

Des Jornades Gastronòmiques de
l'Arrossejat
Del 25 de maig al 8 de juny 2019



L'ÀNCORA · MASIA DE LA PLATJA · MEDITERRANI · EL BOT · VELL PAPIOL
LA BODEGUETA DEL PA TORRAT · A CAN PILIS · LAS BRASAS · MAITE ETXEA

L'Arrossejat de Calafell

Temps d'elaboració: 1 hora

Ingredients per a 4 persones:

- 1 kg de patates
- 250 g d'arròs o fideus (del núm. 2)
- 1 kg de rap
- Peix de roca
- 1 o 2 pebrots secs
- 1 cabeça d'all
- 2 cebes
- 2 tomàquets
- Aigua
- 1 llesca gran de pa
- Oli i sal

Feu un litre de brou amb el peix de roca. Un cop bullit s'ha de colar i guardar. En una cassola fregiu el pebrot i la meitat de la cabeça d'all fins a daurar-ho. Amb el mateix oli, fregiu el pa i piqueu-ho al morter. Amb l'oli ben calent, tireu la picada a la cassola, disolta prèviament amb una mica de brou. Tot seguit afegiu-hi les patates i el peix, aquest una mica més tard, tenint en compte que les patates triguen més a coure's. Quan faltin 10 minuts per a la cocció total, afegiu-hi el rap fins que quedi totalment cuit. Una vegada cuit, s'escorre el brou i es reserva a banda en un recipient. Aparteu una mica de brou que servirà per a deixar l'allioli prèviament muntat amb la resta de la cabeça d'all, que s'ha d'escampar per damunt de les patates i el peix. Ja es pot servir.

Per altra banda s'escalfa l'oli i s'hi tiren els fideus (o l'arròs), que s'han de daurar a foc lent, tot remenant-ho fins que quedin torrats (hi ha qui sofregeix ceba amb l'oli). Quan es considera prou daurat, s'hi afegeix el brou de peix que s'havia reservat, i es deixa a mig foc, fins que els fideus (o l'arròs) estiguin cuits i completament secs.

Tiempo de elaboración: 1 hora

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. de patatas
- 250 gr. de arroz o fideos (del núm. 2)
- 1 Kg. de rape
- Pescado de roca
- 1 o 2 pimientos secos
- 1 cabeza de ajos
- 2 cebollas
- 2 tomates
- Agua
- 1 rebanada grande de pan
- Aceite y sal

Hacer un litro de caldo con el pescado de roca. Una vez hervido debe colarse y reservarse. En una cazuela, freír el pimiento y la mitad de la cabeza de ajos hasta dorarlos. Con el mismo aceite, freír el pan y picarlo en el mortero. Con el aceite bien caliente, tirar la picada a la cazuela, previamente disuelta con un poco de caldo. A continuación, añadir las patatas y el pescado, este último un poco más tarde, teniendo en cuenta que las patatas tardan más en cocerse. Cuando falten 10 minutos para la cocción total, añadir el rape hasta que quede totalmente cocido. Una vez cocido, se escurre el caldo y se reserva a parte en un recipiente. Reservar un poco de caldo que se incorporará al alioli, previamente montado, con el resto de la cabeza de ajos y, para finalizar, verter por encima de las patatas y el pescado y listo para servir.

Por otro lado caliente aceite y tire en él los fideos (o el arroz), que han de dorarse a fuego lento, removiéndolos hasta que queden tostados (hay quien sofreí ceba con el aceite). Cuando crea que están suficientemente dorados, añada el caldo de pescado que había reservado y deje a fuego medio, hasta que los fideos (o el arroz) estén cocidos y completamente secos.

Restaurant A Can Pilis

C/ Montserrat, 13 - La Platja de Calafell - Tel. 977 691 315
acanpilisrestaurant@gmail.com

Cassoleta de rap amb patates

Fideus o arròs rossejats

Postres especials de la casa

Pa, vi i aigua

Preu: 30 € IVA inclòs



RESTAURANT
A CAN PILIS
cuina tradicional

Restaurant El Bot

Carme, 4 - La Platja de Calafell - Tel. 977691220
restaurantelbot@outlook.es

Llangueta fregida

Fideus arrossejats

Suquet de peix amb patates

Postres pa i beguda

Preu: 29€ IVA inclòs



Restaurant La Bodegueta Del Pa Torrat

Montserrat, 20 -La Platja de Calafell
Tel. 977 695 552

Punta d'espàrrec amb ventresca i favetes

Suquet de peix amb patata

Fideus o arròs rossejat

Sorbet de mango

Aigua , Vi o cava DO Penedès , pa i cafè

Preu: 35 € IVA inclòs



Restaurant L'Àncora

Pg. Marítim de Sant Joan de Déu, 2 - Tel. 977694777 - La Platja de Calafell
info@restaurantancora.com - restaurantancora.com

(Mínim per a 2 persones) (Aquest menú NO es podrà compartir)

Aperitiu de la casa
copa de cava o canya de cervesa

PRIMER PLAT

Suquet mariner de rap
amb patates

SEGON PLAT

(mínim per a 2 persones)(a escollir)

Fideus rossejats de pescadors
Arròs caldós de marisc

POSTRES

(a escollir)

Sorbet de llimona
Coulant de xocolata
amb gelat de vainilla

BEGUDA

Jané Ventura Blanc Selecció
(D.O. Penedès)

Aigua

36,90€ IVA inclòs

L'Àncora
www.restaurantancora.com

Restaurant Las Brasas

C/ Montserrat, 21 - La Platja de Calafell - Tel. 654 839 297

Entrant de cassola de musclos mariners

Estofat de rap a l'all cremat

Fideus rossejats

Mousse de llimona casolà

Vi D.O. Penedès -Caves Miquel Pons

24,50€ IVA inclòs

Mínim 2 persones. Es prega reservar



Restaurante Maite Etxea

Pg. Marítim de Sant Joan de Déu, 65 - La Platja de Calafell - Tel. 977 694 446

Cazueleta de gambas al ajillo

Copa de cava o vino

Arrossejat Maite Etxea

Raya a la Donosti

Postre de la casa

Pan, vino y agua
Café y txupito

Precio: 32 € IVA incluido



**MAITE
ETXEA**

Restaurant Masia de la Platja

C/ Vilamar, 67 - La Platja de Calafell - Tel. 977 691 341

info@masiadelaplatja.com - www.masiadelaplatja.com

Saltejat de closca a l'all i bitxo

Vieira gratinada

Arrossejat de peix de roca amb patates

Arròs rossejat

Xarrup de llimona i coca de la casa

Vi blanc: Cal Majordom "garnatxa blanca" D.O.Terra Alta
Minerals
Cafè

50€ IVA inclòs

MASIA DE LA PLATJA
RESTAURANT

Restaurant Mediterrani

Pl. Mediterrani, s/n - Segur de Calafell - Tel. 977 162 327
restaurantmediterrani@gmail.com - www.restaurantmediterrani.es

(Mínim per a 2 persones)

Aperitiu

Torrada de chutney de pebrots
amb anxova

Gamba cruixent amb salsa de
mel i mostassa

Copa de cava

Primer

Suquet de rap, cloïsses i esca-
marlans amb patates

Segon

Fideus o arròs rossejat amb
allioli

Postres

Sorbet de llimona
al marc de cava

Vi DO Penedès Ros Marina
o cava brut Família Oliveda
(1 ampolla per a 2 persones)

48€ IVA inclòs

RESTAURANT

Mediterrani

Restaurant Vell Papiol

Vilamar, 30 - La Platja de Calafell - Tel. 977691349
info@vellpapiol.com - vellpapiol.com

Per començar tastets mariners,
Ortigues de mar en tempura /
“Bull” de tonyina i cigrons Cal
Camat / Gambeta saltejada amb
Vinagre Forvm

Cava Trontoya Reserva

L'Arrossejat a l'estil dels Pesca-
dors de Calafell,
Arrossejat amb dos tipus de peix
de la llotja de Vilanova amb pa-
tates i all i oli deixatat. Tot seguit,
amb el mateix suc es cou una cas-
sola d'arròs i una de fideus

Os Pedrer - Un Sol Cel

Per refrescar,
Sopa freda de most del Penedès

Els nostres dolços,

Baix Penedès dolç 2019
Trufa de xocolata farcida de
Saüc del Montmell

Vi dolç - Finca Mas Perdut

Cafè o té

Aigua i pa inclòs

Preu: 46 € IVA inclòs

XXXV
Arrossejat 8 de juny
de 2019
Pg. Marítim
St. Joan de Déu
(Confraria Pescadors)
Popular

Preu: 9€

3 torns:

13 h - 14 h - 15 h

Venda anticipada
a la Regidoria de Turisme
(c. Sant Pere, 29-31)

Calafell 


#TurismeCalafell | turisme.calafell.cat

