

II Jornadas Gastronómicas del Arroz del Delta del Ebro

DEL 5 DE SEPTIEMBRE AL 5 DE OCTUBRE

terresdelebre.travel/festesarros/jornades-gastronomiques



L'Ampolla

Can Piñana

📍	Avinguda Marítima Ramon Pous, 20	☎ 977 460 033	45€ IVA incluído
✉	info@canpinana.com	canpinana.com	@canpinana
Primeros	Mejillones al vapor Carpaccio de gamba blanca con perfume de cítrico Milhojas de tomate, bacalao ahumado y rúcula con vinagreta de alcázaras		
Segundo	Arroz "pelat" de marisco con calamaritos y almejas		
Postre	Sorbete de mango		
Bodega	Vino DO Terra Alta Agua y café		

Casa Llambrich

📍	Avinguda Marítima Ramon Pous, 18	☎ 977 460 073	45€ IVA incluído
✉	info@casallambrich.com	casallambrich.com	@restaurantcasallambrich
Primeros	Tataki de atún Balfegó Langostino frito con arroz verde Tartar de sepia con granizado de pepino		
Segundos	Arroz a la plancha con manitas de cerdo Arroz cremoso con pulpo		
Postre	Postre de la casa		
Bodega	Vi DO Terra Alta Agua y café		

El Nàutic de l'Ampolla

📍	Avinguda Marítima Ramon Pous, s/n	☎ 977 593 336	50€ IVA incluído
✉	nauticampolla.com	elnauticampolla	
Primeros para compartir	Carpaccio de wagyu con bituras de foie, aceite de trufa y arroz hinchado Huevos de gallinero con angulas Mejillones abiertos a la brasa		
Segundo	"Arròs tot pelat" con corazón de alcachofa a la brasa		
Postres	Crema catalana con licor de arroz y fresas quemadas		
Bodega	La Botera D.O. Terra Alta Copa de cava con el postre y agua		

El Pescador

📍	C/ Mateu Piñana i Roc, 9	☎ 977 460 604	48,50€* IVA incluído
✉	elnouepescador		*mínimo dos personas. Mesa completa
Primeros	Ostras del Delta acompañadas de combinado de cava Mejillones al vapor Calamar a la plancha		
Segundo	Arroz de gamba roja (variedad Carnaroli)		
Postre	Postre casero		
Bodega	Vino DO Terra Alta Agua, café o cortado		

La Barraca

📍	Passeig de l'Arenal, s/n	☎ 977 460 681	45€ IVA incluído
✉	restlabarraca@gmail.com	restaurantlabarraca.com	@restaurant.labarraca
Primeros	Anchoas sobre pan de centeno y salsa tzatziki Langostinos acompañados de mayonesa vegetal Jamón de pato, cremoso de calabaza y cacahuetes tostados		
Segundo	Arroz y cigalas		
Postre	Helado de pistacho		
Bodega	Vino blanco Massaluca, Bodega Massaluca DO Terra Alta Agua		

La Roca Plana

📍	Avinguda Marítima Ramon Pous, 30	☎ 977 460 332	45€ IVA incluído
✉	info@rocaplana.com	rocaplana.com	@larocaplana
Primeros	Ensalada de tomate, mozzarella y vinagreta de pesto Almejas a la marinera Revuelto de ajos tiernos y langostinos de l'Ampolla		
Segundo	Arroz de langostinos		
Postre	Postre de la casa		
Bodega	Vino DO Terra Alta Agua, café y licor de arroz		

PACK ESPECIAL ESCAPADA Menú galera + alojamiento + desayuno 75 € persona/día (IVA y tasa turística incluido)

Lo Goleró

📍	Passeig de l'Arenal - Bassa de les Olles	☎ 655 998 441	40€ IVA incluído
✉	logolero.com	@restaurant_lo_golero	
Primeros	Ensalada de ventresca Croquetas de sepia con mousse de alioli		
Segundos a elegir	Arroz de pato Arroz de pulpo		
Postre	Postre de la casa		
Bodega	Vino D.O. Terra Alta Agua, mineral y café		

Lo Típic

📍	C/ Ventrol, 1	☎ 977 468 292	43€ IVA incluído
✉	lotipicdelmediterrani@gmail.com	lotipic.es	@lotipicdelmediterrani
Aperitivo	Aperitivo de bienvenida		
A compartir	Ensalada con ventresca Tartar de salmón en salsa de eneldo Coquinas salteadas en salsa verde		
Segundos a elegir	Arroz meloso de pulpo de roca Costillas de cordero a baja temperatura en verduras		
Postres	Coulant de chocolate con helado de arroz Sorbete de mandarina		
Bodega	Copa de vino DO Terra Alta Agua		

Rodamar

📍	Passeig de l'Arenal, 10	☎ 877 913 262	45€ IVA incluído
✉	hrodamar@gmail.com	rodamarespaigastronomic.com	@rodamarrestaurant
Primeros	Aperitivo especial Rodamar Carpaccio de langostino con ajos tiernos y gel de remolacha Pulpo braseado con crema de zanahoria y verduras crujientes		
Segundos	Arroz seco de langostinos y cigala Arroz meloso de pato con setas de temporada		
Postre	Nuestra versión de arroz con leche con helado de azafrán de Horta		
Bodega	Vinos de nuestra bodega D.O Terra Alta Selección de panes, agua mineral, café		

Salazar's

📍	C/ Banys, 43	☎ 977 030 116	35€ IVA incluído
✉	info@salazars.es	salazars.es	@salazarsgrill
Primeros a elegir	Sopa fría de pepino con yogurt y eneldo Ensalada fría de arroz y verduras Mejillones en salsa cremosa de vino blanco y ajo		
Principales a elegir	Arroz con costra Paella valenciana		
Postres a elegir	Arroz con leche con cítricos Tarta de queso vasca casera Helado		
Bodega	Copa de vino DO Terra Alta o copa de cerveza Agua		

Sol

📍	Avinguda Marítima Ramon Pous, 18, 1R - C/ Mig. 6	☎ 977 460 008	40€ IVA incluído
✉	informacio@hotelampollasol.es	hotelampollasol.es	@restaurantsolampolla
Primeros	Boquerones en vinagre Tartar de gamba blanca con aguacate Buñuelos de bacalao con mayonesa picante		
Principales	Arroz seco con cigalas		
Postre	Tarta Tatin con helado de canela		
Bodega	Vino DO Terra Alta Agua y café		

PACK ESPECIAL ESCAPADA Menú arroz + alojamiento + desayuno 85 € persona/día (IVA incluido)

Deltebre

Casa Rius

📍	C/ Reis Catòlics, 6	☎ 977 489 960	45€ IVA incluído (Mínimo 2 personas)
✉	restaurantcasarius@gmail.com		
Primeros a elegir	Mejillones al vapor Almejas a la marinera Chipirones		
Segons a escollir	Arroz Marinero Arroz con alcachofa y langostinos		
Postres	Tarta de queso		
Bodega	Vino blanco Annosa D.O. Terra Alta Agua Maximum		

Restaurant Mas Prades

📍	Ctra. T-340	☎ 977 059 084	50€ IVA incluído
✉	masprades@gmail.com	masprades.cat	
Primeros a elegir	Navajas del terreno Ostras Caracoles a la llauna Ensalada con ventresca de atún, piparras, tomate y olivas Buñuelos de bacalao Croquetas de jamón o gamba Calamares a la romana		
Segundos a elegir	Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 personas) Arroz de pulpo y langostinos de la Ràpita (mín. 2 personas) Arroz de pato y setas con virutas de foie (mín. 2 personas) Dorada a la brasa Parrillada de carne al estilo argentino		
Postres	Pannacota de licor de arroz Crema catalana Sorbete de mandarina		
Bodegas	Vino D.O Terra Alta Agua y pan		

Lo Tastet del Riu

📍	C/Trinquet, 89	☎ 696 580 864	39€ IVA incluído
✉	lotastetdelriu@lotastetdelriu.cat	@lotastet_deltebre	
Primeros a compartir	Ensaladilla rusa trufada Tostada de pan de cristal con foie micuit y mermelada de tomate Croqueta casera de gambas al ajillo Calamar a la andaluza con alioli y ralladura de lima		
Segundos a elegir	Arroz de la semana (pato confitado, gambas y mejillones, bacalao...) Salmón terminado al vapor con patatas al horno Entrecot a la plancha con patatas		
Postres de la casa a elegir	Tiramisú clàssic Cheesecake Yogur con jengibre, frutos rojos y crumble de lotus Trufas de chocolate amb nata Vino Cal Sequet D.O. Terra Alta		
Bodega			

He'enalu Beach Club

📍	Passeig Marítim Riumar, 1	☎ 672 183 274	45€ IVA incluído
✉	info@deltaprocenterrimar.com	@heenalubeachclub	
Primeros a compartir	Bacalao ahumado al estilo Delta Carpaccio de gambas al ajo tostado Calamaritos salteados con un toque de sobrasada de Mallorca Mejillones con salsa marinera		
Segundo a elegir	Arroz de anguila y cangrejo arroz de magret de pato, boletus y foie Arroz meloso de rape y cigalas		
Postres	Postres de la casa a escollir		
Bodega	Vino D.O. Terra alta Aigua, pa i café		

Vista Mar

📍	Passeig Marítim Riumar, 40	☎ 977 267 237	42€ IVA incluído (Mínimo 2 personas)
✉	restaurantvistamar@hotmail.com	restaurantvistamar.com	
Primeros a compartir	Calamaritos rebozados con harina de arroz Navajas a la plancha		
Segundos a elegir	Arroz marinero del Senyoret (pelado) Arroz meloso de rape y almejas Arroz de pato y setas		
Postre	Postre de la casa		
Bodega	Vino D.O. Terra Alta Agua		

Orígens

📍	Crta. Far de Buda	☎ 633 128 964	45€ IVA incluído
✉	africacasanova@gmail.com	@origens	
Primers	Canapé de anguila ahumada Buñuelos de bacalao Zamburinas Gambas al ajillo		
Segons	Arroz de pulpo con alioli de miel Socarrat de magret		
Postres	Tarta de Queso		
Celler	Vino tinto Avi Miquel D.O. Cataluña Vino blanco Avi Miquel D.O. Cataluña Agua		

Hotel Rull

📍	Av. Esportiva, 155	☎ 977 487 728	45€ IVA incluído
✉	info@hotelrull.com	hotelrull.com	
Primeros para compartir	Twister de langostino con romesco Tostaditas de anguila ahumada y cebolla caramelizada Calamaritos con alcachofa Navajas a la plancha		
Segundo	Paella Marinera		
Postres a elegir	Coulant de chocolate Sorbete de mandarina		
Bodega	Vino D.O Terra Alta Aigua y café		

Viernes y sábado noche 20:30h a 22:00h con reserva previa
PROMOPACK HOTEL Menú + 1 noche con desayuno a l Hotel Rull: 89 €/persona

Nicanor

📍	C/Major, 22	☎ 977 480 062	38€ IVA incluído
✉	info@nicenor.cat	nicenor.cat	
Primero	Tostadas de anguila ahumada Buñuelos de bacalao caseros		
Segundo	Arroz con pulpo y langostinos		
Postres	Tarta de queso		
Bodega	Vino de la DO Terra Alta Agua		

Reversible

📍	Av. de les Goles de l'Ebre, 124	☎ 608 248 707	☎ 622 384 822	40€ IVA incluído
✉	reversiblebymb@gmail.com	@reversiblebymb		
Primeros	Carpaccio de gamba con toque cítrico Croquetas de carabinero con tartar de atún			
Segundo	Arroz marinero al estilo María Bonet			
Postre	Tarta de crema con base de frutos secos y cobertura de chocolate Agua y café			

Les Dunes

📍	C/Coll Verd 5-3 (Riumar)	☎ 639 029 741	49€ IVA incluído
✉	info@lesdunesrestaurant.com	lesdunesrestaurant.com	
Primeros	Tartar de atún con mayonesa de aguacate y wasabi Coca de recapte con anguila ahumada y sanfaina Brandada de bacalao con el crujiente de su piel y espuma de alioli Ensalada tibbia de atún con vinagreta de pistacho Crema de langostinos Croquetas de sépia en su tinta y Peta-zetas Tortilla, foie y trufa de verano Gambita cristal con parmentiere de patata		
Segundo	Arroz meloso con carpaccio de langostinos y las velas de su picada		
Postre	Helado de arroz con leche, chocolate y canela Agua, vino y café		

Delta Hotel

📍	Av. del canal, s/n	☎ 717 715 775	49€ IVA incluído
✉	info@deltahotel.net	deltahotel.net	
Primers	Ostra del Delta Ensaladilla a nuestro rollo Langostino con crujiente de arroz verde i toque ahumado Huevo a baja temperatura con setas de temporada Navajas de la Bahía		
Segon	Arroz de bacalao con su pil-pil		
Postres	Canelón de coco y papel de arroz con frutas		
Celler	Vino de D.O Terra Alta Agua y pan		



Jaume Beldú - Turisme La Ràpita

L'Ampolla
Deltebre
La Ràpita
Amposta



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA CATALUNYA 2025



Diputació Tarragona

