

Argentona

RESTAURANT TERRACOTTA

Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
www.terraccottarestaurant.com
info@terraccottarestaurant.com
Arròs negre amb calamars

Visites recomanades al municipi:

- > Museu del Càntir
- > Casa Puig i Cadafalch
- > Ruta Tastargentona

Mataró

RESTAURANT PORT CENTRAL

Port de Mataró, local 21-22
Tel. 93 755 12 61 / Mòbil: 657 054 387
portcentral21@gmail.com

Al llarg de les jornades el restaurant anirà canviant els plats Calamarset amb bolets de temporada i gambetes

Visites recomanades al municipi:

- > Visita guiada a la vil·la romana Torre Llauder
- > Visita a la Fundació Jaume Vilaseca
- > Ruta guiada El Modernisme a Mataró

Sant Vicenç de Montalt

RESTAURANT MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17
info@montaltmar.com / www.montaltmar.com
Tancat dilluns excepte festius

Per començar:
Aperitiu del xef / Coca torrada amb tomàquet
Primers per escollir:
Amanida amb formatge de cabra i vinagreta de mel
Rossejat de fideus amb gambes i escopinyes
Segon plat:
Calamars a la planxa o saltats amb all i julivert
Postres per escollir:
Pastís de formatge amb aranyons
Bescuit gelat amb coulis de maduixa
Vi, aigua, cervesa o refresc
30€ IVA inclòs

RESTAURANT L'IBÈRIC

Costa Brava, 47, Montalpark
Tel. 93 791 05 14
iberic2008@hotmail.com
Tancat dilluns i diumenge nit
Calamar de potera
Calamarsets saltejats de bolets

Visites recomanades al municipi:

- > Museu del Pessebre de Catalunya
- > HCP1 Pitch & Putt
- > Centre històric

Caldes d'Estrac

RESTAURANT FONDA MANAU

Sant Josep, 11
Tel. 93 791 04 59
www.manau.cat
Tancat dimarts tot el dia, i les nits de diumenge a dijous

Per començar:
Tastet de calamars d'Arenys saltats amb mongetes del ganxet
Primers per escollir:
Pastisset gratinat de samfaina i anxoves
Amanida amb vinagreta balsàmica fresca i ànec (foie i pernil)
Segons per escollir:
Calamars d'Arenys farcits amb botifarra de perol, panses i pinyons
Calamars d'Arenys ofegats amb all, ceba tendra i tomàquet de penjar
Postres per escollir:
Pastís de full amb crema, cremada al moment i maduixes
Sorbent, fet a casa, de maracujà amb trossets de xocolata
Cafè. Aigua. Vi Marquès d'Alella Clàssic o bé Blanc Pescador, o Señorío de Sarrià rosat, o negre Alcorta crianza Rioja, o cava Peralada Brut Reserva.
34,50€ IVA inclòs - (mínim 2 persones)

RESTAURANT CAN SUÑÉ

Callao, 4
www.cansune.com
Obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabte
Per començar:
Crema d'escorпора, musclos i cloïsses
Primer plat:
Amanida de tardor amb espinacs, mató, nous, poma, codonyat, magrana i fruits vermells
Segon plat:
Calamars de potera farcits de botifarra de perol, gambes, bolets i musclos
Postres per escollir:
Borratxos de Can Suñé cremats al brandi
Sorbent de cacau amb panses al rom
Coca de pa, torrada, feta a casa, per sucari amb tomàquet Vi blanc Marquès d'Alella. Alella
Vi negre Lluana del Montsant. Montsant
Cava Parató Reserva Brut. Penedès
Aigües minerals, cafès i infusions
Preu per persona
39,95€ IVA inclòs - (mínim 2 persones)

Visites recomanades al municipi:

- > Fundació Palau, Picasso a Caldes d'Estrac
- > Banys Termals
- > Passeig dels Anglesos

Vilassar de Mar

RESTAURANT EL SOT

Dr. Masriera, 18
Tel. 93 759 00 51
Tancat: dilluns no festiu i diumenge nit
Calamars a la planxa
Calamars farcits
Calamars amb ceba
Calamars a l'andalusa

CAN POCURULL (plats cuinats i xarcuteria)

Sant Joan, 30
Tel. 93 759 39 99
Horari: de dilluns a dissabte, matins de 9 a 13:30, tardes de 17 a 20h
Dilluns matí i dissabte tarda tancat
Calamars farcits de Can Pocurull

Visites recomanades al municipi:

- > Torre de guaita d'en Nadal
- > Nucli antic
- > Museu de la Marina

RECEPTA

Calamars farcits

Ingredients:
8 calamars mitjans nets més les potes i les aletes
1/2 kg de carn picada de porc
1 ceba grossa
400 g de tomàquets madurs
1/2 l de fumet de peix
Sal
All i julivert
Oli d'oliva
Per a la picada:
1 gra d'all
50 g d'ametlles torrades

Preparació:
Per començar, trinxeu les potes, les aletes, la ceba, la sal, l'all i el julivert. Es barreja amb la carn picada, en una cassola i es deixa coure.
Quan estigui fred, farciu els calamars amb aquesta barreja. Per fer el sofregit, en una cassola poseu ceba i la deixeu confitar. Quan estigui ben daurada, poseu el tomàquet, rectificueu de sal i ho remeneu bé. Tot seguit, hi afegiu els calamars, ho cobriu amb el fumet de peix i ho deixeu bullir durant 35 minuts.
Finalment, hi afegiu la picada (les ametlles, l'all i el julivert), i ho deixeu coure uns 10 minuts més.

Can Pocurull plats cuinats i xarcuteria
Vilassar de Mar

HARMONIES

Harmonies per aquest plat, amb vins de la Denominació d'Origen Alella:

M'agradaria plantejar-vos dues opcions, un vi de la vessant marítima i un altre de la vessant de muntanya; tots dos són vins elaborats amb la varietat de raïm **pansa blanca**, segell d'identitat de la DO Alella.

Foranell Pansa Blanca anyada 2008, del celler Joaquim Batlle (Tiana). La personalitat d'aquest vi ens ve donada pel temps de cria d'un any, sobre les seves mares, que li aportaran cremositat, estructura i notes minerals. Aromes molt adients per combinar amb el calamar, relació mineral-marí que ens aporta el "terrer" i la cremositat transportada a través dels bolets que ens arrodonirà les sensacions finals d'aquest plat.

El Pas de les Bruixes anyada 2010, del celler Altrabanda-Serralada de Marina (Sta. Maria de Martorelles). La finalitat del mètode d'elaboració d'aquest vi és aconseguir una àmplia gama aromàtica; es maceren les pells amb el most per esdevenir un vi molt rodó i fresc, a l'hora que es mantenen tant les notes minerals que li aporta el "terrer" com les afruitades de la varietat de raïm.

Els vins de la DO Alella, i en especial els de la varietat de raïm **pansa blanca**, venen marcats per una nota mineral-marina que és el segell d'identitat d'aquest terrer, "el sauló", que amb el calamar formen una harmonia molt adient: **mar i terra**.

Salut!

Rosa Vila
Sommelier

Alella

XVI Jornades
Gastronòmiques

CALAMARENS

del 7 al 30 d'octubre de 2011

Arenys de Mar / Arenys de Munt / Argentona / Caldes d'Estrac
Mataró / Sant Vicenç de Montalt / Vilassar de Mar

Divendres 7 d'octubre, a les 19.30 h
Presentació de les Jornades Gastronòmiques del Calamarens
A la sala Josep Maria Arnau del Calisay (Arenys de Mar. Entrada amb invitació)

Divendres 7 d'octubre, a les 20.30 h
Fideuada popular. Al pati i a la sala polivalent del Calisay (Arenys de Mar). 5€ inclou plat de fideuà amb calamars d'Arenys, refresc i pa

Dissabte 15 d'octubre, a les 20 h
Concurs per a no professionals de plats cuinats amb calamars
A la sala polivalent del Calisay (Arenys de Mar)

Dissabte 22 d'octubre, a les 17 h
Subhasta pública de peix
Al pati del Calisay (Arenys de Mar)

Dissabte 22 d'octubre, a les 18.30 h
Concurs de dibuix infantil del Calamarens
A l'Espai Jove (Arenys de Mar)

Del 8 al 30 d'octubre, de dijous a diumenge, pels bars col·laboradors de la vila, la ruta de la tapa del calamar d'Arenys (Arenys de Mar). Tiquets a l'oficina de turisme: 3,50€ (refresc+tapa calamar d'Arenys). Presentant el tiquet de 10 establiments col·laboradors, rebreu una samarreta del Calamarens.

Del 8 al 30 d'octubre, els restaurants col·laboradors de la vila i rodalies, oferiran menús i plats del calamar d'Arenys

INTRODUCCIÓ

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. Alguns dels seus productes han adquirit bona fama, com ara els pèsols de la floreta i els garrofal, les maduixes de la Vallalta i les cireres d'en Roca (a la primavera); el tomàquet pometa del Maresme i el tomàquet de Montserrat (a l'estiu); els calamars, les gambes, els escamarlans i les cloïsses; les mongetes o fesols del ganxet i els bolets (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'Al ella, famosa, sobretot, per la qualitat dels vins blancs.

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme
www.costadebarcelonamaresme.cat

Comença una nova edició de les Jornades Gastronòmiques del Calamarenys amb il·lusions renovades. Des de l'Ajuntament d'Arenys de Mar volem agrair la col·laboració de tots els que fan possible que aquestes jornades siguin una realitat, un any més. La nostra missió és dinamitzar el sector turístic i hotelier durant la temporada baixa, i res millor que fer-ho a través d'una marca gastronòmica ja consolidada, com és el Calamarenys. Us convidem a gaudir de totes les activitats que s'han organitzat, a més de descobrir els plats i menús que els restaurants participants us oferiran durant tot el mes. Us hi esperem!

Ajuntament d'Arenys de Mar

Arenys de Mar

RESTAURANT LA PREMSA

Escolàpies, 4
Tel. 93 792 18 08
info@hostalaprensa.com
Salpicón de calamar: 12€
Calamars farcits estil La Prensa: 15€
Calamars planxa: 15€
Calamars a l'andalusa: 15€
Calamars amb botifarra i mongetes: 15€
Pa, vi o cava i postres inclosos (IVA inclòs)

RESTAURANT CAPOTE

Bisbe Pol, 7
Tel. 93 792 30 00
rest.capote.sl@hotmail.es
Primers per escollir:
Calamar tebi en escabetx amb rossinyols
Amanida de gamba a la vinagreta perfumada
Ceps de calamar amb salsa holandesa
Segons per escollir:
Saltat de calamar amb gamba d'Arenys
Calamar amb botifarra de perol i bolets
Entrecot de Girona amb guarnició
Postres de la casa
Vi o cava (celler Puig Munt)
Aigües minerals
28€ IVA inclòs

RESTAURANT CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54 / 659 967 292
www.canmajo.cat
De diumenge a dijous obert migdies
Divendres i dissabte obert tot el dia
Dimecres festa setmanal
Saltat de bolets i carxofes amb tallarines de calamar
Coca de recapte amb sardines
Calamars a la planxa amb espàrrecs verds i romesco
Arròs caldós de calamar i bolets
Rebosteria de la casa
25€ IVA inclòs
Begudes i cafès a part - (mínim 2 persones)

BARENOSTRUM RESTAURANT

Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19
info@barenostrum.com
No hi ha dia de descans setmanal
Local sense barreres arquitectòniques
Calamar farcit: 15€
Calamar en salsa de foie: 16€
Calamar amb favetes: 15€
Calamar amb botifarra negra: 14€
Calamar amb ceba: 15€
Calamar a la planxa 15€
Calamar a l'andalusa 15€
Vi o cava
(a determinar per l'organització)
Preus amb IVA inclòs

RESTAURANT ARENYS

Avall, 41
Tel. 93 792 51 15
jofervigia@yahoo.es
www.restaurantarenys.com
Calamar d'Arenys a la planxa: 12€
Calamar d'Arenys amb ceba: 12€
Calamar d'Arenys amb bolets de temporada: 14€
Calamar d'Arenys saltat amb all i julivert: 12€
Calamar d'Arenys a la romana: 14€
Calamar d'Arenys farcit de carn amb melmelada de tomàquet i potes amb la tinta: 18€
Els preus poden variar segons la llotja

RESTAURANT N9U, NOU DE NOU

Sant Antoni, 9
Pau Costa, 9
Tel. 93 792 44 25
nou@9denou.com
Obert nits de dijous a dissabte i
migdía dissabtes, diumenges i festius
Calamars farcits de carn i bolets: 16€

RESTAURANT SA VOGA

Rial Sa Clavella, 12
Tel. 93 795 92 93
www.savoga.cat
Obert nits de divendres i dissabtes
Amanida tèbia de calamar: 10€
Calamars farcits: 14€
Preus amb IVA inclòs

RESTAURANT PORTINYOL

Port d'Arenys
Tel. 93 792 00 09
restaurantportinyol@restaurantportinyol.com
Per començar:
Coca amb salmó fumat
Coca amb pernil
Primers per escollir:
Escalivada tèbia amb tires de calamar
Cloïsses a la marinera amb calamars de potera
Amanida de favetes amb calamars a la vinagreta d'algues
Segons per escollir:
Arròs amb calamars i bolets
Cassoleta de calamars, escamarlans, cloïsses i musclos
Filet d'ibèric a la salsa de foie
Llom de llobarro a la planxa amb gamba llagostinera
Postres per escollir:
Lasanya de pinya amb crema catalana i maduixes
Copa de iogurt amb coulis de nabius
Lioneses de nata amb xocolata calenta
38€ +8% IVA

Visites recomanades al municipi:

- > Itinerari pel cementiri de Sinera
- > La petjada dels indians. Rutes indians teatralitzades
- > Museu Marès de la punta

Arenys de Munt

RESTAURANT L'ERA

Torrent d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
Dinars de dimarts a diumenge/Sopars: divendres i dissabte/
Dilluns tancat
Tagliatelle i espagueti de calamar a la Mallorquina: 12€
Calamars farcits de ceps i carn de perol amb mongetes de Santa Pau: 18 €

Visites recomanades al municipi:

- > Visita a Can Jalpí
- > Ruta de les masies
- > Ruta del centre

Edita:



Amb el suport de:



Col·laboren:

Confraria de pescadors d'Arenys de Mar, Ademec, Discoteca Johnny's, Aigua de Viladrau, IFO Formació, Museu de la Xocolata, Synera Viatges, Espai Gastronòmic Arenys, Arenys Innova, Patisserie Marfil, Forn Ca la Manela, Associació d'empresaris d'hostaleria d'Arenys de Mar, Gremi Hostaleria i Turisme Mataró Maresme, Cedi Serhs, Coratama SA, Grup Serhs, Cafes Bonka, Cerveses Damm, Peixos Santarem Verdura, Peixateria Anna, Peixateria Illa-Subira, Peixateria Marot, Peixateria Garví Taberner, Germans Cadellans, Flors Fresia, Rosa Vila.

Per a més informació, descarregueu-vos la guia del Maresme al mòbil:

URL al mòbil <http://maresme.batuin.mobi>
Bluetooth, apropant-vos a la seu del Consorci o a qualsevol de les oficines de turisme locals.
De PC a mòbil, més informació de descàrrega al web del Consorci: www.costadebarcelonamaresme.cat



Troba'ns al facebook:
Costa de Barcelona-
Maresme

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.