



Ajuntament de Calafell
Regidoria de Turisme

7es Jornades Gastronòmiques de l'Arrossejat

Del 14 de maig al 2 de juny 2018

XXXIV
Arrossejat
Popular

Diumenge, 27 de maig de 2018

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

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
4R MIRAMAR · LAS BRASAS · HOTEL ALLOTJAMENT ANTIGA · EUSEBIO · MAITE ETXEA

Des de la Regidoria de Turisme us convidem a gaudir, del 14 de maig al 2 de juny, de la VII Quinzena Gastronòmica de l'Arrossejat, una iniciativa amb la qual us donem l'oportunitat de tastar un dels plats estrella de la nostra gastronomia local.

Durant aquests quinze dies, els millors restaurants del municipi us ofereixen uns menús on el plat principal és l'Arrossejat de Calafell, un àpat típicament mariner que, gràcies als pescadors de Calafell, no només s'ha anat conservant de pares a fills, sinó que també s'ha convertit en el plat de referència de la gastronomia calafellenca.

La Quinzena Gastronòmica de l'Arrossejat, tot i que finalitzarà el dissabte 2 de juny, anirà de la mà amb la celebració del XXXIV Arrossejat popular, el diumenge 27 de maig a la Platja de Calafell, al costat de la Confraria de Pescadors.

Us convido a participar d'aquesta celebració gastronòmica, que ja és tradicional al nostre municipi.

Que gaudiu del nostre Arrossejat!!

Maite González Santiago
Tinienta d'alcalde
Regidora de l'Àrea de Turisme i Via Pública

Desde la Concejalía de Turismo os invitamos a disfrutar, del 14 de mayo al 2 de junio, de la VII Quincena Gastronómica del Arrossejat, una iniciativa con la que os damos la oportunidad de probar uno de los platos estrella de nuestra gastronomía local.

Durante estos quince días, los mejores restaurantes del municipio ofrecen unos menús donde el plato principal es el Arrossejat de Calafell, una comida típicamente marinera que, gracias a los pescadores de Calafell, no sólo se ha ido conservando de padres a hijos, sino que también se ha convertido en el plato de referencia de la gastronomía calafellense.

La Quincena Gastronómica del Arrossejat, aunque finalizará el sábado 2 de junio, irá de la mano con la celebración del XXXIV Arrossejat popular, el domingo 27 de mayo, en la Playa de Calafell, junto a la Cofradía de Pescadores.

Os invito a participar de esta celebración gastronómica, que ya es tradicional en nuestro municipio.

¡Qué disfrutéis de nuestro Arrossejat!

Maite González Santiago
Teniente de alcalde
Concejala del Área de Turismo y Vía Pública



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
A CAN PILIS
cuina tradicional

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
als jardins de l'hotel

Rap amb patates

Fideus rossejats amb allioli

Postres casolanes

Vi DO i aigua

28,50€ IVA inclòs

*Vermut de bienvenida
en los jardines del hotel*

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 / Postres 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 Brascas

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

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)

24,50€ (IVA inclòs / incluido)

Preu per persona / Precio por persona

Mínim 2 persones / Mínimo 2 personas

ES PREGA RESERVAR

SE RUEGA RESERVAR



Restaurant Terrassa 4R Miramar

Passeig Marítim de Sant Joan de Déu, 107 - La Platja de Calafell - Tel. 877 449 773
restaurant4rmiramar@4rhoteles.com - 4rmiramarrestaurant.com

Primer / Primero

Guisat de patata amb rap, gambes i escamarlans

Guisado de patata con rape, gambas y cigalas

Segon / Segundos

"Arrossejat"

(a escollir amb arròs o fideus)

"Arrossejat"

(a escoger de arroz o fideos)

Postres a escollir

Postres a elegir

Xarrup de síndria amb patxaran

Sorbete de sandia con pacharán

Mil fulls de pinya natural amb "crema catalana" cremada

Mil hojas de piña natural con "crema catalana" quemada

Macedònia de fruita natural en "Osmosis"

Macedonia de fruta natural en "Osmosis"

35€ (IVA inclòs / incluido)

Preu per persona / Precio por persona

Beguda no inclosa / Bebida no incluida

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

49€ IVA inclòs

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: Cal Majordom "garnatxa
blanca" D.O.Terra Alta*

Minerales

Café

49€ IVA incluído

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) (Mínimo para 2 personas)

Aperitiu

Torrada de chutney de pebrots
amb anxova
Gamba cruixent
amb salsa de mel i mostassa
Copa de cava

Suquet de rap i escamarlans amb patates

Fideus o arròs rossejats amb allioli (a escollir)

Sorbet de llimona al marc de cava

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

48€ Per persona IVA inclòs

Aperitivo

Tostada de chutney de pimientos
con anchoa
Gamba crujiente con salsa
de miel y mostaza
Copa de cava

Suquet de rape y cigalas con patatas

Fideos o arroz rossejats con alioli (a escoger)

Sorbeta de limón al marc de cava

Vino DO Penedès Ros Marina
o cava brut Família Oliveda
(1 botella para 2 personas)

48€ Por persona IVA incluido

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 Pescadors de Calafell,
Arrossejat amb dos 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

Os Pedrer – Un Sol Cel

Per refrescar,
Sopa freda “Tasta Sumoll”

Els nostres dolços,
Baix Penedès dolç 2018: Trufa de xocolata farcida de Saüc del Montmell

Vi dolç Finca Mas Perdut

Aigua i pa inclosos

Cafè o te

45€ (IVA inclòs)

Para empezar degustaciones marineras,
Ortigas de mar en tempura / “Bull” de atún y garbanzos Cal Camat / Gambita salteada con Vinagre Forvm

Cava Trontoya Reserva

El Arrossejat al estilo de los Pescadores de Calafell,
Arrossejat con dos 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

Os Pedrer – Un Sol Cel

Para refrescar,
Sopa fría “Tasta Sumoll”

Nuestros dulces,
Baix Penedès dulce 2018: Trufa de chocolate rellena de Saüco del Montmell

Vino dulce Finca Mas Perdut

Agua y pan incluidos

Café o té

45€ (IVA incluido)



Restaurant La Barca de Ca L'Ardet

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

info@labarcadecalardet.com- labarcadecalardet.com

Per compartir / para compartir:

Tàrtar de salmó Sockeye
amb vinagreta de cítrics

*Tartar de salmón Sockeye
con vinagreta de cítricos*

Llagostinets de Sant Carles al cava
Langostinos de San Carlos al cava

Pota de pop a la brasa amb patata i
vainilla

*Pata de pulpo a la brasa con patata y
vainilla*

L'arrossejat pescador

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

El arrossejat pescador

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

Sorbet de Mojito

Sorbete de Mojito

32€ + IVA



La Barca
de Ca L'Ardet - 1951

Restaurante Eusebio

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

Postres de la casa

Cafè

Vino Penedès y agua

Postres 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

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

Postres de la casa

Pa, vi i aigua

Pan, vino y agua

Cafè i txupito

Café y txupito

32€ IVA inclòs

32€ IVA incluído

**MAITE
ETXEA**

^{XVII} Fira del Mar

2 i 3 de juny
de 2018

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

