

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



Gastronòmiques  
Jornades IIIXXX

# l'arròs

#larapita365

# Ruta de l'Arròs

## **Matí:**

Descobreix el món de l'arròs al Molí de Rafelet, on aprendrem el cultiu, assecatge, emmagatzematge, entrada al molí de l'arròs, procés d'elaboració, com conservar-lo... A més, us aconsellarem quina varietat és la més adient per a cada plat. <https://enlarapita.com/activitats/visita-arrs-mol-de-rafelet-9667-6/>

## **Dinar:**

Gaudeix d'un dels nostres menús degustació als restaurants de la Ràpita

## **Tarda:**

Entra a un camp d'arròs i apren-ne les tècniques tradicionals del cultiu, a la Fundació Plegadis. També coneixerem l'anellament, visita el projecte de conservació i recuperació d'aus...

## **Una activitat experiencial que recordareu per sempre!**

Més informació i reserves a:  
**enlarapita.com · info@enlarapita.com / 977 10 10 10**

**Maria, espai gastronòmic**  
del Carme, 2 · 649 939 946 · [maria1941.com](http://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 pankó 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 tártar de salmón sobre cruixente 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 pankó y mayonesa Kewpie.*

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

*Mousse de "manjar blanco" con cruixente de canela*

*Bodega Terra Alta*  
*Cafè*

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

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

**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

**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*  
*Cafè*

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

**Freddy, Caliu Familiar**  
Av. Constitució, 1 bis · 977 741 016 · [Ventallfreddy.com](http://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.*  
*Cafès 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](http://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*  
*ƶamburiña 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*  
*ƶamburiña 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 previa

### 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 rueba reserva previa

## 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 romaní* (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*

*Para compartir:*  
*Carpaccio de pulpo con vinagreta de pistachos, tomate seco y crujiente de arroz*  
*Salteado de sepia “de la punxa” con shitake a la brasa*  
*Revoltillo de angula con ajos tiernos*

**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  
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

*Postres casolanes*

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

## 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*

*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*

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

**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*

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

*Postres casolanes*

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

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

### 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*

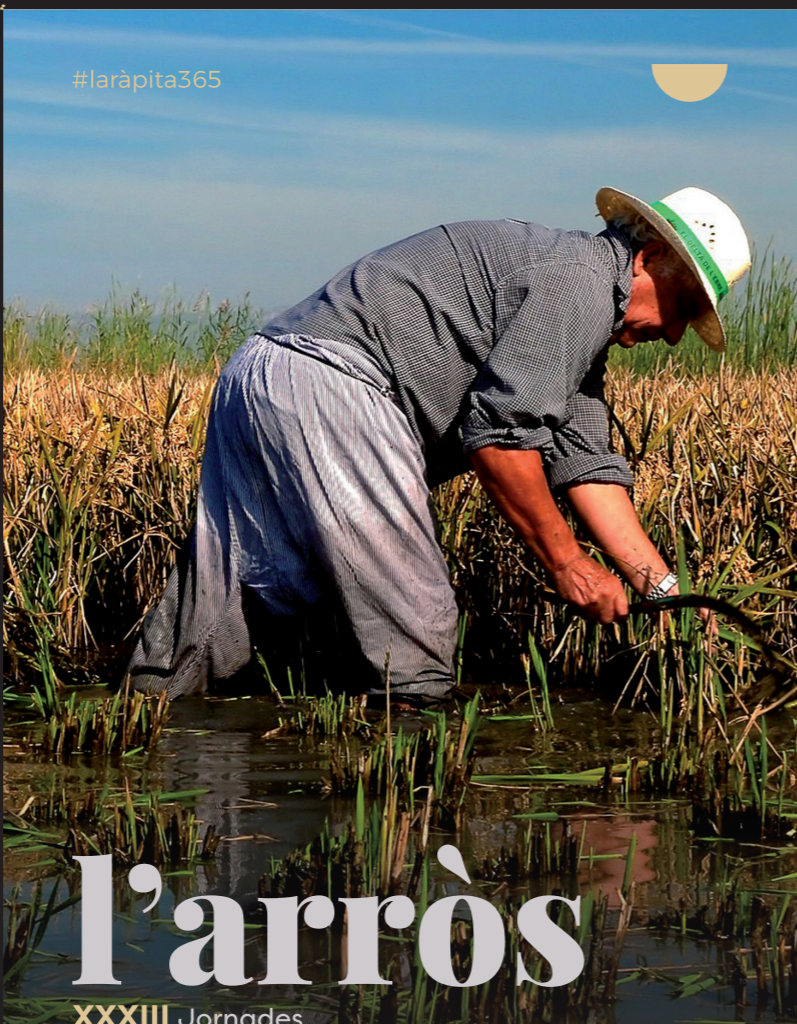
*Buñuelos de bacalao*

*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 previa



# l'arròs

**XXXIII** Jornades Gastronòmiques