

## 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  
Raimat, 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

Canalons 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  
"arandanos" 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  
Calamars d'Arenys

saltats amb all i julivert  
i arròs salvatge

(plats a la carta)

## 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

## 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

# XII Jornades Gastronòmiques Calamarenys

del 5 al 31 d'octubre de 2007

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Caldes d'Estrac

Sant Andreu  
de Llaveneres

Sant Vicenç  
de Montalt

Diuenge 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 Font d'or

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 Llaveneres o gelats

de la casa

Vi Marqués 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

Risotto 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 Marqués d'Alella.

Vi negre Castell de Perelada

criança. Cava Paratò

Reserva

Aigües minerals. Cafè,

infusions

Preu: 39,50 € IVA inclòs p.p.

(mínim 2 persones)

## 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  
al ibèric, Tallarines  
de Calamar, Sorbet de tinta  
i Xips de Calamar  
Calamarsons saltats,  
lleties corall fredides amb  
alls tendres i maracuyà  
Calamars a la Bruta amb  
Carpaccio de Gambes  
i romesco  
Couland 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 Cocktail 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 ibèric amb salsa  
de trufa o Arròs amb bolets  
**Postres**  
Crep flambejat  
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 butifarra  
Arròs negre de calamar  
o Calamars a la planxa  
amb verduretes i romesco  
Rebosteria de la casa  
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 cap-i-pota  
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 agre dolça  
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 RACO D'EN PI

Auterive, s/n. Tel. 93.792.53.05  
**Entrants**  
Amanida de canònics 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 verduretes  
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**  
Saltejat de gírgoles,  
xampinyons i gambetes  
Calamars farcits de bacallà  
amb salsa de cranc  
Sorbet de llimona o mus  
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 saltejat  
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 verduretes 15,00 €  
Saltejat 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 herbetes 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 Marqués 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)

