



*Jornades
Gastronòmiques
de l'ànec
a Deltebre*

*del 24 de novembre
al 10 de Desembre de 2017*

Tres Cantons

c/ Estació, 23

977 480 891

facebook.com/tascatres.cantons

apaulino@gmail.com

- *Amanida tèbia de bolets amb daus de poma caramelitzada, formatge de cabra i làmines de pernil d'ànec*
- *Croquetes casolanes d'ànec*
- *Encenalls de micuit d'ànec amb assortit de melmelades*
- *Arròs melós d'ànec confitat del Delta*
- *Filets de magret d'ànec a la brasa amb crema de nabius i ceba caramelitzada*
- *Postre de la casa i cafè*
- *Vi D.O. Terra Alta, Aigua, Sifó i Gaseosa*

Preu: 29,00€ (Iva inclòs)

Delta Hotel

av. del canal, s/n

977 480 046

deltahotel.net

info@deltahotel.net

- *Perles de mango amb pernil d'ànec i vinagreta de mangrana*
- *Cilindres de patata amb micuit de foie*
- *Carxofes amb foie fresc i ou*
- *Tempura de jove*
- *Arròs de galeres*
- *Mil fulls de poma i ànec a la cassola*
- *Semifred de taronja i gelat de xocolata*
- *Selecció de vins, aigua*
- *Pa i cafè*

Preu: 35,00€ (Iva inclòs)

Restaurant Nuri

Embarcador Illa de Buda

977 480 128

restaurantnuri.com

restaurantnuri@live.com

Restaurant Mas De Nuri

ctra. de Riumar, s/n

660 954 248

creuers-delta-ebre.com

lomasdenuri@hotmail.com

- *Pernil d'ànec*
- *Bunyols de Bacallà*
- *Peixets fregits*
- *Arròs d'ànec*
- *Postre, vi, aigua i cafè*

Preu: 30,00€ (Iva inclòs)

Sushi MC

av. Esportiva, 59
626 830 723
sushimc.net
info@sushimc.net

- *Amanida de pernil d'ànec, fruits secs i taronja*
- *Uramaki de confit d'ànec amb salsa shiitake*
- *Gunkan de foie*
- *Magret d'ànec amb salsa de soja i taronja*
- *Motxi de xocolata*
- *Beguda i cafè*

Preu: 25,00€ (Iva inclòs)

Barbacoa Rafael

c/ Àliga Pescatera, S/N
977 267 641

- *Canapès de paté d'ànec*
- *Anques de granota*
- *Anguila Fumada*
- *Arròs d'ànec*
o
- *Ànec a la brasa*
- *Postre de la casa*
- *Beguda i cafè*

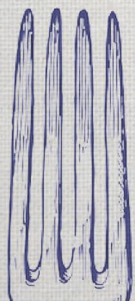
Preu: 30,00€ (Iva inclòs)

Tramontano

ctra. desembocadura, s/n
977 267 190
tramontano.cat

- *Pa amb tomàquet i pernil*
- *Croquetes*
- *Paella d'ànec*
- *Postre*
- *Selecció de vins DO Terra Alta*
- *Aigua, gaseosa, pa i cafè*
- *Xupito de licor d'arròs*
"Segadors del Delta"

Preu: 25,00€ (Iva inclòs)



Embarcador XXI

ctra. Far de Buda, s/n
622 767 698
locarriletxxi.com
embarcador21@gmail.com

- *Aperitiu de benvinguda*
- *Torrades d'ous d'ànec remenats amb foie*
- *Croquetes de foie d'ànec i tòfona*
 - *Amanida de pernil d'ànec i fruits secs amb encenalls de foie i vinagreta agredolça de poma*
- *Aleta confitada d'ànec amb figues caramelitzades*
- *Sorbet de Pera*

Preu: 18,00€ (Iva inclòs)
(No inclou beguda. Es pot demanar tant a migdia com a la nit)

Restaurant Paca

c/ Flamenc, 9
977 267 394
pacabhr.net
paca@pacabhr.net

- *Amanida tèbia de pedrers amb ous de guatlla i formatge de cabra*
- *Arròs d'ànec (Melós o sec)*
 - o
 - *Añec a la taronja*
 - o
 - *Magret a la brasa*
 - *Tiramisú*
 - o
- *Menjar blanc amb coco ratllat*
- *Vins, refrescos i cafè*

Preu: 30,00€ (Iva inclòs)

Les Dunes

c/ Coll Verd, SN (Riumar)
639 029 741
lesdunesrestaurant@hotmail.com

- *Aperitiu de benvinguda amb minicucurutxo de sèsam, micuit d'ànec i melmelada de figa*
- *Amanida tèbia de pernil d'ànec amb fruits secs, poma caramelitzada i formatge DO Terres de l'Ebre*
- *Cruixent d'ànec amb boletus i germinats*
- *Arròs Melós d'anec amb foie*
- *Añec a la cassola a l'estil dels caçadors de Migjorn*
- *Gelat de torró amb teula d'ametles*
- *Celler de vins DO Terra Alta*
- *Aigües Minerals i cafè*

Preu: 30,00€ (Iva inclòs)
(es prega trucar per reservar menú i places)

Casa Nicanor

c/ Major, 22
977 480 064
nicanor.cat
info@nicanor.cat

- *Amanida tèbia amb confit d'ànec i vinagreta de fruits rojos*
- *Micuit de la granja Luisiana*
- *Dos estrellats amb pernil d'ànec*
 - *Llangostins a la sal*
 - *Arròs d'ànec*
o
 - *Magret d'ànec*
o
 - *Rap a la marinera*
 - *Postre casolà*
- *Vi de la DO Terra Alta, aigua i pa*

Preu: 32,00€ (Iva inclòs)

Mas de Prades

ctra. T-340, km 8
977 059 084
masdeprades.cat
hotel@masdeprades.cat

- *Petits ànecs farcits de mousse de foie*
- *Amanida fresca amb pinyons, codonyat i pernil d'ànec*
- *Rissoto amb ànec confitat i foie fresc*
- *Cuixa d'ànec confitada, fornejada amb reducció de taronja i mel*
- *Sorbet de clementina*
- *Cafè, aigua i pa*
(celler no inclòs)

Preu: 30,00€ (Iva inclòs)

Pizzeria La Tasqueta

c/ Flamenc, 4 (Riumar)
696 740 043
facebook.com/pizzeriatasqueta

- *Pizza de pernil d'ànec, foie i ceba caramelitzada*

Preu: 14,95€ (Iva inclòs)
(No inclou beguda)

Pizzeria Bar 9

Av. Germans Carsi, 36
977 489 850
bar9deltebre.com/

- *Patates en micuit d'ànec i salsa de formatge*
- *Crep d'ànec amb variat de bolets*
- *Pizza d'ànec*
- *Beguda i postres*

Preu: 20,00€ (Iva inclòs)
(Mínim dos persones)

Les jornades gastronòmiques de l'ànec clouen el cicle de gastronomia que enguany ha engegat l'Ajuntament de Deltebre amb una finalitat concreta: posar en valor el producte i la cuina local. Així, durant aquests mesos, al nostre municipi hem pogut gaudir de les jornades gastronòmiques de la tellerina, del musclo i de l'arròs, de la fira gastronòmica Mescla i de la primera edició del Volta i Tapa't, la ruta de tapes de Deltebre.

Són actuacions, totes aquestes, que caminen en la línia de mostrar el bo i millor de la nostra gastronomia, no només per a les persones que ens visiten, sinó també per a tots els veïns i veïnes de Deltebre. Per aquest motiu, us convidem a què gaudiu d'un producte exquisit cuinat excel·lentment en tot l'ampli ventall de varietats que s'ofereixen en aquestes jornades.

Com sempre diem, gaudir de Deltebre i del Delta del l'Ebre és gaudir de la seva cuina. I amb l'ànec traslladem la nostra essència als paladars més exigents.

Bon profit!

Organitza:



Col·labora:

