tomàquet
Preu: 39,50 € IVA inclòs (mínim 2 persones i només migdies)



RESTAURANT CAN 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

Menú:

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 de dues xocolates (blanca i negra), fet a casa.
Cafè. Aigua. Vi Marquès d'Allella Clàssic, o Señorío de Sarrià rosat, o negre Alcorta criança Rioja, o cava Perelada Brut Reserva
Preu: 34,50 € (IVA inclòs) mínim 2 persones

Altres visites recomanades:

- ▶ 11 octubre **Fira animal natural**
- ▶ 25 octubre **Mercat segona mà**
- ▶ Relaxar-se les aigües termals Itinerari pel nucli històric



Calella

CANTINFLAS&GROUCHO'S

C/ Riera, 19

Tel. 629 487 604

grouchocalella@hotmail.com

Dilluns tancat

Romascat de calamarsos: Suquet de calamarsos amb patates i salsa romesco
Preu: 10,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT EL REBOST DEL BISBE

Institut Bisbe Sivilla

C/ Valldebanador, 39

Tel. 93 766 12 01

a8015171@xtec.cat

restaurantelrebotdelbisbe@gmail.com

Calamars a la sal amb la seva tinta
Plat inclòs en el preu de l'oferta gastronòmica que s'ofereix a l'escola.
Preu del menú de l'escola: dimecres i dijous 12,50 €
Ofereirem el plat tots els dimecres i dijous d'octubre.
L'horari del restaurant és d'13:00 a 15:00 h. S'ha de fer reserva.

NOU FANDIÑO

C/ Sant Jaume, 313

Tel. 93 769 09 24

www.faninocalella.com

Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Plats:

Calamars farcits amb salseta

Calamars a la planxa amb musclos i escamarlans

Els plats s'oferiran al menú de cap de setmana a 15 € (IVA inclòs)

IN-GENI RESTAURANT

C/ Jovara, 278

Tel. 609 42 21 08-93 769 35 53

ana.calella@hotmail.com

Menú:

Primers (a escollir):

Pica-pica de la casa
Saltat de calamarcets amb favetes i pernil ibèric

Segon plat:

Calamars farcits de morcilla de Burgos amb musselina de piquillos
Postres, vi, aigües
Preu: 15 € (IVA inclòs)

EL HOGAR GALLEGO

C/ Ànimes, 71-73

Tel. 93 766 20 27

www.elhogargallego.com

info@elhogargallego.com

Diumenge nit i dilluns tancat

Plats:

Calamar de potera amb pisto i tinta
Calamar d'Arenys saltejats amb pebrot escalivat, albergínies i oli d'herbes
Preu: 19,50 € cada plat (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)

GASTROBAR GRANA

C/ Església, 151
Tel. 93 769 09 05
granagastrobar@yahoo.es

Plats:

Calamars cruixents 7,50 €
Paelles i arrossos des de 13 €
(IVA inclòs)



RESTAURANT LA GABIA

Passeig Manuel Puigvert, s/n
Tel. 93 769 51 85
www.lagabiaclella.com
www.facebook.com/lagabiaclella
jordiestivill2@hotmail.com

Menú:

Aperitiu de xipirons 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)

RESTAURANT TIC-TAC

C/ Jovara, 3
Tel. 93 766 08 08
Dilluns nit i dimarts tancat
vespa2007@hotmail.com

Calarmarçons saltejats al vi blanc amb la seva tinta
Copa de vi o cava
Preu: 14,50 € (IVA inclòs)

Altres establiments participants

CAN VIVES. Carns, plats cuinats, embotits i formatges

C/ Sant Joan, 89
Tel. 93 769 02 24
www.canvives.cat
canvives@canvives.cat
Diumenge tancat

Calamars farcits: Calamars farcits tradicionals fets amb un farcit de les potes i amb carn de cap de llom de porc. Cuinats en una salsa amb base de fumet de peix
Preu: 15 €/kg (IVA inclòs aproximadament)
El plat s'ofereix de dijous a dissabte

Altres visites recomanades:

- ▶ **Far de Calella.** Dissabtes, diumenges i festius de 10 a 14 h.
- ▶ **Refugi Antiaeri del Parc Dalmau.** Dissabtes, diumenges i festius de 10 a 14 h.
- ▶ **Museu-Arxiu.** Dimarts a dissabte de 17 a 20 h. Diumenges i festius d'11 a 14 h.

- ▶ També us convidem a passejar pel centre de la ciutat, entrar al Parc Dalmau i gaudir del Passeig Manuel Puigvert i Passeig Garbí, al costat de les platges

Canet de Mar

EL PARADOR DE CANET

Ctra. N-II Km. 660.8
Tel. 93 794 06 94
www.paradordecenet.com
www.facebook.com/paradordecenet
info@paradordecenet.com
Twitter: @ParadorCanet
Dimecres 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 € (IVA inclòs)
Els plats també estaran disponibles al menú del dia feiner a 14,50 € (IVA inclòs)

AMEDIALUZ RESTAURANT

C/ Ample, 9
Tel. 93 794 37 25
restaurantamedialuz@gmail.com
Dilluns tancat
Tapa de tires crocants de calamar arrebossat al xili
Preu: 2 € (IVA inclòs)
El plat s'ofereix al vespre



Altres visites recomanades:

- ▶ Ruta modernista al centre històric. Casa museu Ll. Domènech i Montaner
- ▶ Ruta guiada Indians i Cementiri
- ▶ Fira d'artesanía i Trobada d'intercanvi de plaques de cava



Mataró

RESTAURANT NUUS, HOTEL ATENEA PORT MATARÓ ****

Passeig Marítim, 324
Tel. 93 222 60 06 - 664 459 946

restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Primer plat: Calamars de popera a la planxa amb escamarlans i picada d'all i julivert 12,50 €

Segon plat: Calamars a la romana de tinta i maionesa de maracujà 7,50 €

Tercer plat: Risotto de calamars, cloïsses i ceps 10,50 €

Quart plat: Mar i muntanya de calamars i mandonguilles de pollastre 10,75 €

Postres
(IVA inclòs)



BOCCA RESTAURANT

Plaça Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurant.com
bocca@boccarestaurant.com
Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Calamars farcits de botifarra de perol i trompetes, perfumats amb Armanyac i salsa d'ametlles
Preu: 19,85 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN MANOLO

C/ Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com
jaumesanchez@cmanolo.e.telefonica.net
Dilluns tancat

Menú Calamareny 2015:

Primers plats:
Amanida d'alvocat amb llagostins
Salmó curat al ginebró amb torradetes

Segons plats:
Xipironets saltejats amb favetes tendres i espàrrecs verds
Calamarcets de temporada a la planxa
Crep de biscuit amb xocolata calenta
Vi blanc Temps de flors de sumarroca
Cafès
Preu: 30 € (IVA inclòs)
El menú s'ofereix cada dia, menys diumenge

RESTAURANT SANGIOVESE

Carrer Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67

Menú degustació Calamareny:

Chips d'arròs amb tinta de calamar
Puntilles fregides
Coca de sardines amb tomàquet confitat
Amanida de fruits del mar amb salicornia
Sopa de calamar al cilantre amb consomé dashi
Arròs negre de calamar i bolets
Calamarcets d'Arenys al vermut amb fonoll i espàrrecs
Mar i muntanya de calamars i cua de bou amb escuma d'anxoves
Mousse de llimona al vodka amb streusel de canyella
Preu: 42,50 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- ▶ 10 d'octubre, a les 18 h. **Ruta Salve lluro, la ciutat romana a través dels sentits**
- ▶ 18 d'octubre, a les 11 h. **Ruta El Modernisme a Mataró**
- ▶ 24 d'octubre, a la Plaça de Santa Anna **Fira ferroviària**
- ▶ 25 d'octubre, a les 11 h. **Ruta Miquel Biada, el primer ferrocarril**
Per a més informació:
Oficina de Turisme de Mataró
Tel. 93 758 26 98
www.visitmataro.cat
turisme@ajmataro.cat

Premià de Mar

RESTAURANT MIRAMAR

C/ Camí Ral, 109
Tel. 93 752 29 70
noemi.orca@yahoo.es
Dimecres no festiu tancat
Calamars farcits a la marinera 14 €
Calamars a la romana 14 €
Calamars a la planxa amb all i julivert 12 €
Calamars a l'andalusa 12 €
(IVA inclòs)
Els plats estaran disponibles a la carta

Altres visites recomanades:

- ▶ **Museu de l'Estampació**
C/ Joan XXIII, 2-8
Visita l'exposició permanent i les exposicions temporals
Obert dissabtes i diumenges d'11 a 14h i visites concertades
Per a més informació:
Tel. 93 752 91 97
museu@premiademar.cat
www.premiademar.cat/museum
- ▶ **Museu Romà**
C/ Enric Granados, 115
Exclusiu edifici octogonal romà
Visites concertades
Per a més informació:
Tel. 93 752 91 97
museuroma@premiademar.cat
www.premiademar.cat/museum

Sant Pol de Mar

CARME RUSCALLEDA

SANT PAU

C/ Nou, 10

Tel. 93 760 06 62

www.ruscalleda.cat

Mandonguilles de calamar amb brou japonès

BANYS LLUÍS

Platja del Morer, s/n

Tel. 696 090 263

Tel. 93 760 06 97

www.banyslluís.cat

www.facebook.com/BanysLluís

Calamars a l'andalusa

CAL TINCO

Ctra. de Sant Cebrià, 2

Tel. 93 760 20 98

www.facebook.com/cal.tinco

Amanida de calamars amb cebetes

Calamars a la bruta

HOSTAL CAN TARANO

C/ Nou, 3-5

Tel. 93 760 45 79

www.can-tarano.es

Calamar farcit

El plat s'ofereix al menú de cap de setmana

RESTAURANT DE L'HOTEL GRAN SOL

Ctra. N II

Tel. 93 760 00 51

www.hotelgransol.info

Plats:

Calamars farcits amb carn, amb la tinta del calamar

Suprema de lluç a les dues coccions, amb calamars d'Arenys saltejats

Pernillets de pollastre i calamars d'Arenys, amb salsa al vi de Xerès

Els plats s'ofereixen de forma alternada al Menú Gran Sol diari a 19 € (IVA inclòs), begudes a part

LA LLOSA

C/ Abat Deàs, 28

Tel. 93 760 03 16 – 678 347 823

Plats:

Calamars a l'andalusa

Calamars farcits

MARGOT

C/ Manzanillo, 15

Tel. 93 760 03 02

www.restaurantmargot.es

Calamars farcits amb cloïsses i gambes

El plat s'ofereix al menú de caps de setmana i festius

VORAMAR

Plaça del Torrent Arrosser - Platja de les Barques

08395 Sant Pol de Mar

Tel. 93 760 06 54

voramarsantpol@gmail.com

Calamar a la pedra saltejat amb bolets

RESTAURANT PIZZERIA XALOC

C/ Dr. Furest, 22

08395 Sant Pol de Mar

Tel. 93 760 23 91

www.facebook.com/xaloc.santpol

Dilluns tancat

Calamars farcits

Calamars a l'andalusa

Altres establiments participants

EL TRENCALL, menjars preparats

C/ Consolat de Mar, 49

Tel. 93 760 36 42

Obert els caps de setmana

Plats:

Calamars farcits

Calamars amb mongeta i verdura

CATERING SAULEDA

Sot de les Vernedes, 20

(Pol. Ind. Sot de les Vernedes)

08396 Sant Cebrià de Vallalta

Tel. 93 763 03 30

www.sauleda.cat

PASTISSERIA SAULEDA

C/ Manzanillo, 20

Tel. 93 760 04 65

C/ Nou, 33

Tel. 93 760 08 58

sauleda@sauleda.cat

www.sauleda.cat

Paella de marisc amb calamars

El plat estarà disponible al càtering i també a les pastisseries amb encàrrec previ

Altres visites recomanades:

- Ruta pel Patrimoni de Sant Pol
- Itinerari pel Camí de Ronda al seu pas per Sant Pol

Teià

RESTAURANT EL NOUANTIGÓ

Pl. Sant Jaume, 5

Tel. 93 540 04 23

www.elnouantigo.com

info@elnouantigo.com

Vespres tancat, excepte divendres i dissabtes

Wok de calamars de potera

Plat inclòs a l'**Experiència**, una

carta reduïda de temporada on s'elaboren diferents plats agrupats en entrants, arrossos, peixos, carns i postres

Preu de l'Experiència: 26,50 €

(IVA inclòs). Inclou: aperitiu de benvinguda, primer plat, segon plat, postres, pa i cobert

Altres visites recomanades:

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





XX Jornades gastronòmiques del
CALAMARENYS
al Maresme
2015

Edita:



CONSELL
COMARCAL
DEL
MARESME



Col·laboren:

Ajuntament d'Arenys de Mar
Ajuntament d'Argentona
Ajuntament de Cabrils
Ajuntament de Caldes d'Estrac
Ajuntament de Calella
Ajuntament de Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Premià de Mar

Ajuntament de Sant Pol de Mar
Ajuntament de Teià
Sr. Carlos Puñet, sommelier

Entitats:



Diputació
Barcelona

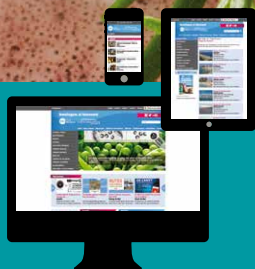


Enoturisme
DO Alella

MARESME MARÍTIM



CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA



*El Maresme
allà on vagis!*

Web adaptat per a
pantalles de mòbil
smartphone i tauletes



Costa de Barcelona -
Maresme



@CostaBcnMaresme



#costadebcnmaresme

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