

III Jornadas Gastronómicas del Arroz del Delta del Ebro

Del 11 de septiembre al 11 de octubre

terresdelebre.travel/festesarros/jornades-gastronomiques



Deltebre
La Ràpita
Amposta
L'Ampolla



L'ànima de la
#GARNATXA
BIANCA



www.doterraalta.com
f i x /@doterraalta



Ajut de cooperació per a la promoció dels productes agrícoles i alimentaris en règim de qualitat dels aliments.

Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per:

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Deltebre

Mas Prades

📍 Ctra. T-340 📞 977 059 084

✉ masprades@gmail.com 🌐 www.masprades.cat

Primeros a escoger

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 escoger

Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 personas)
Arroz de pulpo y langostinos de la Rapita (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

Postre a escoger

Pannacota de licor de arroz
Crema catalana
Sorbete de mandarina

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua
Pan

La Nostra Cuineta

📍 Av. Esportiva, 64 📞 977 482 070

Menu para llevar (2p.)

Canapés de anguila
Pulpo con patata y alioli gratinado

Platos para escoger

Arroz de pulpo y costilla
Paella Marinera
Arroz de pato a la cazuela

Casa Nuri

📍 Illa de Buda, s/n 📞 977 480 128

✉ restaurantnuri@live.com 🌐 www.restaurantnuri.com

Para compartir

Canapé de anguila
Gambetes salteadas
Calamar relleno de carne

Plato a escoger

Arroz con pulpo y sepia (mín. 2 personas)
Arroz con cangrejo azul (mín. 2 personas)

Postre, agua, vino i café

Vista Mar

📍 Passeig Marítim Riumar, 40 📞 977 267 237

✉ restaurantvistamar@hotmail.com 🌐 www.restaurantvistamar.com

Entrantes a escoger

Jamón con pan y tomate
Ensalada de Queso de Cabra, frutos secos y vinagreta de miel
Ensalada de Burrata con perlas de Pesto
Canapés de Anguila ahumada
Calamares rebozados con harina de arroz (a l'Andalusa)
Mejillones al vapor o con salsa

Planto para escoger

Arroz Marinero (mín 2 pers.)
Arroz Negro (mín 2 pers.)
Arroz de Cangrejo Azul (Caldoso) (mín 2 pers.)
Fideuà Marinera (mín. 2 pers.)
Bacalao a la crema de pimiento con guarnición
Lomo a la crema de Quesos con guarnición
Muslo de Pato a la Naranja

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua

Postre o café

Delta Hotel

📍 Av. del canal, s/n 📞 717 715 775

✉ info@deltahotel.net 🌐 www.deltahotel.net

Bienvenida

Ostra del Delta con un toque de mojito, lima y menta fresca

Aperitivos

Ortigas de mar crujientes con fruta de la pasión, crujiente, yodada y con un contrapunto tropical.

Tartar de atún Balfegó con ajoblanco, almendra Marcona, aceite de oliva virgen extra.

Milhojas de higo y anguila ahumada del Delta, dulce de higo, intensidad del foie y el toque ahumado de la anguila

Plato principal a escoger

Arrossejat con caviar del Delta
Arroz de bogavante (+10 €)
Arroz de carabineros (+10 €)
Arroz “tot pelat” (+3 €)
Magret de pato madurado con reducción de vermut y salsa de

Postre

Torrija con un toque de licor de arroz

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua

Orígens

📍 Crta. Far de Buda 📞 633 128 964

✉ africacasanova1@gmail.com

Primeros

Canapé de anguila ahumada
Buñuelos de bacalao
Zamburiñas
Gambas al ajillo

Segundos a escoger

Arroz de pulpo con alioli de miel
Socarrat de magret

Postre a escoger

Sorbete de limón
“Torrija”

Bodega

Vino Blanco D.O Terra Alta: Avi Miquel
Vino Tinto D.O Terra Alta: Avi Miquel
Agua
Café

Les Dunes

📍 C/Coll Verd 5-3, Riumar 📞 639 029 741

✉ info@lesdunesrestaurant.com 🌐 www.lesdunesrestaurant.com

Entrantes

Huevo, tomate y sardina, “farinetes” de maíz con col y sopas de tomillo
Panpurri con tartar de atún y mayonesa de wasabi
Nuestra versión de anguila ahumada
Briox con chili grab
Crema de gamba roja
Croquetas de sepia en su tinta y “petazetas”
Canelón de rape con bechamel
Brandada de bacalao con espuma de alioli balsámico

Principal

Arroz del senyoret con carpacho de langostinos y chispas de su picada

Postres de la casa

Sorbete de limón
“Torrijas”

Bodega

Nuestra bodega
Agua
Café

HE´ENALU

📍 Urb. Riomar IV-G, 5G 📞 977 132 868

✉ henalurestante@gmail.com

Entrantes pera compartir

Ensalada con tomate, higos frescos, burrata, sardina ahumada y vinagreta de albahaca
Carpaccio de magret de pato con puerresano y crujiente de arroz salvaje
Almejas encbolladas con un toque de mantequilla y vermut blanco

Plato principal para elegir

Arroz negro con chipirones y sobrasada
Arroz meloso de anguila y cangrejo verde
Arroz de pato del Delta con trompetas de la muerte (setas)

Postre

Postre casero

Bodega

Vino D.O Terra Alta (1 botella por cada dos personas)
Agua
Café
Pan

La Ràpita

Casa Ramon Marinés

📍 Carrer de l'Arsenal, 16 📞 977 740 361 📞 637 184 555

✉ casaramon@casaramon.com 🌐 www.casaramon.cat

Entrantes

Chipirones crujientes rebozados con panko y salsa tártara
Langostinos a la sal de romero
Caracoles de mar con romesco
Gamba blanca al ajillo

Segundos a elegir

Arroz de vieira y langostino
Arroz de calamar de “potera” y velo de papada ibérica
Arroz con pato del Delta y foie

Bodega

Vino D.O. Terra Alta
Agua

Postres caseros y café

Llansola 1921

📍 Sant Isidre, 98 📞 977 740 403

✉ info@llansola1921.com 🌐 www.llansola1921.com

Primeros

Barquita de ensaladilla de marisco
Timbal de tartar de tomate con foie, anguila y guacamole
Bombón de langosta de pobre (rape alangostado)
Pulpo guisado con habitas y patatas
Langostinos a la crema confitada

Segundos a elegir

Arroz caldoso de pulpo, langostinos y rape
Arroz pelado con rape y langostinos

Postres

Nuestro trío catalán, acompañado del «tractoret» de licor de arroz

Bodega

Vino D.O. Terra Alta
Agua
Pan y café

Pack promocional

Hotel con desayuno y menú 2 noches (viernes y sábado) + 1 menú de las jornadas: 138 € por persona
1 noche, de martes a viernes, ambos incluidos: 85 € por persona
Noche extra desde 37 € con desayuno incluido

Albert Guzman

📍 C/ Sant Isidre, 255 (Urb. les Delícies) 📞 661 102 672

✉ reserves@albertguzman.com 🌐 www.albertguzman.com

Aperitivos del menú

Crema de calabaza con curry y arroz
Piruleta de chocolate negro con foie y pistachos
Mantequilla de gamba roja, brisa de ensaimada y huevas de pescado
Blinis de tartar de atún ahumado y crudités con algas y salsa kimchi

Empezamos

Ostra con leche de tigre de melocotón, pimienta y arroz transparente
Texturas de tomate y sardinas
Calamar a la brasa, causa de boniato, papada a baja temperatura con salsa especial
Rape rebozado en panko, sofríto de sobrasada y mayonesa picante de lima
Degustación de arroz

Postres

Brioche, nata, canela, limón y helado de Baileys
No incluye bodega

Vermuteria Bon Marisc

📍 Parc de Garbí, s/n 📞 657 610 486

Entrantes

Cucharita de tartar de atún Balfegó
Carpaccio de Angus con virutas de foie y aceite de trufa
Calamares a la romana
Huevo con angulas

Segundos a elegir

Arroz meloso de langostinos y algas marinas
Meloso de ternera a baja temperatura
Lubina a la brasa

Postre

Sorbete de cítricos

Bodega

Vino D.O. Terra Alta
Café

D’APROP – Cuina d’Ànima

📍 Av. dels Països Catalans, 34 📞 660 424 831

✉ daprop.facturacio@gmail.com

Aperitivos de bienvenida

Mini brazo ruso de gamba blanca con mayonesa canalla
Nuestra versión de la burrata del Delta
Ensalada templada de langostinos, pato y habitas con vitello tonnato
Huevo a 64 °C con guiso de pulpo y parmentier ligera

Segundo

Arroz seco de sepia y gamba blanca

Postre

Milhojas de chocolate con crema de fruta de la pasión

Bodega

Vino D.O. Terra Alta: Essència de Lluna

Juanito platja

📍 Passeig Marítim, 50 📞 977 740 462

✉ hotel@juanitoplatja.com 🌐 www.juanitoplatja.com

Entrantes

Bombón de vermut
Tartaleta de atún con stracciatella y tamarindo
Montadito de salmón ahumado
Buñuelos de bacalao
Suquet de gambita blanca

Plato principal

Arroz de boletus, langostinos y panceta ibérica

Postres

Torrija caramelizada, bañada con licor de arroz y helado de arroz con leche
Cafés
Bodega
Vino D.O. Terra Alta
Reserva previa
Menú para toda la mesa

Salitre

📍 Carrer de les Delícies, 1 📞 624 735 944

✉ info@salitrerestaurant.com 🌐 www.salitrerestaurant.com

Primeros para compartir

Ensaladilla rapitense
Patatas bravas «Salitre»
Mejillones del Delta a la plancha con sal y pimienta
Carpaccio de calabacín con tomate seco, piñones y pesto

Segundos a elegir

Arroz de pescadores (mínimo 2 personas)
Arroz de confit y magret de pato con foie y alcachofitas
(suplemento de 8 € por persona, mínimo 2 personas)

Postres caseros a elegir

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla
Tarta de queso con mermelada de frutos rojos y crumble de frutos secos garrapiñados
Torrija caramelizada con helado de vainilla

El menú incluye los platos indicados y una consumición o media botella de vino por persona (vinos de la DO Terra Alta)



La Ràpita

Miami Can Pons

 Passeig Marítim, 18-20

 mar@miamicanpons.com

 977 740 551

 www.miamicanpons.com

Entrantes

Frutos secos
Langostinos de la Ràpita
Tostada de ahumados del Delta
Mejillones de la bahía al ajo
Pulpo a la parrilla
Chipirones fritos
Calamares a la romana

Primeros a escoger

Chupito de crema de marisco y langostinos
Ravioli de langostinos rellenos de verduras y setas

Segundo

Arroz del Delta “Tot Pelat”

Postres a escoger

Sorbete de crema de limón al Smirnoff
Sopa fría de café con helado de turrón
Arroz con leche
Fruta del tiempo

Bodega

Vino D.O. Terra Alta
Blanco: Merian garnatxa Blanca
Tinto: Vall de Vinyes Andreu Roca

55€
IVA incluido

Varadero by Maury

 Av. Constitució, 1

 696 970 335

 administracion@varaderobymaury.com

 myrestoo.net

Primeros

Dos ostras
Anguila ahumada
Fritura rapitense
Buñuelos de bacalao

Segundo

Arroz con papada ibérica y pulpo

Postre a escoger

Sorbete de limón
Postre de la casa

Bodega

Vino D.O. Terra Alta

50€
IVA incluido

Freddy Caliu Familiar

 Av. Constitució, 1bis

 977 741 016

 ventallfreddy@hotmail.com

 www.ventallfreddy.com

Primeros

Pescado frito
Pulpo asado y patata con alioli
Calamares a la romana
Langostinos caramelizados al cava

Segundo a elegir

Arroz caldoso
Arroz negro con marisco (Arroz Montsià)

Postres a escoger

Sorbete de limón
Crema catalana
Tiramisú casero

Bodega

Vino D.O. Terra Alta
Cafés y chupitos de crema de licor de arroz

38€
IVA incluido

juliet&marieta

 passeig Marítim, 76

 977 742 395

 julietmarieta@gmail.com

Primer plato individual

Opera marina: selección de marisco y pescado de lonja con nuestra salsa (cigala, langostino, gamba, sepia, rape, caracoles de mar, almejas y navajas)

Segundo

Arroz meloso con bogavante

Postre

Chucho con helado casero de mantecado

Bodega

Vino D.O. Terra Alta: Mas Tarroné

50€
IVA incluido

Amposta

l’Estany Casa de Fusta

 Partida l'Encanyissada s/n

 977 261 026

 info@restaurantestany.com

 www.restaurantestany.com

Primeros

Cestita de arroz con gelatina de manitas de cerdo
Anilla de calamar rebozada con harina de arroz y cebolla caramelizada
Croquetas de arroz y raya en su salsa
Brocheta de langostino rebozada con harina de arroz y mayonesa japonesa

Segundos

Arroz con sepia y costilla

Postres

Rocas de arroz con chocolate y manjar blanco

Bodega

Vino D.O. Terra Alta
Agua
Café
Mesa completa
Mínimo 2 personas
Reserva previa

40€
IVA incluido

La Sifoneria

 C/ Tarragona, 4

 977 702 212

 lasifoneriaamposta@gmail.com

Primeros

Croquetas de morcilla de arroz con alioli de hierbas y foie
Calamares a la andaluza rebozados con harina de arroz
Carpaccio de higos de temporada con jamón ibérico, parmesano y vinagreta de cacahuete

Segundo a elegir

Arroz de galera y alcachofa
Arroz de pulpo y sepia

Postres

Panna cotta de licor de arroz
Crema catalana
Chocolate, pan, aceite y sal
Crumble de manzana con helado de vainilla

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua y pan
Mesa completa
Arroz mínimo para 2 personas

47€
IVA inclòs

Els Ullals

 Carrer Burgos, 34

 618 755 586

 info@elsullals.es

Entrantes

Carpaccio de atún con lluvia de foie y fideos de arroz
Chupito de salmorejo con anguila ahumada, palomitas de arroz y polvo de maíz
Gamba con tempura de arroz con cremoso de yogur y mango
Tronco de pulpo de roca con arroz aromático

Segundo a elegir

Arroz pelado estilo Ullals
Espadas de rape con crema de almendras tostadas
Presa ibérica con boniato confitado al aroma de canela

Postre

Tres texturas de arroz

Bodega

Vino D.O Terra Alta: Manyol
Aigua
Mesa completa
Mínimo 2 personas
Reserva previa

35€
IVA incluido

Hotel Ciutat d’Amposta - El Secret

 Av. Josep Tarradellas, 94

 977 708 556

 info@hotelciutatamposta.es

Entrantes

Carpaccio de ternera con escamas de parmesano y crujiente de arroz
Buñuelos de arroz y bacalao con cordón de romesco
Calamares con tempura de arroz
Ceviche de salmón con galleta de arroz

Segundo a elegir

Arroz caldoso con cigalas y sepia
Bacalao confitado con verduras de la tierra
Entrecot con risotto de setas

Postre

Trifásico de licor de arroz

Bodega

Vino D.O Terra Alta: Manyol
Agua
Mesa completa
Mínimo 2 personas
Reserva previa–

30€
IVA inclòs

L’Ampolla

Amics del Mar

 Passeig de l’Arenal, 2

 977 460 402

Primeros

Nuestra brandada de bacalao
Mejillones a la marinera

Segundo a escoger

Arròz con pulpitos y alcachofa
Arroz marinero

Postre a escoger

Cremoso de licor de arroz
Crema catalana
Sorbete de mandarina

Bodega

Vino Paral.lels D.O Terra Alta
Agua
Café

40€
IVA incluido

Blau Mar

 Av. Marítima Ramon Pous, 4

 650 434 196

 977 593 604

Primeros

Ostra del Delta inyectada con la nueva gin Oyster HARBOUR
40*48”N de l’Ampolla
Llangostinos de l’Ampolla
Sepia fresca de l’Ampolla a la andaluza
Pelaya frita de l’Ampolla

Segundo

Arrosejat “Arroz a Banda”

Postre a escoger

Crema catalana casera
Helado de vainilla con zumo de naranja natural

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua
Gin&tònic Harbour gin
Café

55€
IVA incluido

Casa Llambrich

 Av. Marítima Ramon Pous, 18

 977 460 073

 info@casallambrich.com

 www.casallambrich.com/ca

Aperitivo de bienvenida

Salmorejo

Primeros

Canelón de langostino
Bola crujiente de bacalao
Tiradito de atún

Segundo

Arroz de costilla de cerdo con langostino

Prepostre

Bastoncitos de manzana ácida y sorbete de limón y jengibre

Postre

Texturas de chocolate

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua
Café

48€
IVA incluido

El Nàutic de L’Ampolla

 Av. Marítima Ramon Pous, s/n

 977 593 336

Aperitivo de Bienvenida

Crujiente de arroz del Delta con anguila ahumada y aceite de hierbas

Primeros para compartir

Croqueta de anguila ahumada com mayonesa cítrica
Canelón crujiente de pollo de corral con bechamel de manzana verde
Huevos a baja temperatura con crema de setas y arroz hinchado
Calamares de la bahía a la andaluza con emulsión de ajo suave

Segundo a escoger

Arroz seco del Delta con langostinos, cigalas y sepia
Arroz marinero del Delta con gamba roja,sepia y almejas

Postre

Texturas de arroz con leche – crema fina de arroz con leche, helado de vainilla, canela y crujiente

Bodega

Vino D.O Terra Alta: blanco y tinto
Agua
Café

45€
IVA incluido

El Pescador

 C/ Mateu Piñana i Roc, 9

 977 460 604

Primeros

Carpacho de gamba roja
Nuestra “llauna” del Delta (variado de cáscara de temporada)

Segundo

Arroz del “Senyoret” con alioli – variedad Carnaroli

Postre

Postre casero

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua
Café, cortado o infusion

(Mínimo para 2 personas)

53€
IVA incluido

La Barraca

 Passeig de l’Arenal

 977 460 681

Primeros

Hummus de remolacha con bastones tostados y pan crujiente
Sunomono de pepino i algas
Ravioli de cola de toro estofada y cebollino

Segundo

Arroz tradicional de langosta

Postre

Sorbete de limón y albahaca

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua

55€
IVA incluido

La Roca Plana

 Av. Marítima Ramon Pous, 30

 977 460 332

 info@rocaplana.com

 www.rocaplana.com

Primeros

Ensalada de tomate, mozzarella y vinagreta de pesto
Almejas a la marinera
Revuelto de ajos tiernos i langostinos de l’Ampolla

Segundo

Arroz de langostinos

Postre

Postre de la casa

Bodega

Vino D.O Terra Alta (blanco y tinto)
Agua
Café i licor de arroz

50€
IVA incluido

Lo Garbí

 Av. Marítima Ramon Pous, 40

 634 030 667

 restaurantlogarbi@gmail.com

 www.restaurantlogarbi.wixsite.com

Primeros para compartir

Ostra del Garbí
Ostra rebozada con tempura de tinta de calamar y mayonesa cítrica
Tartar de tomate del terreno con Burrata cremosa, anchoa del Cantábrico y aceite de albahaca
Brioche de gamba roja con alioli suave de lima
Musclos del Delta al vapor con vino blanco y laurel

Segundo

Arroz mar y montaña de pato, gamba roja y alioli de ajo asado

Postre a escoger

Tarta de queso casera
Crema catalana caramelizada
Helado de sabores

Bodega

Vino D.O Terra Alta (1 botella cada dos personas)
Agua (1 botella cada dos personas)

45€
IVA incluido

Lo Nou Goleró

 Platja de l’Arenal, s/n

 632 787 008

Primeros

Mini mariscada del Delta con salsa romesco
Fritura de pescado de lonja estilo Nou Goleró

Segundo a escoger

Arroz de pato
Arroz caldoso de bogavante

Postre

Postres de la casa

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua
Café

49€
IVA incluido

Lo Típic

 C/ Ventrol, 1

 620 810 612

 lotipicdelmediterrani@gmail.com

 www.lotipic.es

Primeros para compartir

Tomate feo
Tostada de anguila
Coquilla

Segundo

Arroz del Delta

Postre

Pijama

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua

45€
IVA incluido

Nova Devimar

 Passeig de l’Arenal, 5

 977 482 088

Primeros

Pescadito frito de lonja
Langostino de la Ràpita a la mallorquina
Mejillones estilo Devimar

Segundo a escoger

Arroz a banda de langostinos con su carpaccio
Arroz negro de marisco
Arroz meloso de galera y alcachofa

Postre

Natilla de arroz con licor de arroz

Bodega

Vino D.O Terra Alta: Blanco y negro
Agua
Café

45€
IVA incluido

Rodamar

 Passeig de l’Arenal, 10

 877 913 262

 hrodamar@gmail.com

 www.rodamarespaigastronomic.com

Primeros

Aperitivo especial Rodamar
Carpaccio de langostino con ajos tiernos y gel de remolacha
Pulpo braseado con crema de zanahoria y verduras crujientes

Segundo

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

Vino D.O Terra Alta
Agua
Selección de panes y café

45€
IVA incluido

Sol

 Av. Marítima Ramon Pous, 18, 1R – C/Mig, 6

 informacio@hotelampollasol.es

 977 460 008

Primeros

Tartar de gamba con aguacate
Boquerones con vinagre
Carpacho de ternera con virutas de parmesano

Segundo

Arroz meloso con langostinos y sepia

Postre

Tarta Tatin con helado de vainilla

Bodega

Vino D.O Terra Alta
Agua
Café y licor de arroz

Pack Especial Escapada

Menú arroz + alojamiento + desayuno 95€ persona/día (iva incluido)

45€
IVA incluido

Tierras del Ebro

Reserva de la Biosfera

Las Tierras del Ebro, declaradas Reserva de la Biosfera, destacan por su rico legado natural y cultural. La cultura y el folclore popular, con sus diferentes fiestas tradicionales, son una muestra de la singularidad y la pervivencia de sus tradiciones. Entre otras celebraciones, destacan la Fiesta de la Plantada y la Fiesta de la Siega del Arroz, que dan a conocer los desaparecidos trabajos manuales de los agricultores del Delta del Ebro, así como el arroz del Ebro, pilar de la gastronomía del Delta.

Del 11 de septiembre a 11 de octubre, ven a disfrutar de las III Jornadas Gastronómicas del Arroz del Delta del Ebro.