



**Producte
natural**



**Baix
en greixos**



**Ric en vitamines,
minerals i àcid fòlic**



LA TELLERINA

La tellerina és un mol·lusc bivalve (amb dues closques) molt apreciat entre la gent del Baix Ebre i el Montsià. Es tracta d'un producte que podem trobar sota la sorra, ja que viu en colònies als fons arenosos propers al litoral. Es pot pescar amb mètodes artesanals o semiindustrials, com l'arrossegament, les dragues, els rastells o, fins i tot, a mà. És un mol·lusc molt típic entre la cuina litoral del Delta de l'Ebre. És curiós com se sol comparar amb les pipes, tant per la seva mida petita com per "l'addicció" que generen, ja que un cop es comencen a menjar, ja no es pot parar.



#boigpertu

JORNADES
GASTRONÒMIQUES DE LA
TELLERINA

Deltebre, del 8 al 25 de març de 2018



MAS DE NURI I RESTAURANT NURI Canapè d'anguila Musclos al romesco Peixets fregits Calamars a la romana Tellerina ~ Paella o Fideuà o Arròs negre (Mínim 2 pax.) ~ Postres ~ Vi, aigua i cafè Preu: 35,00 € Ctra Riumar, Tel. 977 480 128 / 660 954 248	XIRINGUITO DEL PORT Calamars a la romana Tellerina a l'estil del port Peixet fregit ~ Arròs caldós amb tellerina ~ Panacota de licor d'arròs amb fruits vermells ~ Vi, aigua i cafè Preu: 25,00 € Club Nàutic Riumar, Tel. 699 521 092 / 699 714 064	DELTA HOTEL Foie trufat amb confitura de mango i poma caramelitzada Anguila fumada amb daus de tomàquet ~ Patates camperes amb llagostí Saltat de tellerines ~ Arròs amb caldo de tellerines, carxofes i galeres ~ Daus de bacallà a la romana amb llit de sanfaina ~ Didal de licors d'arròs amb crema de Baileys i cruixent d'arròs ~ Selecció de vins, aigua, pa i cafè Preu: 36,00 € Av. Del Canal, s/n Tel. 977 480 046	CASA NICANOR Amanida tèbia de pernil d'ànec i bolets ~ Duo de torrades: - Anguila fumada amb parmesà - Filet de sardina fumada amb tomàquet sec i poma ~ Els nostres bunyols de bacallà ~ Tellerines a l'estil de la iaia Pepita ~ Arròs d'ànec o "Popietes" de llenguado i llagostins a la crema d'Idiazabal ~ El pastís de formatge i xocolata blanca del xef ~ Aigua, vins de la DO Terra Alta i cafè Preu: 30,00 € C/Major, 22 Tel. 977 480 062	LES DUNES Aperitiu de benvinguda amb parmentier de patata, escopinyes i el seu vermut ~ Amanida de farfalles amb llagostins i tellerina ~ Tellerina saltejada amb calçots ~ Mini clotxa ecològica amb filet de llobarro ~ Empanada de carxofa amb cruixent de pernil Mil fulls d'albergínia i ba- callà amb escuma d'all i oli ~ Arròs amb galeres, carxofa i tellerina o Cruixent de rap amb tellerines i beixamel de tòfona (per la nit) ~ Gelat de xocolata amb pa torrat i raig d'oli d'oliva ~ El nostre celler, les aigües i els cafès Preu: 35,00 € C/Coll verd, s/n, Riumar Tel. 639 029 741	MAS PRADES Tellerina a l'estil del Mas Calamars a la romana amb oli d'oliva ~ Anguila fumada ~ Fideuà de tellerines ~ Postres del Mas ~ Aigua, cafè i xupet (celler no inclòs) Preu: 30,00 € Ctra. N-340 Km 8 Tel. 977 059 084	TASCA 3 CANTONS Tallarina saltejada al pebre ~ Arròs melós de tellerina i galeres ~ Rap amb salsa de tellerina i gambes o Cataplana de secret ibèric amb tellerina i picada d'ametlla ~ Postres de la casa ~ Vi DO Terra Alta, aigua i cafè Preu: 28,00 € C/Estació 23 Tel. 977 480 891
L'EMBARCADOR XXI Tellerina saltejada ~ Fregitel·la de calamars, boquerons, xipirons i anques de granota ~ Calamarset amb ceba tendra, tomàquet i tellerina ~ Preu: 18,00 € (Se servirà com a vermut, dinar o sopar. Mínim 2 pax.) Ctra. Far de Buda, s/n Tel. 696 545 153	TRAMUNTANO Tellerina saltejada Calamars a la romana ~ Arròs amb caldo de tellerina o Bacallà en salsa ~ Postres de la casa ~ Selecció de vins de la Terra Alta, aigua i cafè Preu: 25,00 € Pas de Barques, km 8 Tel. 977 267 190	CAFÈ CLÀSSIC Tapa de tellerina a l'all cremat ~ Canya o copa de vi Preu: 4,00 € Av. Esportiva, 72 Tel. 646 721 284	SUSHI MC (Preparació de 2 plats) Arròs amb tellerina i shitate ~ Preu: 9,50 € Tellerina a la planxa amb salsa Yakitori: ~ Preu: 8,50 € Av. Esportiva, 59 Tel. 626 830 723	PAS DE BUDA Tapa de tellerina ~ 2 begudes Preu: 15,00 € Ctra Riumar Tel. 660 954 248	HOTEL RULL Twister de llagostí amb salsa romesco Calamarsets amb carxofeta ~ Bunyols de bacallà casolans ~ Tellerina amb allets tendres ~ Paella marinera ~ Quallada de licor d'arròs amb coulis de fruites del bosc ~ Vi blanc DO Terra Alta, vi negre DO Terra Alta, aigües minerals i cafès ~ Preu: 35,00 € (Es prega reserva prèvia) Av. Esportiva 155 Tel. 977 487 728	CRISCAR Tapa de tellerina ~ Copa de Vi Preu: 12,00 € Pl. 20 de Maig, 11 Tel. 977 489 664

