

Restaurants al Port de Mataró

Bristot Du Port

Local 21-22
Tel. 93 755 12 61
martinemaso@gmail.com
- Rissotto a la llimona amb llagostins
- Tonyina “Bluefine” amb Puré de Carabassa a l’essència de carn i oli de fum
- Postre Illa Flotant (Crema anglesa amb blanc d’ou i caramel)
- Pa, Aigua, Vi de la Casa i cafè

PREU: 38 € IVA inclòs

Can Rosendo

Local 15-16
Tel. 93 790 76 13
- Torradeta de Salmó marinat i torradeta de bacallà
- Xipirons frescos saltejats amb favetes “baby”
- Lluç de palangre a la donostiarra amb gamba d’Arenys i cloïsses
- Postre de la casa
- Vi de la casa
- Cafè o tallat o infusió i pa inclòs en el preu

PREU: 28 € IVA inclòs

El Portet

Local 26-27
Tel. 93 755 16 96
- Graellada de verduretes de l’horta amb llagostins o Calamarsons de costa arrebossats a l’andaluša o Xatonada amb bacallà, tonyina, anxoves i romesco o Broqueta de llagostins marinats amb musclos de roca.

- Rap a la marinera amb cloïsses i pinyons o Llobarro fresc a la brasa amb verduretes o Arròs caldós amb llamàntol.
- Gelat biscuit regat amb xocolata calenta o Sorbet de llimona gelat o Trufes gelades amb nata.
- Pa torrat de pagès amb tomàquet i oli d’oliva verge
- Vi, cervesa, refresc o aigua
- Cafè, tallat o infusió

PREU: 31,50 € IVA inclòs

Norai

Local 32
Tel. 93 790 75 65
info@restaurantenorai.com
www.restaurantenorai.com
- Sonsos fregits
- Salpicó de marisc
- Mariscada : ½ Llamàntol, ganba, escmarlà, lla-gostí, navalla, musclos i cloïsses
- Taronja caramelitzada al Grand Marnier o Pinya amb crema catalana
- Vi, copa de Cava Brut Nature
- Aigua,Cafè o infusió

PREU : 46 € IVA inclòs

Naus

Passeig Marítim, 250
(Restaurant Hotel Atenea Port)
Tel. 93 222 60 06
www.grupbonanova.com
restaurant.ateneaport@cityhotels.es
Escollir un plat de cada grup:
- Amanida de llagostins saltats I pernil d’ànec curat
- Tapes de Peix i marisc: Bunyols de Cabra de Mar, Croquetes de calamars amb la seva tinta o Bunyols de Bacallà tots fets a casa
- Turbot estil Santurce
- Arròs a banda amb Llamàntol i daus de Peix
- Brownie de xocolats amb crema de gingebre
- Assortit de gelats cítrics
- Aigua Mineral, servei de pa, cafè o infusió
- Vi Marqués d’Altillo D.O. Ca La Rioja
- Cava Rubinat D.O. Cava
(Vi i Cava 1 ampolla per cada 4 persones)

PREU: 32 € IVA linciós

Toni 3

Local 17
Tel. 93.790.24.17
- Carpaccio de Pop amb vinagreta de cítrics o
- Canelons de “Centolla” amb encenalls de par-mesà
- Amanida tèbia de vieires
- Suprema de Lluç a la Costera o Suquet de Lla-màntol
- Postres de la casa i artesans
- Vi o Cava de la casa
- Pa, Aigua, cafè o tallat o infusió

PREU: 45 € IVA inclòs

Restaurants de Mataró

Bocca Restaurant

Plaça Espanya, 18
Tel. 93 741 12 69
bocca@boccarestaurant.com
www.boccarestaurant.com
- Menú Degustació (servei emplatat individualment de tots els plats)
- Musclos de roca amb sopa freda de tomàquet del Maresme perfumat amb vodka i mosaic d’hortalisses
- Tàrtar de tonyina vermella amb bruney d’alvocat i mango amb torrades de tramenzzino
- Parmentier de patata amb tòfona d’estiu, espàrrecs verds, carxofes, llagostins i petxines de pelegrí
- Hamburguesa de Rap amb verdures en textures
- Bacallà confitat amb peus de porc desossats i alls tendres
- Sopa de cítrics amb maduixes del Maresme i Xarrup de Poma Granny Smith
- No incloses beguda,pa i cafès

PREU: 40 € IVA inclòs

Can Manolo

C. Pepeta Moreu, 10
Tel. 93 798 28 92
www.restaurantcanmanolo.com
- Sepionets saltejats amb favetes tendres i esparces verds
Suprema de Llobarro al forn amb patates
- Creppe de Biscuit amb xocolata calenta o Xarrup de Mandarines
- Pa, una beguda i cafè

PREU: 21,75 € IVA inclòs

El Pati dels Musclos

C. d’en Pujol, 14
Tel. 93 790 55 90
reserves@elpatidelsmusclos.com
www.elpatidelsmusclos.com
- Amanida de Salmó o Carpaccio de Salmó
- Safata de musclos amb Sèpia
o Safata de musclos amb Popets
- Pastís de Formatge casolà
- Aigua, pa i cafè, tallat o infusió

PREU: 25€ IVA inclòs

- Amanida “El Pati” o Brandada de Bacallà
- Calamars farcit de marisc o Popets amb ceba
- Crema Catalana casolana
- Aigua,pa i cafè, tallat o infusió

PREU: 22 € IVA inclòs

Mundial

Camí Ral, 548
Tel. 93 798 15 97
info@restaurantemundial.es
www.restaurantemundial.es

- Còctel de marisc
- Xipirons a l’andalusa
- Safata de capricis de marisc

- Postres especial Mundial

- Pa, Aigua, vi i cafè o infusió

PREU 50 € IVA inclòs (manú mínim 2 persones)

Sangiovese

C. Sant Josep, 31
Tel. 93 741 02 67
info@sangioveserestaurant.com
www.sangioveserestaurant.com

- Escopinyes Sangiovese, coca de sardines amb pebrots escalivats, tempura de musclos de roca amb romesco i calamarcets amb la seva tinta

- Amanida de meló amb pernil d’ànec i llagostins
- Saltejat de xipironets amb favetes tendres
- Rissoto de sèpia amb cloïsses
- Bacallà confitat amb espinacs tendres i mussolina de poma
- Peus de porc cruixents farcits amb llamàntol
- Sopa de maduixes amb gelat de iougurt amb llimona

PREU : 42,50 € IVA inclòs

Durant les jornades tots els restaurants mantenen els seus menús, plats, cartes i serveis habituals.

Restaurants de fora de Mataró

Can Majó

Passeig De Ronda, 5 Arenys de Mar
Te. 93 792 31 54
Mail: rcanmajo@hotmail.com
- Amanida tèbia de bastina
- Escopinyes al vapor amb vinagreta
- Suquet de Peix
- Arròs caldos amb Llagosta
- Rebosteria de la casa
- Aigua, pa i cafè

PREU 25 € IVA inclòs (Vi i altres begudes a part)
(menú mínim 2 persones)

La Teca Menjars Cuinats

C. General Llauder, 46 Argentona
Tel. 93 756 13 49
isalateca@gmail.com
- Amanida de llagostins i salmó 5 €
- Calamars farcits 9 €
- Petxina de marisc (rap i llagostins) 15,75 €

PREUS IVA inclòs

Sant Jaume

C. Sant Jaume, 13 Argentona
Te. 93 797 00 01
santjaume.restaurant@gmail.com
- Escopinyes al vapor
- Fideuà
- Lluç i Musclos a la marinera
- Pastís de Formatge
- Pa, Aigua, cafè o infusió

PREU: 25 € IVA inclòs

Fonda Manau

C. Sant Josep, 11 de Caldes d’Estrac
Tel. 93 791 04 59
info@manau.cat / www.manau.cat
- Torradetes de seitons amb vinagre de Mòdena i alfàbrega fresca
- Saltat de girgola, calamar, escamarlanet i gambe-ta d’Arenys
- Llom de tonyina, cuïta al gust amb Gorgonzolla
- Gelat fet a la fonda de iougurt grec i fruites del bosc
- Aigua, Vi Blanc Marqués d’Alella Clàssic o negre Alcortia criança Rioja o Cava Castell de Perelada Brut i Cafè
Afegir dimarts tot el dia i les nits de diumenge a dijous tancat
PREU: 33,50 € IVA inclòs mínim 2 persones

Marola

Passeig dels anglesos, 6 Caldes d’Estrac
Tel. 93 791 32 00
Mail: josenavarrog@gmail.com
- Seitons a la vinagreta i/o Sonsos a l’andalusa
- Tronc de Lluç o Salmó al forn amb base de patata i ceba
- Xarrup de “mojito”
- Vi Blanc de Blancs de Puig Munts
- Cava Brut Reserva de Perelada
- Coca de pa torrada amb tomàquet
- Aigua Sant Aniol i Cafè Brasília o Infusió

PREU:30 € IVA inclòs

L’Ona

Port de Premià, s/n Premià de Mar
Tel. 93 752 21 81
www.restaurant-ona.com
- Copa de Cava amb croquetes de rap i gamba
- Sopa de Peix o Amanida Xatonada
- Graellada de Peix o Paella de Llamàntol
- Coca del Maresme casolana o
- Sorbet de Llimona amb cava
- Aigua, Vi, pa i Cafè, tallat o infusió

PREU: 39 € IVA inclòs

Pins Mar

Passeig Marítim, 86-100 Sant Andreu de Llavaneres
Tel. 93 792 69 02
Mail: jaumepinsmar@telefonica.net
- Gambes o escamarlans saltejats
- Cua de rap al forn o a la marinera
- Coca de Llavaneres
- Vi Blanc DO Penedés
- Aigua, pa i Cafè, tallat o infusió

PREU: 44 € IVA inclòs

El Racó de Can Feliu

C. Àngel Guimerà, 41 Vilassar de Dalt
Tel. 93 753 29 16
info@elracodecanfeliu.com / www.elracodecanfeliu.com
- Amanida de Salmó fumat o ous de guatlla a la Mòdena
- Pinxo de croquetes casolanes de llagostins i bolets o
- Calamars a l’andalusa amb fons de tomàquet
- Suquet d’Orada amb musclos i cloïsses o
- Carpaccio de bacallà amb tàrtar de tomàquet o olivada
- Bacallà gratinat amb muselina de toronja
- Postres de la casa: pastís o gelat
- Vi Negre Synera roble (D.O. Catalunya) o vi Blanc Nuviana (D.O. Penedès) i Aigua

PREU: 25,75 IVA inclòs

PROGRAMA

Presentació de les Jornades :

Dijous 14 de juny a les 20 hores a l'edifici de la Llotja del Peix d'Arenys de Mar

Fira d'atraccions infantil

Fira d'atraccions infantil al costat de les Terrasses del Port de Mataró del 15 de juny al 15 de juliol

www.firamagic.com

Actuacions Musicals a les Terrasses del Port

Dissabte 16 de juny

"Musicante" música d'autor, folk, mediterrànea i versions de clàssics soul, latin, rumba, rock, reggae.



Dissabte 30 de juny

"Raúl Dual" música de pop/rock, en català i rockabil·li.



Divendres 6 de juliol

"3dJazz & bossa" música jazz, bossa, swing



Divendres 13 de juliol

"Barquino Quartet" música tipus boleros més coneguts de tots els temps.

Bars de Copes i Musicals al Port de Mataró

Organitza:



Gremi d'Hosteleria i
Turisme de Mataró i el Maresme
C. Germans Thos i Codina, 43 local 7
08302 Mataró
Tel: 93 798 55 58
www.gremihosteleria.com
info@gremihosteleria.com

Amb el suport de:



I la col·laboració de:



FIRAMÀGIC.COM
www.firamagic.com

**Durant les jornades tots
els restaurants mantenen
els seus menús, plats,
cartes i serveis habituals.**



3es Jornades Gastronòmiques

Peix i Marisc

Mataró
del 14 de juny
al 15 de juliol
de 2012