

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

De l'11 de setembre a l'11 d'octubre

terresdelebre.travel/festesarros/jornades-gastronomiques



Deltebre
La Ràpita
Amposta
L'Ampolla



L'ànima de la
#GARNATXA
BIANCA



www.doterraalta.com
f x /@doterraalta

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA

WINE-MODERATION
ELEGANT COMFORT ELEGANT

Ajut de cooperació per a la promoció dels productes agrícoles i alimentaris en règims de qualitat dels aliments.
Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per:
Cofinançat per la Unió Europea
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

Primers a escollir

Navalles del terreny
Ostres
Cargols 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 bogavant (mín. 2 persones)
Arròs de pop i llagostins de la Ràpita (mín. 2 persones)
Arròs de pato i bolets amb virutes de foie (mín. 2 persones)
Dorada a la brasa
Parrillada de carn a l'estil argentí

Postres a escollir

Pannacota de licor d'arròs
Crema catalana
Sorbet de mandarina

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua
Pa

La Nostra Cuineta

Av. Esportiva, 64 977 482 070

Menú per emportar (2p.)

Canapès d'anguila
Pop amb patata amb all i oli gratinat

Plat a escollir

Arròs de pop i costella
Paella Marinera
Arròs d'ànec a la cassola

Casa Nuri

Illa de Buda, s/n 977 480 128

restaurantnuri@live.com www.restaurantnuri.com

Per compartir

Canape d'anguila
Gambetes saltejades
Calamar farcit de carn

Plat a escollir

Arròs amb pop i sepia (mín. 2 persones)
Arròs amb cranc blau (mín. 2 persones)

Postre, aigua, vi i cafè

Vista Mar

Passeig Marítim Riumar, 40 977 267 237

restaurantvistamar@hotmail.com www.restaurantvistamar.com

Entrants a escollir

Pernil amb pa i tomàquet
Amanida de Formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de mel
Amanida de Burrata amb perles de Pesto
Canapès d'Anguila fumada
Calamars rebossats amb farina d'Arròs (a l'Andalusa)
Musclos al vapor o amb salsa

Segons a escollir

Arròs Mariner (mín 2 pers.)
Arròs Negre (mín 2 pers.)
Arròs de Cranc Blau (Caldós) (mín 2 pers.)
Fideuà Marinera (mín. 2 pers.)
Bacallà a la crema de Pebrot amb guarnició
Llom a la crema de Formatges amb guarnició
Cuixa d'Ànec a la Taronja

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua

Postre o cafè

Delta Hotel

Av. del canal, s/n 717 715 775

info@deltahotel.net www.deltahotel.net

Benvinguda

Ostra del Delta amb toc de mojito, clima i menta fresca

Aperitiu

Ortigues de mar cruixents amb fruita de la passió, cruixent, iodades i amb un contrapunt tropical
Tàrtar de tonyina Balfegó amb ajoblanco, ametlla marcona, oli d'oliva verge extra
Mil·lulls de figa, foie i anguila fumada del Delta, dolçor de la figa, intensitat del foie i el toc fumat de l'anguila

Plat principal a escollir

Arrossejat amb caviar del Delta
Arròs de llamàntol (+10 €)
Arròs de carabiner (+10 €)
Arròs tot pelat (+3 €)
Magret d'ànec madurat amb reducció de vermut i salsa de taronja

Postre

Torrija amb toc de licor d'arròs

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua

Orígens

Crta. Far de Buda 633 128 964

africacasanova1@gmail.com

Primers

Canapè d'anguila fumada
Bunyols de bacallà
Petxines variades
Gambes a l'allet

Segons a escollir

Arròs de pop amb allioli de mel
Socarrat de magret

Postres a escollir

Sorbet de llimona
"Torrijas"

Celler

Vi Blanc D.O Terra Alta: Avi Miquel
Vi Negre D.O Terra Alta: Avi Miquel
Aigua
Cafè

Les Dunes

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

info@lesdunesrestaurant.com www.lesdunesrestaurant.com

Entrants

Ou, tomata i sardina, les farinetes de panís amb col i les sopes de farigola
Panpurri amb tàrtar de tonyina i maionesa de wasabi
La nostra versió de l'anguila fumada
Briox amb chili grab
Crema de gamba roja
Croquetes de sípia amb la seva tinta i "petazetas"
Caneló de rap amb beixamel

Principal

Arròs del senyoret amb carpaccio de llagostins i llumins de la seva picada

Postre de la casa

Sorbet de llimona
"Torrijas"

Celler

El nostre celler
Aigua
Cafè

HE'ENALU

Urb. Riomar IV-G, 5G 977 132 868

henalurestante@gmail.com

Entrants per compartir

Amanida amb tomàquet, figues fresques, burrata, sardina fumada i vinagreta d'alfàbrega
Carpaccio de magret d'ànec amb parmesà i crispetes d'arròs salvatge
Cloïsses encebollades amb un toc de mantega i vermut blanc

Plat principal a escollir

Arròs negre amb calamarcets i sobrassada
Arròs melós d'anguila i cranc verd
Arròs d'ànec del delta amb trompetes de la mort

Postres

Postre casolà

Celler

Vi D.O Terra Alta (1 ampolla cada dos persones)
Aigua
Cafè
Pa

La Ràpita

Casa Ramon Marinés

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

casaramon@casaramon.com www.casaramon.cat

Primers

Xipirons cruixents arrebossats amb panko i salsa tàrtara
Llagostins a la sal de romani
Caragols punxencs amb romesco
Gamba blanca a l'all

Segons a escollir

Arròs de vieira i llagostí
Arròs de calamar de potera i vel de papada ibèrica
Arròs amb ànec del Delta i foie

Celler

Vi D.O. Terra Alta
Aigua

Postres casolanes i cafè

Llansola 1921

Sant Isidre, 98 977 740 403

info@llansola1921.com www.llansola1921.com

Primers

Barqueta d'ensaladilla de marisc
Timbal de tàrtar de tomàquet amb foie, anguila i guacamole
Bombó de llagosta de pobre (rap allagostat)
Polp solsit amb favetes i patates
Llagostins a la crema confitada

Segons a escollir

Arròs caldós de polp, llagostins i rap
Arròs tot pelat amb rap i llagostins

Postres

El nostre trio català, acompanyat del «tractoret» de licor d'arròs

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua
Pa i cafè

Pack promocional

Hotel amb esmorzar i menú 2 nits (divendres i dissabte) + 1 menú de les jornades: 138 € per persona
1 nit, de dimarts a divendres, ambdós inclosos: 85 € per persona
Nit extra des de 37 € amb esmorzar inclòs

Albert Guzman

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

reserves@albertguzman.com www.albertguzman.com

Aperitiu del menú

Crema de carabassa amb curri i arròs
Lollipop de xocolata negra amb foie i festucs
Mantega de gamba roja, brisa d'ensaimada i ous de peix
Blinis de tàrtar de tonyina fumada i crudités amb algues i salsa kimchi

Comencem

Ostra amb llet de tigre de préssec, pebre i arròs transparent
Textures de tomàquet i sardines
Calamar a la brasa, causa de moniato, papada a baixa temperatura en salsa especial
Rap arrebossat amb panko, sofregit de sobrassada i spacymaionesa
Degustació d'arròs

Postres

Brioix, nata, canyella, llimona i gelat de Baileys
No inclou celler

Vermuteria Bon Marisc

Parc de Garbí, s/n 657 610 486

Entrants

Cullereta de tàrtar de tonyina Balfegó
Carpaccio d'Angus amb encenalls de foie i oli de tòfona
Calamars a la romana
Ou amb angules

Segons a escollir

Arròs melós de llagostins i algues marines
Melós de vedella a baixa temperatura
Llobarro a la brasa

Postres

Sorbet de cítrics

Celler

Vi D.O. Terra Alta
Cafè

D'APROP – Cuina d'Ànima

Av. dels Països Catalans, 34 660 424 831

daprop.facturacio@gmail.com

Aperitiu de benvinguda

Bracet rus de gamba blanca amb maionesa canalla
La nostra versió de la burrata del Delta
Amanida tèbia de llagostins, ànec i faves amb vitello tonnato
Ou a 64 °C amb guisat de pop i parmentier lleuger

Segon

Arròs sec de sípia i gamba blanca

Postres

Mil·lulls de xocolata amb crema de fruita de la passió

Celler

Vi D.O. Terra Alta: Essència de Lluna

Juanito platja

Passeig Marítim, 50 977 740 462

hotel@juanitoplatja.com www.juanitoplatja.com

Entrants

Bombó de vermut
Tartaleta de tonyina amb stracciatella i tamarinde
"Montadito" de salmó fumat
Bunyols de bacallà
Suquet de gambeta blanca

Plat principal

Arròs de ceps, llagostins i panxeta ibèrica

Postres

Torrija caramel·litzada, banyada amb licor d'arròs i gelat d'arròs amb llet

Celler

Vi D.O. Terra Alta
Cafè

Reserva prèvia

Menú per a tota la taula

Salitre

Carrer de les Delícies, 1 624 735 944

info@salitrerestaurant.com www.salitrerestaurant.com

Primers a compartir

Ensaladilla rapitenga
Patates braves «Salitre»
Musclos del Delta a la planxa amb sal i pebre
Carpaccio de carabassó amb tomàquet sec, pinyons i pesto

Segons a escollir

Arròs de pescadors (mínim 2 persones)
Arròs de confit i magret d'ànec amb foie i carxofetes (suplement de 8 € per persona, mínim 2 persones)

Postres casolanes a escollir

Brownie de xocolata i anous amb gelat de vainilla
Pastís de formatge amb melmelada de fruits vermells i crumble de garrapinyats
Torrija caramel·litzada amb gelat de vainilla

El menú inclou els plats indicats i una consumició o mitja ampolla de vi per persona (vins de la D.O. Terra Alta)



La Ràpita

Miami Can Pons

📍 Passeig Marítim, 18-20

✉️ mar@miamicanpons.com

☎️ 977 740 551

🌐 www.miamicanpons.com

Entrants

Fruits secs
Llagostins de la Ràpita
Torrada de fumats del Delta
Musclos de la badia a l'all
Polp a la graella
Calamarsets fregits
Calamars a la romana

Primer a escollir

Xarrup de crema de marisc i llagostins
Ravioli de llagostins farcit de verduretes i bolets

Segon

Arròs del Delta “Tot Pelat”

Postres a escollir

Sorbet crema de llimona al Smirnoff
Sopa freda de cafè amb gelat de torró
Arròs amb llet
Fruita del temps

Celler

Vi D.O. Terra Alta
Blanc: Merian garnatxa Blanca
Negre: Vall de Vinyes Andreu Roca

Varadero by Maury

📍 Av. Constitució, 1 ☎️ 696 970 335

✉️ administracion@varaderobymaury.com 🌐 myrestoo.net

Primers

Dues ostres
Anguila fumada
Fritura rapitenca
Bunyols de bacallà

Segon

Arròs amb papada ibèrica i pop

Postres a escollir

Sorbet de llimona
Postres de la casa

Celler

Vi D.O. Terra Alta

Freddy Caliu Familiar

📍 Av. Constitució, 1bis ☎️ 977 741 016

✉️ ventalfreddy@hotmail.com 🌐 www.ventalfreddy.com

Primers

Peix de rei fregit
Pop torrat i patata al caliu amb allíoli
Calamars a la romana
Llagostins caramel·litzats al cava

Segons a escollir

Arròs caldós
Arròs negre amb marisc (Arròs Montsià)

Postres a escollir

Sorbet de llimona
Crema catalana
Tiramisú casolà

Celler

Vi D.O. Terra Alta

Cafès i xopets de crema de licor d'arròs

juliet&marieta

📍 passeig Marítim, 76 ☎️ 977 742 395

✉️ julietmarieta@gmail.com

Primer plat individual

Òpera marina: selecció de marisc i peix de llotja amb la nostra salsa (escamarlà, llagostí, gamba, sípia, rap, caragols de mar, cloïsses i navalles)

Segon

Arròs melós amb llamàntol

Postres

“Xuxo” amb gelat casolà de mantecado

Celler

Vi D.O Terra Alta: Mas Tarroné

Amposta

l'Estany Casa de Fusta

📍 Partida l'Encanyissada s/n ☎️ 977 261 026

✉️ info@restaurantestany.com 🌐 www.restaurantestany.com

Primers

Cistelleta d'arròs amb gelatina de potes de porc
Anella de calamar arrebossada amb farina d'arròs i ceba caramel·litzada
Croquetes d'arròs i escrita amb la seva salseta
Broqueta de llagostí arrebossada amb farina d'arròs i maionesa japonesa

Segon

Arròs amb sípia i costella

Postres

Roques d'arròs amb xocolata i menjar blanc

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua
Cafè
Taula completa
Mínim 2 persones
Reserva prèvia

La Sifoneria

📍 C/ Tarragona, 4 ☎️ 977 702 212

✉️ lasifoneriaamposta@gmail.com

Primers

Croquetes de botifarra negra d'arròs amb toc d'allioli d'herbes i foie
Calamars a l'andalusa arrebossats amb farina d'arròs
Carpaccio de figues de temporada amb pernil ibèric, pomesà i vinagreta de cacahuèt

Segons a escollir

Arròs de galera i carxofa
Arròs de polp i sípia

Postres

Pannacotta de licor d'arròs
Crema catalana
Xocolate, pa, oli i sal
Crumble de poma amb gelat de vainilla

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua

Taula completa
Arròs mínim 2 persones

Els Ullals

📍 Carrer Burgos, 34 ☎️ 618 755 586

✉️ info@elsullals.es

Entrants

Carpaccio de tonyina amb pluja de foie i fideus d'arròs
Xupet de salmorejo amb anguila fumada, crispetes d'arròs i pols de moresc
Gamba amb tempura d'arròs amb cremós de iogurt i mango
Tronquet de pop roquer amb arròs aromàtic

A escollir

Arròs pelat estil Ullals
Espases de rap a la crema d'ametlles torrades
Presa ibèrica amb moniato confitat a l'aroma de canyella

Postres

Tres textures d'arròs

Celler

Vi D.O Terra Alta: Manyol
Aigua

Taula completa
Mínim 2 persones
Reserva prèvia

Hotel Ciutat d'Amposta - El Secret

📍 Av. Josep Tarradellas, 94 ☎️ 977 708 556

✉️ info@hotelciutatamposta.es

Entrants

Carpaccio de vedella amb escates de pomesà i cruixent d'arròs
Bunyols d'arròs i bacallà amb cordó de romesco
Calamars amb tempura d'arròs
Ceviche de salmó amb galeta d'arròs

A escollir

Arròs caldós amb escamarlans i sípia
Bacallà confitat amb verdures de la terra
Entrecot amb risotto de bolets

Postres

Trifàsic de licor d'arròs

Celler

Vi D.O Terra Alta: Manyol
Aigua

Taula completa
Mínim 2 persones
Reserva prèvia

L'Ampolla

Amics del Mar

📍 Passeig de l'Arenal, 2 ☎️ 977 460 402

Primers

La nostra brandada de bacallà
Musclos a la marinera

Segons a escollir

Arròs de popets amb carxofa
Arròs mariner

Postres a escollir

Cremós de licor d'arròs
Crema catalana
Sorbet de mandarina

Celler

Vi D.O Terra Alta: Paral·lels
Aigua

Cafè

Blau Mar

📍 Av. Marítima Ramon Pous, 4 ☎️ 650 434 196 ☎️ 977 593 604

Primers

Ostra del Delta injectada amb la nova gin Oyster HARBOUR
40°48"N de l'Ampolla
Llagostins de l'Ampolla
Sípia fresca de l'Ampolla a l'andalussa
Palai fregit de l'Ampolla

Segon

Arrossejat “Arròs a Banda”

Postres a escollir

Crema catalana cassolana
Gelat de vainilla amb suc de taronja natural

Celler

Vi DO Terra Alta
Aigua
Gin&tònic Harbour gin
Cafè

Casa Llambrich

📍 Av. Marítima Ramon Pous, 18 ☎️ 977 460 073

✉️ info@casallambrich.com 🌐 www.casallambrich.com/ca

Aperitiu de Benvinguda

Salmorejo

Primers

Caneló de llagostí
Bola cruixent de bacallà
Tiradet de tonyina

Segon

Arròs de costella de porc amb llagostí

Prepostre

Bastonets de poma àcida, sorbet de llimona i gingebre

Postre

Textures de xocolata

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua

Cafè

El Nàutic de L'Ampolla

📍 Av. Marítima Ramon Pous, s/n ☎️ 977 593 336

Aperitiu de Benvinguda

Cruixent d'arròs del Delta amb anguila fumada i oli d'herbes

Primers per a compartir

Croqueta d'anguila fumada amb maionesa cítrica
Caneló cruixent de pollastre de corral amb beixamel de poma verda
Ous a baixa temperatura amb crema de ceps i arròs inflat
Calamars de la badia a l'andalusa amb emulsió d'all suau

Segon a escollir

Arròs sec del Delta amb llagostins, escamarlans i sípia
Arròs mariner del Delta amb gamba vermella, sípia i cloïsses

Postres

Textures d'arròs amb llet – crema fina d'arròs amb llet, gelat de vainilla, canyella i cruixent de caramel

Celler

Vi D.O Terra Alta: Blanc i negre
Aigua

Cafè

El Pescador

📍 C/ Mateu Piñana i Roc, 9 ☎️ 977 460 604

Primers

Carpaccio de gamba vermella
La nostra llauna del delta (variati de closca de temporada)

Segon

Arròs del Senyoret amb allioli (varietat Carnaroli)

Postres

Postres Casolans

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua
Cafè, tallat o infusió

Mínim 2 persones

La Barraca

📍 Passeig de l'Arenal ☎️ 977 460 681

Primers

Hummus de remolatxa amb festucs torrats i pa cruixent
Sunomono de cogombre i algues
Ravioli de cua de bou estofada i cibulet

Segon

Arròs tradicional amb llagosta

Postre

Sorbet de llimona i alfàbrega

Celler

Vi Via Edetana Blanc DO Terra Alta
Aigua

La Roca Plana

📍 Av. Marítima Ramon Pous, 30 ☎️ 977 460 332

✉️ info@rocaplana.com 🌐 www.rocaplana.com

Primers

Amanida de tomàquet , mozzarella i vinagreta de pesto
Cloïsses a la marinera
Remenat d'allets tendres i llagostinets de l'Ampolla

Segon

Arròs de llagostins

Postres

Postres de la casa

Celler

Vi D.O Terra Alta: Blanc i negre
Aigua

Cafè i licor d'arròs

Lo Garbí

📍 Av. Marítima Ramon Pous, 40 ☎️ 634 030 667

✉️ restaurantlogarbi@gmail.com 🌐 www.restaurantlogarbi.wixsite.com

Primers per a compartir

Ostra del Garbí
Ostra arrebossada amb tempura de tinta de calamar i maionesa cítrica
Tàrtar de tomàquet del terreny amb Burrata cremosa, anxova del Cantàbric i oli d'alfàbrega
Brioix de gamba roja amb allioli suau de llima
Musclos del Delta al vapor amb vi blanc i llorer

Segon

Arròs mar i muntanya d'ànec, gamba roja i allioli d'all escalivat

Postres a escollir

Pastís de formatge casolà
Crema catalana caramel·litzada
Gelat de sabors

Celler

Vi D.O Terra Alta (1 ampolla cada dues persones)
Aigua (1 ampolla cada dues persones)

Lo Nou Goleró

📍 Platja de l'Arenal, s/n ☎️ 632 787 008

Primers

Mini mariscada del Delta amb salsa romesco
Fritura de peix de llotja estil Nou Goleró

Segons a escollir

Arròs d'ànec
Arròs caldós de llamàntol

Postres

Postres de la casa

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua
Cafè

Lo Típic

📍 C/ Ventol, 1 ☎️ 620 810 612

✉️ lotipicdelmediterrani@gmail.com 🌐 www.lotipic.es

Primers a compartir

Amanida de tomàquet feo
Torrades d'anguila fumada
Tellerina a l'estil “Lo Típic”

Segon

Arròs del Delta

Postre

Pijama tradicional

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua

Nova Devimar

📍 Passeig de l'Arenal, 5 ☎️ 977 482 088

Primers

Peixet fregit de llotja
Llagostins de la Ràpita a la mallorquina
Musclos estil Devimar

Segon a escollir

Arrossejat de llagostí amb el seu carpaccio
Arròs negre de marisc
Arròs melós de galera i carxofa

Postres

Menjar blanc amb licor d'arròs

Celler

Vi D.O Terra Alta: Blanc i negre
Aigua
Cafè

Rodamar

📍 Passeig de l'Arenal, 10 ☎️ 877 913 262

✉️ hrodamar@gmail.com 🌐 www.rodamarespaigastronomic.com

Primers

Aperitius especials Rodamar
Carpaccio de llagostí amb alls tendres i gel de remolatxa
Pop brasejat amb crema de pastanaga i verdures cruixents

Segon

Arròs sec de llagostins i escamarla
Arròs melós d'ànec amb bolets de temporada

Postre

La nostra versió d'arròs amb llet amb gelat de safra d'Horta

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua

Selecció de pans i cafè

Sol

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

✉️ informacio@hotelampollasol.es ☎️ 977 460 008

Primers

Tàrtar de gamba amb alvocat
Seitons amb vinagre
Carpaccio de vedella amb encenalls de Pomesà

Segon

Arròs melós amb llagostins i sípia

Postres

Pastís Tatin amb gelat de vainilla

Celler

Vi D.O Terra Alta
Aigua

Cafè i licor d'arròs

Pack Especial Escapada

Menú arròs + allotjament + esmorzar 95€ persona/dia (iva inclòs)

Terres de l'Ebre

Reserva de la Biosfera

Les Terres de l'Ebre, declarades Reserva de la Biosfera, destaquen pel seu ric llegat natural i cultural. La cultura i folklore popular amb diferents festes tradicionals són evidència de la singularitat i la permanència de les tradicions. Entre d'altres festes, destaquen les de la Plantada i la Sega de l'Arròs, que donen a conèixer els desapareguts treballs manuals dels pagesos del Delta de l'Ebre, i l'arròs ebrenc, pilar de la gastronomia deltaica.

De l'11 de setembre a l