CASA NICANOR

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

Tonyina laminada amb salsa tàrtara

Mousse de foie i pernil d'ànec de Granja Luisiana amb les seves torrades

Bunyols de bacallà casolans

Llagostins saltats

Cloïssa del terreny

~

Arròs d'ànec

o

Magret d'ànec

o

Filet de llobarro a la catalana

~

Degustació de postres casolanes

~

Aigua, pa fet de casa, vi DO Terra Alta

30 €

(IVA inclòs)

LA CUINA DE SERGI

C/Madrid, 4
977 480 412
sergiobertomeubou@gmail.com

Amanida de brots d'enciam, favetes confitades, pernil d'ànec, foie i reducció de vermut Yzaguirre

Tàrtar d'ànec macerat amb mango i poma caramel·litzada sobre llit de taronja i mel

Bunyols de micuit d'ànec amb reducció de vi negre de lledó

~

Risotto de confit d'ànec amb bolets, tòfona, parmesà i gorgonzola

~

Pastís de crema catalana amb cruixent de galeta i reducció de préssec al brandi

~

Aigua, gasosa, Vi DO Terra Alta, cafè
(Es requereix reserva prèvia)

29 €

(IVA inclòs)

TASCA 3 CANTONS

C/Estació, 23
977 480 891
apaulino@gmail.com

Amanida tèbia de bolets amb daus de poma caramel·litzada, 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

o

Filets de magret d'ànec a la brasa amb crema de nabius i ceba caramel·litzada

~

Postres de la casa i cafès

~

Vi DO Terra Alta, aigua, sifó i gasosa

29 €

(IVA inclòs)

Disseny: Vèrtex Comunicació

Jornades Gastronòmiques de l'Ànec



Deltebre
del 9 al 25
de novembre
de 2018

Ajuntament de Deltebre · Deltebre atracció natural · fecotur Federació de Comerç i Turisme de Deltebre · Terres de l'Ebre Reserva de la Biosfera

/ deltebre.cat

RESTAURANT NURI

Ctra. Riumar
977 480 128 / 660 954 248
restaurantnuri@live.com
restaurantnuri.com

Encenalls de foie
amb poma caramel·litzada
Croquetes d'ànec
Llàgrima de bacallà gratinat
amb romesco i allioli
Llagostinet saltat amb alls
Aperitiu de la casa
~
Arròs d'ànec (mín. 2 pax)
~
Gelat de licor d'arròs amb
cruixent de fruites seques
~
Aigua, vins de la Terra Alta,
cafès

35 €

(IVA inclòs)

DELTA HOTEL

Av. Del Canal, s/n
977 480 046
info@deltahotel.net
deltahotel.net

Daus d'ànec macerats
amb gingebre i soja
Ostró amb salsa de cítrics
de taronja
California Roll amb foie
Grúmols de la badia i calamar
de potera sobre llit de tigre
Micuit d'anguila fumada
Ventresca de tonyina
amb maionesa de wasabi
~
Melós de marisma
a l'estil del coto
o
Roll de caça amb foie
i encenalls de tòfona
~
Milfulls cruixent amb torró
i ametlles torrades sobre
mousse de licor d'arròs i pols
de cafè i garrofa
o
Tatin de poma amb coc
emborratxat i crema catalana
amb xocolata fosa
~
Cafè
~
(Begudes no incloses)

40 €

(IVA inclòs)

SUSHI MC

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

Oferirem els següents plats d'ànec:

Gyoza d'ànec
4,50 €

Yakisoba d'ànec
i shitake
9,50 €

Gunkan de foie
3,00 €

Pintxos d'ànec amb katafi
8,00 €

Magret d'ànec yakitori
9,50 €

(Preus amb IVA inclòs)

LO CARRILET XXI

C/ Carles Itarte, 61
977 480 103
locarriletxxi.com

Oferirem els següents plats d'ànec:

Amanida tèbia de formatge
de cabra, pernil d'ànec,
tomàquet, saltat de bolets,
fruites seques i vinagreta de
codonyat
7,00 €

Croquetes de mousse
de foie, bolets i tòfona
8,00 €

Paelleta de patates fregides,
trinxat de confit d'ànec, ou
i encenalls de mousse de foie
9,50 €

(Preus amb IVA inclòs)

PIZZERIA BAR 9

Av. Germans Carsí, 36
626 489 850
bar9deltebre.cat

Amanida tèbia d'ànec
amb fruites seques
~
Crep d'ànec amb salsa
de formatge
~
Beguda i postres
~
(mín. 2 pax)

20 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT TRAMONTANO

Ctra. Desembocadura, s/n
977 267 190
tramontano.cat

Ous estrellats amb foie
Croquetes de pernil
~
Arròs d'ànec (mín. 2 pax)
~
Postres casolanes
~
Selecció de vins DO Terra
Alta, aigua, gasosa, pa, cafès
i xopet de licor d'arròs
"Segadors del Delta"

25 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT L'EMBARCADOR XXI

Ctra. Far de Buda, s/n
696 545 153
embarcador21@gmail.com

Aperitiu de benvinguda
Torrades d'ous d'ànec
remenats amb foie
Croquetes de foie d'ànec
amb tòfona
Amanida de pernil d'ànec
i fruites seques amb
encenalls de foie i vinagreta
agredolça de poma
~
Aleta d'ànec confitada
amb figues caramel·litzades
~
Sorbet de pera
~
(No inclou begudes.
Es pot demanar a migdia i
a la nit).

20 €

(IVA inclòs)

MAS DE PRADES

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

Aperitiu de la casa
Amanida fresca amb pinyons,
codonyat i pernil d'ànec
~
Risotto amb ànec confitat
i foie fresc
~
Cuixa d'ànec confitat amb
reducció de taronja i mel
~
Sorbet de mandarina
~
Aigua, pa, cafès i xopet
(Celler no inclòs)

30 €

(IVA inclòs)

