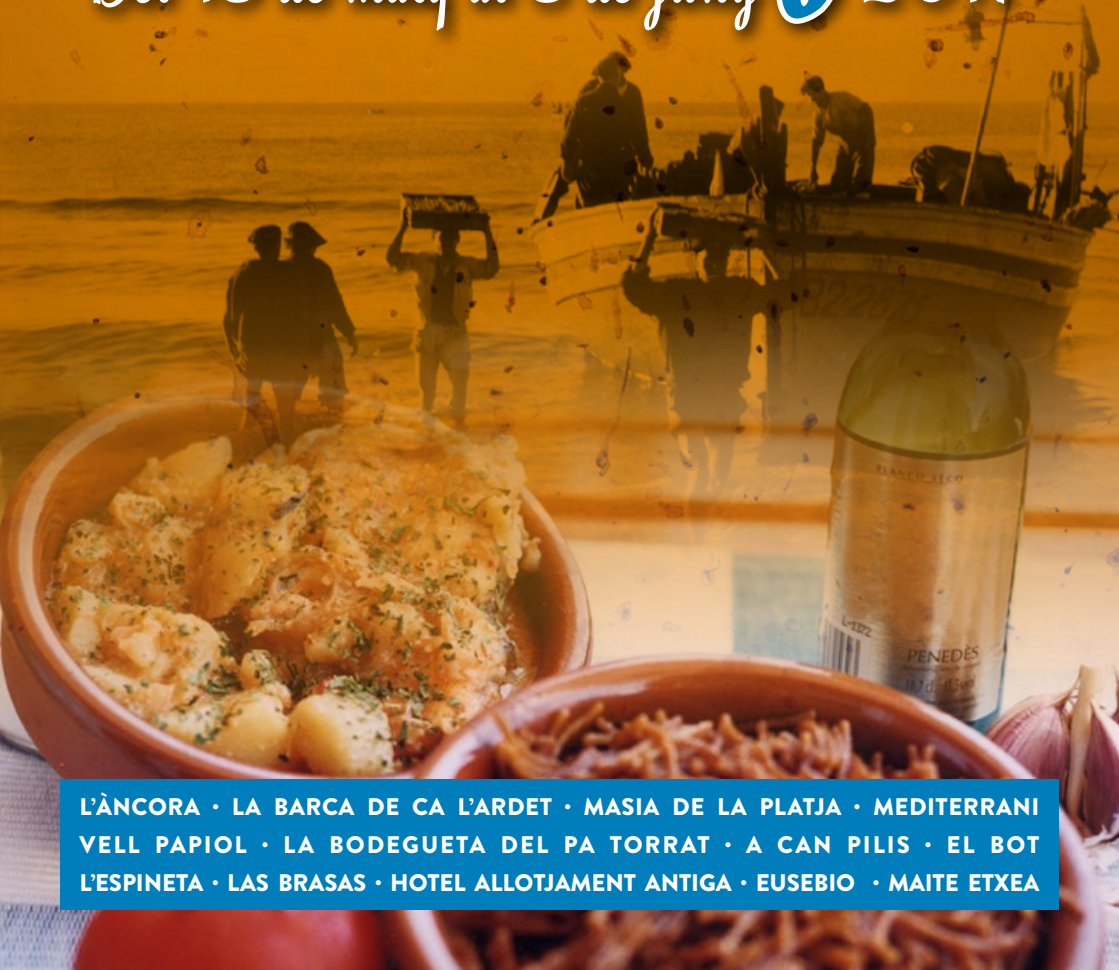


6es Jornades Gastronòmiques de l'Arrossejat

Del 15 de maig al 3 de juny 2017



L'ÀNCORA · LA BARCA DE CA L'ARDET · MASIA DE LA PLATJA · MEDITERRANI
VELL PAPIOL · LA BODEGUETA DEL PA TORRAT · A CAN PILIS · EL BOT
L'ESPINETA · LAS BRASAS · HOTEL ALLOTJAMENT ANTIGA · EUSEBIO · 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, 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 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 sofregeix 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 Ci 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)

Hotel Cillotjament Antiga

Plaça de Catalunya, 29 - Calafell - Tel. 977690638
antiga@antiga.info - antiga.info

Vermut de benvinguda a la bodega
de Cal Marus

Rap amb patates

Fideus rossejats amb allioli

Postres casolanes

Vi DO i aigua

28,50€ IVA inclòs

*Vermut de bienvenida en la bodega de
Cal Marus*

Rape con patatas

Fideos rossejats con alioli

Postres caseros

Vino DO y agua

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 DO Penedès,
pa i cafè
*Agua, Vino o cava DO 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@restaurantancora.com - restaurantancora.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
(DO PENEDÈS) Blanc / Blanco

Aigua / Agua

34,90€

(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 rossejats
Fideos rossejats

Postres / Postre

Mousse de llimona casolà
Mousse de limón casero

Vi DO Penedès (Caves Miquel Pons)
Vino DO Penedès (Caves Miquel Pons)

19,90€

(IVA inclòs / incluido)
Mínim 2 persones / Mínimo 2 personas

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.



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

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: Castell de Calafell Chardonnay i muscat DO Penedès Minerals

Cafè

48€ IVA inclòs

Fritura y copa de cava

Salteado de moluscos con ajo y guindilla

Vieira gratinada

Arrossejat de pescado de roca con patatas

Arroz rossejat

Sorbete de limón y coca de la casa

Vino blanco: Castell de Calafell Chardonnay y muscat DO Penedès Minerales

Cafè

48€ 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 pernil ibèric i micuit d'ànec

Cassoleta de pop i gambes a l'allet
Copa de cava

Suquet de rap i escamarlans amb patates

Fideus o arròs rossejats amb allioli (a escollir)

Sorbet de llimona al vodka

Cafè

Vi DO Penedès
(1 ampolla per a 2 persones)

50€ IVA inclòs

Aperitivo

Pan de coca con jamón ibérico y micuit de pato

*Cazuelita de pulpo y gambas al ajillo
Copa de cava*

Suquet de rape y cigalas con patatas

Fideos o arroz rossejats con alioli (a escoger)

*Sorbete de limón al vodka
Cafè*

*Vino DO Penedès
(1 botella para 2 personas)*

50€ IVA incluído

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 Pescadors de Calafell,
Arrossejat amb tres tipus de peix de la llotja de Vilanova amb patates i allioli deixatat.
Tot seguit, amb el mateix suc es cou una cassola d'arròs i una de fideus

Endogen Vinyes Velles del Celler Mas Perdut

Per refrescar,
Sopa freda "Tasta Sumoll"

Els nostres dolços,
Baix Penedès dolç: crema catalana d'oli d'oliva, financier d'ametlla, garrofa i pansa de vi dolç

Vi dolç Natural Partida Creus

Cafè amb dolçaina de xocolata

Aigua i pa inclòs

45€ (IVA inclòs)

Para empezar degustaciones marineros,
Ortigas de mar en tempura / "Bull" de atún y garbanzos Cal Camat / Gambeta salteada con Vinagre Forvm

Cava Trontoya Reserva

El Arrossejat al estilo de los Pescadores de Calafell,
Arrossejat con tres tipos de pescado de la lonja de Vilanova con patatas y alioli diluido.
A continuación, con el mismo jugo se cuece una cazuela de arroz y una de fideos

Endogen Vinyes Velles de la bodega Mas Perdut

Para refrescar,
Sopa fría "Tasta Sumoll"

Nuestros dulces,
Baix Penedès dulce: crema catalana de aceite de oliva, financier de almendra, algarroba y pasa de vino dulce

Vino dulce Natural Partida Creus

Café con dulzaina de chocolate

Agua y pan incluido

45€ (IVA incluido)

Restaurant La Barca de Ca L'Ordet

Marinada, 1 - Ur. Mas Mel - Calafell - Tel. 977691559
info@labarcadecalardet.com- labarcadecalardet.com

Per picar:

Amanida de gambes amb mango i alvocat

Sípia arrissada amb salsa d'anxoves

Làmines de salmó salvatge amb salsa holandesa

L'arrossejat pescador

(cassola de rap i lluernà amb patates i allioli i fideus o arròs a banda)

Sorbet de taronja amb taronja confitada

Vi i cava del Penedès

38€ Més IVA

Para picar:

Ensalada de gambas con mango y aguacate

Sepia rizada con salsa de anchoas

Láminas de salmón salvaje con salsa holandesa

El arrossejat pescador

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

Sorbete de naranja con naranja confitada

Vino y cava del Penedès

38€ Más IVA



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
Fideuá 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 aigua

Postres de la casa
Cafè

Vino Penedès y agua

Postre de la casa
Café

25€

(IVA inclòs / incluido)

Preu per persona / Precio por persona

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

Copa de cava o vi

Arrossejat Maite Etxea

Rajada a la Donosti

Postres de la casa

Pa, vi i aigua

Cafè i txupito

32€ IVA inclòs

Cazuelita 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

32€ IVA incluido

^{XVI} Fira del Mar

3 i 4 de juny
de 2017

Passeig Marítim de Sant Joan de Déu
La Platja de Calafell
(al costat de la Confraria de Pescadors)

^{XXXIII}
Arrossejat
Popular

Dissabte, 3 de juny de 2017

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



#TurismeCalafell | turisme.calafell.cat

Calafell 