



LES DUNES

C/ Coll verd, 5-3,
639 029 741
lesdunesrestaurant@hotmail.com

Vichyssoise de calçots
amb tellerina

Amanida tèbia de llagostins,
tellerina i fruites seques

Torrada de tomàquet
escalivat amb llobarro

Tataki de tonyina amb sèsam

Parmentier amb bolets,
ou d'ànec, foie i tòfona negra
amb cruixent de pernil

Suquet de tellerina,
escopinyes i cloïsses

~
Arròs amb galeres,
carxofes i tellerina

o
Cruixent de rap amb tellerina
i la seva crema (per la nit)

~
Semifred de tiramisú

~
El nostre celler, aigua,
café

35 €

(IVA inclòs)



TASCA 3 CANTONS

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

Calamars amb tempura
de cervesa negra

Anguila fumada amb
tomàquet de l'horta
i encenalls de poma Golden

Bunyols de bacallà amb
allíoli de mel i reducció
de Mòdena

Navalles a la brasa
amb vinagreta verda

Tellerines saltades
al pebre

~
Arròs melós de tellerines
i galeres

o
Rap a la crema de tellerines

o
Secret ibèric amb salsa de
fruites seques

~
Postres de la casa

~
Vi DO Terra Alta, aigua,
sifó i gasosa, café

30 €

(IVA inclòs)



La **tellerina** és un mol·lusc 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. **Es un mol·lusc molt típic de la cuina litoral del Delta de l'Ebre.**

/ deltebre.cat

Jornades Gastronòmiques de la Tellerina

Deltebre

del 8 al 24 de març de 2019



fecotur
FEDERACIÓ DE COMERÇ
TURÍSTIC DEL DELTEBRE



/ deltebre.cat



RESTAURANT NURI, MAS DE NURI I PAS DE BUDA

Pas de Buda i ctra.
Riumar, s/n,
977 480 128 / 660 954 248 /
660 954 248
restaurantnuri@live.com
restaurantnuri.com

Tellerina
Gambeta saltada
Calamars de Costa
~
Arròs amb cranc
~
Postres casolans
~
Vi, aigua, cafè

30 €

(IVA inclòs)



LO RACONET DE FERMIN

Passeig Marítim, 56,
642 027 466 / 977 490 548

Tellerina a l'estil Lo Raconet
de Fermin

Carpaccio de bacallà amb
aroma d'oliva negra

Calamarsons arrebossats

~
Arròs de cranc blau
(mín. 2 pax)

~
Fideuada a l'estil del
pescador (mín. 2 pax)

~
Pastís de la casa "Cèsar"

~
Vins de les terres, cafè,
xopet de licor d'arròs

28 €

(IVA inclòs)



MAS PRADES

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

Aperitiu del Mas
Torrades d'anguila fumada

Bunyolets de bacallà i
carxofa

~
Tellerina a l'estil del Mas
amb all torrat i bitxo al foc de
llenya

~
Fideuada de tellerina
(mín. 2 pax)

~
Arròs del delicat amb tellerina
(mín. 2 pax)

~
Postres del Mas,
aigua, cafè

30 €

(IVA inclòs)



SUSHI MC

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

Preparació de 2 plats

Arròs amb tellerina
9,50 €

Tellerina a la planxa amb
salsa Yuzu i pebre

12 €

(Preus amb IVA inclòs)



DELTA HOTEL

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

Ostra amb maionesa de
salicòrnia i poma al cebiche

~
El nostre Bloody Mary
d'anguila fumada

~
Tataki de tonyina roja amb all
blanc de taronja sanguina i
emulsió de kimchi

~
Carxofes i tellerines amb
aroma de menta fresca

~
Arròs d'ànec i tellerines amb
oli de romesco

~
Llom de llobarro confitat amb
catifa de nyoquis, bolets de
temporada i te de galeres

~
Melòs de vedella amb llet
de carabassa i tabule de
verdures i foie

~
Copa de iogurt amb compota
de Carlota i xarrup de poma àcida

~
Per acabar, sushi d'arròs amb
llet i sopa de taronja amarga

~
No inclou begudes

40 €

(IVA inclòs)



CASA NICANOR

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

Bacallà laminat amb
tomàquet i alls tendres

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

Saltat de llagostins i
calamarsons de platja

Tellerina a l'estil de
la iaia Pepita

~
Arròs a la cassola

~
Filet de llobarro a la catalana

~
Degustació de postres
casolanes

~
Pa fet de casa,
aigua, vi del Celler Pinyol de
la DO Terra Alta i cafè

30 €

(IVA inclòs)



HOTEL RULL

Av. Esportiva, 155
977 487 728
info@hotelrull.com
hotelrull.com

Per compartir...

Twister de llagostí amb
salsa romesco

Calamarsets amb carxofeta

Bunyols de bacallà casolans

Tellerina amb alls tendres

~
Paella marinera a l'estil
del Delta

~
Pastís de formatge amb
melmelada de gerds

~
Vi blanc DO Terra Alta, vi
negre DO Terra Alta,
aigües minerals,
cafè

35 €

(IVA inclòs)

Es prega reserva prèvia.
Aquest menú està disponible
els divendres nit i dissabtes
migdia i nit.



L'EMBARCADOR XXI

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

Copa de cava i canapè
de benvinguda

Assortit de mariscs
del mar a la taula

~
Tellerina saltada

Gamba roja a la sal

~
Risotto de tellerina fusionat
amb escuma de gamba roja

~
Sorbet de poma

~
Vins del Montsant,
aigua, cafè

35 €

(IVA inclòs)

