

II Jornades Gastronòmiques de l'Arròs del Delta de l'Ebre

DEL 5 DE SETEMBRE AL 5 D'OCTUBRE

terresdelebre.travel/festesarros/jornades-gastronomiques



L'Ampolla

Can Piñana

📍 Avinguda Marítima Ramon Pous, 20 📞 977 460 033
✉ info@canpinana.com canpinana.com @canpinana

Primers	Musclos al vapor Carpaccio de gamba blanca amb perfums de cítrics Mifulls de tomàquet, bacallà fumat i rúcula amb vinagreta de tàperes
Segon	Arròs pelat de marisc amb calamarsets i cloïsses
Postre	Sorbet de mango
Celler	Vi DO Terra Alta Petit Almodí negre Aigua i cafè

45€
IVA inclòs

Casa Llambrich

📍 Avinguda Marítima Ramon Pous, 18 📞 977 460 073
✉ info@casallambrich.com casallambrich.com

Primers	Tataki de tonyina Balfegó Llagostí fregit amb arròs verd Tàrtar de sípia amb gransissat de cogombre
Segons	Arròs planxa de peus de porc Arròs cremós de pop
Postre	Postre de la casa
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafè

45€
IVA inclòs

El Nàutic de l'Ampolla

📍 Avinguda Marítima Ramon Pous, s/n 📞 977 593 336
nauticampolla.com @elnauticampolla

Primers per a compartir	Carpaccio de wagyu amb encenalls de foie, oli de tòfona i arròs inflat Ous de galliner amb angules Musclos oberts a la brasa
Segon	Arròs tot pelat amb cor de carxofa a la brasa
Postres	Crema catalana amb licor d'arròs i maduixes cremades
Celler	Celler La Botera D.O. Terra Alta , copa de cava a les postres Aigua

El Pescador

📍 C/ Mateu Piñana i Roc, 9 📞 977 460 604
@elnoupescador

Primers	Ostres del Delta acompanyades de combinat de cava Musclos al vapor Calamar a la planxa
Segon	Arròs de gamba vermella (varietat Carnaroli)
Postre	Postres casolans
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua, cafè o tallat

50€
IVA inclòs

La Barraca

📍 Passeig de l'Arenal, s/n 📞 977 460 681
✉ restlabarraca@gmail.com restaurantlabarraca.com
@restaurant.labarraca

Primers	Anxoves sobre pa de sègol i salsa tzatziki Llagostins acompanyats de maionesa vegetal Pernil d'ànec, cremós de carabassa i cacauets torrats
Segons	Arròs i escamarlans
Postre	Gelat de festuc
Celler	Vi blanc Massalucca, Celler Massalucca DO Terra Alta Aigua

45€
IVA inclòs

La Roca Plana

📍 Avinguda Marítima Ramon Pous, 30 📞 977 460 332
✉ info@rocaplana.com rocaplana.com @larocaplana

Primers	Amanida de tomàquet , mozzarella i vinagreta de pesto Cloïsses a la marinera Remenat d'allets tendres i llagostinets de l'Ampolla
Segons	Arròs de llagostins
Postre	Postres de la casa
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua, cafè i licor d'arròs

45€
IVA inclòs

Lo Golero

📍 Passeig de l'Arenal – Bassa de les Olles 📞 655 998 441
logolero.com @restaurant_lo_golero

Primers	Amanida de ventresca Croquetes de sípia amb mousses d'allioli
Segons a triar	Arròs d'ànec Arròs de pop
Postre	Postres de la casa
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua mineral i cafè

40€
IVA inclòs

Lo Tipic

📍 C/ Ventrol, 1 📞 977 468 292
✉ lotipicdelmediterrani@gmail.com lotipic.es
@lotipicdelmediterrani

Aperitiu	Aperitiu de Benvinguda
A compartir	Amanida amb ventresca Tàrtar de salmó amb salsa d'anet Tellerines saltejades amb salsa verda
Segons a escollir	Arròs melós de pop roquer (mínim 2 persones)
Postres	Costelles de corder a baixa temperatura amb verdures Coulant de xocolata amb gelat d'arròs Sorbet de mandarina
Celler	Copa de vi DO Terra Alta Aigua

43€
IVA inclòs

Rodamar

📍 Passeig de l'Arenal, 10 📞 877 913 262
✉ hrodamar@gmail.com rodamarespaigastronomic.com

@rodamarrestaurant	
Primers	Aperitius especials Rodamar Carpaccio de llagostí amb alls tendres i gel de remolatxa Pop brasejat amb crema de pastanaga i verdures cruixents
Segons	Arròs sec de llagostins i escamarlà Arròs melós d'ànec amb bolets de temporada
Postre	La nostra versió d'arròs amb llet amb gelat de safrà d'Horta
Celler	Vins del nostre celler DO Terra Alta Selecció de pans, aigües minerals i cafès

45€
IVA inclòs

Salazar's

📍 C/ Banys, 43 📞 977 030 116
✉ info@salazars.es salazars.es @salazarsgrill

Primers a escollir	Sopa freda de cogombre amb iogurt i anet Amanida freda d'arròs i verdures Musclos amb salsa cremosa de vi blanc i all
Principals a escollir	Arròs amb crosta Paella valenciana
Postres a escollir	Arròs amb llet amb cítrics Pastís de formatge basc casolà Gelat
Celler	Copa de vi DO Terra Alta (o copa de cervesa) Aigua

35€
IVA inclòs
Sols cap de setmana

Sol

📍 Avinguda Marítima Ramon Pous, 18, 1R – C/ Mig, 6 📞 977 460 008
✉ informacio@hotelampollasol.es hotelampollasol.es
@restaurantsolampolla

Primers	Seitons amb vinagre Tàrtar de gamba blanca amb alvocat Bunyols de bacallà amb maionesa picant
Principal	Arròs sec amb escamarlans
Postre	Pastís Tatin amb gelat de canyella
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafè

PACK ESPECIAL ESCAPADA
Menú arròs + allotjament + esmorzar 85€, persona/dia (iva inclòs)

40€
IVA inclòs

Deltebre

Casa Rius

📍 C/ Reis Catòlics, 6 📞 977 489 960
✉ restaurantcasarius@gmail.com

Primers a escollir	Musclos vapor Cloïsses a la marinera Xipirons
Segons a escollir	Arròs Mariner Arròs amb carxofa i llagostins
Postres	Pastís de formatge
Celler	Vi blanc Annosa D.O. Terra Alta Aigua Maximum

45€
IVA inclòs
(Mínim 2 persones)

Restaurant Mas Prades

📍 Ctra. T-340 📞 977 059 084
✉ masprades@gmail.com masprades.cat

Primers a escollir 3 plats	Navalles del terreny Ostres Caragols a la llaua Amanida amb ventresca de tonyina, piparres, tomàquets i olivetes Bunyols de bacallà Croquetes de pernil o de gamba Calamars a la romana
Segons a escollir	Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 persones) Arròs de pop i llagostins de la Ràpita (mín. 2 persones) Arròs d'ànec i bolets amb virutes de foie (mín. 2 persones) Dorada a la brasa Parrillada de carn a l' estil argentí
Postres	Pannacota de licor d'arròs Crema catalana Sorbet de mandarina
Celler	Vi D.O Terra Alta Aigua i pa

50€
IVA inclòs

Lo Tastet del Riu

📍 C/Trinquet, 89 📞 696 580 864
✉ lotastetdelriu@lotastetdelriu.cat @lotastet_deltebre

Primers a compartir	Ensaladilla russa trufada Torrada de pa de vidre amb foie micuit i melmelada de tomàquet Croqueta casolana de gambes a l'allet Calamar a l'andalusa amb allioli i ratlladura de llima
Segons a escollir	Arròs de la setmana (ànec confitat, gambes i musclos, bacallà...) Salmó acabat al vapor amb patates al forn Entrecot a la planxa amb patates Tiramisú clàssic Cheesecake Iogurt amb gingebre, fruits vermells i crumble de lotus Trufes de xocolata amb nata
Postres de la casa a escollir	
Celler	Vi Cal Sequet D.O. Terra Alta

39€
IVA inclòs

He'enalu Beach Club

📍 Passeig Marítim Riumar, 1 📞 672 183 274
✉ info@deltaprocenterriumar.com @heenalubeachclub

Primers a compartir	Bacallà fumat a l'estil Delta Carpaccio de gambes amb all torrat Calamarcets saltejats amb un toc de sobrassada de Mallorca Musclos amb salsa marinera
Segons a escollir	Arròs d'angüila i cranc, arròs de magret d'ànec, ceps i foie Arròs melós de rap i escamarlans
Postres	Postres de la casa a escollir
Celler	Vi D.O. Terra Alta Aigua, pa i cafè

45€
IVA inclòs

Vista Mar

📍 Passeig Marítim Riumar, 40 📞 977 267 237
✉ restaurantvistamar@hotmail.com restaurantvistamar.com

Primers a compartir	Calamarsets arrebossats amb farina d'arròs Navalles a la planxa
Segons a escollir	Arròs mariner del Senyoret (pelat) Arròs melós de rap i cloïsses Arròs d'ànec i bolets
Postres	Postres de la casa
Celler	Vi D.O. Terra Alta Aigua

42€
IVA inclòs
(Mínim 2 persones)

Orígens

📍 Crta. Far de Buda 📞 633 128 964
✉ africacasanova@gmail.com @origens

Primers	Canapè d'angüila fumada, bunyols de bacallà, petxines variades i gambes a lallet
Segons	Arròs de pop amb allioli de mel Socarrat de magret
Postres	Pastís de formatge
Celler	Vi negre Avi Miquel D.O. Catalunya Vi blanc Avi Miquel D.O. Catalunya Aigua

45€
IVA inclòs

Hotel Rull

📍 Av. Esportiva, 155 📞 977 487 728
✉ info@hotelrull.com hotelrull.com

Primers a compartir	Twister de llagostí amb romesco, torradetes d'angüila fumada, calamarsets amb carxofa i ceba caramelitzada i navalles a la planxa
Segon	Paella Marinera
Postres a escollir	Coulant de xocolata Sorbet de mandarina
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafè

Divendres i dissabtes nit 20:30h a 22 :00h amb reserva prèvia
PROMOPACK HOTEL: Menú + 1 nit amb esmorzar a l'Hotel Rull: 89 €/persona

45€
IVA inclòs

Nicanor

📍 C/Major, 22 📞 977 480 062
✉ info@nicanor.cat nicanor.cat

Primer	Torrades d'angüila fumada i bunyols de bacallà casolans
Segon	Arròs amb pop i llagostins
Postres	Pastís de formatge
Celler	Vi de la DO Terra Alta Aigua

38€
IVA inclòs

Reversible

📍 Av. de les Goles de l'Ebre, 124 📞 608 248 707 📞 622 384 822
✉ reversiblebymb@gmail.com @reversiblebymb

Primers	Carpaccio de gamba amb toc cítric Croquetes de carabiner amb tàrtar de tonyina
Segon	Arròs mariner a l'estil Maria Bonet
Postres	Pastís de crema amb base de fruits secs i cobertura de xocolata Aigua i cafè

40€
IVA inclòs

Les Dunes

📍 C/Coll Verd 5-3 (Riumar) 📞 639 029 741
✉ info@lesdunesrestaurant.com lesdunesrestaurant.com

Primers	Tàrtar de tonyina amb maionesa d'avocat i wasabi Coca de recapte amb angüila fumada i samfaina Brandada de bacallà amb el cruixent de la seva pell i espuma d'all–i–oli Amanida tèbia de tonyina amb vinagreta de festuc Crema de llagostins Croquetes de sípia amb la seva tinta i Peta-zetas Truita, foie i tòfona d'estiu Gambeta cristall amb parmentiere de patata
Segon	Arròs melós amb carpaccio de llagostins i les espelmes de la seva picada
Postres	Gelat d'arròs amb llet, xocolata i canyella Aigua, vi i cafè

49€
IVA inclòs

Delta Hotel

📍 Av. del canal, s/n 📞 717 715 775
✉ info@deltahotel.net deltahotel.net

Primers	Ostra del Delta Ensaladilla al nostre rotllo Llagostí amb cruixent d'arròs verd i toc fumat Ou a baixa temperatura amb bolets de temporada Canyuts de la Badia
Segon	Arròs de bacallà amb el seu pil–pil
Postres	Caneló de coco i paper d'arròs amb fruites
Celler	Vi de D.O Terra Alta Aigua i pa

49€
IVA inclòs



Jaume Beldú – Turisme La Ràpita



