



JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL
MUSCLO

DELTEBRE | DE L'1 AL 31 DE JULIOL 2022

JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL **MUSCLO** DELTEBRE

El musclo és un dels mol·luscs més apreciats del Delta. Destaca pel seu sabor i per la consistència de la seva carn. La seva qualitat es deu a la riquesa biològica de les seves aigües, fruit de la barreja d'aigua dolça i salada.

És un gran aliat alimentari contra l'anèmia i el control del pes gràcies a la seva quantitat de proteïnes d'elevada qualitat, el ferro de fàcil absorció i el baix contingut en greixos.

També és font de vitamines i minerals, com ara la vitamina B12 i el iode, que regulen el nivell d'energia i el correcte funcionament de les cèl·lules.



PEIXATERIA CONFRARIA DE PESCADORS SANT JOAN

(Av. del Canal, s/n. Tel. 691 356 185)

Ostró del Delta

7,00 € kg

Musclo del Delta

3,50 € kg

Anguila

20,50 € kg

Fumet casolà amb peix
i producte km 0

4,00 € pot 1 l

Seitó amb vinagre casolà
producte km 0

6,50 € capseta
250 g

1



MARISC MEDITERRANI

(Pol. Ind. Les Molines, pcl. 3.10 B,
Tel. 977 483 607)

LOT DE MARISC 2 persones

1 kg de musclos
6 ostres
1/2 kg de rossellona

9,90 €

(IVA inclòs)

LOT DE MARISC 4 persones

2 kg de musclos
12 ostres
1 kg de rossellona

18,80 €

(IVA inclòs)

2



PEIXATERIA MARISOL

(C. Comerç, s/n
Tel. 627 919 477)

2 kg de musclos del Delta
1 kg d'ostres del Delta
1 dotzena de navalles del Delta
1 kg de cloïsses

~
Una ampolla de vi de regal

34,00 €

(IVA inclòs)

3



PEIXATERIA IRENE

(C. Comerç, s/n
Tel. 627 352 577)

2 kg de musclos

7,00 €

4





Menús

Jornades Gastronòmiques del Musclo



HOTEL RULL

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

Per compartir:

Croquetes de musclo del Delta
amb melmelada de pebrot vermell

Calamarsets amb carxofa i ceba
caramel·litzada

Navalles del Fangar a la planxa

Musclos del Delta al vapor

Plat principal:

Arròs caldós amb musclos
del Delta i cranc blau

Postres:

Menjar blanc d'arròs amb xocolata
CREO ratllat amb canyella

Proposta de celler:

Vi blanc DO Terra Alta

Vi negre DO Terra Alta

Aigües minerals

Cafè

36,00 €

(IVA inclòs)

5



RESTAURANT NURI

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

Per compartir:

Bunyols de bacallà

Musclos al romesco

Sípia amb carxofa

Per escollir:

Paella

Arròs negre

Fideuada

Postres

Vi, aigua, cafè

30,00 €

(IVA inclòs)

6



MAS DE NURI

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

Per compartir:

Bunyols de bacallà

Musclos al romesco

Sípia amb carxofa

Per escollir:

Paella

Arròs negre

Fideuada

Postres

Vi, aigua, cafè

30,00 €

(IVA inclòs)

7



RESTAURANT CASA NICANOR

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

Musclos amb salsa marinera

9,00 €

Musclos de la barca

9,00 €

Musclos al pebre vermell
de la Vera

9,00 €

8



RESTAURANT VISTAMAR

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

(Mín. 2 pax)

Entrants:

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

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

29,00 €

(IVA inclòs)

9

Menús

Jornades Gastronòmiques del Musclo



RESTAURANT TRAMONTANO

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

Cassoleta de marisc:

Musclos, cloïsses, navalles,
gambes i galeres

Segon a escollir:

Paella marinera

Arròs negre

Arrossejat del Delta
Fideuada o arròs de cranc
blau

Postres casolanes

Vi de la DO Terra Alta

25,00 €

(IVA inclòs)

10



Menús

Jornades Gastronòmiques del Musclo



EBRESURFERS BEACH CLUB

(Passeig Marítim Riumar
- recinte Tamariu. Tel. 633 342 737)

OPCIÓ 1

Entrants:

Calamars arrebossats amb alloli
de tinta de calamar

Musclos del Delta al vapor
o a la marinera

Variat de croquetes o bunyols
de bacallà

Principal:

Hamburguesa a escollir de la
nostra carta

Beguda i postres

25,00 €

(IVA inclòs)

OPCIÓ 2

Tapa de musclo + canya o vi

6,00 €

(IVA inclòs)

11



RESTAURANT DELTA HOTEL

(Av. del Canal, camí de l'illa, s/n
Tel. 717 715 775)

Gaspatxo de nectarina amb
cavalla

Evinagrat i sake d'arròs
Coca amb tàrtar de tonyina,
ortiga de mar i glacejat de
taronja i gingebre

Lingot de foie-gras amb mango
i ametlles

Croqueta d'anguila amb mojo
cavero

Pa Bao d'anguila i papada ibèrica
Musclos amb kimchi roig i llet
de coca

Arrossejat amb navalles
(mín. 2 pax)

Magret d'ànec glacejat

Plats amb suplement:

Arròs d'ànec + 3 €

Arròs de cranc i granotes + 5 €

Arròs de llamàntol + 10 €

Coc de carloia, pinya i curri
amb gelat de licor d'arròs

Aigua i pa

35,00 €

(IVA inclòs)

12



TERRASSA BAR NEW REM

(Passeig Reinosà, s/n
Tel. 664 420 953)

Musclos al vapor
Croquetes d'arròs negre amb
alloli (4 u.)

Terrina de gelat al gust

Xopet de licor d'arròs

Aigua, copa de vi DO
Terra Alta o refresc

20,00 €

(IVA inclòs)

13



LO RACONET DE FERMIN

(Passeig Marítim, 56
Tel. 642 027 466)

Amb reserva prèvia

Refresc de carpaccio de
bacallà del Delta

Peixet fregit

Musclos a la marinera

Arròs mariner amb musclos o
fideuada (mín. 2 pax)

Darrerries de la casa

Vins de la casa, aigua i cafè
Xopet de licor d'arròs

36,00 €

(IVA inclòs)

14



RESTAURANT CRISCAR

(Pl. Vint de Maig, 11
Tel. 977 489 664 - 617 611 893)

Horari: 6 h - 16 h / Dimarts tancat

Amb reserva prèvia

Musclos amb salsa Criscar
Croquetes de calçots amb
pernil salat
Esqueixada de bacallà

Segon a escollir:

Entrecot amb guarnició

Sípia amb guarnició

Postres
Cafè

25,00 €

(IVA inclòs)

15



Menús

Jornades Gastronòmiques del Musclo



LA CUINETA D'EN SERGI

(C. Madrid, 4
Tel. 695 33 30 40 - 977 48 04 12)

Aperitiu:

Torradeta amb alloli, escalivada,
anxoves, mel i mostassa

Per compartir:

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

Bunyols d'anguila fumada amb
llàgrima d'alloli

Musclos al vapor amb allets
i bitxo

Plat principal:

Arròs melós amb navalles
i ortigues arrebossades

Postres:

Pastís de la casa
No inclou la beguda

21,90 €

(IVA inclòs)

16



Menús

Jornades Gastronòmiques del Musclo



ORÍGENS REST · CLUB

(Ctra. Far de Buda, s/n
Tel. 633 128 964)

Entrants:

Crema de musclo de la badia
Mesclat de musclo de la badia
amb vinagreta de poma
Cassola de musclo de la badia
al vapor
~

Plat principal:

Arrossejat amb musclos de la
badia gratinats
~

Postres:

Menjar blanc o coulant
~
Aigua i cafè

35,00 €

(IVA inclòs)

17



LES DUNES RESTAURANT

(C. del Coll Verd, 5-3
Tel. 639 02 97 41)

El vermut amb gelat de musclos
en escabetx i olives
El cremós d'anguila fumada amb
ous de truita

La brandada de bacallà amb
escuma d'allioli
L'amanida tèbia de tonyina amb
vinagreta de pistatxo

Els musclos amb cava i all cremat
La crema de marisc amb
llagostins

Les croquetes de sípia amb la
seva tinta
El caneló cruixent d'ànec amb
bolets

El ninoyaki d'ortigues de mar amb
cremós de patata

L'arròs pelat del senyoret amb
musclos i llagostins

La nova versió de coulant de
xocolata amb crema de iogurt i
gelat de menjar blanc

El nostre celler
Aigua i cafè

45,00 €

(IVA inclòs)

18



RESTAURANT GALATXO

(C. Camí del Càmping, s/n
Tel. 722 377 277)

Taula d'embotits ibèrics
Musclos al romesco
Calamars casolans Galatxo
Cloïsses a la marinera
~

Secret ibèric a la brasa amb
guarnició
o

Rap amb gambeta pelada a
l'estil Galatxo
~

Postres:

Pastís de formatge de la casa
Púding de la casa
Comtessa

30,00 €

(IVA inclòs)

19



RESTAURANT MAS PRADES

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

MENÚ 1

Entrants a escollir: (mín. 2 pax)

Picadetes amb anguila fumada
del Delta, bunyolets de bacallà i
calamars a la romana

Fregitel·la de peixet de llotja

Mariscada de la casa a la brasa o
marinera

Fregitel·la d'anques de granota i
xapadillo d'anguila a la brasa
~

A escollir: (mín. 2 pax)

Nits peix i carn a la brasa

El mariner amb marisc i crustacis

La Reina amb verdures i bacallà

Del Mas amb productes del mar i terra

L'arròs negre mariner

Cranc blau del Delta

Galeres i carxofa de temporada
Fideuada marinera amb marisc
i crustacis

Fideuada de la Reina amb
verdures i bacallà

Jornades Gastronòmiques del Musclo

Menús



Els fideus del tio Pipo (plat
mariner tradicional) (recomanat)
Caldereta de peix i marisc a la
marinera
~

Postres

Aigua, cafè o infusió
Xopet de licor d'arròs o d'herbes

33,00 €

(IVA inclòs) - No inclou celler

MENÚ 2

Entrants a escollir: (mín. 2 pax)

Picadetes amb anguila fumada del
Delta, bunyolets de bacallà,
calamars a la romana i musclos del
Fangar

Els llagostins de la Ràpita a l'estil
del Mas i musclos del Fangar

Pop roquer a la brasa amb "allioli"
de piquillos i musclos del Fangar

Bunyols de bacallà i mariscada a la
brasa o marinera
~

A escollir: (mín. 2 pax)

Nits peix i carn a la brasa

El mariner amb marisc i crustacis
La Reina amb verdures i bacallà
Del Mas amb productes del mar
i terra

L'arròs amb magret d'ànec del Delta

L'arròs negre mariner

Cranc blau del Delta
De pop roquer amb llagostins de
la Ràpita

Galeres i carxofa de temporada
Fideuada marinera amb marisc
i crustacis

Fideuada de la Reina amb
verdures i bacallà

Els fideus del tio Pipo (plat mariner
tradicional) (recomanat)

Caldereta de peix i marisc a la
marinera
~

Postres

Aigua, cafè o infusió
Xopet de licor d'arròs o d'herbes

45,00 €

(IVA inclòs) - No inclou celler

20



