

5a Quingena Gastronòmica de l'Arrossejat


Del 4 al 19 de juny de 2016

L'ÀNCORA · LA BARCA DE CA L'ARDET · MASIA DE LA PLATJA · MEDITERRANI · VELL PAPIOL
RISTORANTE GIORGIO SERAFINI · LA BODEGUETA DEL PA TORRAT · A CAN PILIS · EL BOT
EUSEBIO · L'ESPINETA · LAS BRASAS · MAITE ETXEA · HOTEL ALLOTJAMENT ANTIGA

turisme.calafell.cat

FOTO: GABRIEL MESTRE

Calafell 

 CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

Índex / Índice

- 3 A Can Pilis
- 4 El Bot
- 5 Eusebio
- 6 Ristorante Giorgio Serafini
- 7 Hotel Allotjament Antiga
- 8 La Bodegueta del Pa Torrat
- 9 L'Àncora
- 10 Las Brasas
- 11 L'Espineta
- 12 Maite Etxea
- 13 Masia de la Platja
- 14 Mediterrani
- 15 Vell Papiol
- 16 La Barca de Ca l'Ardet
- 17 *Recepta / Receta Arrossejat*
- 18 *Plànol de locals participants*
Plano de locales participantes

Restaurant A Can Pilis

C/ Montserrat, 13 - La Platja de Calafell - Tel. 977 691 315

acanpilisrestaurant@gmail.com

Primer / Primero

Cassoleta de rap amb patates

Cazuelita de rape con patatas

Segon / Segundos

Fideus o arròs rossejats

Fideos o arroz rossejats

Postres especials de la casa

Postres especiales de la casa

Pa, vi i aigua

Pan, vino y agua

30€

(IVA inclòs / incluido)



Restaurant El Bot

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

Entrant / Entrante

Llangueta fregida
Llangueta frita

Primer / Primero

Fideus rossejats
Fideos rossejats

Segon / Segundos

Suquet de peix amb patates
Suquet de pescado con patatas

Postres, pa i beguda
Postres pan y bebida

29€
(IVA inclòs / incluido)



Restaurante Eusebio

c/ Vilamar, 87 - La Platja de Calafell - Tel. 977 693 358 - info@restaurante-eusebio.com
www.restaurante-eusebio.com

Primer / Primero

Fideuà de Calafell
Fideuà de Calafell

Segon / Segundos

Graellada de peix
(sèpia, lluç, calamars, gambetes,
musclos, cloïsses)

Parrillada de pescado

*(Sepia, merluza, calamares, gambitas,
mejillones, almejas)*

Vi Penedès i aigües

Postres de la casa
Cafè

Vino Penedès y aguas

Postre de la casa
Café

25€

(IVA inclòs / incluido)

Preu per persona / Precio por persona



GABRIEL MESTRE

Ristorante Giorgio Serafini

Àngel Guimerà, 4 - La Platja de Calafell - Tel. 977691159

info@ristorantegiorgio.com - ristorantegiorgio.com

Pizzeta

Pizzeta

Petit Antipasto

Pequeño antipasto

Arrossejat a l'estil Giorgio

Arrossejat al estilo Giorgio

Lluç de platja al forn amb oli extra verge i picada de tomàquet fresc

Merluza de playa al horno con aceite extra virgen y picada de tomate fresco

Sorbet de cítrics naturals

Sorbete de cítricos naturales

René Barbier rosat o blanc embotellat per al Ristorante

René Barbier rosado o blanco embotellado para el Ristorante Giorgio

Cafès Malongo

Cafés Malongo

55€ més IVA

55€ más IVA



Hotel Col·lojament Antiga

Plaça de Catalunya, 29 - Calafell - Tel. 977690638

antiga@antiga.info - antiga.info

Vermut de benvinguda a la bodega
de Cal Marus

*Vermut de bienvenida en la bodega de
Cal Marus*

Rap amb patates

Rape con patatas

Fideus rossejats amb alloli

Fideos rossejats con alioli

Postres casolanes

Postres caseros

Vi D.O. i aigua

Vino D.O. y agua

28,50€ IVA inclòs

28,50€ IVA incluido



La Bodegueta del Pa Torrat

C/ Montserrat, 20 – La Platja de Calafell - Tel. 977 695 552
patorrat@restaurantepatorratcalafell.com - www.restaurantepatorratcalafell.com

Entrant / Entrante

Tomàquet raf i ceba tendra
Tomate raf y cebolleta

Primer / Primero

Suquet de peix amb patata
Suquet de pescado con patata

Segon / Segundos

Fideus o arròs rossejat
Fideos o arroz rossejat

Postres / Postre

Sorbet de mango
Sorbete de mango

Aigua, vi o cava D.O. Penedès,
pa i cafè
*Agua, Vino o cava D.O. Penedès,
pan y café*

32€

(IVA inclòs / incluido)



Restaurant L'Àncora

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

(Mínim per a 2 persones) (Aquest menú NO es podrà compartir)
(Mínimo para 2 personas) (Este menú NO se podrá compartir)

Aperitiu / Aperitivo

Copa de cava o canya de cervesa

Copa de cava o caña de cerveza

Primer / Primero

Suquet mariner de rap amb patates

Suquet marinero de rape con patatas

Segon a escollir / Segundo a elegir

(mínim dues persones / mínimo dos personas)

Fideus rossejats de pescadors

Fideos rossejats de pescadores

Arròs caldós de marisc

Arroz caldoso de marisco

Postres a escollir / Postre a elegir

Sorbet de llimona

Sorbete de limón

Coulant de xocolata amb gelat de
vainilla

*Coulant de chocolate con helado de
vainilla*

Beguda a escollir / Bebida a elegir

Jané Ventura Selecció

(D.O. PENEDES) Blanc / Blanco

Augustus Cabernet-Merlot

(D.O. PENEDES) Negre / Tinto

Aigua / Agua

32,90€

(IVA inclòs/incluido)

Preu per persona / Precio por persona



Restaurant Las Brasas

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

(Mínim per a 2 persones) (*Mínimo para 2 personas*)

Entrant / Entrante

Cassola de musclos mariners
Cazuela de mejillones a la marinera

Primer / Primero

Estofat de rap a l'all cremat
Estofado de rape a l' All Cremat

Segon / Segundos

Fideus o arròs rossejats
Fideos o arroz rossejat

Postres / Postre

Púding de fruites casolà
Pudin de frutas casero

Vi D.O. Penedès (Bodegas Torres)
Vino D.O. Penedès (Bodegas Torres)

28€

(IVA inclòs / incluido)

Preu per persona / Precio por persona

ES PREGA RESERVAR
SE RUEGA RESERVAR



L'Espineta

Trajo de l'Espineta - Pg. Marítim de Sant Joan de Déu, 3 - La Platja de Calafell

Tel. 977693700 - lespineta@gmail.com

Primer / Primero

Musclos al vapor
Mejillones al vapor

Segon / Segundos

Arrossejat de rap fresc
(patates amb rap i fideus rossejats)

Arrossejat de rape fresco
(patatas con rape y fideos rossejats)

Postres artesanes

Postres artesanos

Sangria de Cava Brut
Sangría de Cava Brut

34,50€

Preu per persona / Precio por persona

Obrim totes les nits de dilluns a dijous.
Divendres, dissabte i diumenge obrim
migdia i nit.

Abrimos todas las noches de lunes a jueves.
Viernes, sábado y domingo abrimos mediodía
y noche.



Restaurante Maite Etxea

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

Cassoleta de gambes a l'allada

Cazuelita de gambas al ajillo

Copa de cava o vi

Copa de cava o vino

Arrossejat Maite Etxea

Arrossejat Maite Etxea

Rajada a la Donosti

Raya a la Donosti

Postres de la casa

Postre de la casa

Pa, vi i aigua

Pan, vino y agua

Cafè i txupito (xarrup)

Café y txupito

32€ IVA inclòs

32€ IVA incluído



Restaurant Masia de la Platja

C/ Vilamar, 67 - La Platja de Calafell - Tel. 977 691 341
info@masiadelaplatja.com - www.masiadelaplatja.com

Fritura i copa de cava

Fritura y copa de cava

Saltejat de closca amb all i bitxo

Salteado de moluscos con ajo y guindilla

Pop a la brasa sobre tomàquet sec i allioli suau d'all negre

Pulpo a la brasa sobre tomate seco y alioli suave de ajo negro

Arrossejat de peix de roca amb patates

Arrossejat de pescado de roca con patatas

Arròs rossejat

Arroz rossejat

Xarrup de llimona i coca de la casa

Sorbete de limón y coca de la casa

Vi blanc: Castell de Calafell Chardonnay i muscat D.O. Penedès Minerals

Vino blanco: Castell de Calafell Chardonnay y muscat D.O. Penedès Minerales

Cafè

Café

45€ IVA inclòs

45€ IVA incluído



Restaurant Mediterrani

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

(Mínim per a 2 persones) (*Mínimo para 2 personas*)

Aperitiu

Coca de pa amb micuit d'ànec i pernil ibèric

Bacallà fumat amb tomàquet

Suquet de rap i escamarlans amb patates

Fideus o arròs rossejats amb allioli (a escollir)

Sorbet de mojito

Cafè

Vi blanc D.O. Penedès Can Feixes selecció (1 ampolla per a 2 persones)

50€ IVA inclòs

Aperitivo

Pan de coca con mi-cuit de pato y jamón ibérico

Bacalao ahumado con tomate

Suquet de rape y cigalas con patatas

Fideos o arroz rossejats con alioli (a escoger)

Sorbete de mojito

Café

Vino blanco D.O. Penedès Can Feixes selección (1 botella para 2 personas)

50€ IVA incluído



Restaurant Vell Papiol

Vilamar, 30 - La Platja de Calafell - Tel. 977691349

info@vellpapiol.com - vellpapiol.com

Tastets mariners: "Bull" de tonyina /
Pop a l'all i pebre / Ortigues de mar

Cava Reserva de la Música 2013
Jané Ventura

L'Arrossejat a l'estil dels pescadors
de Calafell

Macabeu 2014 - L'Apical

Sopa freda "Tasta Sumoll"

Baix Penedès dolç: Mousse d'ametlla
amb cor de garrofa sobre financier
d'oli i panses de vi

Vi Dolç Natural - Partida Creus

Cafè amb dolçaines

Aigua i pa inclòs

45€ (IVA inclòs)

Aperitivo mariner: "Bull" de atún /
Pulpo al ajo y pimienta / Ortigas de mar

Cava Reserva de la Música 2013
Jané Ventura

*El Arrossejat al estilo de los
pescadores de Calafell*

Macabeu 2014 - L'Apical

Sopa fría "Tasta Sumoll"

Baix Penedès dulce: Mousse de almen-
dra con corazón de algarroba sobre
financier de aceite y pasas de vino

Vino Dulce Natural - Partida Creus

Café con dulces

Agua y pan incluido

45€ (IVA incluido)



Restaurant La Barca de Ca L'Ardet

Marinada, 1 – Ur. Mas Mel – Calafell - Tel. 977691559

info@labarcadecalardet.com- labarcadecalardet.com

Per picar:

Bunyols de bacallà i alls tendres
Xipirons (calamarsets) de platja amb
carxofa i favetes
Canelons de gamba i verdures amb
camagroc

L'arrossejat pescador

(la cassola de peix amb patates i
allioli i els fideus o l'arròs a banda)

Sorbet de poma verda amb sabaion de calvados

Vi i cava de Vallformosa

38€ Més IVA

Para picar:

Buñuelos de bacalao y ajos tiernos
Chipirones de playa con alcachofa y
habitas
Canalones de gamba y verduras con
camagroc (trompetilla amarilla)

El arrossejat pescador

(La cazuela de pescado con patatas y
alioli y los fideos o el arroz a banda)

Sorbete de manzana verde con sabayón de calvados

Vino y cava de Vallformosa

38€ Más IVA



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, dissolta 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 cocció 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 sofrege ceba con el aceite). Cuando crea que están suficientemente dorados, añade el caldo de pescado que había reservado y deje a fuego medio, hasta que los fideos (o el arroz) estén cocidos y completamente secos.

Localització Restaurants

- 1 A Can Pilis
- 2 El Bot
- 3 Eusebio
- 4 Ristorante Giorgio Serafini
- 5 Hotel Allotjament Antiga
- 6 La Bodegueta del Pa Torrat
- 7 L'Àncora
- 8 Las Brasas
- 9 L'Espineta
- 10 Maite Etxea
- 11 Masia de la Platja
- 12 Mediterrani
- 13 Vell Papiol
- 14 La Barca de Ca l'Ardet





SEGUR DE CALAFELL

COMAFARELLA

MAS MEL

LA PLATJA DE SEGUR DE CALAFELL

PLAÇA DEL PORT
PORT SEGUR-CALAFELL

14

12

Fira del Mar

XV

4 i 5 de juny
de 2016

Passatge Marítim de la Platja de Calafell
(al costat de la Confraria de Pescadors)



XXXII
Carrossejat
Popular

Dissabte, 4 de juny de 2016

Al Pg. Marítim de Sant Joan de Déu
(al costat de la Confraria de Pescadors)

Preu tiquet: 9€
3 torns: 13 h - 14 h - 15 h



turisme.calafell.cat

 EXPOGESTIO
FIRAS · EVENTES · DISSENY

Calafell 

