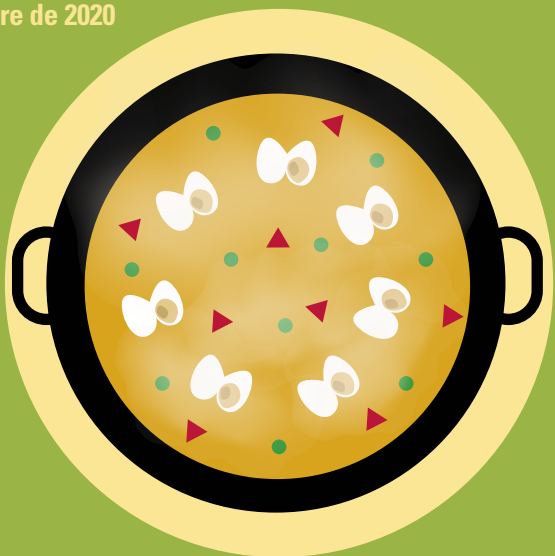


JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL'ARRÓS

DELTEBRE del 10 al 27
de setembre de 2020



fecotur
FEDERACIÓ DE COMARCES
I TURISME DELS ESPAIOS



JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS

Deltebre i el Delta de l'Ebre canvien el seu color al ritme del cicle de l'arròs, esdevenint aquest un tret característic i essencial que atrau les mirades dels curiosos visitants que volen gaudir i descobrir el Delta.

Però a banda de gaudir i descobrir, el Delta de l'Ebre també es pot degustar. I és aquí on l'arròs pren el seu màxim protagonisme. El nostre territori és la zona de Catalunya amb més tradició en el cultiu de l'arròs i això fa que aquest, més enllà de la seva profunda petjada paisatgística, també sigui essencial per entendre la nostra gastronomia i la nostra economia.

De fet, durant els darrers anys, s'han seleccionat les millors llavors per fer d'aquest cereal una explosió de sabors que delecta els paladars més exigents. El treball de fons del sector primari, combinat amb la destresa dels restauradors, fa de l'arròs un producte estrella que des de l'Ajuntament de Deltebre us convidem a degustar en totes les seves varietats amb les jornades gastronòmiques que us presentem. Bon profit!



LES RECEPTES CASOLANES AMB EL MARIDATGE PERFECTE

En aquesta edició de les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs, us volem compartir unes receptes d'arròs típiques del Delta elaborades per les associacions locals de dones, a qui volem agrair la seva tasca per la conservació i difusió de les receptes tradicionals.

Us animem a totes i tots a cuinar-les a les vostres cases amb el DOP Arròs del Delta de l'Ebre que podeu trobar a les diferents agrobotigues i petits comerços de Deltebre.

I per acompanyar aquestes receptes, què millor que un bon vi DO Terra Alta? La sommelier Llúcia Castaño, veïna de Deltebre, ens aconsella el maridatge perfecte perquè pugueu gaudir d'un bon àpat amb sabor a Ebre.



RECEPTA ELABORADA PER L'ASSOCIACIÓ DE DONES DE DELTEBRE

ARRÒS AMB LLET (per a 4 persones)

INGREDIENTS:

- 1 l de llet
- 200 g d'arròs
- 125 g de sucre
- 1 canyella en rama
- Pell d'1 llimona
- Canyella en pols

Posarem la llet al foc amb la rama de canyella, la pell de llimona i el sucre. Un cop comenci a bullir, afegirem l'arròs i remenarem durant tota la cocció (aproximadament 30 minuts) amb una cullera de fusta. Emplatarem l'arròs i el deixarem gelar. En el moment de servir-lo, afegirem la canyella en pols.

MARIDATGE A CÀRREC DE LA SOMMELIER LLÚCIA CASTAÑO

La sommelier Llúcia Castaño, ens aconsella per a aquestes postres l'harmonia que fa una garnatxa blanca de la Terra Alta amb les seves lles entre 3 o 6 mesos macerant. Vins que tenen una cremositat i untuositat en boca, fresc i elegant, per acabar l'àpat amb un retrogust final refrescant. Aquests vins harmonitzen molt bé amb els làctics, ja que la seva cremositat es disfressa amb l'acidesa del vi.

MARIDATGE A CÀRREC DE LA SOMMELIER LLÚCIA CASTAÑO

RECEPTA ELABORADA PER L'ASSOCIACIÓ LOCAL DE LA DONA DE LA CAVA

PAELLA POBRA

INGREDIENTS:

- 1 tomàquet
- ½ kg d'arròs
- ½ ceba
- 1 pimentó vermell
- 250 g de mongetes tendres
- 1 l de caldo de carn
- 2 grans d'all
- Oli d'oliva
- Sal



Primer, tallarem el tomàquet i trossegarem el pimentó vermell, la ceba i els alls, i ho picarem.

D'altra banda, escalfarem una paella i quan l'oli estigui calent, sofregirem les verdures.

Seguidament, afegirem les mongetes tendres i remenarem fins que s'enrosseixin. Hi abocarem el caldo de carn, que prèviament haurem preparat, l'arreglarem de sal i el deixarem coure 15 minuts fins que quedi sec.

El servirem en la mateixa paella.

Aquesta recepta està extreta del llibre "La cuina dels arrossos del Delta de l'Ebre", amb receptes de l'Associació Local de la Dona de La Cava.

MARIDATGE A CÀRREC DE LA SOMMELIER LLÚCIA CASTAÑO

Per a la recepta de paella pobra, la sommelier Llúcia Castaño ens aconsella una garnatxa negra o fina de la DO Terra Alta amb una criança de 6 mesos en fusta seminova, perquè la fusta no sigui predominant i ens ajudi a fer un equilibri en boca.

CONCURS INSTAGRAM I FACEBOOK

T'AGRADARIA GUANYAR UNA SORTIDA AL MIRADOR DE LA BADIA? ASSABORIR EL MARISC DEL DELTA AL MIG DE LA BADIA DEL FANGAR?



**PARTICIPA!
ÉS MOLT FÀCIL!**

PATROCINADOR CONCURS INSTAGRAM:

MIRADOR DE LA BADIA
Badia del Fangar
656 984 285 - 600 662 734
www.miradorbadia.com

Premi Especial a la foto amb més m'agrada de les Jornades de l'Arròs:
Una sortida per a 2 persones per la Badia del Fangar amb degustació de marisc
· 12 h: sortida del port de l'Ampolla en direcció a les muscleres
· Explicació del cultiu del musclo i l'ostra
· Visita al museu d'arts de pesca i degustació d'ostrès i musclos del Delta



Fes una foto degustant un dels menús que ofereixen els nostres restaurants



Etiqueta el restaurant
(en el cas que el restaurant no estigui a les xarxes socials, haureu de posar igualment el nom), i @aj.deltebre



Posa el hashtag: #ArrosDeltebre



Cada setmana, en dilluns, es farà el recompte dels "m'agrada" de cada restaurant. La persona que tingui més m'agrada guanyarà el premi de la sortida al Mirador de la Badia (sortida amb barca al Fangar amb degustació de marisc)

RESTAURANTS PARTICIPANTS



RESTAURANT LES DUNES

Coll Verd-5-3 Riumar
639 029 741

Amanida tèbia de fumats
amb vinagreta de pistatxo

~
Cremós d'anguila amb ous de truita
i moniato

~
La brandada de bacallà amb escuma
d'allioli i balsàmic

~
Caneló cruixent d'ànec amb bolets
i pamesà

~
Tataki de tonyina amb sèsam

~
Els llagostins de Sant Carles
amb bolets

~
Els calamarsets amb tempura

~
Escopinyes amb la seva salseta

~
Musclos al cava

~
L'arròs amb cranc blau, ortigues,
navalles i calamarsets
~Granissat de garnatxa negra amb
escuma de menjar blanc

~
El nostre celler, les aigües i els cafès

39 € (IVA inclòs)



BAR BAMBU

Av. Goles de l'Ebre, 184
cantonada Sant Blai
622 443 197 - 643 048 455

Les nostres tapes amb arròs:

~
Cruixent de baldana d'arròs
amb menta i compota de poma
i coulis de tomàquet

~
tapa + xato de vi

3 € (IVA inclòs)

~
Vol-au-vent de baldana d'arròs
amb gambes

~
tapa + xato de vi

3 € (IVA inclòs)



RESTAURANT TRAMONTANO

Pas de Barques illa de Buda, s/n
977 267 190 - 676 944 515

~
Mariscada
(navalles, cloïsses, musclos,
llagostins)

~
Paella marinera

o

~
Arròs negre

o

~
Paella d'ànec

~

~
Flam de la casa

o

~
Crema catalana
acompanyats d'arròs salvatge

~

~
Vi DO Terra Alta, aigua
o gasosa

~
Cafès i pa

20 € (IVA inclòs)



SUSHI MC

Av. Esportiva, 59
626 830 723

Els nostres arrossos saltats
al wok:

~
Arròs amb sepionet
de La Ràpita: **12 €**

~
Arròs amb gamba roja: **12,50 €**

~
Arròs amb tàrtar de tonyina
i foie: **12,50 €**

~
Arròs de galera: **9,50 €**

~
Arròs d'anguila i xiitake: **9,50 €**

~
Arròs amb verdures
ecològiques: **7,50 €**

~
Arròs de peix: **7,50 €**

~
Arròs de pollastre: **7,50 €**

~
Arròs de secret de porc criat
amb castanyes: **8,50 €**

~
Arròs de papada de porc: **8,50 €**

~
Arròs de musclo: **7,50 €**

(IVA inclòs)



LA CUINETA DE SERGI

C. Madrid, 4
695 333 040 - 977 480 412

Aperitiu:

~
Llesqueta de pa nòrdic amb
formatge fresc, salmó fumat
i salsa cùrcuma

~
Entrants a compartir:
Amanida de crostons, cues de
llagostí, formatge fresc, panses
i salsa de préssec al brandy

~
Calamarsets a l'andalusa amb
salsa romesco

~
Croquetes de formatge de cabra
amb panses i nous

~
Arròs melós amb gambot, sípia
i pop del terreno

~
Postres casolanes
Aigua, vi, gasosa (1 ampolla
per cada quatre persones)
Xopet de licor d'arròs

27,90 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT CRISCAR

Plaça Vint de Maig, 11
977 489 664 - 617 611 893

~
Croquetes de calçots amb
salsa romesco
Calamarsets arreboassats amb
picada d'all i julivert

~
Arròs caldós de marisc
(mín. 2 pax)

~
Postres de la casa

~
Vi de la casa o aigua

~
Cafès

28 €

(IVA inclòs)

#ArrosDeltebre

RESTAURANTS PARTICIPANTS



RESTAURANT VISTAMAR

Passeig Marítim Riudar, s/n
977 267 237

Entrants:

Amanida de pernil d'ànec amb formatge de cabra, fruites seques i vinagreta de mel

Bunyols de bacallà de la casa

Calamarsets fregits

Carpacció de bacallà

Musclos al vapor o amb salsa

Arrossejat del Delta amb musclos i cloïsses (mín. 2 pax)

Paella marinera (mín. 2 pax)

Arròs negre (mín. 2 pax)

Arròs caldós de cranc blau (mín. 2 pax)

Arròs amb delícies d'ànec i bolets (mín. 2 pax)

Fideuada marinera (mín. 2 pax)

Bacallà a la crema de pebrot

Llom a la crema de formatge

Les postres o cafè (beguda no inclosa)

28 € (IVA inclòs)



RESTAURANT CASA NIKANOR

C. Major, s/n
977 480 062

Risotto de carabassa amb cruixents de bacallà, el seu pil-pil i nous

10 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT RULL

Av. Esportiva, 155
977 487 728

Crocant de baldana d'arròs amb allioli de samfaina

Calamarsets amb carxofa i ceba caramel·litzada
Navalles a la planxa

Arròs caldós amb cranc blau

Arròs negre

Paella a l'estil del Delta

Menjar blanc del Delta amb cruixent de xocolata
Vi DO Terra Alta, aigües minerals

Cafè

35 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT MAS PRADES

TV-340, km 8
977 059 084

Menú de dilluns a divendres:
Amanida del Mas amb hortalisses i bacallà amb romesco

Musclos del Fangar a la brasa

Calamar a la romana

De plat a escollir (mínim 2 persones):

Arròs del Mas mixt de carn i marisc

Arròs de la Reina amb verdures i bacallà

Arròs mariner amb marisc i crustacis del Fangar

Arròs de cranc blau

Arròs negre amb marisc i crustacis del Fangar

Fideuada del Mas

Fideuada de la Reina amb verdures i bacallà

Postres casolanes

Celler DO Terra Alta
Aigües, cafès o infusions

22 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT NOU GALATXO

Camí del Càmping, 22-Riudar
722 377 277

Cassoleta de marisc

Paella Galatxo

Menjar blanc
Arròs amb llet
Vi, gasosa i cafès

22 €

(IVA inclòs)



#ArrosDeltebre

RESTAURANTS PARTICIPANTS



RESTAURANT NURI

Emb. illa de Buda, s/n
977 480 128 - 977 267 672

Bunyols de bacallà
Musclo al romesco
Sípia amb carxofa

~
Paella
o
Arròs negre
~
Les postres
~
Vi, aigua i cafè

30 €

(IVA inclòs)



MAS DE NURI

Ctra. de Riumar, s/n
660 954 248

Bunyols de bacallà
Musclo al romesco
Sípia amb carxofa

~
Paella
o
Arròs negre
~
Les postres
~
Vi, aigua i cafè

30 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT LO RACONET DE FERMIN

Passeig Marítim, 56 - Riumar
642 027 466 - 877 990 548

Carpaccio de bacallà del Delta

~
Calamarsets arrebossats

~
Calamars de la casa

~
Arròs amb sepionets almandrita
i cargols de mar

~
Tarta Cèsar

o
Sorbet de llimona

~
Vi DO Terra Alta, aigües
minerals

~
Cafè

~
Xopet de licor d'arròs

30 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT LO MUT

Ctra. Amposta-Deltebre, km 8,50
977 48 12 60

Per picar:

Amanida tèbia de gambes

~
Sepionets amb la seva tinta

~
Musclos amb salsa marinera

~
Plat principal:

Arròs melós d'anec mut

o

Arròs negre amb cloïsses

o

Arrossejat tot pelat
(Arròs mín. 2 pax)

~

Postres de la casa

~

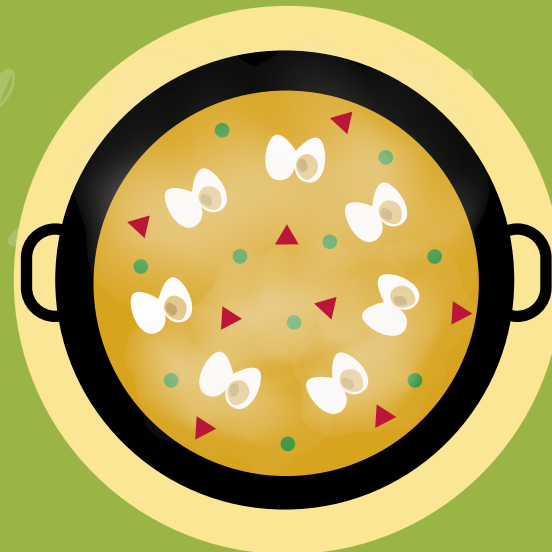
Vins del celler Mariol
(DO Terra Alta)

~

Aigua, pa i cafè

32 €

(IVA inclòs)



#ArrosDeltebre



deltebre.cat



atraccional.cat