



RESTAURANT TRAMONTANO

Pas de Barques Illa
de Buda, s/n
977 267 190
639 005 341

Torrades de foie
amb codonyat
Calamars a la romana

Llagostins al cava

Paella d'ànec

Les postres de la casa
(crema catalana, flam
o gelat)

Aigua, refresc o vi de la casa,
cafè i xopet d'arròs



RESTAURANT PACA

C. Flamenc, 9
977 267 394
609 116 840

Anguila fumada
Amanida tèbia de pedrers

Arròs d'ànec amb bolets i
verdures

Magret d'ànec amb porto

Crema catalana al rom

Vi DO Terra Alta, refrescos,
aigua, cafè



(IVA inclòs)



(IVA inclòs)

Les jornades gastronòmiques del 2020

Febrer
Carnaval

Març
Tellerina

Maig
Mescla

Juliol
Musclo

Setembre
Arròs

Octubre
Volta i Tapa't

Novembre
Ànec

L'ànec del Delta

L'ànec del Delta de l'Ebre és un dels productes estrella de la nostra gastronomia, i no és per casualitat. I és que al seu intens i característic sabor cal sumar-li la seva increïble versatilitat en la cuina, fórmula que ens dona com a resultat creacions culinàries tan delicioses com l'arròs d'ànec. Són tantes les possibilitats, que només cal deixar que la imaginació li doni forma a aquest ingredient de primeríssima qualitat.

Però més enllà de delectar el nostre paladar, saps quines són les propietats nutricionals de la carn d'ànec? Si es menja sense pell, aquesta és una carn magra (amb poca quantitat de greixos) rica en proteïnes de bona qualitat. En canvi, si es consumeix amb la pell, es transforma en una gran font d'energia, ja que en ella s'emmagatzema una elevada quantitat de greix. En qualsevol dels casos, la carn d'ànec és rica en vitamina B1 i zinc, tot i que també conté minerals com el ferro i el fòsfor.

Jornades Gastronòmiques de l'Ànec

Deltebre

del 22 de novembre al
8 de desembre de 2019



Jornades Gastronòmiques de l'Ànec

Deltebre

del 22 de novembre al 8 de desembre de 2019



 / deltebre.cat





RESTAURANT NURI

Pas Illa de Buda
977 480 128
977 267 672
restaurantnuri@live.com
restaurantnuri.com

Bunyols de bacallà
Calamars a la romana
Cloïsses amb salsa marinera
~
Arròs d'ànec
o
Magret d'ànec
o
Ànec amb salsa
~
Postres
~
Vi, aigua i cafè

35 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT FIGUERES

Ctra. de la Marquesa, s/n
977 267 397
638 757 300

Amanida catalana
Calamarsons
~
Arròs d'ànec
~
Les postres

Pa, vi de la casa, aigua i cafè

30 €

(IVA inclòs)

Prèvia reserva amb
1 dia d'antelació



MAS PRADES

Ctra. T-340, km 8
977 059 084
681 227 718
hotel@masdeprades.cat
masdeprades.cat

Aperitiu de la casa
Croquetes d'ànec amb
melmelada de tomàquet
Amanida de formatge de
cabra en rotlle amb pernil d'ànec
~
Arròs d'ànec del Delta
a l'estil del Mas
~
Les postres

Vi l'Ànec Mut, aigua
i cafè

35 €

(IVA inclòs)



Lo Carrilet XXI

C. Mestre Carlos
Itarte, 61
977 480 103
622 767 698

Croquetes de mousse
de foie semicuit
i confit d'ànec
7 €
(IVA inclòs)

~

Aletes d'ànec confitades
amb poma i caramel de
ratafia
8 €
(IVA inclòs)

~

Paelleta de pernil d'ànec,
encenalls de mousse
de foie semicuit,
patates i ous ferrats
9 €
(IVA inclòs)

(IVA inclòs)



DELTA HOTEL

Av. Del canal,
camí de l'Illeta, s/n
977 480 046
717 715 775
info@deltahotel.net
deltahotel.net

Ostra del Delta amb textures
de remolatxa i amaniment
de iogurt

Cremeta de carbassa al forn
amb mandarina i emulsió
de bacallà

El nostre biquini d'anguila
amb burrata i moniato al forn

Potet de pop guisat
amb rossinyols

Degustació d'arròs, col i
fesols

Calamar brasejat sobre
catifa de trinxat del Delta amb
cruixent de papada

Lingot d'ànec amb salsa
de castanyes i reducció de
magrana

Flam de xocolata blanca amb
toffee de plàtan

Pa, aigua i cafè

45 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT NICANOR

C. Major, 22
977 480 062
info@nicanor.cat
nicanor.cat

Amanida amb tocs de tardor
i vinagreta de taronja i mel
Semicuit de foie de la Granja
Luisiana amb figues i
torrades

Bunyols de bacallà casolans
amb melmelada de pebrot
escalivat

Timbal de confit d'ànec
amb moniato i verdures

Arròs del molí de Rafelet
amb ànec

Caneló d'ànec amb
beixamel al foie

Crema catalana amb mató

Vins DO Terra Alta, aigua,
cafè i licor d'arròs

30 €

(IVA inclòs)



BAMBÚ BURGUER

Av. Goles de l'Ebre, 184
622 443 197

Pa amb allioli
Pa amb tomàquet i pernil
Ensalada d'ànec en escabets

~
Ànec amb arròs, carxofa
i bolets

~
Coc de maçana

~
Vi de la casa, aigua
i cafè

25 €

(IVA inclòs)



L'EMBARCADOR XXI

Ctra. Far de Buda, s/n
696 545 153
622 767 698
embarcador21@gmail.com

Torrades de foie fusionat
amb ànec

Làmines de pernil d'ànec

~
Arròs d'ànec amb foie
fusionat amb poma

~
Codonyat amb formatge

~
Maridat amb Cava Torelló

30 €

(IVA inclòs)



LES DUNES

C. Coll verd, s/n
639 029 741
lesdunesrestaurant@hotmail.com

Aperitiu de benvinguda
amb un semicuit d'ànec,
poma caramel·litzada i vi dolç
Josefina Piñol

Amanida tèbia de pernil
d'ànec fumat amb fruita seca
i vinagreta de pistatxo

El caneló cruixent d'ànec
i parmesà

~
L'ou d'ànec amb patates,
ceps i foie

~
El tataki de magret d'ànec
amb figues i castanya torrada

~
L'arròs de magret d'ànec
amb escuma suau d'allioli de
gingebre

~
Gel de llet merengada amb
granissat de garnatxa i crema
de cítrics

~
El nostre celler, aigua
i cafè

35 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT GALATXO

Camí del Càmping, 22
722 377 277

Milfulls de mango
amb pernil d'ànec

Bombons de foie
amb melmelada de ceba
caramel·litzada
al Pedro Ximénez

~
Paella d'ànec a la llenya

~
Postres

~
Vi, gasosa, aigua
i cafè

30 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT CAFETERIA CRISCAR

Plaça 20 de maig, 11
977 489 664
617 611 893

Amanida amb cruixent
de pernil d'ànec

~
Raviolis farcits d'ànec
confitat amb salsa de bolets
o
Canelons de magret i Foie
amb beixamel de Trufa

~
Tiramisú

~
Coulant de xocolata

~
Vi, aigua,
cafè i xopet de licor d'arròs

25 €

(IVA inclòs)

Del 22 de novembre al 8 de desembre de 2019

