

Jornades

GAS- TRO- NÒ- MIQUES

de **Deltebre**

Del 8 al 24
de setembre de 2023

DE
L'ARRÒS



Jornades

GAS- TRO- NÒ- MIQUES

de **Deltebre**

El Delta de l'Ebre té unes característiques pròpies i diferents d'altres zones arrosseres que li confereixen una qualitat especial a aquest cultiu. Per aquest motiu, l'arròs del Delta de l'Ebre està qualificat amb la Denominació d'Origen Protegida pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya. A més, està ratificat amb la Denominació Específica pel Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, i reconegut per la CE.

A banda de ser un producte d'excel·lent qualitat, l'arròs atorga un caràcter especial al paisatge deltaic, el qual canvia de color quatre vegades a l'any depenent sempre del cicle del cultiu. Terròs a l'hivern, quan la terra reposa; blau a la primavera, quan s'inunden d'aigua els arrossars; verd a l'estiu, quan l'espiga ja ha crescut, i daurat a finals d'agost i setembre, quan l'arròs està espigat.



l és en aquesta època, a finals d'estiu, quan el Delta desperta una essència especial amb la sega, les segadores i els tractors, i també amb les aus que cerquen les llavors. Però més enllà del paisatge, de les platges i del riu, i de les nostres tradicions, si ens visiteu no podeu marxar sense assaborir el nostre arròs.

Per això, en aquesta guia, us fem els menús de les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs, les quals organitzen conjuntament l'Ajuntament de Deltebre i FECOTUR. Així mateix, us convidem el dia 10 de setembre a gaudir de la Festa de la Sega a la Finca de Bombita, una ocasió perfecta per conèixer les nostres tradicions i les nostres arrels.

Molt bon profit!

MENÚS RESTAURANTS

Jornades Gastronòmiques de l'Arròs



HOTEL RULL

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

Divendres i dissabte nit amb
reserva prèvia

Twister de llagostí amb salsa
romesco

A compartir:

Torteta d'arròs amb anguila
fumada, guacamole i
tomàquets cherry

Calamarsons amb carxofa i
ceba caramel·litzada

Bunyols de bacallà amb
melmelada de figa

A escollir (mín. 2 persones):

Arròs caldós amb cranc
blau i sípia

Paella a l'estil del Delta

Menjar blanc del Delta

Vi DO Terra Alta

Aigua mineral i cafè

38,00 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT NURI

Emb. Illa de Buda, s/n,
Riumar
Tel. 977 480 128

Calamars a la romana

Calamarsons fregits

Musclos al romesco

Arròs amb cranc o arrossejat

Postres

Vi, aigua i cafè

35,00 €

(IVA inclòs)



MAS DE NURI

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

Calamars a la romana

Calamarsons fregits

Musclos al romesco

Arròs amb cranc o arrossejat

Postres

Vi, aigua i cafè

35,00 €

(IVA inclòs)



MENÚ RESTAURANTS

Jornades Gastronòmiques de l'Arròs



CASA NICANOR

C. Major, 22, Deltebre
Tel. 977 480 062

Mín. 2 persones

Arròs del tros

18,00 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT VISTAMAR

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

Mín. 2 persones

--

A compartir:

Carpaccio de bacallà
Navalles a la planxa

~

A escollir:

Arròs del senyoret
Arrossejat amb xapadillo
d'anguila
Arròs d'orada

~

Postres de la casa o cafè

~

No inclou beguda

32,00 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT TRAMONTANO

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

Mín. 2 persones

A escollir:

Musclos a la marinera
Llagostins al vi
Carpaccio de bacallà

A escollir:

Paella marinera
Arròs negre
Fideuada
Arròs de cranc blau
Arròs de carxofa i sípia
(suplement 3 €)
Arròs d'ostra del Delta
(suplement 3 €)
Paella d'ànec (suplement 5 €)
Postres casolanes
Vi DO Terra Alta i cafè

27,00 €

(IVA inclòs)



DELTA HOTEL

Av. del Canal, camí de la
illeta, s/n, Deltebre
Tel. 717 715 775

Ostra del Delta amb aroma
de sake i coral d'arròs

Pasta fullada i mousse de
foie amb cruixent d'arròs i
melmelada de figa

Carpaccio de llissal de la
bassa amb xili groc

Navalles amb meunière de
taronja sanguina

El nostre sam de
calamarsons en la seva tinta

Arròs de bacallà i panses
amb toc picant

Caneló de paper d'arròs amb
gelat de coco i fruites de
temporada

Xopet de licor d'arròs
Aigua

40,00 €

(IVA inclòs)



MENÚ RESTAURANTS

Jornades Gastronòmiques de l'Arròs



LO RACONET DE FERMIN

Passeig Marítim, 56, Riumar
Tel. 643 817 322

**Mín. 2 persones i
amb reserva prèvia**

--

Peixet fregit
Calamars amb tempura
Musclos a la marinera

~

A escollir:

Paella marinera
Arròs negre
Fideuada
Arròs de cranc blau (plat
estrella de "Joc de cartes")

~

No inclou beguda ni pa

25,00 €

(IVA inclòs)



LA CUINETA D'EN SERGI

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

Aperitiu de benvinguda

~

A compartir:

Llit de bacallà fumat amb
tomàquet de branca i olivada
d'Aragó

Bunyols de micuit d'ànec
amb xarop de préssec al
brandy

Mariscada a "l'estil
La cuineta"

~

Arròs melós amb cua de
pop, bacallà i calamarsó

~

Postres casolanes

~

No inclou beguda

34,90 €

(IVA inclòs)



MENÚ RESTAURANTS

Jornades Gastronòmiques de l'Arròs



LES DUNES RESTAURANT

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

Coca de recapte amb anguila fumada
Brandada de bacallà amb escuma d'allioli i balsàmic
Amanida tèbia de tonyina amb vinagreta de pistatxo
Musclos amb vichyssoise de moscatell
Crema de marisc i brots de remolatxa
Baldana de calamar i llagostins
Croquetes de sípia amb allioli suau i Peta Zeta
Caneló cruixent de pollastre de corral amb tòfona dels Ports
~
Arròs amb gambes i l'aquarel·la d'allioli
~
Menjar blanc
~
Vi, aigua i cafè

45,00 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT GALATXO

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

Taula d'embotits ibèrics
Cargols de terra
Patates al rocafort i brava
Musclos al romesco

~
A escollir:

Paella d'arròs negre a la llenya
Paella marinera a la llenya

~
A escollir:

Púding casolà
Comtessa

~
Vi, gasosa, aigua i cafè

25,00 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT MAS PRADES

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

Torrades amb allioli suau i tomàquets amb allets secs
~
Bunyols de bacallà, crema de galeres i llagostins, i calamars de platja a la romana
Musclos del Fangar al gust (brasa o marinera)

~
A escollir (màx. 2 tipus per taula caldós/melós i sec):

Paella de la Reina amb verdures i bacallà
Fideuada de la Reina
Arrossejat del Mas
Fideuada del Mas
Arròs negre típic del Delta
Arròs del Mas mixt de carn, marisc i crustacis
Arròs mariner amb marisc i crustacis
Arròs de galera amb carxofa
Fideus caldosos del tio Pipo al perol de pedra amb calamar, sípia, cloïsses i llagostins de la Ràpita
~
Postres casolanes del dia
~
Cafè, infusió i xopet de licor d'arròs
~
No inclou celler

38,00 €

(IVA inclòs)



MENÚ RESTAURANTS

Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

