



Jornades gastronòmiques de

l'arròs

Deltebre del 10 de setembre
al 3 d'octubre de 2021



El setembre és una època especial per a la gent del Delta. Els arrossars, daurats i amb l'arròs espigat, indiquen que ja ha arribat l'hora de recollir els fruits de tot un any d'esforç i treball.

Actualment, tot i que la sega comporta molta feina, no té res a veure amb els temps passats, quan totes les feines de l'arrossar es feien a mà i, en arribar la sega, homes, dones, xiquets i xiquetes del Delta, així com colles d'aragonesos i valencians, havien de fer tots els possibles per poder recollir tot l'arròs en només uns dies.

Van ser temps molt durs que la gent del Delta, amb esforç i il·lusió, va aconseguir superar. Enguany, des de l'Ajuntament de Deltebre, i amb la col·laboració d'alguns establiments del municipi, volem fer un petit homenatge a tota aquesta gent valenta. D'aquí sorgeix la iniciativa per la qual els establiments han decorat els seus aparadors amb motius que ens transporten a una època en què tota la vida al Delta girava al voltant de l'arròs.

A tothom qui ens visiteu, a banda de gaudir dels paisatges i dels menús que els nostres restauradors us han preparat amb motiu de les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs, també us convidem a passejar pels comerços locals, ja que amb la seva decoració us apropiaran una mica més a la història i cultura del Delta.



IOY RESTAURANT MAS PRADES

(TV-340, km 8, Deltebre
Tel. 977 059 084)

Menú cap de setmana *màxim 2 paelles per taula*

Entrants per compartir:

Aperitiu del Mas
Fregitel·la de peix de llotja
Mariscada del Fangar
(brasa o marinera)

~

Plat a escollir (mín. 2 pax):

**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 negre amb marisc
i crustacis del Fangar**

Fideuada marinera
Fideuada de la Reina

~

Postres casolanes

~

Aigua, copa de vi DO Terra
Alta (Altavins) i cafè

35,00 €

(IVA inclòs)

Menú del dia (de dilluns a divendres) *màxim 2 paelles per taula*

Entrants per compartir:

Amanida d'hortalisses
i bacallà amb salsa romesco
Musclos a la brasa
Calamars a la romana

~

Plat a escollir (mín. 2 pax):

**Arròs mariner amb marisc
i crustacis del Fangar**

**Arròs del Mas amb carn,
marisc i crustacis**

Arròs negre mariner

**Arròs de la Reina amb
verdures i bacallà**

Arròs de cranc blau
Fideuada marinera
Fideuada de la Reina

~

Postres:

Crema catalana
Menjar blanc
Pannacotta
Músic
Copa de gelat
Flam del dia

~

Aigua, copa de vi DO Terra
Alta (Altavins) i cafè

25,00 €

(IVA inclòs)

IOY RESTAURANT TRAMONTANO

(Pas de Barques illa de Buda, s/n, Riumar
Tel. 977 267 190 - 676 944 515)

Primer a escollir:

Amanida amb assortit
de fumats
Calamarsons

~

Segon a escollir:

Arròs de cranc blau
Paella d'ànec

~

Postres:

Postres casolanes
Gelats
Fruita

~

Vi de la DO Terra Alta
o cervesa o refresc, i aigua
o gasosa

27,00 €

(IVA inclòs)
(mínim 2 pax)



RESTAURANT NURI

(Emb. illa de Buda, s/n, Riumar
Tel. 977 480 128)

Per compartir:

Bunyols de bacallà
Musclos al romesco
Sípia amb carxofa

Per escollir:

**Paella
Arròs negre**

Postres

Vi, aigua, cafè

30,00 €

(IVA inclòs)

MAS DE NURI

(Ctra. de Riumar, s/n, Riumar,
Tel. 660 954 248)

Per compartir:

Bunyols de bacallà
Musclos al romesco
Sípia amb carxofa

Per escollir:

**Paella
Arròs negre**

Postres

Vi, aigua, cafè

30,00 €

(IVA inclòs)

**RESTAURANT
VISTAMAR**

(Passeig Marítim, s/n, Riumar
Tel. 977 267 237)

Entrants:

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

Calamars a la romana
casolans

Bunyols de bacallà casolans

Carpaccio de bacallà

Musclos de la badia del
Fangar (al vapor o amb salsa)

~

**Segons a escollir:
(arròs i fideuada mín. 2 pax):**

**Arrossejat del Delta amb
musclos i cloïsses**

Paella marinera amb musclos

Arròs negre amb musclos

Fideuada marinera amb
musclos

**Arròs amb delícies d'ànec
i bolets**

Bacallà a la crema de pebrot
Llom a la crema de formatge

~

Postres de la casa o cafè

28,00 €

(IVA inclòs)
(beguda no inclosa)

(Excepte els menús, tota la carta també
pot ser per emportar, i s'ha de recollir a les 13.30 h)

**LO RACONET
DE FERMIN**

(Passeig Marítim, 56, Riumar
Tel. 642 027 466)

Carpaccio de bacallà
del Delta

Ous de sípia arrebossats

Canyuts a l'estil nostre

Musclos a la marinera

~

Arròs mariner (mín. 2 pax)

~

Pastís Cèsar

~

Vins de la casa, aigua

Cafè i xopet

30,00 €

(IVA inclòs)

**RESTAURANT
CASA NICANOR**

(C/ Major, s/n, Deltebre,
Tel. 977 480 062)

Arròs amb pop

15,00 €

la ració (IVA inclòs)

**LO MUT
RESTAURANT**

(TV-3454, km 8,5, Deltebre
Tel. 977 481 260)

Entrants:

Amanida amb crema
d'albergínia escalivada, figues
fresques, bacallà esmollat,
arròs salvatge cruixent i
vinagreta de pebrot verd

Carpaccio de tonyina Balfegó

Croquetes de baldana d'arròs
amb confitura de tomàquet
i bitxo

Musclos amb la nostra salsa
marinera

~

Arrossos a escollir:

**Arròs amb verdures
i bacallà**

**Arrossejat amb gambetes
vermelles**

**Arròs negre amb carpaccio
de llagostins**

**Arròs amb potes de porc,
sípia i trompetes de la mort**

~

Postres casolanes a escollir

~

Aigua i cafè
(No inclou celler)

40,00 €

(IVA inclòs)



**LES DUNES
RESTAURANT**

(C/ del Coll Verd, 5-3, Riumar
Tel. 639 029 741)

Menú:

Amanida tèbia de tonyina
fumada amb vinagreta
de pistatxo

Brandada de bacallà amb
escuma d'allioli

Ostres farcides amb dashi
de la seva essència

Musclos al cava

Crema de marisc
amb llagostins

Croquetes de sípia
amb la seva tinta

Cruixent d'ànec amb bolets
i parmesà

Sorbet d'escalivada
amb anxoves

Arròs pelat del senyoret

~

Postres:

Gelat d'arròs amb llet

~

El nostre celler, aigua i cafè

39,00 €

(IVA inclòs)

HOTEL RULL

(Av. Esportiva, 155, Deltebre
Tel. 977 487 728)

**Aperitiu de benvinguda
per compartir:**

Crocant de brandada d'arròs
amb formatge de cabra
i allioli de samfaina

Calamarsons amb carxofa
i ceba caramel·litzada

Bunyols de bacallà amb
melmelada de pebrot

**Plat principal a escollir
(mínim 2 pax):**

Arròs caldós amb cranc blau

Arròs negre

Paella a l'estil Delta

~

Postres:

Menjar blanc del Delta amb
cruixent de xocolata

~

Proposta de celler:

Vi blanc DO Terra Alta

Vi negre DO Terra Alta

Aigües minerals

38,00 €

(IVA inclòs)
Es prega reserva prèvia



MIRADOR DE LA BADIA

(Badia del Fangar
Tel. 656 984 285 - 600 662 734)

Sortida a les 12 h
Tornada a les 17 h

Ruta: 20 min des de l'Ampolla fins a Cap-roig amb explicació de guia turística.

Arribada a la plataforma seguida d'una explicació a un petit museu d'arquitectura.

Menú Experience

Entrants:

Musclos
4 ostres
Llagostins

Plat principal:

Arròs de musclo (a repetir)

Postres:

Pastissets

Ampolla de vi, cava o sangria, refresc o cervesa i aigua (No inclou cafè)

65,00 €

(IVA inclòs)

25,00 €

menú infantil (IVA inclòs)

SUSHI MC

(Av. Esportiva, 59, Deltebre
Tel. 626 830 723)

Fideus d'arròs (noodles) i peix, pastanaga, dashi, llavors de sèsam, xiitake, salsa de soja i katsubushi
8,50 €

Fideus d'arròs (noodles) i verdures ecològiques, llavors de sèsam, xiitake i salsa de soja
8,50 €

Fideus d'arròs (noodles) i pollastre, verdures ecològiques, llavors de sèsam, xiitake i salsa de soja
8,50 €

Arròs de galera, porro, dashi, llavors de sèsam, xiitake, soja i katsubushi
9,00 €

Arròs de peix, pastanaga, dashi, llavors de sèsam, xiitake, soja i katsubushi
9,00 €

Arròs de verdures ecològiques, llavors de sèsam, xiitake i salsa de soja
7,50 €

Arròs de pollastre, verdures ecològiques, llavors de sèsam, xiitake i salsa de soja
7,50 €

Arròs d'anguila, porro, xiitake, sake i salsa katsubushi
9,50 €

RESTAURANT DELTA HOTEL

(Av. del Canal, s/n, Deltebre
Tel. 717 715 775)

Entrants:

Ostra amb mojito i poma
Granny Smith

Coca de tonyina amb glacejat de taronja, gingebre i ortigues de mar cruixents

Lingot de foie amb crocant d'ametlles i reducció de Mòdena
Nova croqueta d'anguila amb mojo caveró

El famós pa Bao d'anguila i papada ibèrica
Canyuts del Delta amb meunière de cítrics

Plat principal:

Arrossejat del Delta amb sípia (mín. 2 pax)

Caneló d'ànec amb crumble de ceba i tòfona

Plats amb suplement:
Arròs caldós o sec de llamàntol (+ 5 €)

Arròs caldós d'ànec estil caveró (+ 3 €)

Postres:

Trufes de licor d'arròs

Potet de crema cítrica amb estofat de pinya i algun toc de coco

Aigua i pa

35,00 €

(IVA inclòs)

LA CUINETA D'EN SERGI

(C/ Madrid, 4, Deltebre
Tel. 695 333 040 - 977 480 412)

Torradeta amb allioli, escalivada, anxoves, mel i mostassa

Entrants per compartir:

Carpaccio de bacallà sobre llit de tomàquet a l'aroma de l'olivada

Bunyols d'anguila fumada amb llàgrima d'allioli

Calamars a la romana

Plat principal:

Arròs melós amb canyuts i ortigues arrebossades

Postres:

Pastís de la casa (No inclou beguda)

17,90 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT L'ARRÒS DE LADIS ALCALÀ

(C/ Verge del Carne, 40, Deltebre
Tel. 641 380 122)

Aperitiu:

Amanida de tomàquets cherry i bacallà

Musclos al forn de brasa
Calamars amb tempura

Plat principal a escollir:

Arròs mariner

Arròs negre

Arròs de cranc blau

Arròs negre de cranc blau

Arròs de verdures i bacallà

Pa, postres i aigua (No inclou vi ni refrescos)

25,00 €

(IVA inclòs)

BAR BAMBÚ

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

Aperitiu:

Cruixent de baldana d'arròs

o

Amanida Bambú

~

Plat principal:

Cassoleta d'arròs amb sípia i gambes

o

Cassoleta d'arròs amb verdureta

~

Postres:

Tulipa de gelat de la casa

o

Copa de gelat de soja

~

Vi, aigua i cafè

25,00 €

(IVA inclòs)

