# II Jornadas Gastronómicas del Arroz del Delta del Ebro

# **DEL 5 DE SEPTIEMBRE AL 5 DE OCTUBRE**

terresdelebre.travel/festesarros/jornades-gastronomiques



















REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA CATALUNYA 2025





# l'Ampolla

# Can Piñana

Avinguda Marítima Ramon Pous, 20 \$977 460 033 info@canpinana.com canpinana.com @canpinana Mejillones al vapor Carpaccio de gamba blanca con perfume de cítrico Milhojas de tomate, bacalao ahumado y rúcula con vinagreta de alcaparras Segundo Arroz "pelat" de marisco con calamarcitos y almejas Sorbete de mango Vino DO Terra Alta Bodega

## Casa Llambrich

Avinguda Marítima Ramon Pous, 18 \$\square\$ 977 460 073

Agua y café

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 v café		

#### El Nàutic de l'Ampolla

Avinguda Marítima Ramon Pous, s/n

nauticampolla.	com @elnauticampolla
Primeros para	Carpaccio de wagyu con bituras de foie, aceite de trufa y arroz hinchado
compartir	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

@elnoupesc	ador *minimo dos personas. Mesa comp
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

@restaurant.labarraca				
Primeros Anchoas sobre pan de centeno y salsa tzatziki				
	Langostinos acompañados de mayonesa vegetal			
Jamón de pato, cremoso de calabaza y cacahuetes to				
Segundo	Arroz y cigalas			
Postre	Helado de pistacho			
Bodega	Vino blanco Massalucca, Bodega Massalucca DO Terra Alta			

## La Roca Plana

Avinguda Marítima Ramon Pous, 30 \$\square\$ 977 460 332

restlabarraca@gmail.com restaurantlabarraca.com

intownor	Capialia.com Tocapialia.com @iarocapialia	
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 Postre de la casa	
Bodega	Vino DO Terra Alta	
	Agua, café y licor de arroz	
PACK ESPECI	IAL ESCAPADA Menú galera + alojamiento + desayuno	
75 € persona	a/dia (IVA y tasa turística incluido)	

# Lo Goleró

Descript de l'Aronal - Passa de los Ollos . \$, 655 009 441

40€

Passeig de i	IVA incluido	
logolero.com	@restaurant_lo_golero	TV/ Incluido
Primeros	Ensalada de ventresca	
	Croquetas de sepia con mousse de alioli	
Segundos a	Arroz de pato	
elegir	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

lotipicdelr	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 Arroz meloso de pulpo de roca			
elegir	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		
	Δσια		

#### Rodamar

Passeig de l'Arenal, 10 **\** 877 913 262

@rodamarres	staurant		
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

info@salazars.es salazars.es @salazarsgrill

_		Disponible en fin de semana
Primeros a elegir	Sopa fría de pepino con yogurt y enel	ldo
	Ensalada fría de arroz y verduras	
	Mejillones en salsa cremosa de vino b	olanco y ajo
Principales a	Arroz con costra	
elegir	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	e cerveza
	Agua	

#### Sol

Avinguda Marítima Ramon Pous, 18, 1R - C/ Mig, 6 \$ 977 460 008 4 0 € informacio@hotelampollasol.es hotelampollasol.es

@restaurantsolampolla Boquerones en vinagre Tartar de gamba blanca con aguacate Buñuelos de bacalao con mayonesa picante Arroz seco con cigalas Tarta Tatin con helado de canela 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 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
	//

#### **Restaurant Mas Prades**

masprades@gmail.com

Primeros a elegir Navajas del terreno Ostras 3 platos 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 Pannacota de licor de arroz Crema catalana Sorbete de mandarina Vino D.O Terra Alta **Bodegas** Agua y pan

### Lo Tastet del Riu

C/Tringuet, 89 **\** 696 580 864 lotastetdelriu@lotastetdelriu.cat

Ensaladilla rusa trufada Tostada de pan de cristal con foie micuit y mermelada de tomate compartir 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 Tiramisú clássic casa a elegir 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 info@deltaprocenterriumar.com

Primeros a Bacalao ahumado al estilo Delta

Carpaccio de gambas al ajo tostado Calamarcitos salteados con un toque de sobrasada de Mallorca Meiillones con salsa marinera

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 Vino D.O. Terra alta

#### **Vista Mar**

Passeig Marítim Riumar, 40

Aigua, pa i cafè

Calamarcitos rebozados con harina de arroz Navajas a la plancha compartir 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

# **Orígens**

Orta. Far de Buda

**\** 633 128 964

africacasanova1@gmail.com Canapé de anguila ahumada Buñuelos de bacalao Zamburiñas Gambas al ajillo Arroz de pulpo con alioli de miel Socarrat de magret **Postres** Tarta de Queso Vino tinto Avi Miquel D.O. Cataluña Vino blanco Avi Miquel D.O. Cataluña

### **Hotel Rull**

Av. Esportiva, 155 \$\square\$ 977 487 728 info@hotelrull.com

45€

Twister de langostino con romesco Tostaditas de anguila ahumada y cebolla caramelizada compartir Calamarcitos con alcachofa Navajas a la plancha Segundo Paella Marinera Postres a elegi Coulant de chocolate Sorbete de mandarina Vino D.O Terra Alta Aigua y cafè

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**

45€

50€

39€

C/Major, 22 **\** 977 480 062

info@nicanor.cat nicanor.cat

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

#### Reversible

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

Carpaccio de gamba con toque cítrico Croquetas de carabinero con tartar de atún Arroz marinero al estilo María Bonet Segundo Tarta de crema con base de frutos secos y cobertura de chocolate Postre

# **Les Dunes**

• C/Coll Verd 5-3 (Riumar) • 639 029 741

info@lesdunesrestaurant.com lesdunesrestaurant.com

Helado de arroz con leche, chocolate y canela

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 tibia 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

Arroz meloso con carpaccio de langostinos y las velas de su picada

#### **Delta Hotel**

Segundo

Postre

Av. del canal, s/n **\** 717 715 775 info@deltahotel.net deltahotel.net

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 Arroz de bacalao con su pil-pil Segon Canelón de coco y papel de arroz con frutas Vino de D.O Terra Alta

Agua y pan

# Terres de l'Ebre Reserva de la Biosfera

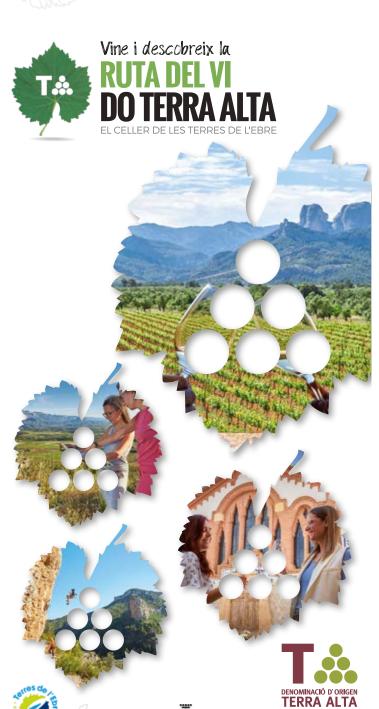
Las Terres de l'Ebre, declaradas Reserva de la Biosfera, destacan por su rico legado natural y cultural. Pero también, por la autenticidad de su gente y el amor que sienten por su tierra.

La cultura y el folclore popular con diferentes fiestas tradicionales son evidencia de la singularidad y la permanencia de las tradiciones. Entre otras fiestas, destacan la Plantación y la Siega del Arroz. Estas actividades se celebran con la voluntad de recrear el trabajo manual de los campesinos del Delta del Ebro, que ha desaparecido con la llegada de los procesos mecanizados de la agricultura.

Y, cómo no, dar a conocer el arroz ebrense, uno de los pilares fundamentales de la economía, pero también de la cultura y la gastronomía deltaica.

Del 5 de septiembre al 5 de octubre venid a disfrutar de las II Jornadas Gastronómicas del Arroz del Delta del Ebro. Restaurantes de La Ràpita, Deltebre, l'Ampolla y Amposta os han preparado una serie de deliciosos menús donde podréis degustar todo tipo de recetas basadas en el arroz como el "arròs tot pelat", el arroz negro o el arroz de verduras con bacalao, maridados con vinos de la DO Terra Alta.

Tradición y cultura para disfrutar del carácter festivo de las Terres de l'Ebre!



# La Ràpita

#### **Albert Guzman**

O/ Sant Isidre, 255 (Urb. Les Delícies)

@albert\_guzman\_restaurant Crema de boniato con canela y arroz Cono de berenjena, anguila y algas Blini de tartar de atún con chips de arroz Lollipop de foie mi-cuit y pistachos Primeros Melocotón, pimientos, manzana y arroz transparente Papada ibérica, sardina, queso, arroz y remolacha Ravioli de pies de cerdo Tartar de gamba roja, velouté de corales y salsa especial Segundos Arroz meloso de anguila ahumada (Boletus, gamba y langostino) Postre Lemon pie clásico con merengue Bodega Vino DO Terra Alta ALMODÍ PETIT

#### Can Maña

Av. Constitució, 42

**\** 977 740 789

		IVA incluid
Primeros	Buñuelos de bacalao	
	Jamón ibérico y pan con tomate	
	Calamares a la romana	
	Caracoles picantes	
	Langostinos	
Segundo	Arroz pelado (Arròs Montsià)	
Postre	Sorbete de limón	
Bodega	Vino DO Terra Alta	0/11/00/10/11/2
	Aguas, cava, cafés y chupitos	

#### **Can Vicent**

O/ del Carme, 28

		TVA II ICIUIUO
Primeros	Pescadito frito	
	Navajas a la plancha	
	Gambita blanca salteada	
	Langostinos de la Ràpita	
Segundo	Arroz de marisco con boletus edulis	
Postre	Sorbete helado artesanal de la casa	
Bodega	Vino DO Terra Alta	
	Aigua mineral y café	

#### Casa Ramon Marinés

• C/ de l'Arsenal, 16 • 977 740 361 - 637 184 555

	Agua y café
Bodega	Vino D.O Terra Alta
Postre	Postres caseros
	Arroz con pato del Delta y foie
elegir	Arroz de calamar de "potera" y velo de papada ibérica
Segundos a	Arroz de vieira y gamba roja
	Gamba blanca al ajillo
	Caracoles de mar con romesco
	Langostinos a la sal de romero
Primeros	Chipirones crujientes con panko y salsa tártara

#### Freddy Caliu Familiar

🗣 Av. Constitució, 1bis 📞 977 741 016

ventalifredo	IVA inclu
Primeros	Pescado frito
	Pulpo asado y patata con alioli
	Calamares a la romana
	Buñuelos de bacalao
Segundos a	Arroz caldoso
elegir	Arroz negro con marisco (Arroz Molí de Rafelet)
Postres a elegir	Sorbete de limón
	Crema Catalana
	Tiramisú casero
Bodega	Vino DO Terra Alta
	Cafés y chunitos de crema de licor de arroz

# Llansola 1921

Sant Isidre, 98 977 740 403 **2** 1 0 1 1 1001 11 1 1001

info@llans	ola1921.com	llansola1921.com	IVA incluido
Primeros	Aperitivo de	crema y chips de arroz	
	Brandada de	e bacalao con fondo de confitu	ra de tomate i trufa
	Bombón de	"langosta de pobre"	
	Croquetas o	le chipirón con nido de fideos d	de arroz
	Pulpo saltea	do con habitas y patatas	
	Langostinos	confitados	
Segundos a	Arroz caldos	o con pulpo, langostinos y rape	
elegir	Arroz "tot pe	elat" con rape y langostinos	
Postre	Nuestro trio	catalán acompañado de "tract	oret" de licor de arroz
Celler	Vino DO Teri	ra Alta	
	Pan, agua y d	café	

PROMOPACK Hotel con desayuno y menú 84 €/persona 1 noche de martes a viernes inclusive \*noche extra desde 37 € desayuno incluido

#### Juanito Platja

Passeig Marítim, 50 hotel@juanitoplatja.com

**\$** 977 740 462

50€

Aperitivo	Boquerón con gelatina de vermut, sopa de aceitunas y mejillón en escabeche
Entrantes	Buñuelos de bacalao
	Navajas de nuestra bahía
	Pulpo con parmentier de patata y pimentón
Plato principal	Arroz "tot pelat"
Postres	Texturas de limón
Bodega	D.O Terra Alta Celler Piñol
	Agua, café y licor de arroz

juanitoplatja.com

#### Juliet&marieta

▼ iulietaimarieta@gmail.com

Passeig Marítim, 76 **\** 977 742 395

, jamo taminanio	
meros	Festival de marisco con nuestra salsa 1 cigala 2 langostinos 1 gamba roja 1 calamar Mejillones
	Almejas
	Caracoles
gundo	Arroz meloso de cigalas, sepia y almejas
stre	Sorbete de piña
dega	Vino DO Terra Alta Mas Tarroné

#### **Miami Can Pons**

Frutos secos Langostinos de la Ràpita Tostada de ahumados del Delta Meiillones de la bahía al aio Pulpo a la parrilla Chipirones fritos Calamares a la romana Primero a elegir Chupito de crema de marisco y langostinos Ravioli de langostinos rellenos de verduritas y setas Segundo Arroz del Delta "Tot Pelat" Sorbete de crema de limón al Smirnof Sopa fría de café con helado de turrón

# Salitre

O Carrer de les Delícies, 1 624 735 944

Arroz con leche Fruta del tiempo

info@salitrerestaurant.com salitrerestaurant.com @salitrelarapita

Primeros a	Croqueta casera de jamón
compartir	Ensaladilla Rapitenca con anguila ahumada
00	Carpaccio de calabacín con tomate seco, piñones y pesto. Mejillones a la plancha
Segundos a	Arroz de pescadores
elegir	Arroz negro
Postres a elgir	Cheesecake con nuestra mermelada de frutos rojos y crumble de garrapiñados
	Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla
	Torrija con helado de vainilla
Bodega	Vino DO Terra Alta
podega	Secrets del mar – Carinyena mediterrànea (vino tinto),
	Herencia Altés - Garnatxa blanca (vino blanco)

#### Taberna Dalmau

OBOulevard les Gavines, 14 – Avinguda Alfacs 654 376 292 / 655 524 157

Primeros	Croquetas de pato del Delta con ciruelas y trufa Gamba blanca de la lonja salteada con ajos  IVA incluido
	Calamarcet de la Ràpita a la plancha con pimientos del padrón
Segundo	Arroz meloso "bomba" con langostinos y alcachofas
Postre	Pastel de licor de arroz del Delta del Ebro
Bodega	Vino tinto o blanco garnatxa DO Terra Alta
	Agua, café y pan de masa madre

#### Varadero

Av. Constitució, 1

varade	o@gmail.com varaderolara	apita.com ${\scriptstyle \it L}8$
Primeros	Croquetas de bacalao	IVA incluido
	Langostinos hervidos con cara	coles y ostra
	Gamba blanca con habitas	
	Calamares a la romana	
Segundo	Arroz negro con sepia y rape	11/21. 3
Postre	Sorbete de cítricos	
Bodega	Vinos D.O. Terra Alta (1/2 botella	a por persona)
	Agua mineral café repostería o	de la casa chunito de la casa

# Amposta

#### Llesqueria lo mercat

Ilesqueriagelaterialomercat@gmail.com

	Calamares a la romana	
	Buñuelos de bacalao	
Plato principal	Fideuá	
	Arroz con verduras y bacalao	
	Arroz mixto	
Postre	Arroz con mezcla de setas y vaca madurada (+4 € sup.)	
Bodega	Sorbete de lima	
	Vino Terra Alta y casera	
	Agua, café v "Chupito de arroz Els Segadors"	

#### La Sifoneria

O Carrer Tarragona, 4

lasifoneria	aamposta@gmail.com Menú mesa completa y arroz mínimo dos personas
Entrantes a	Croquetas de butifarra negra de arroz con un toque de alioli de hierbas y foie
compartir	Calamares a la andaluza con harina de arroz
	Carpaccio de higos de temporada con jamón ibérico, parmesano y vinagreta de cacahuete
A escoger	Arroz meloso de bogavante
	Arroz de pulpo y sepia
Postre	Pannacota de licor de arroz
	Crema catalana

Chocolate, pan, aceite y sal Crumble de manzana con helado de vainilla Vino, agua y pan

### La Nuova Trattoria

info@lanuovatrattoria.es

Av. de la Ràpita, 40

Entrantes	Timbal de arroz con salsa agridulce
Primero a	Vitel tonné con hilos de arroz
escoger	Carpaccio de ternera o bacalao (con lascas de parmesano)
	Ensalada Músic
	Risotto con almejas y langostino
Segundo a	Garganelli al Tartufo
escoger	Spaghetti Scampi
	Salmón con salsa de soja y arroz integral
	Filete de cerdo con mermelada de cebolla
Postres	Tiramisú
	Manjar blanco
	Helado
Bodega	Vino Petit Almodí D. O. Terra Alta

# Bosc de Ribera

Polígon Tosses, carrer Berlín S/N 622 074 222 boscderibera@hotmail.com

Arrossos del Delta

Pan y agua

#### Casa de Fusta - l'Estany

Partida L'Encanyissada, s/n \$977 261 026

Entrantes a Crujiente de arroz, crema de samfaina y bacalao frito Albóndigas con sepia y arroz con salsa americana compratir Dumpling de papel de arroz con sashimi de melva

Plato principal Arroz cremoso de verduras de temporada, pulpo y mayonesa de gambas Arroz con leche merengada Helado de coco Crujiente de matalauva Bodega Vino D.O. Terra Alta Aguas minerales y café

#### Els Ullals Ocarrer Burgos, 34

info@elsullals.es

**6**18 755 586

Mínimo 2 personas, mesa completa, reserva previ

Entrantes	Tataki de atún con fideos de arroz crujientes
	Ravioli de anguila ahumada con crema
	Vieira caramelizada con foie
	Calamares con tempura de arroz y crema ponzu
	Mini coca de pato del Delta, tomates confitados y palomitas de arroz salvaje
A escoger	Arroz con pulpo y cigalas
	Nuestra cazuelita de anguila con jugo del Delta
	Montadito de magret de pato con cremoso de boniato aromatizado
Postre	Delicia de chocolate creo con crema de arroz acompañado de
	helado de leche merengada

### El secret Hotel Ciutat d'Amposta

Primicia DO Terra Alta

• Av. Josep Tarradellas, 94 • 977 708 556

info@hotelciutatamposta.es

Mínimo 2 personas, mesa completa, reserva previa Carpaccio de Angus con crujiente de arroz con parmesano

	Gambas panko con cresta de arroz
	Delicia de bacalao con cremoso de romesco
	Mini pita de escalivada con queso brie
	Buñuelos de pulpo y arroz con muselina de chocolate creo
Principal	Arroz caldoso con bogavante
	Entrecot a la brasa con risotto de setas
	Espadas de rape acompañado de salteado de verduras y arroz aromático
Postre	Destrucción de brownie con pannacota de arroz
Bodega	Primicia DO Terra Alta
	Aguas minerales





















