

ABR
30
22



“oplar
Caldo”
I

senbimqon
səpauor
Jornades
Gastronòmiques

#laràpita365



Més informació a:
Oficina de Turisme
977 051 060
turismelarapita.cat



L'arròs i el peix com es fa a bord de les barques de la Ràpita

El arroz y el pescado como se hace a bordo de las barcas de la Ràpita

Txapo

Passeig Marítim s/n · 692 450 129

Peix de roca i patata tendra

Bunyols de bacallà amb salsa de gamba

Polp a la brasa amb mojo de cabrales

Llagostins cruixents amb mayo de sriracha

Arròs del Caldo

Postres de la casa

Vi DO Terra Alta

Pescado de roca y patata tierna

Buñuelos de bacalao con salsa de gamba

Pulpo a la brasa con mojo de cabrales

Llagostinos crujientes con mayo de sriracha

Arroz del Caldo

Postre de la casa

Vino DO Terra Alta

45€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Maria 1941

Carme, 2 · 649 939 946 · maria1941.com

Polp a la graella amb maionesa de hoisin

Canyuts

Croqueta de sípia amb muselina d'all tendre gratinat

Peix i patata del caldo amb allioli

Arròs o fideus seixats

Postres a escollir

Vins DO terra alta

Cafè

Pulpo a la parrilla con mayonesa de hoisin

Navajas

Croqueta de sepia con muselina de ajo tierno gratinado

Pescado y patata del caldo con alioli

Arroz o fideos "seixats"

Postre a elegir

Vino DO Terra Alta

Café

39€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa

Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

Can Vicent

del Carme, 28 · 977 741 613

Llagostins saltejats

*Un "del Caldo":
Peix amb patata i allioli
Arròs del Caldo "seixat"*

POSTRES:

Sorbet de gelat artesanal

Cafè i xopet

*Vi DO Terra Alta,
aigua mineral*

Langostinos salteados

*Un "del Caldo":
Pescado con patatas y allioli
Arroz del Caldo "seixat"*

POSTRE:

Sorbetes de helado artesanal

Café y chupito

*Vino DO Terra Alta
Agua mineral*

45€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Can Mañá

Av. Constitució, 42 · 977 740 789

Bunyols de bacallà

Polp a la brasa

*Peix, patata i allioli
Fideus o arròs seixat*

Sorbet de llima

Vins DO Terra Alta

Cafè i xopet

Buñuelos de bacalao

Pulpo a la brasa

*Pescado, patata y alioli
Fideos o arroz "seixats"*

Sorbetes de limón

Vinos DO Terra Alta

Café y chupitos

45€ IVA inclòs/incluido

Imprescindible reserva prèvia del menú i taula completa
Imprescindible reserva previa del menú y mesa completa

Freddy, Caliu Familiar

Av. Constitució, 1 bis · 977 741 016

PRIMER

Musclos amb salsa

SEGON

Canyuts a la planxa

Peix del Caldo

Arròs o fideus seixats

POSTRES

Sorbet de mandarina

BEGUDES

*Vi Almodí Petit blanc o negre
o Cava Rovellats*

Cafè i xopet de licor d'arròs

PRIMERO

Mejillones con salsa

SEGUNDO

Navajas a la plancha

*Pescado de roca con patata
Arroz o fideos del Caldo*

POSTRES

Sorbetes de mandarina

BEBIDAS

*Vino Almodí Petit blanco o tinto
o cava Rovellats*

Café y chupito de licor de arroz

32€ IVA inclòs/incluido · de lunes a viernes

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa



El Caliu

Plaça del Cóc, 11 · 977 918 408

ENTRANT

Musclos del terreny al vapor

1r PLAT

Peix bullit amb patates i allioli

2n PLAT

Arròs seixat

Postres a escollir

Vi DO Terra Alta

Cafè i xopet d'arròs

ENTRANT

Mejillones del terreno al vapor

1º PLATO

Pescado hervido
con patatas y alioli

2º PLATO

Arroz “seixat”

Postre a elegir

Vino DO Terra Alta

Café y chupito de arroz

39€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva prèvia

Casa Ramon Marinés

Arsenal, 16 · 977 74 0361

Aperitiu del dia

acompanyat de Vermouth
Lehmann Gran Reserva

PRIMER PLAT

Plat típic de pescadors amb
assortit de peix de la mar de
l'Ebre amb la seva guarnició
de patata i allioli

SEGON PLAT

Arròs “Montsià” fet amb
Caldo de peix prèviament
servit a taula

Postres casolanes a escollir

Cafè i xopet de Garnatxa
Blanca Celler de Batea

Vi DO Terra Alta i aigües

Aperitivo del día

acompañado de Vermouth
Lehmann Gran Reserva

PRIMER PLATO

Plato típico de pescadores con
surtido de pescado de la mar
del Ebro con su guarnición de
patata y alioli

SEGUNDO PLATO

Arroz “Montsià” hecho con
Caldo del pescado previamente
servido en la mesa

Postre casero a escoger

Café y chupito de Garnatxa
Blanca Bodega de Batea

Vino DO Terra Alta y aguas

45€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa

Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva prèvia

Vermuteria bon marisc

Parc de Garbí s/n · 692 450 129

Carpaccio de llagostí

Fish and chips de peix de roca

Musclos a la brasa

Arròs del Caldo a la brasa

Postres de la casa

Vi DO Terra Alta

Carpaccio de langostino

Fish and chips de
pescado de roca

Mejillones a la brasa

Arroz del Caldo a la brasa

Postre casero

Vino DO Terra Alta

36€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva prèvia

marieta tuperia

Vista Alegre, 18 · 877 05 6816 whatsapp 623 042 779

Calamars a la romana
del iaio Corriol

Lo tradicional del caldo

1r PLAT:

**PPP (Peix del terreno, Polp i
Patata amb allioli)**

2n PLAT:

Arròs a banda

POSTRES:

Croquetes de brossat

Vi DO Terra Alta

Aigües i cafès

Calamares a la romana
del abuelo Corriol

El tradicional del caldo

1º PLATO:

**PPP (Pescado del terreno,
Pulpo y Patata con alioli)**

2º PLATO:

Arroz a banda

POSTRE:

Croquetas de requesón

Vino DO Terra Alta

Aguas i cafés

33€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa

Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva prèvia

Llansola 1921

Sant Isidre, 98 · 977 740 403 · **llansola1921.com**

Aperitiu de benvinguda

Brandada de bacallà amb fons de
confitura de tomàquet i trufa

En primer plat tindrem...

Safata de peix i marisc amb
llenguado, rap, llagostins,
escamarlans, caragols de punxa
Acompanyat de:
Pa torrat allioli i patata panadera.

Menú tradicional des dels
nostres inicis, on recomanem
com tastar cada plat a l'estil
tradicional del mariner.

Continuarem amb

L'Arròs del Caldo elaborat
amb el brou obtingut del peix
que hem menjat abans.

Postres

Pijama versió actualitzada
Centenari Llansola 1921

Celler

Vins DO Terra Alta
Aigua i pa
Cafès

Aperitivo de bienvenida

Brandada de bacalo con fondo de
confitura de tomate y trufa

De primer plato tendremos....

Bandeja de pescado y marisco
con lenguado, rape, langostinos,
cigalas, caracoles de mar
Acompañado de:
Pan tostado con Alioli
y patata panadera.

Menú tradicional desde nuestros
inicios, donde recomendaremos
cómo probar cada plato al estilo
tradicional del marinero.

Continuaremos con...

Arroz del Caldo elaborado con
Caldo del pescado que hemos
comido antes.

Postre

Pijama versión actualitzada
Centenario Llansola 1921

Bodega

Vinos DO Terra Alta
Agua y pan
Cafés

45€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva prèvia

PROMOPACK 110€/pax

2 nits: Allotjament esmorzar i Menú del Caldo

2 noches: Alojamiento, desayuno y Menú del Caldo

Tapasanta

Cervantes, 2 · 609 617 059

ENTRANTS:

**“HAPPY MEAL
MEDITERRANT”:**

· Brioix farcit del peix del
caldo amb allioli de tomàquet
· “Polps” de gamba,
· Patates “deluxe”

“Del Caldo”

Rap i llagostí de la Ràpita
amb patata “kuzu” i allioli
de morter

Arròs seixat del Caldo
amb Gall de Sant Pere,
galeres i carxofes

Postres de la casa

Vins DO Terra Alta

Aigua i cafè

ENTRANTES:

**“HAPPY MEAL
MEDITERRÁNEO”:**

· Bollo relleno del pescado
del caldo con alioli de tomate
· “Pulpos” de gamba
· Patatas “Deluxe”

“Del Caldo”

Rape y langostino de la
Ràpita con patata “Kuzu”
y alioli de mortero

Arroz “seixat” del Caldo
con Gallo de San Pedro,
galeras y alcachofas.

Postre casero

Vino DO Terra Alta

Agua y café

30€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva prèvia

