

FONDA MANAU (CAN RAIMON)

Sant Josep, 11.

Tel. 93 791 04 59

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 Amanida de tres enciams
i formatge

fresc de cabra gratinat
Calamars d'Arenys farcits
amb botifarra del perol,
panses i pinyons o
Calamars

d'Arenys ofegats amb all,
ceba tendra i tomàquet
de penjar

Coca de xocolata i ametlles
o Gelat (fet a casa) de iogurt
amb fruites del bosc

Vi blanc Pescador o Blanc
de blancs Monistrol, Rosat
Raïmat, Negre Rioja Solar

Viejo criança o cava
Perelada brut reserva
Cafè i aigües
Preu: 31 € IVA inclòs

MARIA GALANTE HOTEL COLON

Plaça de les barques, s/n
Tel. 93 791 04 00

Tancat diumenges nit
i dilluns tot el dia

Mini aperitiu a taula
Amanida tèbia de cabdells
de Tudela i anxoves de

l'Escala, regada amb
vinagreta de mostassa i mel
Canelons de calamars

d'Arenys amb pasta fresca
de la seva pròpia tinta i
napats amb salsa Mornay
gratinada

Sable de xocolata i peres
amb gelat de nous
i dolç de llet

Vi Blanc de Pacs o Vi negre
Martínez Lacuesta
Cafè, aigua i pa

Preu: 45 € IVA inclòs

amb melmelada de nabius
o Xarrup de mar de cava
Cava Perelada brut reserva
o Sangria de cava.
Preu: 25,85 € + IVA

MONTALTMAR

Av. Montaltmar, 1
Tel. 93 791 10 17

Tancat diumenge nit i dilluns

Lasanya de calamars
amb pebrots del piquillo
Calamarsets d'Arenys
saltats amb all i julivert
i arròs salvatge
(plats a la carta)

El Maresme



Amb el suport de:



Agraïments:

Ajuntament d' Arenys de Mar
Diputació de Barcelona

Aigües Sant Aniol
Alella Vinícola Can Jonc S.L.
Berman Show Services, S.L.
Bodegues J. Sardà
Bodegues Puigmunts
Bodegues Torres
Cafès Bonka
Caixa de Girona
Caixa de Manresa
Caixa de Sabadell
Caixa Laietana
Casa Poncio
Casa del Mar
Cedi Serhs
Cerveses DAMM
Club del Cep

Consell Comarcal del Maresme
Gremi de Restauradors
de Mataró

Coratama, S.A.
Destil·leries Sorel
Discoteca Johnny's
Distribucions Aral
Distribucions de Begudes
Exclusives Enològiques, S.L.
Flors Fresia
Forn de pa Ca la Manela
Fruites Talamas
Grup Serhs
Maresmauto Peugeot
Pastisseria Danés
Rústic Cafè
Sakkara Viatges
Scs Massens
Villa Minerva

del 5 al 31 d'octubre de 2007

Arenys de Mar
Arenys de Munt
Caldes d'Estrac

Sant Andreu
de Llanereres

Sant Vicenç
de Montalt

XII Jornades Gastronòmiques Calamarenys

Diumenge 7 d'octubre
Concurs de plats cuinats
amb calamars,
per a no professionals

Informació i inscripció a:
Promoció Local
93 792 26 01
proecom@arenysdemar.cat



Caldes d'Estrac

MAROLA

Passeig dels Anglesos, 6
Tel. 93 791 32 00

Tancat dimarts tot el dia
i les nits de diumenges
a dijous

Aperitiu Marola
amb vermut de la casa
Canelons de peix i marisc
Calamarsets farcits
estil Marola
Bescuit gelat amb xocolata
calenta

Vi Blanc de blancs
de Perelada o cava brut
reserva de Perelada
Aigua Sant Aniol
Coca de pa torrada amb
tomàquet i Cafè Brasília
Preu: 35 € + IVA

VORAMAR

Passeig de la Musclera, 10
(Arenys de Mar)
Entrada per Caldetes.
Tel. 93 791 09 44

Tancat dimecres tot el dia
i les nits de diumenge
a dijous.

Amanida de marisc
Calamars farcits de bolets
Coca de Llanereres o gelats
de la casa
Vi Marquès d'Alella o
Perelada, aigua, pa i cafè
Preu: 32 € IVA inclòs

EL VELLARD

Camí Ral, 18.
Tel. 93 791 00 03

Tancat diumenge nit i dilluns
Rissotto de calamars, ceps
i botifarra negra
Preu: 13,50 € + IVA (Aquest
plat està inclòs a la carta)

HOTEL JET BEST WESTERN

Santema, 25. La Riera
Tel. 93 791 06 51

Restaurant obert el Pont del
Pilar i del 27 al 31 d'octubre
Aperitiu i copa de cava
Calamars farcits
Entrecot al gust
Gelat al gust

Vi Puig Munts. Cava Parxet
Aigües minerals. Cafè i licor
Preu: 28 € + IVA

CAN SUÑÉ

Callao, 4. Tel. 93 791 00 51

Tancat dilluns i dimarts.
Obert divendres i dissabte
tot el dia. La resta de dies
només migdia

Crema d'escòrpora,
musclos i cloïsses
Amanida aromàtica
de tardor amb textures
mediterrànies

Calamars del port d'Arenys
farcits de rap i gambes
amb rossinyols, patatetes
i carxofes

Trufat de xocolata pur Carib
o Gelat de cafè a la llet
merengada

Coca de pa torrada feta
a casa amb tomàquet
Vi blanc Marquès d'Alella.

Vi negre Castell de Perelada
criança. Cava Parató
Reserva

Aigües minerals. Cafè,
infusions
Preu: 39,50 € IVA inclòs p.p.
(mínim 2 persones)

Sant Vicenç de Montalt

CELLER DE L'ISARD

Mediterrani, 19

Tel. 93 791 00 20

Tancat dilluns

Delícies de formatge
brie calent

Amanida de meló, ibèrics
i marisc amb salsa l'Isard
o Petxina de vieira farcida
de pernil i porro a la fusió

de formatges

Calamarsets d'Arenys
farcits de fruits del mar
a la crema de marisc o
Calamarsets grillé banyats
amb ametlles, all i julivert

Coulant de xocolata al forn

Arenys de Mar

L'ÒLIBA RESTAURANT

Riera Pare Fita, 90
Tel. 93 792 27 47
diumenge nit i dilluns tancat
Aperitiu
Amanida tèbia de Fabetes a l'ibèric, Tallarines de Calamar, Sorbet de tinta i Xips de Calamar
Calamarsons saltats, lleties corall fredides amb alls tendres i maracujà
Calamars a la Bruta amb Carpaccio de Gambes i romesco
Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla o Sorbet de Taronja sanguina
explossiu amb encenalls de xocolata
Bodegues Puig Munts, Bodegues Joan Sardà
Aigua, vi o cava inclòs
48,00 € IVA no inclòs

RESTAURANT MONT CALVARI

Zona Portuària
Tel. 93 792 21 96
Dimecres tancat
Primers
Calamars amb bolets de temporada i espàrrecs verds
Tellines al vi blanc
Torrada d'alcavat, salmó i calamars
Segons
Calamars amb llagosta estil Mont Calvari
Lluç a la Barquera
Calamars a la Riojana
Vi Masia Hill Blanc Bruc
Bodegues Puig Munts, Bodegues Joan Sardà
Aigua Mineral
Postres

Postres especials
Calamarenys
Copa de Cava i cafè
Preu: 37 € (IVA no inclòs)

RESTAURANT PORTINYOL

Zona Portuària
Tel. 93 792 00 09
Entrant
Gambetes salades amb la seva copa de còctel de cava
Primer Plat
Tartar d'escalivada a la vinagreta d'anxoves
Remenat de calamars amb bolets
Amanida de llagostins amb algues de mar
Segon Plat
Estofat de calamar amb patates i escamarlans
Filet d'ibèric amb salsa de trufa o Arròs amb bolets
Postres
Crep flamejat amb gelat de vainilla
Xarrup de poma verda
Flam de la casa amb nata
Bodegues Puig Munts, Bodegues Joan Sardà
Aigua, vi i cafè inclòs
PREU: 40 € + IVA

RESTAURANT CAN MAJO

Pg. de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
Dimarts al vespre i dimecres tancat
Gambeta d'Arenys saltada o Barreja de bolets amb botifarra
Arròs negre de calamar o Calamars a la planxa amb verdures i romesco
Bodegues Puig Munts, Bodegues Joan Sardà

Pa i cafè
Preu: 38 € IVA no inclòs

RESTAURANT BARE NOSTRUM

Riera del Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19
Calamars amb capipota
Amanida de calamar en escabetx
Calamar amb bolets de temporada
Calamar ofegat amb alls tendres i fabetes
Filet de calamar a l'allet
Preu: 15 € / plat
Bodegues Puig Munts, Bodegues Joan Sardà

RESTAURANT CAPOTE

Riera Bisbe Pol, 7
Tel. 93 792 30 00
Entrant
Amanida de llagostins amb vinagreta agredolça a l'aroma de farigola
Plat Principal
Calamar farcit amb rossinyols i gambes a la crema d'Oporto
Postre
Trufes gelades amb gelat de vainilla i nata
Vins i caves
Bodegues Puig Munts, Bodegues Joan Sardà
Preu: 26 €.
Servei mínim 2 persones

RESTAURANT RACÓ D'EN PI

Auterive, s/n. Tel. 93 792 53 05
Entrants
Amanida de canonges amb fruits secs i pernil d'ànec
Brandada de bacallà
Crema de peix amb picatostes d'all
Plats principals
Calamar farcit de mar i muntanya

Cassoleta de calamar i marisc amb verdures
Calamar a la planxa amb vinagreta de mel i mostassa
Postres
Trufes artesanes amb nata
Capricis dolços
Crep gelada de vainilla i xocolata calenta
Bodegues Puig Munts, Bodegues Joan Sardà
Preu: 32 €

RESTAURANT NOU DE NOU

St. Antoni, 9
Rial Pau Costa, 9
Tel. 93 792 44 25
676 93 07 93
Obert nits de dijous a dissabte i vigílies de festius
Migdiés de dissabte, diumenge i festius
Menú
Saltat de girgòles, xampinyons i gambetes
Calamars farcits de bacallà amb salsa de cranc
Sorbet de llimona o mousse de mandarina
Vi o cava
Aigua de Viladrau
Cafès o infusions
Preu: 30 € (IVA inclòs)

RESTAURANT QUÈ FEM?

D'Avall, 41
Tel. 93 792 47 18
eularestaurant@hotmail.com
Horari d'hivern
Obert els migdiés de dilluns a dissabte i nits de dijous a dissabte
Obert els diumenges migdia a partir de l'1 d'Octubre
Menú
Tastet de crema de carbassa amb trompetes de la mort
Amanida de codony i fruita de tardor
Pastissets farcits

de calamars d'Arenys, pèsols i ceba caramelitzada amb vinagreta aromatitzada de fruits secs
Pastís de xocolata amb gelat de plàtan i xocolata
Bodegues Sardà, Puigmunts
Preu: 25 € (IVA no inclòs)

RESTAURANT CAN MARTÍNEZ

Passeig Marítim, s/n
Platja de la Picòrdia
Tel. 93 792 12 78
Amanida tèbia de tallarines de calamars 13,60 €
Calamars de potera a la brasa amb escalivada 16,50 €
Timbal de calamars de potera amb gambes d'Arenys i salsa de tinta 22,50 €
Romescada de calamars de potera 18,60 €
Rossejat de calamars de potera 17,60 €
Calamars saltats amb bolets de temporada 20,60 €
(7% d'IVA no inclòs)

RESTAURANT PÒSIT

Passeig Marítim, s/n
Zona Port
Tel. 93 792 12 45
posit@posit.es
Primers Plats
Amanida de calamars de potera amb escabetx 12,00 €
Amanida de patata i calamars de potera 12,00 €
Tempura de calamars de potera i verdures 15,00 €
Saltat de calamars de potera amb bolets 23,50 €
Segons Plats
Arròs caldós de calamars de potera i bolets 19,75 €
Calamars de potera a la planxa amb all i julivert 23,50 €
Rossejat d'arròs amb calamars de potera i bolets 23,50 €
Calamars de potera farcits a la catalana 23,50 €
(7% d'IVA no inclòs)

Arenys de Munt

L'ERA

Torre d'en Puig, 11
Tel. 93 795 01 14
Tancat dilluns tot el dia.
Dinars de dimarts a diumenge
Sopars divendres, dissabtes i vigílies de festius
Entreteniments
Saltat de fabetes amb espaguetis de calamar
Calamars farcits de bolets i carn de perol amb mongetes de Santa Pau
Postres selectes a triar
Aigües minerals, bodega selecta, copa de cava i cafè
Preu: 40 € + IVA
Preu 1r plat: 12 € + IVA
Preu 2n plat: 18 € + IVA

RESTAURANT GALEON

Av. Panagall, 3
Tel. 93 793 76 39
Dilluns tancat
Aperitiu
Dry Martini
Tartar de calamars
Bouquet d'hortalisses i suc de llimona i soja
Primer
Sopa de ceba, calamars, ou de guatlla i gratinat de parmesà
Segon
Calamars farcits de negre amb salsa de múrgoles
Bodegues Puig Munts
Bodegues Joan Sardà
Preu: 30 €

Sant Andreu de Llavaneres

PETIT SUÑÉ

Port Balís, local 5
Tel. 93 792 76 22
Dilluns i dimarts tancat
Obert migdia de dimecres a diumenge i nits de divendres i dissabte
Crema d'escòrpora, musclos i cloïsses
Amanida de fruites i herbes dels nostres horts amb llagostins i formatge parmesà

Calamars del port d'Arenys a la brasa
Trufat de xocolata pur Carib o Gelat de cafè a la llet merengada
Vi blanc Marquès d'Alella
Vi negre Castell de Perelada criança.
Cava Parató Reserva
Pa fet a casa. Aigües minerals.
Cafè, infusions
Preu p.p.: 35 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

