



επιολιtapa't

Deltebre | Sant Jaume d'Enveja



DEL 29 D'OCTUBRE
AL 28 DE NOVIEMBRE DE 2021

TAPA
+BEGUDA

3'50€

RUTA
APADRINADA PER
ADA PARELLADA



El Delta de l'Ebre té amb la gastronomia un dels seus principals actius turístics. Per això, des de la nostra arribada al govern municipal, estem treballant per impulsar de manera periòdica, i conjuntament amb l'associació FECOTUR, diferents jornades gastronòmiques que ens permetin valoritzar el producte de qualitat i de proximitat: el musclo, l'arròs, l'ànec, la tellerina, etc.

Fruit d'aquest treball va néixer Volta i Tapa't, la ruta de tapes per Deltebre. Enguany, aquesta ruta de tapes creix i s'impregna encara de més essència Delta amb la participació del municipi veí de Sant Jaume d'Enveja. Esdevenint una mostra més del treball conjunt que estem realitzant des de les dues poblacions que representem el cor i la capitalitat del Delta de l'Ebre.

Per tant, durant les properes setmanes us convidem a gaudir dels sabors de la cuina del Delta als diferents bars i restaurants de Deltebre i de Sant Jaume que participen en aquesta iniciativa que enguany compta, a més a més, amb la prestigiosa xef Ada Parellada com a padrina. Bon profit a tothom!

Lluís Soler i Panisello
Alcalde de Deltebre



Després de temps difícils, sembla que tornem a la normalitat. I quina millor manera que fer-ho amb el nostre sector de la restauració.

Conjuntament amb el municipi de Deltebre, encetarem aquest 28 d'octubre i fins al 29 de novembre el Volta i Tapa't 2021, amb la finalitat de posar en valor el producte local i de proximitat i, al mateix temps, impulsar la dinamització comercial.

Així, durant quatre setmanes podrem degustar diferents tapes als bars, restaurants i fleques dels municipis de Deltebre i Sant Jaume d'Enveja que van ser apadrinades per la xef Ada Parellada.

Contents i agraïts de formar part, un cop més, d'aquest i de molts projectes conjunts amb el poble veí de Deltebre.

Joan Castor Gonell Agramunt
Alcalde de Sant Jaume d'Enveja



Soc filla d'una fonda, de la Fonda Europa de Granollers, amb més de 250 anys d'història. Vaig viure una infància envoltada de cuines, cuiners, llobarros i carxofes.

El 1993, amb 25 anys, obro Semproniana, un restaurant al centre de l'Eixample. La restauració ocupa la part central de la meva feina, però la complemento amb múltiples activitats professionals.

Col·laboro amb diferents mitjans de comunicació, transmetent la necessitat de recuperar els hàbits culinaris a les llars. En la mateixa línia faig tallers i xerrades a famílies. Escric llibres de divulgació culinària. N'he fet una vintena.

Soc activista en la lluita contra el malbaratament alimentari i de l'alimentació sostenible.

Quan l'Ajuntament de Deltebre em va contactar ben bé al mig de la pandèmia, per preparar aquesta ruta de tapes em vaig sentir afalagada i sobretot molt il·lusionada per aquest nou repte.

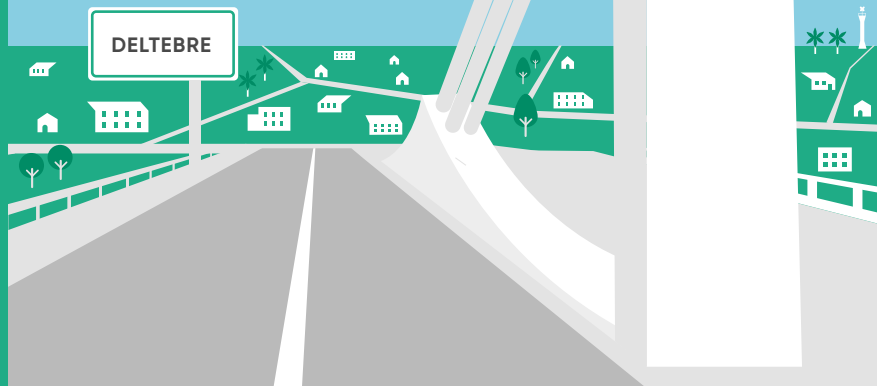
Transmetre un trosset de la meua cuina a cada un dels restaurants que participen al Volta i Tapa't.

He dissenyat cada tapa respectant els meravellosos productes gastronòmics que teniu a Deltebre i a Sant Jaume, tot posant un toc diferent de la meua cuina, que està basada en la cuina catalana. De tot això n'han sortit aquestes propostes, que n'estic segura que us deixaran bocabadats. Tots els participants han millorat les receptes, donant el seu toc personal, com ha de ser.

Gaudiu molt de la festa i salut per tothom!

Ada Parellada

TAPES ajuntapa't DELTEBRE





1 BAR 9

Carrot cake
a la nostra manera

📍 Av. Germans Carsi, 36 | Deltebre
☎ 977 489 850 | www.bar9deltebre.com
🕒 De dilluns a diumenge

TAPA
+BEGUDA

3'50€

aprovitapa't

2 BAR BAMBÚ BURGUER

Crema de moniato amb biguetes
de formatge

📍 Av. Goles de l'Ebre, 184, cantonada
Sant Blai | Deltebre
☎ 622 443 197 - 643 048 455
🕒 De dilluns a diumenge

TAPA
+BEGUDA

3'50€

aprovitapa't



3 LO MUT RESTAURANT

Xip d'arròs negre amb musclo
i allioli de musclos a la marinera

📍 Ctra. Amposta-Deltebre, km 8,5 | Deltebre
☎ 977 481 260 | lomutrestaurant.com
🕒 De 12 a 14 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emolitapa't

4 SUSHI MC

Torrada d'alga nori amb tempura, amb
tàrtar de tonyina roja, brossat i brots tendres

📍 Av. Esportiva, 59 | Deltebre
☎ 626 830 723
🕒 De dimarts a diumenge: en horari d'obertura

La tapa només se servirà a taula o bé
per emportar.

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emolitapa't



5 CASA NICANOR

Brioix de "pulled duck"
amb pera

📍 C. Major, 22 | Deltebre

☎ 977 480 062

🕒 De 12 a 15 h i de 19 a 22 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

6 BONSAI

Tàrtar de gambes amb oli
de cap de gamba

📍 Av. Esportiva, 53 | Deltebre

☎ 642 349 384

🕒 De 12 a 22 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€



7 LO CARRILET XXI

Biquini de baldana i formatge de cabra amb allioli de poma rostida i cruixent de moniato

📍 C. Mestre Carles Itarte, 61 | Deltebre

☎ 977 480 103 | locarrilet.com

🕒 De dimecres a diumenge: 13 - 15 h / 20 - 21 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emolitapa't

8 TASCA 3 CANTONS

Cheesecake cremós de formatge de cabra amb fruits de tardor

📍 C. Estació, 23 | Deltebre

☎ 977 480 891 - 699 566 744

🕒 Divendres: 20 - 23 h

Dissabte i diumenge: 12 - 23 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emolitapa't



9 L'IMPERI DE JÚLIA

Gotet de brownie de garrofa amb
mousse de xocolata blanca i mandarina

📍 Av. Goles de l'Ebre, 293

☎ 638 351 830

🕒 De dilluns a diumenge

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emvitapa't

10 NOU SINDICAT

Micuit de tonyina roja amb
quètxup de mango

📍 Av. Goles de l'Ebre, 208

☎ 977 489 492

🕒 De dilluns a diumenge: 12 - 13 h

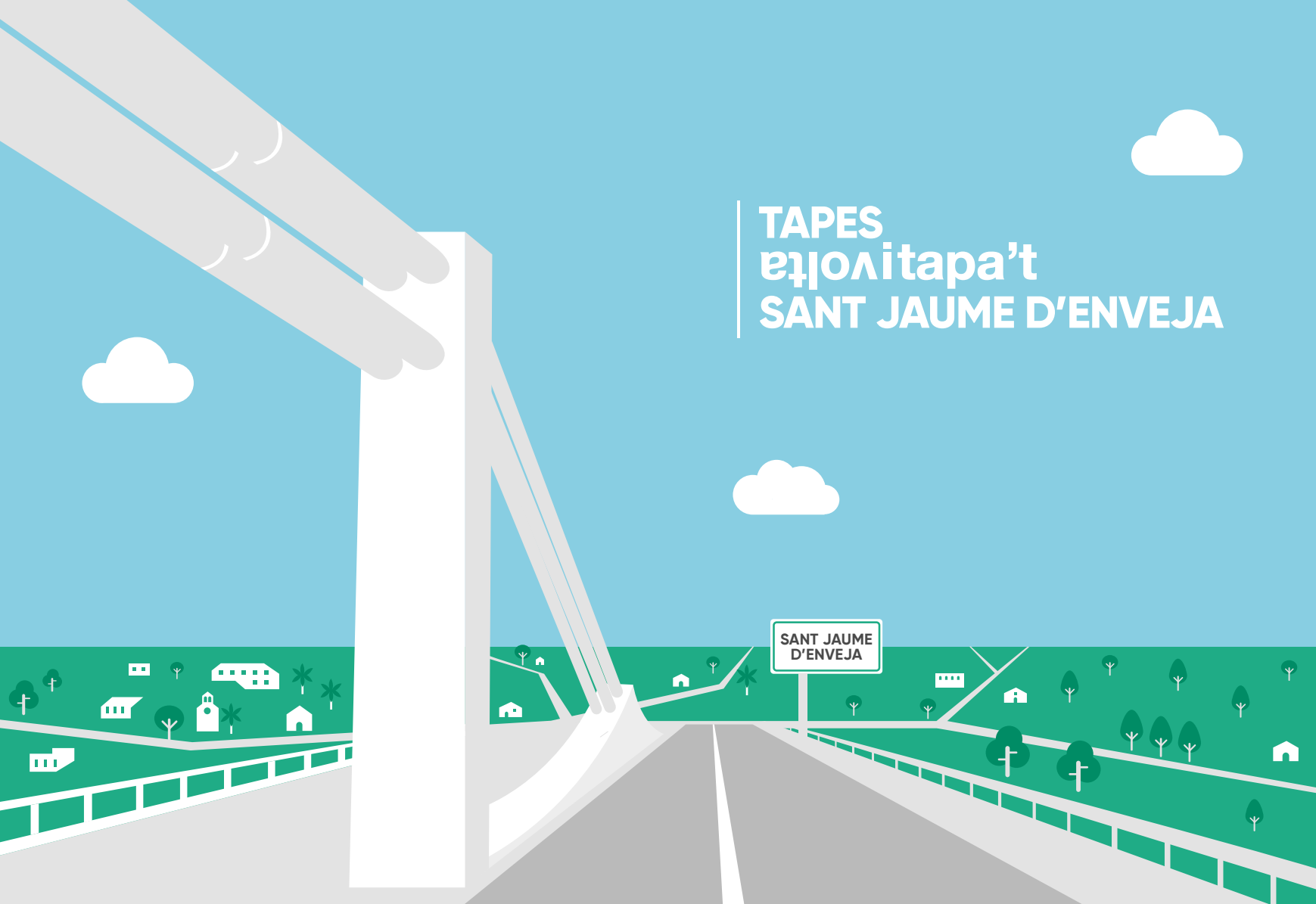
Divendres, dissabte i diumenge: 19 - 21 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emvitapa't



A stylized illustration of a bridge with a tall white pylon and grey cables. The bridge spans a green landscape with a road, trees, and buildings. A road sign on the right side of the road reads 'SANT JAUME D'ENVEJA'. The sky is blue with white clouds.

TAPES əjɔlitapa't SANT JAUME D'ENVEJA

SANT JAUME
D'ENVEJA



11 CAFETERIA RESTAURANT NOA

Arròs venere amb formatge i
galeta de sobrassada (no segur)

📍 Av. Catalunya, 45 | Sant Jaume d'Enveja

☎ 678 786 123 - 664 359 968

🕒 De dilluns a divendres: 17 - 21 h

Dissabte i diumenge: 11 - 13 h / 17 - 21 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emvilitapa't

12 PIZZERIA LA CASETA DE LA IAIA

Mini patata amb galta amb garnatxa
i punt de maionesa de ginebró

📍 C. Artur Vila, 13 | Sant Jaume d'Enveja

☎ 977 478 189 - 636 553 080

🕒 De divendres a diumenge: 19 - 21 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emvilitapa't



13 CAN PATACÓ

Mongetes saltades amb fetge de rap, cremós de suc de mongeta i ortigüilles fregides

📍 Av. Mallorca, 103 | Sant Jaume d'Enveja

☎ 615 338 440

🕒 De divendres a diumenge: 12 - 14 h / 19 - 21 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emolitapa't



14 BAR RESTAURANT UN MOS

Truita oberta de bolets amb perol, castanyes i foie d'ànec del Delta de l'Ebre

📍 C. Major, 47 | Sant Jaume d'Enveja

☎ 673 098 466

🕒 Dissabte, diumenges i festius: 11 - 13 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

emolitapa't



15 FLECA FLORES MARQUÉS

Caneló de raïm amb brossat

📍 Pl. 23 de Juny, 6 | Sant Jaume d'Enveja

☎ 635 518 127

🕒 Divendres i dissabte: 12 - 13.30 h / 17 - 20 h

Diumenge: 10 - 13 h

TAPA
+BEGUDA

3'50€

apivitapa't



16 PUB LIS

Costella de porc lacada
amb salsa de ratafia

📍 C. Cervantes, 49

☎ 677 515 432

🕒 Divendres, dissabte i diumenge: 19 - 21 h

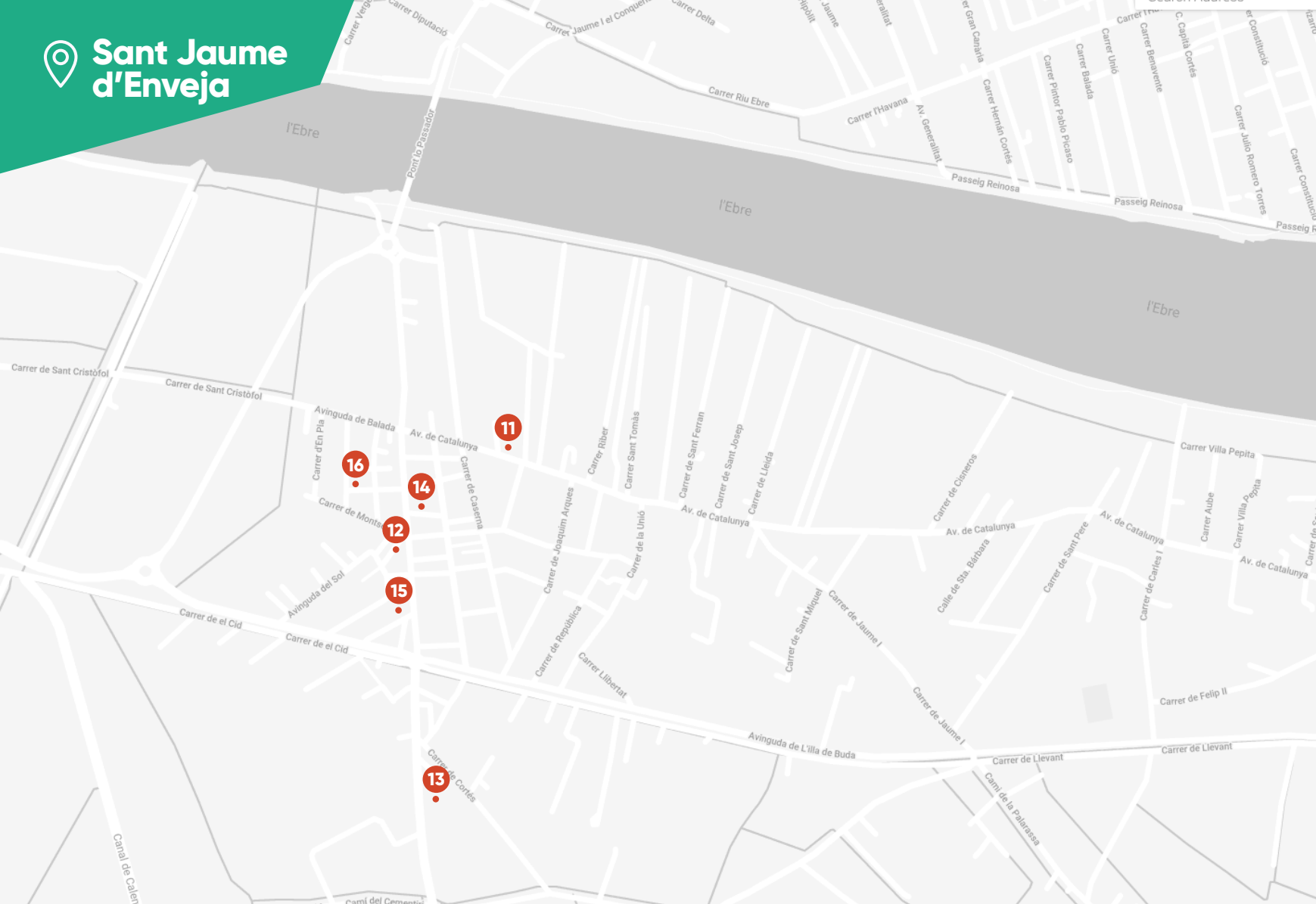
TAPA
+BEGUDA

3'50€

apivitapa't



 Sant Jaume d'Enveja



enlota't

Deltebre | Sant Jaume d'Enveja