



Del 4 al 27 d'octubre

XVIII Jornades Gastronòmiques

Calamarenys

al Maresme 2013

**Arenys de Mar
Argentona
Cabriels
Caldes d'Estrac
Canet de Mar
Mataró
Montgat
Sant Cebrià de Vallalta
Sant Iscle de Vallalta
Teià
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 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 lluentos 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

www.costadebarcelonamaresme.cat/gastronomia

Calendari d'activitats d'Arenys de Mar

Durant tot el mes: III Ruta de la tapa del Calamar (pels bars d'Arenys de Mar que hi participen). Refresc + tapa.

Divendres 4 d'octubre a les 20 h: Presentació de les jornades a la sala Josep Maria Arnau del C.C. Calisay.

Dissabte 19 d'octubre de 2013, a les 12 h: Taller de cuina de calamar al Mercat Municipal.

Dissabte 19 d'octubre de 2013, a les 20.30 h: Arrossada popular a la Sala polivalent del C.C. Calisay. Plat + refresc.

Diumenge 20 d'octubre al matí (de 10 a 14 h): Dia del Calamarenys al port d'Arenys (Zona club nàutic).

Activitats nàutiques, subhasta pública de peix, activitats infantils (tallers, inflables,...) i degustació de tapes de calamar.

Calamar amb verduretes, mango i oli de sèsam

Ingredients per a 4 persones:

2 calamars d'Arenys
1 mango
2 porro
1 carbassó
Oli d'oliva
Sal i pebre
Mantega
Oli de sèsam



Elaboració:

Primer netegem els calamars i els marquem fent uns talls quadrats grossos. Els fem a la planxa per la part on hem fet els talls i li donem poca cocció. Per fer el puré de mango, el pelem i el tallem. Coem el mango amb una mica de mantega a foc lent i hi afegim sal, finalment el triturem. Les verduretes les tallem a daus i les saltem a la paella. Muntem el plat posant les verduretes de base, a sobre el calamar i un cordonet del puré de mango. En acabat posem l'oli de sèsam per sobre. Bon profit!!!

Restaurant 6Q, Canet de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Lanius 2012 del celler Alta Alella**. La combinació del calamar i les verduretes amb el toc del mango, harmonitzen amb aquest vi complex, amb el seu cupatge de varietats i el seu toc de criança, fent-lo un plat atractiu i fresc.

Paella de calamars de potera amb musclos de roca

Ingredients per a 4 persones:

400 g d'arròs bomba / 4 calamars de potera mitjans / ½ kg de musclos de roca / 1,6 l de fumet de peix / 6 brins de safrà / 3 alls / 2 branquetes de julivert / 1 ceba picada / 1 pebrot verd petit / 1 pebrot vermell petit / 2 tomàquets / Oli d'oliva suau / Sal

Elaboració:

Per fer el fumet, posem a bullir durant uns 25 minuts dos litres d'aigua amb mig quilo de peix de roca variat i un grapat de galeres o crancs. Coem el fumet i hi tirem el safrà, tot seguit ho reservem. Obrim els musclos al vapor, els traiem de la closca i els reservem. Coem el suc que han deixat i l'afegim també al fumet. Netegem els calamars però sense treure'n la pell, ja que en potencia el sabor. Tallem els cossos dels calamars a trossos grossos i els salpebrem. Posem al foc la paella que escollim per fer-hi l'elaboració, amb un bon raig d'oli, marquem els trossos de calamars per la part de la pell i els reservem. Seguidament piquem les potes i les aletes dels calamars i les sofregim a la mateixa paella fins que quedin ben rosses i també les reservem. Posem una mica més d'oli a la paella, hi daurem els alls i hi agreguem la ceba picada. Ho deixem coure a foc molt lent fins que caramel·litzi. Hi afegim els pebrots picats sofregint-los un parell de minuts més i seguidament hi posem els tomàquets ratllats fins que es confitin. Hi tirem l'arròs ho remenem a foc fort. Hi aboquem el fumet bullent fins a cobrir tot l'arròs i, ho deixem a foc fort uns 8 minuts i uns als altres 8 minuts més a dins del forn. Seguidament repartim els musclos i els trossos dels calamars per sobre de l'arròs amb la pell cap amunt. Continuem la cocció al forn dos minuts més. Retirem la paella del forn, la tastem de sal i hi escampem una mica d'all i julivert picat pel damunt. La tapem i la deixem reposar un parell de minuts més. Ja la tenim a punt per servir!

Restaurant Botavara, Vilassar de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Merlot 2012 del celler Roura**. La paella de calamars i musclos de roca fa una bona parella amb aquest rosat fresc, on les notes de fruita vermella golosa i un punt làctic ressalten la melositat del plat.

Calamarsets a la planxa amb emulsió de crema d'eriçó

Ingredients:

200 g de calamarset
20 g d'all ben picat
30 g de julivert
30 ml d'oli d'oliva
Una mica de sal
4 fulles de ruca

Per a l'emulsió:

1 cullerada de crema d'eriçó
1 ou sencer i una mica d'aigua

Preparació de l'emulsió:

Posem en un cassó al bany maria l'ou sencer, una mica d'aigua tèbia i la cullerada de crema d'eriçó. Amb una batedora ho barregem fins que emulsióni.

Preparació del plat:

Escalfem la graella amb una mica d'oli, quan estigui ben calent, hi fem els calamars durant no gaire temps ja que han de quedar ben tendres. Un cop fets els emplatem posant-hi per sobre una mica de picada d'all i julivert, una mica d'oli i l'emulsió de crema d'eriçó.
Decorem el plat amb les fulles de ruca.

Restaurant Can Baladia, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **Pansa Blanca 2011 del celler Marqués de Alella**. L'essència del calamar a la planxa amb el gust de mar de la crema d'eriçó harmonitzen d'allò més bé amb aquesta pansa blanca golosa i agradable on les notes de fruita blanca madura fan el plat de gran elegància.

Calamarsets d'Arenys saltats amb ceba confitada i pernil, acompanyats de Parmentier de tòfona i oli de nous

Ingredients per a 4 persones:

1 kg de patata agria / 300 g de brou de pollastre / 20 g de tòfona / 40 g d'oli de tòfona / 60 g de pernil d'aglà / 600 g de ceba de Figueres / 100 g d'oli d'oliva suau / 20 g de nous pelades / 600 g de calamar d'Arenys

Per fer el Parmentier:

Pelem les patates i les tallem en trossos grossos.

En una cassola petita les rostim, fins que agafin color i hi afegim el brou de pollastre. Un cop cuites les patates, les triturem. Rectifiquem de sal i hi afegim la tòfona picada i l'oli de tòfona. El puré ha d'agafar textura cremosa.

Preparació:

Tallem els calamarsets d'uns 12 cm en 3 parts i els reservem.

Pelem la ceba tan fina com sigui possible i, amb força oli d'oliva, la confitem a foc molt lent, fins que sigui cuita. Li traiem tot l'oli i la reservem.
Seguidament saltem el pernil, prèviament tallat a juliana. L'afegim a la ceba i ho saltem tot plegat una mica.

Per fer l'oli de nous piquem les nous i hi afegim uns 20 grams d'oli d'oliva.
Finalment saltegem els calamarsets.

Preparació del plat:

A la base del plat posem una bona cullerada sopera de Parmentier.
Al damunt, hi afegim el saltat de calamarsets amb la ceba confitada i el pernil.
Per acabar hi afegim l'oli de nous per sobre.
Que vagi de gust!

Restaurant L'Orquestra, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **Foranell Garnatxa Blanca 2010 del celler Joaquim Batlle**. El saltat, amb la combinació de la ceba confitada i el pernil, és un gran amic d'aquest vi on les notes de fruita madura de la garnatxa amb el puntet cítric i els torrats de la barrica, faran també que l'acompanyament sigui un punt essencial, remarquant al final les notes minerals i sent molt persistent.

Calamar farcit de polenta amb pesto vermell

Ingredients:

2 calamars
1 grapat d'alfàbrega
1 grapat de pinyons
Formatge parmesà al gust
100 g tomàquets deshidratats
150 g de polenta
Oli d'oliva extra verge



Preparació:

Netegem bé els calamars separant els tentacles per al farciment i reservem. Tot seguit hidratarem la polenta.

Agafem un grapat d'alfàbrega fresca, pinyons, parmesà i tomàquets deshidratats, els quals haurem deixat la nit anterior a macerar en oli d'oliva verge extra, i ho triturarem tot.

Barregem la polenta amb 3/4 parts del pesto i en reservem una mica per al final del plat. Omplim els calamars amb la barreja i els passem per la paella amb una mica d'oli d'oliva fins que quedin opacs.

Servim els calamars pintant el plat amb el pesto sobrant i unes amanides variades.

Restaurant La Toscana, Arenys de Mar

Harmonia vi DO Alella: **Bouquet d'A Blanc 2012 del celler Bouquet d'Alella**. La complexitat d'aquest calamar amb la polenta i el toc de pesto vermell fa una bona harmonia amb aquest vi on la pansa blanca i la garnatxa, que són vives i amb un punt d'acidesa golosa, faran gaudir-ne molt.

Calamars farcits de gamba, pinyons i carn picada

Ingredients per a 4 persones:

8 calamars petits de costa / 8 gambes "una mica bones" / 300 g de carn picada / 10 g de pinyons / 2 ous / 1 gra d'all / All i julivert picat (les fulles) / 4 cebes de Figueres / Mig pebrot vermell / 1 pebrot verd / 1 got de vi blanc / Caldo de peix / Sal, oli i pebre

Preparació:

Primer preparem el farcit. Pelem les gambes, guardant-ne els caps, i posem les cues pelades, tallades en tres trossos, juntament amb la carn picada, els pinyons, els ous, la sal, el pebre, l'all i julivert picat i un pensament de vi blanc en un bol. Ho barregem tot i ho deixem reposar.

Netegem els calamars, en guardem les potes, els farcim i els tanquem amb un escuradents.

Per preparar el sofregit, posem en una cassola oli i hi fregim els caps de les gambes que hem guardat abans, els retirem i a continuació marquem a banda i banda els calamars farcits, els reservem i hi aboquem, tot picat la ceba, els pebrots, un gra d'all i les potes de calamar que havíem guardat. Salpebrem al gust.

Un cop el sofregit ja tingui color afegim el vi i deixem que redueixi. Només ens falta afegir-hi els calamars que havíem reservat i el caldo de peix cobrint-ho tot. Deixem que cogui a foc lent fins que la salsa ens quedi lligada

La Sala d'Argentona, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **Ivori Blanc 2010 del celler Alella Vinícola**. Els calamars farcits queden molt ben acompanyats amb aquest vi de pansa blanca i garnatxa criat en lies. Les seves notes madures i complexes juntament amb el plat ens faran arribar a un gran equilibri que ens farà gaudir.

Calamarsets d'Arenys amb "Pochas" de Navarra

Ingredients:

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
½ de julivert picat
Oli d'oliva verge / Pebre blanc mòlt / Sal

Preparació:

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

El Cellar d'Argentona, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **El Pas de les Bruixes 2011 del celler Serralada de Marina- Altrabanda**. Els calamars amb aquesta fantàstica "pocha" necessiten un blanc especial i complex amb notes madures i persistents que ressaltaran la finor de la "pocha" i la textura del calamar.

Calamars saltats a la catalana

Ingredients:

1 kg de calamarsos
1 ceba pelada i picada
1 cullerada de pebre vermell dolç
3 tomàquets grossos, madurs, pelats i picats
2 cullerades d'oli d'oliva
Sal
2 grills d'all pelat i picat
Julivert picat

Preparació:

Netegem els calamars, els tallem en forma d'anelles ben fines. Posem una cassola al foc amb oli i hi tirem ceba, els alls i el julivert picat. Quan estigui daurats hi afegim el pebre vermell i el tomàquet, que deixarem ofegar uns minuts. Seguidament hi incorporem els calamars els assaonem amb sal. Tapem la cassola i ho deixem coure a foc lent durant 10 minuts.
I a punt per menjar!

Racó d'en Binu, Argentona

Harmonia vi DO Alella: **Pansa Blanca Muscat 2012 del celler Can Roda**. El saltat de calamars a la catalana queden molt ben acompanyats amb aquest vi de pansa blanca i muscat on la combinació ens fa gaudir de la fruita i la flor amb una vivacitat que ens ressaltarà el plat.

Arenys de Mar

LA TOSCANA

Passeig de Ronda, 1
Tel. 93 792 46 02 - 666 272 087
www.restaurantlatoscana.com
contacto@restaurantlatoscana.com
Tancat els dilluns
Calamar farcit de polenta amb pesto vermell 9,50 € (IVA inclòs)

ATENEU

C/ Anselm Clavé, 22
Tel. 93 792 05 91
PepSole71@hotmail.com
Calamar saltat a l'Oporto
6,50 € (IVA inclòs)

CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
rcanmajo@hotmail.com
Tancat els dimarts a la nit i els dimecres

De primer, a triar entre:

Amanida tèbia de calamar confitat, ruca, parmesà i vinagreta de tinta
Calamar a l'andalusa

De segon, a triar entre:

Calamars guisats amb bolets i gambes d'Arenys
Arròs de calamar amb bolets i espàrrecs verds

Inclou de postres: Rebosteria de la casa

Begudes i cafès no inclosos
25 € (IVA inclòs)

EL PÒSIT

Zona Portuària, s/n
Tel. 93 792 12 45
www.posit.es
posit_arenys@posit.es
Arròs caldós de calamar amb
bolets 10 € (IVA inclòs)
Calamar de potera amb ceba i
pernil 12 € (IVA inclòs)
Calamar de potera saltat amb
bolets 12 € (IVA inclòs)

SA VOGA

Rial de Sa Clavella, 12
Tel. 93 795 92 93
www.savoga.cat
nuria@savoga.cat
Amanida de calamars 8,50 €
Calamars amb fruita i xocolata 14 €

PORTOFINO

Riera Bisbe Pol, 4
Tel. 93 792 27 03 - 618 61 37 52
www.portofinoarenysdemar.com
portofinoarenys@hotmail.com
Tancat els dimecres
Calamars farcits de carn amb
suquet a l'estil de l'Aurèlia
El preu del plat variarà segons els
dies feiner i els caps de setmana
Preu entre setmana 10 €
Preu de cap de setmana 13 €

CAN GALLEGO

C/ Anselm Clavé, 41
Tancat els dilluns
Calamars Can Gallego amb
xocolata i ametlla 10 €

CAL XAVI

C/ Pau Costa, 16
Tel. 93 792 38 50
calxavi@hotmail.es
Tancat els dilluns
S'oferirà un menú:
Primer plat: amanida de marisc
Segon plat: calamar farcit de carn
Beguda, postres i pa
14 € (IVA inclòs)

ESPAI GASTRONÒMIC

Riera Bisbe Pol, 88
Tel. 629 76 54 86
info@espaigastronomicarenys.cat
www.espaigastronomicarenys.cat
Rissotto de carnaroli, amb
verdures, ceps i tallarines de
calamar 12 € (IVA inclòs)

LA RACLETTE

Riera Bisbe Pol, 104
Tel. 93 792 58 56
www.restaurantlaraclette.com
Calamars farcits 10,50 € (IVA inclòs)

CAPOTE

Riera Bisbe Pol, 7
Tel. 93 792 30 00
rest.capote.sl@hotmail.es
Calamar amb botifarra del perol i
fesol del ganxet 9,75 € (IVA inclòs)

BARE NOSTRUM

Riera Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19
nanranjo@barenostrum.cat
Calamar d'Arenys amb favetes

15 € (IVA inclòs)
Calamar amb foie 15 € (IVA inclòs)
Calamar amb ceba
caramel·litzada 15 € (IVA inclòs)

EL CORO

C/ Frederic Marès, 2
Tel. 93 792 03 27
Tancat els diumenges i festius
El menú només s'oferirà els
dissabtes
Primer plat: a escollir
Segon plat: cassola de calamar
amb carxofes i gambes
Beguda, pa i postres
16,50 € (IVA inclòs)

MAC-DOVER

Riera Bisbe Pol, 34
Tel. 93 792 26 50 / 93 792 29 11
saramacdover@hotmail.com
S'oferirà el menú els divendres,
dissabtes i diumenges
Espaguetis a l'all amb calamars
Arròs de calamars en la seva tinta
Beguda, pa i postres
13,50 € (IVA inclòs)

MAS TAXONERA

C/ Doedes, 1
Tel. 93 792 31 58
www.mastaxonera.es
info@mastaxonera.es
Calamar farcit de carn amb fideus
xinesos 12 € (IVA inclòs)

ELS PESCADORS "LA LLOTJA"

Moll pesquer, s/n – Llotja

Tel. 93 792 33 04
www.lallotja.es
info@lallotja.es
Tancat els diumenge nit
Calamars saltats amb botifarra i
pebrots del Padrón 15,85 € (IVA
inclòs)

PORT BLANC

Passeig Marítim, 12
Tel. 628 031 021
Calamars amb pinyons i ceba 15 €
(IVA inclòs)

NOU DE NOU

C/ Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
www.elnoudenou.com
nou@elnoudenou.com
Tancat els dilluns, dimarts i
dimecres
Calamars farcits de carn i de
bolets 15 € (IVA inclòs)

ALEXIA

Riera Bisbe Pol, 53
93 792 18 78
alexiacafeteria@gmail.com
Primer plat: amanida tèbia de
llagostins a l'aroma de taronja i
canela.
Segon plat: Arròs caldós amb
calamar d'Arenys i bolets
Vi de la casa, refresc i postre
20€ (IVA inclòs)
El menú s'oferirà els caps de
setmana



OPEN SPORTS CAFE

Riera Bisbe Pol, 65
Tel. 93 795 92 36
www.opensportscafe.com
open@opensportscafe.com
Pizza de calamars 15 € (IVA inclòs)

EL PORTINYOL

Moll de llevant, s/n. (Zona Portuària)
Tel. 93 792 00 09
www.restaurantportinyol.com
restaurantportinyol@restaurantportinyol.com

S'oferiran dos plats i un menú:

Amanida tèbia de calamars, bolets i gambes amb vinagreta d'herbes 12 € (IVA inclòs)

Cassoleta de calamars amb ½ llamàntol, cloïsses i musclos 21 € (IVA inclòs)

Menú:

Amanida tèbia de calamars, bolets i gambes amb vinagreta d'herbes
Cassoleta de calamars amb ½ llamàntol, cloïsses i musclos
Pastís del dia o xarrup
Begudes i cafè a part
32 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Cementiri de Sinera. Visita obligada per a tots aquells que venen a la vila especialment per l'Any Espriu; s'hi pot realitzar un itinerari al voltant del conjunt d'art funerari d'artistes reconeguts com Josep Llimona.

- El Port. De les visites més recomanades al municipi d'Arenys de Mar, tant pel que fa a l'hora de la subhasta, com per les diverses activitats nàutiques que hi podem trobar: excursions en barca, centres de busseig, casals d'estiu per als més petits, entre d'altres.

Argentona

RESTAURANT TERRACOTTA

C/ Gran, 64
Tel. 93 756 04 57
www.terracottarestaurant.com
info@terracottarestaurant.com
Tancat diumenge nit, dilluns i dimarts
Raviolis de calamar amb vi de marisc
Calamar en tempura amb salsa romesco
Arròs de calamars



RESTAURANT EL CASINO D'ARGENTONA

Plaça Ballot, 13
Tel. 600 564 679 / 673 163 597
restcasinoargentona@gmail.com
Per a grups de més de 10 persones és necessari reservar

Primer plat

Gaspatxo de maduixots del Maresme, tallarines de calamar, oli d'alfàbrega

Segon plat

Coca tèbia de calamar, botifarra negra esparracada, amanida de brots verds amb vinagreta suau de mostassa i cítrics

Tercer plat

Mandonguilles de calamar amb safrà

Postres

Coulant de xocolata 70%, sorra i gelat italià de xocolata
Aigua, pa i cafè
Preu: 35 € (IVA inclòs)



RESTAURANT CAN BALADIA

Pg. Baró de Viver, 56
Tel. 93 797 40 08
www.baladia.cat
info@baladia.cat
Horaris: de dilluns a diumenge de 13 h a 16h. Divendres i dissabtes nits de 20.30 h a 23h
Calamarsets a la planxa amb emulsió de crema d'eriçó 11 € (IVA inclòs)

RESTAURANT L'ORQUESTRA

C/ Bellavista, 3
Tel. 93 797 13 70
www.restaurantorquestra.com
francescfugarolas@gmail.com
ainosgarcia@gmail.com
Obert de dimarts a diumenge migdia
Calamarsets saltats amb pernil i ceba confitada acompanyats de Parmentier de tòfona blanca i oli de nous



RESTAURANT SANT JAUME

C/ Sant Jaume, 13 baix
Tel. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
Tancat els dimarts



Calamars a la romana 10,50 €
Calamars a la planxa 10,50 €
Calamars a l'andalusa 10,50 €
(IVA inclòs)

LA SALA D'ARGENTONA

C/ Les Parres, 1
Tel. 93 143 04 73
info@lasalaargentona.cat
El menú s'oferirà els divendres,
dissabtes i diumenges
Calamars farcits de gamba,
pinyons i carn picada 14,90 €
(IVA inclòs)

RESTAURANT EL CELLER D'ARGENTONA

C/ Bernat de Riudemeia, 6
Tel. 93 797 02 69
www.cellerargentona.com
info@cellerargentona.com
Tancat els diumenges al vespre,
dilluns tot el dia i dimarts al
vespre
Calamarsets d'Arenys saltats
amb "Pochas" de Navarra, salsa
de tomàquet casolà i ceba tendra
confitada 18,43 €
Calamarsets d'Arenys a la planxa
18,43 €
(IVA inclòs)

LA FONDA DEL CASAL

C/ Gran, 28
Tel. 93 707 40 78
www.lafondadelcasal.cat
pep@lafondadelcasal.cat
Tancat els dilluns

Menú:

Canelons de pasta fresca amb
verdures, tomàquet i parmesà
Calamars farcits
Coca de Llaveneres
Vi blanc AA Pansa Blanca 2012
Preu: 25 € (IVA inclòs)

RACÓ D'EN BINU

C/ Puig i Cadafalch, 14
Tel. 93 797 04 64
Tancat dilluns
Calamars saltats a la catalana
25 € (IVA inclòs)

Altres establiments participants:

LA CUINETA D'ARGENTONA Botiga de menjar preparat

Plaça Nova, 1
Tel. 93 797 17 56
info@lacuinetadargentona.com
Obert els divendres, dissabtes,
diumenges i tots els festius
Calamarsons a l'allet amb conyac
5,50 € (IVA inclòs) ració de 250 g

Altres visites recomanades:

- Font Picant i rutes de senderisme
- Museu del Càntir
- Rutes Tast Argentona i Coneix
Argentona

Cabril

RESTAURANT SAL I PEBRE

Ptge. dels Horts de la Santa Creu, 8
Tel. 93 753 80 90
www.salipebre.es
salipebre.restaurant@gmail.com
Tancat els diumenges a la nit i dilluns
Calamarsets amb ceba confitada i
mongetes de Santa Pau
Calamarset a la planxa

RESTAURANT CA L'ESTRANY

Camí coll de port s/n
Tel. 93 750 7066
www.calestrany.com
calestrany@gmail.com
Tancat diumenges nit i dilluns tot el dia
Calamar de potera d'Arenys a la
planxa amb picada tradicional
14,95 €
Arròs caldós de calamar d'Arenys
amb bolets de temporada 15,95€

Altres visites recomanades:

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

Caldes d'Estrac

RESTAURANT MAROLA

Pg. dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00

Canelons de peix, marisc i bolets
estil "Marola"
Calamars d'Arenys saltats
Xarrup de mojito
Coca de pa torrada amb tomàquet
Vi Blanc de Blancs de Puig Munt
Aigua Sant Aniol, cafè Brasília
Preu: 30 € (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN SUÑÉ

C/ Callao, 4
Tel. 93 791 00 51
www.cansune.com
Sopa de peixos de roca com feien
els nostres avis
Terrina de marinats de salmó,
tonyina i bacallà
Calamars farcits de poma,
gambeta i rap amb musclos
Pecat de xocolata amb
melmelada de taronja, o bé gelat
de iogurt i fruits del bosc
Coca de pa torrada feta a casa
amb tomàquet
Vi blanc Pansa blanca Parxet Alella
Vi negre Clos dels Àngels Naveran
Penedès
Cava Parató Reserva Brut Penedès
Aigües minerals, cafès-infusions
Preu: 39,50 € (IVA inclòs) (mínim 2
persones)

Altres visites recomanades:

- Fundació Palau, Picasso a Caldes
- Passeig de Mar i Passeig de Mar
- Parc de Can Muntanyà
- Relaxar-se a les aigües termals del
municipi

Canet de Mar

RESTAURANT PARADOR DE CANET



Ctra. N-II km. 660,8
Tel. 93 794 06 94
www.paradordecenet.com
info@paradordecenet.com
De divendres a dimarts als
migdis, i divendres i dissabtes a
la nit. Obert festius i vigílies

Els nostres suggeriments són:

De primer:

Calamars al safrà 12,60 €

Calamars a la riojana 12,60 €

De segon:

Calamars a la crema de porros
16,90€

Calamars a la planxa 14,95€
(IVA inclòs)

6Q RESTAURANT

c/ La Font, 21

Tel. 93 794 05 09

www.6qrestaurant.com

Dilluns tancat

Calamar amb verdures, mango i
oli de sèsam

Altres visites recomanades:

- Casa museu Ll. Domènech i Montaner. Ruta modernista al centre històric
- Santuari i parc de la Misericòrdia
- Ruta: El triangle modernista al Maresme; Puig i Cadafalch, Gaudí i Domènech i Montaner

Mataró

BOCCA RESTAURANT

Plaça d'Espanya, 18

Tel. 93 741 12 69

www.boccarestaurant.com

bocca@boccarestaurant.com

Servei al migdia i a la nit
Tancat diumenges a la nit i dilluns

Menú degustació:

Aperitiu del dia

Volute de patata violet trufada
amb xips de calamars

Amanida tèbia de peus de porc i
tallarines de calamars d'Arenys,
amb llagostins i mesclum frisé
Risotto amb anelles de calamars a
la xocolata

Calamarsets d'Arenys amb salsa
de pebre especiada i trompetes
de la mort

Gaspaxo de maduixes del

Maresme amb crostonets de sablé
bretó, gerds i escuma de iogurt

Preu: 40 € (IVA inclòs)

RESTAURANT LA TREVA



C/ Iluro, 50

Tel. 93 756 90 84 - 678 66 88 16

www.latreva.com

restaurant@latreva.com

Calamarsets de platja a la brasa de
carbó amb patata al caliu, regats
amb oli de pimentón de la Vera. Una
recepta senzilla però molt divertida

Preu: entre 12 € i 16 € depenent
del mercat

RESTAURANT NUUS, HOTEL ATENEA PORT MATARÓ

Passeig Marítim, 250

Tel. 93 222 60 06

www.grupbonanova.com

restaurant.ateneaport@cityhotels.es

Amanida tèbia de calamars,

sèsam i alga Nori

Risoto de calamars amb

verdures al vermut blanc

Calamars de costa saltejats al

gingebre, llima i alfàbrega

Calamars farcits en suquet de
picada

Altres visites recomanades:

- Dies 4 i 5 d'octubre. Mataró
Opportunity Weekend (MOW)
- Dia 13 d'octubre. Ruta per la
història de Mataró
- Dia 19 d'octubre. Ruta Salve Iluro.
La ciutat romana a través dels
sentits
- Dia 27 d'octubre. Festa de Sant
Simó
- Dies 26 i 27 d'octubre. Fira
Ferroviària
- Dia 27 d'octubre. Ruta El
Modernisme a Mataró

Més informació:

Oficina de Turisme de Mataró

Tel. 93 758 26 98

www.vineamataro.cat

turisme@ajmataro.cat

Montgat

RESTAURANT EL 9 RACÓ

C/ Pau Alsina, 20

Tel. 93 469 31 07

gdabecat@gmail.com

Espaguetis nero di sepie amb

calamars i gambes

Broqueta de calamar

Postres de la casa

Cafè

Vi blanc de la casa DO Alella

Preu: 18,50 € (IVA inclòs)

RESTAURANT ANTIGA CASA CAN FAVA

C/ Mar, 38

Tel. 93 469 80 94

Còctel de cava

Barqueta de llagostins a la russa

Arròs caldós amb calamar i

gambes

Postres

Copa de vi (Penedès)

Cafè

Preu: 26 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MALAMAR

C/ Barau Masso, 2

Tel. 556 44 71 89

Fritada de calamars amb alls
tendres

Fideu de calamar

Postres: canutillos de crema

Copa de vi

Cafè

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

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

Sant Cebrià de Vallalta

BAR RESTAURANT MARTRI

C/ Centre, 3
Tel. 93 763 11 15 - 93 763 00 23
www.restaurantmartri.cat
Calamars farcits de mar i muntanya
Calamars amb rossinyols
Calamars a la romana casolans
Calamars amb pèsols i carxofes

Altres establiments participants:

SAULEDA PASTISSERS

C/ Sot de les Vernedes, 20
(Pol. Ind. Sot de les Vernedes)
Tel. 93 763 03 30
www.sauleda.cat
sauleda@sauleda.cat
Calamars farcits de carn (pota del calamar amb carn picada)
Calamars a la romana

Altres visites recomanades:

- Passejada per les vinyes per conèixer conreus que han marcat el nostre entorn natural

- Itinerari "Les Torrenteres: descobrint l'entorn de Sant Cebrià de Vallalta"
- Patrimoni arquitectònic: nucli antic amb la façana de Can Cordis i l'església parroquial

Sant Iscle de Vallalta

EL REBOST DEL MONTNEGRE

C/ 25 de juny, 2 - Sant Jaume, 3
Tel. 93 794 60 71
www.elrebostdelmontnegre.cat
info@elrebostdelmontnegre.cat
Tancat els dimecres
Calamar farcit
Calamar amb gambes i pèsols
Ravioli farcit de calamars i gambes

EL MOLÍ

Ctra. d'Arenys de Munt a Sant Pol de Mar, km 22,70
Tel. 93 795 06 01
Tancat els dilluns
Calamars amb ceba confitada
Calamars amb mandonguilles

EL JABALÍ

Plaça Major, 14
Tel. 93 794 63 14
Calamars a l'andalusa
Calamars al foie
Calamars farcits de marisc

Altres visites recomanades:

- Parc natural del Montnegre el Corredor
- Parc dels vegetals

Teià

LA PALMA JAZZ CAFÈ

C/ Pere Noguera, 6
Tel. 93 540 75 08
lapalmajazzcafe@gmail.com
Calamars fregits i servits en plat amb un arrebossat de la casa de recepta familiar 6,40 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- La ruta del vedat
- Parc arqueològic Cella Vinaria i Centre d'Acollida Turística



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

Vilassar de Mar

RESTAURANT BOTAVARA VILASSAR

C/ Colom, 76
Tel. 93 754 19 55
mmp7611@gmail.com
Paella de calamars de potera amb musclos de roca
Calamars saltats amb verdures del temps
Calamars a l'andalusa amb romesco suau

CAFETERIA D'GUST

Plaça Jeroni Gelpi, local 26
Tel. 93 754 15 18
info@dgustvilassar.com
Calamars a l'andalusa 5 €
Calamars a la romana 4 € (IVA inclòs)

Altres visites recomanades:

- Torre de guaita d'en Nadal
- Nucli antic
- Museu Municipal de Vilassar de Mar: Museu Monjo





XVIII Jornades Gastronòmiques *Calamarenys* al Maresme 2013



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 Canet de Mar
Ajuntament de Mataró
Ajuntament de Montgat
Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta
Ajuntament de Sant Iscle de Vallalta
Ajuntament de Teià
Ajuntament de Vilassar de Mar
Montse Velasco, Nas d'Or 2011

Entitats:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella



MARESME MARÍTIM

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.



Troba'ns a facebook:
**Costa de Barcelona
- Maresme**



Seguiu-nos a twitter:
@CostaBcnMaresme



Descarrega't la guia del Maresme al mòbil

- Gratuït via Bluetooth a les oficines de turisme del Maresme i Palau Robert (Barcelona)
- Del PC al mòbil
- Via URL introduint <http://maresme.batuin.mobi> al navegador del mòbil
- Més informació a www.costadebarcelonamaresme.cat

