

del 15 de setembre
a l'1 d'octubre
LA RÀPITA



Gastronòmiques
III XXX Jornades

ARRÒS

#laràpita365

Ruta del Arroz

Mañana:

descubre el mundo del arroz en el Molino de Rafelet, donde aprenderemos el cultivo, secado, almacenamiento, entrada al molino del arroz, proceso de elaboración, cómo conservarlo... Además, os aconsejaremos qué variedad es la más adecuada para cada plato.
<https://enlarapita.com/activitats/visita-arrs-mol-de-rafelet-9667-6/>

Comer:

disfruta de uno de nuestros menús degustación en los restaurantes de la Ràpita

Tarde:

Entra en un campo de arroz y aprende las técnicas tradicionales del cultivo del arroz, en la Fundación Plegadis. También conoceremos el anillamiento, visita al proyecto de conservación y recuperación de aves...

¡Una actividad experiencial que recordaréis por siempre jamás!

Más información y reservas en:
enlarapita.com · info@enlarapita.com / 977 10 10 10

Can Mañá

Av. Constitució, 42 · 977 740 789

Entrants:

*Bunyols de bacallà
Pernil ibèric i pa amb tomàquet
Calamars a la romana
Caragols punxenes
Llagostins*

Arròs tot pelat (Arròs Montsià)

Postres: *Sorbet de llimona*

Begudes: *Aigua, vi D.O. Terra Alta, cava, cafès i xopets*

Entrantes:

*Buñuelos de bacalao
Jamón ibérico y pan con tomate
Calamares a la romana
Caracoles "punxenes"
Langostinos*

Arroz todo pelado (Arroz Montsià)

Postre: *Sorbete de limón*

Bebidas: *Agua, vino D.O. Terra Alta, cava, cafès y chupitos*

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

Maria, espai gastronòmic

del Carme, 2 · 649 939 946 · maria1941.com

*Quenelle de tartar de salmó sobre cruixent d'arròs i maionesa de wasabi.
Craker d'arròs, brandada de bacallà,
xapadillo d'anguila fumada, pebrot confitat.
Gamba llagostinera amb tempura de farina d'arròs i salsa tàrtara.
Tacs de pop arrebossat amb panko i maionesa Kewpie.*

*Arròs del senyoret (Arròs Montsià Extra)
Llom de llobarro amb suquet*

Mousse de menjar blanc amb cruixent de canyella

*Celler Terra Alta
Cafè*

*Quenelle de tàrtar de salmón sobre cruixent de arroz y mayonesa de wasabi.
Craker de arroz, brandada de bacalao,
xapadillo de anguila ahumada, pimienta confitado.
Gamba langostinera con tempura de harina de arroz y salsa tàrtara.
Tacos de pulpo rebozado con panko y mayonesa Kewpie.*

*Arroz del señorito (Arroz Montsià Extra)
Lomo de lubina con "suquet"*

Mousse de "manjar blanco" con cruixent de canela

*Bodega Terra Alta
Café*

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

Can Vicent

del Carme, 28 · 977 741 613

Aperitiu

Peixet fregit

Navalles a la planxa

Gambeta blanca saltejada

Llagostins de La Ràpita

Arròs de marisc amb boletus edulis

Sorbet gelat artesanal de la casa

*Vins D O Terra alta
Aigua mineral
Cafè*

Aperitivo

Pescadito frito

Navajas a la plancha

Camarón blanco salteado

Langostinos de La Ràpita

Arroz de marisco con boletus edulis

Sorbete helado artesanal de la casa

*Vinos D O Terra Alta
Agua mineral
Café*

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

Maurý's Brasa

Ctra. Nacional 340 km 1071 (detrás de gasolinera Galp)
977 741 650 · 685 882 716

Entrants per a compartir:

*Carbaccio de mitjana amb tomàquet semisec, festucs i parmesà
Lletons ("mollejas") de vedella a la brasa amb provençal
Micuit de foie amb mermelada de pebrots
del piquillo i encenalls de cecina d'Angus*

Principal:

Arròs de costella madurada (Segadors del Delta)

Postres:

Lemon pie

Vi D. O. Terra Alta, aigua i cafè.

Entrantes para compartir:

*Carbaccio de chuletón con tomate semiseco, pistachos y parmesano
Mollejas de ternera a la brasa con provençal
Micuit de foie con mermelada de pimientos
del piquillo y virutas de cecina de Angus*

Principal:

Arroz de chuleta madurada (Segadors del Delta)

Postre:

Lemon pie

Vino D.O. Terra Alta, agua y café.

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

Freddy, Caliu Familiar

Av. Constitució, 1 bis · 977 741 016 · Ventallfreddy.com

Tast de pop fred amb fruits de mar

*Navalles a la planxa amb picada d'all i julivert
Calamars a la romana
Pop torrat i patata al caliu amb allioli*

*Dinar: arròs caldós amb marisc i carxofa (Arròs Molí de Rafelet)
O Sopar: Caldereta de rap amb patates*

Sorbet de llimona o Crema Catalana

*Vins D.O. Terra Alta Almodí Petit Blanc o negre o Cava Rovellats.
Cafès i xopets de crema de licor d'arròs*

*Degustación de pulpo frío con frutos de mar
Navajas a la plancha con picada de ajo y perejil
Calamares a la romana
Pulpo tostado y patata "al caliu" con "allioli"*

*Comida: arroz caldoso con marisco y alcachofa (Arroz Molino de Rafelet)
O Cena: Caldereta de rape con patatas*

Sorbete de limón o Crema Catalana

*Vinos D.O. Terra Alta Almodí Petit Blanco o negro o Cava Rovellats.
Cafés y chupitos de crema de licor de arroz*

33€ IVA inclòs/incluido

De dilluns a divendres. Dissabte i diumenge a migdia
De lunes a viernes. Sábado y domingo a mediodía
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva prèvia

La Ràpita
Terres de l'Ebre

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

ROIG Creatius



Casa Ramon Marinés

Arsenal, 16 · 977 74 0361

Primers:
Pastís d'escòrpora amb salsa de marisc
Calamarsons “encebats” amb reducció de Chardonnay
Gambes als cinc pebres
Caldereta de cloïses i “pochas” amb salsa verda
Ʒamburiña amb salsa de xoriço ibèric

Segon a triar :
Arròs Montsià d'anguila a l'all i pebre ó
Arròs Montsià melós de bacallà i cocotxes ó
Arròs Montsià Gris de calamar de potera ó
Entrecot de la mar a la pedra (suplement 5€)

Postres casolanes

Vins D.O. Terra Alta, aigua i Cafè

Primeros:
Pastel de Cabracho con salsa de marisco
Chipirones “encebollados” con reducción de Chardonnay
Gambas a las cinco pimientos
Caldereta de almejas y pochas con salsa verde
Ʒamburiña con salsa de chorizo ibérico

Segundo a elegir:
Arroz Montsià de anguila al ajo y pimienta ó
Arroz Montsià meloso de bacalao y cocochas ó
Arroz Montsià Gris de calamar de potera ó
Entrecot del mar a la piedra (suplemento 5€)

Postres caseros

Vinos D.O. Terra Alta, agua y Cafè

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

Bon marisc

Parc de Garbí s/n · 657 610 486

Postres casolanes

Continuem amb:
Arròs mariner melós a la brasa

Postres:
Sorbet de cítrics

Cafè
Vi D.O. Terra Alta

Continuamos con:
Arroz marinero meloso a la brasa

Postre:
Sorbete de cítricos

Café
Vino D.O. Terra Alta

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

Albert Guzmán

Sant Isidre, 255 (urbanització les Delícies) · 661 102 672
albertguzman.com

Aperitiu de benvinguda

Coca d'arròs amb gamba blanca (gluten, làctic)
Verat al vapor, crema d'albergínia amb formatge “tot de poble” amb arròs inflat (làctic, gluten, soja)
Xiïps d'arròs

Capuccino de gambes vermelles amb escuma d'arròs, pebrot amb oli de romani (gluten, Làctic)
Ostra amb miso d'arròs, mantega noisette, algues i pell de llimona (marisc, peix)
Arròs a la “llauna de sepions de la punxa” (marisc, crustacis, peix)

Brioix amb crema d'arròs amb llet, gelat de llet merengada, canyella, llimona i menta (gluten, Làctic)

Pa de farines ecològiques de doble fermentació (gluten)

Vi Almodí Petit blanc D.O. Terra Alta

Postres casolanes

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

Pa de farines ecològiques de doble fermentació (gluten)

Pan de harinas ecológicas de doble fermentación (gluten)

Vino Almodí Petit blanc D.O. Terra Alta

Postres casolanes

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

Varadero

Av. Constitució, 1 · 977 741 001 · **varaderolarapita.com**

Boquerons (seitons) i anxoves amb pa amb tomàquet
Peixet de rei
Navalles i caragols de la Badia dels Alfacs
Gamba saltejada amb favetes

Arròs de llamàntol amb rap i cloïsses

Sorbet de cítrics
Rebosteria de la casa

Cafè
Aigua mineral
Vins del nostre celler

Boquerones y anchoas con pan con tomate
Pescadito de rey
Navajas y caracoles de la Bahía dels Alfacs
Gamba salteada con habitas

Arroz de bogavante con rape y almejas

Sorbeta de críticos
Repostería de la casa

Café
Agua mineral
Vinos de nuestra bodega

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

Llansola 1921

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

El nostre aperitiu
Crema fresca amb xiïps

Entrants
Timbal de tàrtar de tonyina marinada i guacamole, tomàquet i pipeta de soja
Xiïps d'albergínia amb brandada de bacallà
Polp amb fons de parmentiere de pebrot del piquillo
Llagostins a la crema confitada

Plat a escollir
Arròs Caldós amb polp, llagostins i cloïsses
Filet de llenguado amb suquet (Suplement 5€)

Postres de tardor

Vins DO Terra Alta
Aigua i Cafès

Postres casolanes

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

PROMOPACK 78€/pax
Pack Hotel 2 nits/noches + menú (entre semana)

PROMOPACK 130€/pax
Pack Hotel 2 nits/noches + menú (viernes y sábado)

Miami Can Pons

Passeig marítim, 20 · 977 740 551 **miamicanpons.com**

Ceviche de llagostins, pop i verdures amb guacamole
Xarrup de crema de marisc freda
Cues de gamba a la crema
Croqueta casolana de botifarra d'arròs amb mehmelada de tomàquet

A escoger:
Rodaballo salvaje con ajos tiernos
Arroz pelado del caldo de pescado (arroz Montsià)
Dados de entrecot a la pimienta

Postre a escoger:
Helado de mantecado con chocolate fondant
Cóctel afrodisiaco de melón
Sorbete granizado del día

Licor de arroz del delta
Café expresso · *Aguas minerales*

Licor d'arròs del delta
Cafè exprés · *Aigua mineral*

Cellers D.O Terra Alta:
Merian Celler Tarroner
Garnatxa Blanca
Raig de raïm Garnatxa Negra/Carinyera Celler Piñol

Bodegas D.O Terra Alta
Merian Celler Tarroner
Garnatxa Blanca
Raig de Raïm Garnatxa negra/Carinyera Celler Piñol

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

*Oferta lunes a jueves: **40€** iva incluído*

Juanito Platja

Passeig Marítim, 50 · 977 740 462 · **juanitoplatja.com**

Postres casolanes

Montadito d'anguila fumada

Navalles a la planxa

Bunyols de bacallà

Estofat de pop amb ceba confitada i alls escalivats

Arròs tot pelat

Postres: Sorbet de llimona o gelat
Vins: Almodí petit Blanc/Negre D.O Terra Alta
Cafès

Montadito de anguila ahumada

Navajas a la plancha

Buñuelos de bacalao

Estofado de pulpo con cebolla confitada y ajos escalibados

Arroz todo pelado

Postre: Sorbete de limón o helado
Vinos: Almodí petit Blanco/Negro D.O Terra Alta
Cafés

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



l'arròs

XXXIII Jornades Gastronòmiques