



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

Maria, espai gastronòmic
del Carme, 2 · 649 939946

Aperitius del Delta
Xapadillo d'anguila, brandada de bacallà i pebrot confitat sobre craker d'arròs
Pop confitat a l'estil mariner amb parmentier d'albergínia

Croqueta de peix del caldo amb làmina de tonyina fumada i tempura de la badia, amb llagosti, pop i lissal amb maionesa de cilantro i codium
Tiradito de caballà amb semi-salao amb crema d'advocat i aire de yuzu

Peix del caldo amb patata i alioli
Arròs seixat

Vi DO Terra Alta
Postres i cafès

Aperitivos del día
Chapadillo de anguila, brandada de bacalao y pimiento confitado sobre craker de arroz
Pulpo confitado al estilo mariner con parmentier de berenjena

Croqueta de pescado del caldo con lámina de atún fumado y tempura de la bahía con langostino, pulpo y mójol con mayonesa de cilantro y codium
Tiradito de caballa en semi-salao con crema de aguacate y aire de Yuzu

Pescado del caldo con patata y alioli
Arroz "seixat"

Vi DO Terra Alta
Postre y Café

42€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva prèvia



Freddy, Caliu Familiar
Av. Constitució, 1 bis · 977 741 016

Primer
Braç de pop torrat amb allioli

Segon
Navalles a la planxa
Peix del caldo
Arròs o fideus seixats

Postres
Sorbet de mandarina
Cafè i xopet de licor d'arròs

Begudes
Vi Almodí petit Blanc
o negre o cava rovellat

Primero
Pata de pulpo tostado
(o a la brasa) con alioli

Segundo
Navajas a la plancha
Pescado del caldo
Arroz o fideos "seixats"

Postres
Sorbetes de mandarina
Café y chupitos de licor de arroz

Bebidas
Vino Almodí petit Blanco
o negro o cava rovellat

32€ IVA inclòs/incluido · de lunes a viernes
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva prèvia

Can Mañá
Av. Constitució, 42 · 977 740 789

Bunyols de bacallà
Llagostins bullits

Safata amb peix, patata i alioli

Arròs seixat
O
Fideus seixats

Postres de la casa

Aigües, Vi DO Terra Alta,
cafès i xopets

Buñuelos de bacalao
Langostinos hervidos

Bandeja de pescado, patata o alioli

Arroz "seixat"
O
Fideos "seixats"

Postre de la casa

Aguas, vino DO Terra Alta,
cafés y chupitos

50€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva prèvia

Can Vicent
del Carme, 28 · 977 741 613

Gambeta saltejada

Navalles a la planxa

Peix amb patata i allioli

Arròs seixat o fideus seixats

Sorbet artesanal de la casa

Vi DO Terra Alta o aigua
Cafè i xopets

Gamba salteada

Navajas a la plancha

Pescado con patata y alioli

Arroz "seixat" o fideos "seixats"

Sorbetes artesanal de la casa

Vino DO Terra Alta o agua
Café y chupitos

45€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva prèvia



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





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 de la casa 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 elaborado con caldo de pescado previamente servido en la mesa

Postre de la casa a escoger

*Café y chupito de Garnacha blanca bodega de Batea
Vino DO Terra Alta y agua*

50€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

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

marieta tuperia

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

*Calamars a la romana del iaio
Corriol*

Del caldo

*1^o Suquet de peix
(lenguado, rap i pota de polp amb patata i allioli fet a mà)
2ⁿ Arròs a banda o fideus seixats*

Postres casolanes

Vi de la Terra Alta, aigües i xopets

*Calamares a la romana del abuelo
Corriol*

Del Caldo

*1^o Suquet de pescado
(lenguado, rape i pata de pulpo con patata y alioli hecho a mano)
2^o Arroz a banda o fideos "seixats"*

Postre casero

Vino de la Tierra Alta, aguas y chupitos

30€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

Llansola 1921

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

Aperitiu

*Brandada de bacallà amb fons de confitura de tomàquet i trufa
Menú dels nostre origens Llansola, on recomanem com tastar cada plat a l'estil tradicional mariner*

En primer plat tindrem...

*Llenguado
Rap
Llagostins
Escamarlans
Caragols de punxa
Patata panadera
Pa torrat, allioli i caldo*

Continuarem amb

l'arròs "del caldo" elaborat amb el brou obtingut del peix que hem preparat abans.

Postres

Semifred de mousse cítric i llima yuzu, crumble i fruites naturals

Begudes

*Vins DO Terra Alta
Aigua - Pa - Cafè*

48€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

PROMOPACK 125€/pax

Pack Hotel 2 nits + menú
Pack Hotel 2 noches + menú

Aperitivo

*Brandada de bacalao con el fondo de confitura de tomate y trufa
Menú de nuestros origenes Llansola, donde recomendamos cómo degustar cada plato al estilo tradicional marinero*

En primer plato tendremos...

*Lenguado
Rape
Cigalas
Caracoles de pincho
Patata panadera
Pan tostado con alioli y caldo*

Continuaremos con...

El arroz "del caldo" elaborado con el caldo obtenido del pescado elaborado anteriormente.

Postres

Semifrio de mousse cítrico y lima yuzu, crumble y frutas naturales

Bebidas

*Vinos DO Terra Alta
Agua - Pan - Café*

Tapasanta

Cervantes, 2 · 609 617 059

Entrants:

*"HAPPY MEAL
MEDITERRANI":
· 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

35€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

L'Aixolet Arroseria

Plaça Barranc dels penjats, 8 · 977 74 13 90

Bunyols de bacallà

Cassoleta de cloïsses i musclos

Peix del caldo amb la patata

Arròs i fideus seixats

Postres

Menjar blanc o pastís de pa

Vi DO Terra Alta

Cafè

Buñuelos de bacalao

Cazuela de almejas y mejillones

Pescado del caldo con patata

Arroz y fideos "seixats"

Postres

"Menjar blanc" o pastel de pan

Vino DO Terra Alta

Café

38€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

