

# III Jornades Gastronòmiques

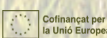
# KMO

dels **Productors**  
del **Col·lectiu de Cuina**

La Ràpita · Delta de l'Ebre

del 27 de maig al 13 de juny

[cuinalarapita.com](http://cuinalarapita.com)





Descobreix  
els menús  
que t'hem  
preparat!

# FREDDY CALIU FAMILIAR

Boquerons fregits en un arrebossat suau

Calamars a la Romana

Braç de pop torrat amb patata al caliu i

allioli

Musclos al vapor amb llimona o salsa Nuri

Llagostins de la Ràpita caramel·litzats al

cava

Segon plat a escollir

Arròs caldós amb brou de peix i marisc

o

Palaa amb patates o verdures a la planxa

Postres

Sorbet de llimona

Vi blanc i negre DO Terra Alta

**35€**

Av. Constitució, 1

609 659 257

# CAN BATISTE

Ostra del delta cuita amb una crema d'escabetx,  
acompanyada d'un aire de julivert i llimona  
Carpaccio de llagostí de la Ràpita cuit al vapor amb alvocat  
marinat  
Foie d'ànec brassejat, pera confitada amb garnatxa negra i  
gamba blanca  
Tempura especiada de llobarro amb salsa tàrtara

Cassoleta de mandonguilles de sípia, crema del guisat,  
brotos i llàgrimes de pèsol  
Daurada farcida de duxelle de bolets cuita al forn  
Melós de vedella amb escuma de patata

Quallada de llet d'ovella, fruites i mel del Perelló  
Bombó de cigaló de Baileys  
Brownie de xocolata blanca amb festucs i gelat de gerds

Per acabar podreu escollir entre cafè o la nostra sel·lecció  
d'infusions

**55 €**

Beguda no inclosa  
Descompte del 10% en vins D.O Terra Alta  
IMPRESINDIBLE TAULA COMPLERTA I RESERVA  
PRÈVIA DEL MENÚ

C/ Sant Isidre 204

977 744 929

# TABERNA DALMAU

## Primers

Croquetes d'ànec del Delta amb prunes i tòfona  
Gamba blanca de la llotja saltejada amb alls  
Calamarcet de la Ràpita a la planxa amb pebrots de  
Padró

## Segon

Arròs melós “bomba” amb llagostins i carxofes

Pastís de licor d'arròs del Delta de l'Ebre

## Celler

Vi negre o blanc garnatxa DO Terra Alta

Aigua, cafè i pa de massa mare

**55€**

Boulevard les Gavines, 14 - Avinguda els Alfacs

654 376 292 / 655 524 157

# MIAMI CAN PONS

Aperitiu de vermut rapitenc  
Gamba blanca i llagostins de la confraria al vapor  
Ostra al natural  
Musclos a l'all de la nostra badia  
Duet de croquetes casolanes  
Cues de gamba a la crema  
Calamar a la graella amb all i oli d'all negre

Arròs del Delta "tot pelat" (càmera arrossera del Montsià)

o

All i pebre d'escrita i rap rapitenc

Postre

Pastís cassola de formatge,

o

Sorbet del dia,

o

Còctel de meló

Aigües

Blanc – Raig de Raïm Celler Piñol

Garnatxa Blanca – Garnatxa Negra

Cafè exprés i licor d'arròs

**56 €**

Oferta de dilluns a dijous - 48 €

Passeig Marítim, 18-20

977 740 551

# LLANSOLA 1921

Tub de vermut rapitenc amb mousse de musclo

Lingot de Brandada amb pernil ibèric deshidratat

Musclos del Delta al vapor

Canaló de polp amb crema de bolets

Llagostins confitats a la crema

Plat pricipal a escollir

Arròs tot pelat llagostins, cloïsses i tallets de rap

Arròs negre amb llagostins, cloïsses i rap

Fideus rossejats amb llagostins, rap i sípia

Arròs caldós amb cranc blau +3€

Escrita a l'all i pebre amb gambetes +3€

Suquet de Rap amb llagostins +5€

\*Mateixa varietat d'arròs per taula

Postres

Tiramisú de la casa o Coulant de xocolata amb vainilla

Sorbet de maracuià/síndria o Crema catalana

Aigua i pa

Vins DO Terra Alta Blancs i negres

Cafès o Infusions Ecoherbes

Licor d'arròs

**47€**

Carrer Sant Isidre, 98

977 740 403

# ALBERT GUZMAN RESTAURANT

## Aperitius

Blinis de tàrtar de tonyina en kimchie i algues

Mantega de cranc blau i holandesa

Brisa de sardina

Ostra nickey

Scabetx

Fajita de lluç en encurtits, spacy maio lima

Croqueta de xipirons en all i oli

## Plat principal

Arròs de cloïsses i llagostins

Brioix de llet merengada

Raig de raïm Celler Pinyol

Garnatxa Blanca

Pa de la casa en oli de la Mundana

**56€**

C/Sant Isidre, 255

661 102 672

# RESTAURANT JUANITO

Bombó/Cocktail de vermut amb cítrics

Gilda Juanito

Tartaleta de gamba blanca

Tàrtar de tonyina amb fonoll, poma, cremós de formatge i vinagreta de tamarinde

Caneló de carbassó, farcit de brandada de peix i marisc, amb crema de carbassó ecològic

Plat principal a escollir

Arròs de sípia i perdiu amb sepionets o Peix del dia al cava, amb guarnició

Postre

Préssec: saüc, ametlla i gerds

Vi: DO Terra Alta Celler Piñol

Aigua i Cafè

**59 €**

Taula completa, imprescindible reserva prèvia

Passeig Marítim, 50

977 740 462

# LO TINGLADO

Pa amb massa mare amb flor de sal i oli de  
“La Mundana”

Gamba Blanca de la llotja de la Ràpita

Escalivada a la brasa

Bunyols d'abadejo

Musclos de la badia dels Alfacs

Arròs sejat de pop

o

Arròs caldós de cranc blau

Postres:

Escuma de crema catalana amb pinya

o

Pastís de formatge manxeg o xocolata

Beguda i cafè inclòs.

Vins D.O Terra Alta

**44€**

Reserva prèvia, mínim 2 persones

Avinguda Alfacs S/N, Boulevard les Gavines 2

673 690 408

# SALITRE

Per compartir

Bunyols de bacallà amb salsa tàrtara

Llagostins del Delta amb sal i pebre

Musclos del Delta a la marinera

Pa de vidre amb tomàquet

A escollir

Arròs d'ànec desmigat amb carxofes confitades i  
foie

Llobarro al forn amb patata panadera

Postres a escollir

Pastís de formatge amb melmelada casolana de  
fruits vermells

Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla

Torrija caramel·litzada amb gelat de xocolata

**45 €**

Prèvia reserva i taula completa.

Carrer de les Delícies, 1

624735944

# MARIA ESPAI GASTRONÒMIC

Entrants (a compartir)

Croqueta d'ànec  
Musclos al vapor o amb salsa  
Carpaccio de llagostins  
Pop amb romesco i parmentier

Segon (a escollir)

Arròs del dia  
Fideuà  
Suquet del dia

Postres (a escollir)

Inclou  
Aigua o cafè  
Vi de la Terra Alta

**55 €**

Carrer del Carme, 2  
649939946



# Coneix els productors

## Oli d'Oliva la Mundana

[la-mundana.com](http://la-mundana.com)

Pol. Ind. del Salt  
43540, La Ràpita  
Tarragona  
628 14 92 90



## Celler Piñol

[cellerpinol.com](http://cellerpinol.com)

Avinguda d'Aragó, 9,  
43786 Batea,  
Tarragona  
977 43 05 05



## Olis Sta. Montsià SCCL

[grusco.cat](http://grusco.cat)

Avinguda de les Escoles, 71  
43570 Santa Bàrbara  
Tarragona  
977 718 069



## Càmara Arrosera Montsià

[lacamara.es](http://lacamara.es)

Carrer Salvador Dalí  
43870 Amposta  
Tarragona  
977 70 10 20



## Confraria de Pescadors Verge del Carme

[pescarapita.cat](http://pescarapita.cat)

Llotja de Peix, S/N  
43540 La Ràpita  
Tarragona  
977 74 01 56



## Nomen Foods SL

[nomen.es](http://nomen.es)

Carretera, km 6,5  
43580 Camarles  
Tarragona  
977 48 78 00



## L'Avi Agustí

[aviagusti.com](http://aviagusti.com)

Ctra. Vilafranco, Km3  
43540 La Ràpita  
Tarragona  
659 37 20 79

### ACTIVITATS

degustacions de musclos i ostres



## Bodegas y Destilerías Lehmann SA

[lehmann.es](http://lehmann.es)

Carrer de Castelló, 14  
43500 Tortosa  
Tarragona  
977 50 07 16



## Opp Ràpita

[pescarapita.cat](http://pescarapita.cat)

Llotja de Peix, S/N  
43540 La Ràpita  
Tarragona  
977 74 01 56



## Celler Cooperatiu de Gandesa

[coopgandesada.com](http://coopgandesada.com)

Avda. Catalunya, 28  
43780 Gandesa  
Tarragona  
Bodega: 977 42 00 17  
Entourisme: 608 316 881



## Musclarium

[musclarium.com](http://musclarium.com)

Badia dels Alfacs · Port Esportiu  
43540 La Ràpita  
Tarragona  
638 28 39 86



## Vermouth Rapitenc

[rapitenc.com](http://rapitenc.com)

43540 La Ràpita  
Tarragona  
643 29 81 92



# SORTEIG D'UN MENÚ GASTRONÒMIC PER A 2 PERSONES


## BASES DE PARTICIPACIÓ

El menú té un valor total de 70€

Per cada menú el restaurant et segellarà una casella

Diposita la butlleta plena en qualsevol dels restaurants participants  
del Col·lectiu de Cuina



*Cuina la Ràpita*  
DELTA DE L'EBRE