



del 24 de maig
al 20 de juny

Dels Productors del
Col·lectiu de Cuina
La Ràpita · Delta de l'Ebre

KM0

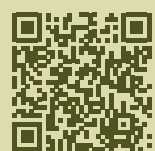
II Jornades
Gastronòmiques



Cuina la Ràpita
DELTA DE L'EBRE

Cuina la Ràpita
DELTA DE L'EBRE

Descarrega't
els menús



cuinalarapita.com

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

Generalitat
de Catalunya

ROIG Creatives



Coneix els nostres productors

Celler Cooperatiu de Gandesa

coopgandesa.com
Avda. Catalunya, 28
43780 Gandesa
Tarragona
Bodega: 977 42 00 17
Enoturisme: 608 316 881

Bodegas y Destilerías Lehmann SA

lehmann.es
Carrer de Castelló, 14
43500 Tortosa
Tarragona
977 50 07 16

Càmara Arrosera Montsià

lacamara.es
Carrer Salvador Dalí
43870 Amposta
Tarragona
977 70 10 20

Confraria de Pescadors Verge del Carme

pescarapita.cat
Llotja de Peix, S/N
43540 La Ràpita
Tarragona
977 74 01 56

Celler Frisach

cellerfrisach.com
Av Bonavista, s/n
43784 Corbera d'Ebre
Tarragona
696 02 36 17

Nomen Foods SL

nomen.es
Carretera, km 6,5
43580 Camarles
Tarragona
977 48 78 00

Olis Sta. Montsià SCCL

grusco.cat
Avinguda de les Escoles, 71
43570 Santa Bàrbara
Tarragona
977 718 069

Oli d'Oliva la Mundana

la-mundana.com
Pol. Ind. del Salt
43540, La Ràpita
Tarragona
628 14 92 90

Celler Piñol

cellerpinol.com
Avinguda d'Aragó, 9,
43786 Batea,
Tarragona
977 43 05 05

Opp Ràpita

pescarapita.cat
Llotja de Peix, S/N
43540 La Ràpita
Tarragona
977 74 01 56

Musclarium

musclarium.com
Badia dels Alfacs · Port Esportiu
43540 La Ràpita
Tarragona
638 28 39 86

L'Avi Agustí

aviagusti.com
Ctra. Villafranca, Km3
43540 La Ràpita
Tarragona
659 37 20 79

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

Llagostí embolicat
Caputxeta d'anguila fumada
Blini d'albergínia, formatge i mel
Carxofa confitada, llagostins, sobrassada, alls tendres, escuma de brandada
Porro confitat i acabat a la brasa
Noisette de coliflor i vinagreta de fruits secs
Mil fulls de sardina: sardina marinada, crema de formatge, emulsió de remolatxa, guacamole

Arròs de sepions de la punxa, escamarlà, ceps (una mica negra) *o*
Llobarro a la brasa (suplement 5 €)

Postre: Brioix caramel·litzat, gelat de llet merengada, pell de llimona i canyella

Vi blanc “Nuestra senyora del Portal” D.O. Terra Alta Celler Pinyol

Langostino envuelto
“Caputxeta” de anguila ahumada
Blini de berenjena, queso y miel
Alcachofa confitada, langostinos, sobrasada, ajos tiernos, espuma de brandada
Puerro confitado y acabado a la brasa
Noisette de coliflor y vinagreta de frutos secos
Mil hojas de sardina: sardina marinada, crema de queso, emulsión de remolacha, guacamole

Principal a elegir:
Arroz de “sepions” de la punxa”, cigala, boletus (un poco negro) *o*
Lubina a la brasa (suplemento de 5 €)

Postre:
Brioche caramelizado, helado de leche merengada, piel de limón y canela

Vi blanc “Nuestra senyora del Portal” D.O. Terra Alta Celler Pinyol

55€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

Maria, espai gastronòmic
del Carme, 2 · 649 939 946 · maria1941.com

Amanida capritxosa de tomàquets ecològics i ventresca de tonyina
Bunyols de bacallà (bunyols casolans fets amb morro de bacallà al punt de sal)
Musclo del terreno al vapor o amb salsa
Carpaccio de llagostí de llotja amb
emulsió d'all rostit i maionesa de crustacis

A escollir:
Arròs de marisc, arròs negre, fideuà O all i pebre d'escrita

Postres a escollir i cafè

Vi Celler Piñol D.O. Terra Alta Raig de Raïm

Ensalada caprichosa de tomates ecológicos y ventresca de atún
Buñuelos de bacalao (buñuelos caseros hechos con morro de bacalao en su punto de sal)
Mejillones del terreno al vapor o con salsa
Carpaccio de langostino de lonja con
emulsión de ajo asado y mayonesa de crustáceos

A elegir:
Arroz de marisco, arroz negro o fideuá O ajo y pimienta de escrita

Postre a elegir y café

Vino Celler Piñol D.O. Terra Alta Raig de Raïm

47€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Lo Tinglado lotinglado.com
Avinguda dels Alfacs, S/N, Local 2, · 673 690 408

Pa amb massa mare amb flor de sal negra i oli de “La Mundana”
Calamars amb farina d'arròs
Bunyols de bacallà
Esqueixada
Musclos i carxofes del terreno a la brasa
Mollet a la planxa

Arròs sejat de polp o
Arròs caldós de cranc blau

Postres:
Escuma de crema catalana amb pinya o Pastís de formatge casolà

Beguda i cafè inclòs.

Vins: La Minyona i Deler D.O Terra Alta i Montsant

Pan de masa madre con flor de sal negra y aceite de “La Mundana”
Calamares con harina de arroz
Buñuelos de bacalao
“Esqueixada”
Mejillones y alcachofas de la zona a la brasa
“Mollet” a la plancha (pescado local)

“Arròs sejat” de pulpo o
Arroz caldoso de cangrejo azul

Postres:
Espuma de crema catalana con piña, o Pastel de queso casero

Bebida y café incluidos

Vinos: La Minyona y Deler D.O. Terra Alta y Montsant

44€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

II Jornades
Gastronòmiques

KM0
Descobreix
tots els
menús que
t’hem
preparat!

Cuina la Rapita
DELTA DE L'EBRE

Juanito Platja
Passeig Marítim, 50 · 977 740 462 · juanitoplatja.com

Aperitiu:
Vermut variat: musclo en escabetx, sopa d'olives i boqueró amb gelatina de vermut
Salmorejo de tomàquet del Maestrat, fumats del Delta i oli d'oliva de la Mundana

Per compartir:
Canyuts de la nostra badia a la planxa
Croqueta de llagostí i anells de calamar a la romana
Pop “roquer” amb gremolata i mojo vermell

A escollir:
Paella Juanito (mixta) o “All i pebre” de rap i llagostins

Postre: Textures de llimona

Bodega: D.O. Terra Alta Celler Piñol Aigua i cafè

Aperitivo:
Vermut variado: mejillón en escabeche, sopa de aceitunas y boquerón con gelatina de vermut
Salmorejo de tomate del Maestrazgo, ahumados del Delta y aceite de oliva de “La Mundana”

Para compartir:
Navajas de nuestra bahía a la plancha
Croqueta de langostino y calamares a la romana
Pulpo “roquer” con gremolata y mojo rojo

Principal a elegir:
Paella Juanito (mixta) o All i pebre” de rape y langostinos

Postre: Texturas de limón

D.O. Terra Alta Celler Piñol. Aigua y café

52€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Llansola 1921
Sant Isidre, 98 · 977 740 403 · llansola1921.com

Tub de vermut rapitenc
Mousse de musclo en escabetx amb xip d'arròs
Llagostins amb fils de kataifi
Pop amb parmentier de pebrot
Llagosta de pobre - Recepta del centenari Llansola

A escollir:
Arròs d'escrita i gamba (mínim 2 persones)
Filet de llenguado amb llagostins
Escrita en suquet d'all i pebre i gambetes

Trío de postres català amb moscatell
Cellers D.O. Terra Alta
Cafès / Infusions Ecoherbes

Tubo de Vermut Rapitenc
Mousse de mejillón en escabeche con chip de arroz
Langostinos con hilos de kataifi
Pulpo con parmentier de pimiento
Langosta de pobre - Receta del centenario Llansola

A elegir:
Arroz de escrita y gamba (mínimo 2 personas)
Filete de lenguado con langostinos
Escrita en “suquet” de ajo y pimienta con gambitas

Trío de postres catalán con moscatel
Bodegas D.O. Terra Alta
Cafés / Infusiones Ecoherbes

47€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Miami Can Pons
Passeig marítim, 20 · 977 740 551 miamicanpons.com

Aperitiu de vermut rapitenc
Gamba blanca i llagostins de la confraria al vapor
Ostra al natural Musclos a l'all de la nostra badia
Duet de croquetes casolanes
Cues de gamba a la crema
Calamar a la graella amb all i oli d'all negre

Arròs del Delta “tot pelat” (càmera arrossera del Montsià) o
All i pebre d'escrita i rap rapitenc

Postre Pastís cassola de formatge, o Sorbet del dia, o Còctel de meló

Aigües. Vi Blanc – Raig de Raïm Celler Piñol Garnatxa Blanca – Garnatxa Negra. Cafè exprés i licor d'arròs

Aperitivo de Vermut Rapitenc
Gamba blanca y langostinos de la cofradía al vapor
Ostra al natural
Mejillones al ajo de nuestra bahía
Dúo de croquetas caseras
Colas de gamba a la crema
Calamar a la parrilla con alioli de ajo negro
Principal a elegir:
Arroz del Delta “tot pelat” (cámara arroceras del Montsià)
o “All i pebre” de escrita y rape rapitense

Postre: Pastel “cassola” de queso o Sorbete del día o Cóctel de melón

Aguas. Vino blanco – Raig de Raïm Celler Piñol Garnacha Blanca – Garnacha Negra. Cafè exprés y licor de arroz

54€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Oferta de Dilluns a Dijous (de lunes a jueves): **47€** IVA inclòs.
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Casa Ramon Marinés
Arsenal, 16 · 977 74 0361

Aperitiu: Pa d'olives amb oli verge extra i tomàquet en rama

Copa Martini d'amanida còctel de la casa amb gamba blanca
Ostra glacejada amb salsa holandesa
Chapadillo d'anguila amb albergínia xinesa i maionesa de soja i mel
Calamars de potera amb mongetes de Santa Pau Musclos a l'aji groc

A escollir:
Arròs sejat amb sípia de punxa, o
Arròs de l'horta a la llauna amb magret d'ànec, o
Arròs amb “zamburiñas” i vel de papada ibèrica

Postres casolans

Aigua i vins D.O. Terra Alta. Cafès i xupito de ratafia

Aperitivo: Pan de aceitunas con aceite virgen extra y tomate de rama

Copa Martini de ensalada cóctel de la casa con gamba blanca
Ostra glaseada con salsa holandesa
Chapadillo de anguila con berenjena china y mayonesa de soja y miel
Calamares de potera con judías de Santa Pau
Mejillones al aji amarillo

a elegir:
Arroz “sejat” con sepia de “la punxa”, o
Arroz de la huerta a la lata con magret de pato, o
Arroz con “zamburiñas” y velo de papada ibérica

Postres caseros

Agua y vinos D.O. Terra Alta. Cafés y chupito de ratafia

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