

Canet de Mar

Restaurant CASA ROURA

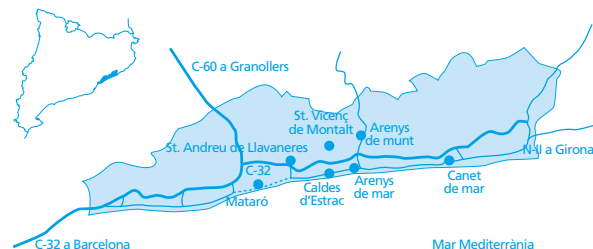
Sant Domènec, 1
Tel. 93 794 03 75
Obert tots els dies, horari de 13.00h a 16.00h i de 21.00h a 23.00h
Carpaccio de calamar ratllat amb melmelada de ceba
Raviolis de llobarro amb cloïssa gallega
Calamar de potera amb crema de formatge i trufa d'estiu
Magret d'ànec amb poma en tres textures
Escuma de fruita de la passió amb musli
Pa, aigua i vi Casa Roura
Preu per persona 40 €

Sant Vicenç de Montalt

Restaurant 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:

Gremi d'Hostaleria del Maresme

Aigües Sant Aniol
Berman Show Services, S.L.
Bodegues J. Sardà
Bodegues Puigmunt
Cafès Bonka
Caixa de Girona
Caixa de Manresa
Caixa de Sabadell
Caixa Laietana
Casa Poncio
Casa del Mar
Cedi Serhs

Consell Comarcal del Maresme

Cerveses DAMM
Construccions Gomez i Nadal
Coratama, S.A.
Discoteca Johnny's
Flores Fresia
Forn de pa Ca la Manela
Grup Serhs
Maresmauto Peugeot
Patisserie Danés
Rústic Cafè
Sakkara Viatges

creatib.com

XIII Jornades Gastronòmiques Calamarenys

del 2 al 31 d'octubre de 2008

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

Subhasta pública de peix

4 d'octubre a les 12h a la sala Polivalent del Calisay

Exposició d'arts de pesca artesanal

del 3 a l'11 d'octubre a la sala Polivalent del Calisay
Per més informació trucar al 93 792 26 01
Organitza: ADEMEC

Concurs de plats cuinats

amb calamars per a no professionals
26 d'octubre a les 19h. Informació i inscripcions a:
Promoció Local, 93 792 26 01 proecon@arenysdemar.cat

Arenys de Munt

Restaurant L'ERA

Torrent 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
Spaghetines amb tallarines de calamar
a la Mallorquina
Calamars farcits de bolets i carn de perol
amb mongetes de Santa Pau

Arenys de Mar

Restaurant PÒSIT

Passeig Marítim, s/n
Zona Port
Tel. 93 792 12 45
Amanida de calamar amb escabetx 12,30 €
Saltejat de calamars potera
amb bolets i carxofes 23,50 €
Amanida tèbia de calamars
amb mongetes tendres i trompetes 13,38 €
Arròs caldós de calamars potera i bolets 21,00 €
Calamars de potera a la planxa
amb piperrada 23,50 €
Calamars farcits 23,50 €
IVA inclòs

Arenys de Mar

Restaurant BARE NOSTRUM

Riera del Pare Fita, 117
Tel. 93 792 00 19
Tancat dimarts
Calamar confitat amb cruixent d'hortalisses, 16 €
Calamar amb ceba i pernil ibèric, 17 €
Calamar amb bolets i crema de foie, 17 €
Calamar a l'all amb favetes, 15 €
Calamar saltat amb calamarsos, 15 €
Preus amb IVA

Restaurant CAN MAJÓ

Passeig de Ronda, 5
Tel. 93 792 31 54
Tancat dimarts al vespre i dimecres tot el dia
Saltat de bolets de temporada, carxofes i espàrrecs o pop a la gallega
Calamar de potera amb carbassa, botifarra negra i cruixent de pamesà o arròs de calamar amb bolets de temporada
Rebosteria de la casa
Cellers Joan Sardà o Puimunts
Preu per persona 36 € més IVA

Restaurant PORTINYOL

Port d'Arenys de Mar, s/n
Tel. 93 792 00 09
Arenys de Mar
Obert tots els dies de la setmana migdia i nit
Gambetes salades amb copa de còctel de cava
Tàrtar d'escalivada a la vinagreta d'anxoves
Remenat de calamars amb bolets
Amanida de favetes i tires de calamar amb romesco
Arròs amb calamars i bolets
Filet d'ibèric amb salsa de trufa
Calamars saltats a la melmelada de ceba a la ternura amb mel
Lasanya de pinya amb crema catalana
Sorbent de mango
Flam de la casa amb nata
Aigua, vi i cafè inclòs
Preu: 38 € més IVA

RESTAURANT NOU de NOU

Sant Antoni, 9
Tel. 93 792 44 25
Obert nit de dijous a dissabte i migdia de dissabte, diumenge i festius

Salimbocca de foie o de gamba
Calamars farcits de botifarra de perol i mongetes amb salsa estil romesco
Mousse gelada de cafè o coquetes d'Arenys amb moscatell
Vins o cava, aigua, cafè o infusió
Preu: 30 € IVA inclòs

Restaurant CAPOTE

Riera Bisbe Pol, 7
Tel. 93 792 30 00
Amanida de carpaccio de calamar amb formatge de cabra 10 €
Calamar a la bruta 12 €
Calamar a la romana 9 €
Calamar a la planxa 10 €
Calamar amb pèsols i botifarra 12 €
Calamar farcit 12 €

Restaurant MONT CALVARI

Zona Portuària, s/n
Tel. 93 792 21 96
Dimecres tancat
Xató
Calamars amb gula a la bilbaina
Tempura de calamars
Calamars farcits a l'all "arreiro"
Calamars a la llauna
Llobarro a l'esquena
Vi Masia Hill
Aigua mineral
Postres especials Calamarenys
Copa de Cava
Cafè
Preu: 37 € (IVA no inclòs)

Restaurant MERENDERO MARTÍNEZ

Passeig Marítim, s/n
Platja de la Picòrdia
Tel. 93 792 12 78
Calamar de potera a la brasa 21,60 €
Arrossat de calamar de potera 19,06 €
Calamar de potera amb bolets de temporada 19,50 €
Calamar de potera amb mongetes pochades 19,50 €
IVA inclòs

Caldes d'Estrac

Restaurant PETIT SUÑÉ

Riera, 10
Tel. 93 791 32 72
www.cansune.com
Crema Saint Julien de patata, carbassó i formatge tendre
Mig i mig d'escalivada i esqueixada de bacallà amb anxoves
Calamars del port d'Arenys a la brasa
Tiramisú emborratxat amb cafè al formatge mascarpone o Sorbet de xocolata pur carib
Pa fet a casa
Vi blanc Marquès d'Alella. Alella
Vi negre Castell de Peralada criança. Empordà
Cava Parató Reserva Brut. Penedès
Aigües minerals, cafès, infusions
Preu per persona 36.00 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

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
Amanida de tardor amb espinacs, mató, nous, poma, codonyat, magrana i fruits vermells
Calamars de potera a la planxa amb gambetes d'Arenys
Brownie de xocolata amb gelat de dolç de llet o sorbet fet amb fruita de la passió
Coca de pa torrada feta a casa amb tomàquet
Vi blanc Marquès d'Alella. Alella
Vi negre Castell de Peralada criança. Empordà
Cava Parató Reserva Brut. Penedès
Aigües minerals, cafès, infusions
Preu per persona 39.50 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Restaurant MARIA GALANTE.

HOTEL COLON

Plaça de les Barques, s/n
Tel. 93 791 04 00
Tancat diumenges nit i dilluns tot el dia
Aperitiu a taula
Timbal de calamarcets i pèsols amb ous de pagès escumats
Calamar farcit de carn a l'estil de l'àvia
Tiramisú amb gelat de stracciatella
Preu per persona 40 € IVA inclòs

Restaurant FONDA MANAU

c/ 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 gelat (fet a casa) de Bailey's Cafè. Aigua. Vi Blanc Pescador o Blanc de Blancs de Monistrol, Rosat Raïmat. Negre Rioja Solar Viejo criança, o cava Peralada Brut Reserva.
Preu: 32.00 € (IVA inclòs)

