

# VOGIA I TAPA'T



**DELTEBRE**  
**DEL 6 AL 29**  
**D'OCTUBRE DE 2023**



**Pau Castell Sauch**

Soc el gran dels Castell Sauch, i el cap de cuina de Les Moles, restaurant amb 1 estrella Michelin ubicat a Ulldesona. L'alta gastronomia és la meva passió, tot i que no sempre va ser així...

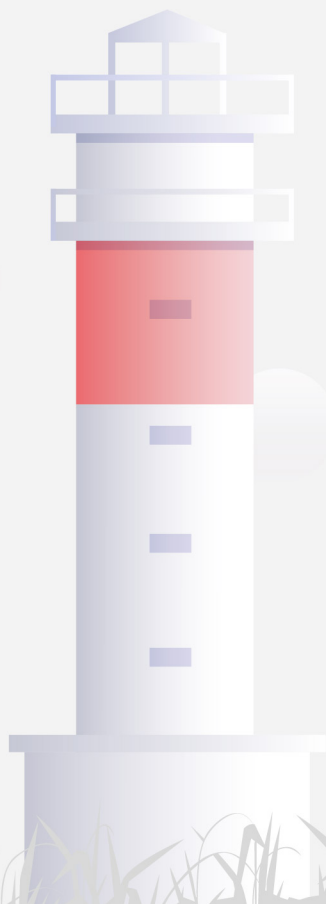
I és que, si bé és cert que em vaig criar entre fogons i cassoles, quan vaig fer els 15 anys vaig decidir que no volia dedicar-me a la cuina. Sis anys més tard i a punt d'aventurar-me en el món de les ciències econòmiques, va ser quan vaig descobrir la meva fascinació per l'alta gastronomia.

El 2016, vaig començar a la cuina del restaurant familiar, Les Moles. Des de llavors, he anat assumint més responsabilitats fins a arribar a ser el cap de cuina. Durant aquest temps, també he aprofitat totes les ocasions possibles per formar-me en grans restaurants del país i conèixer la cuina estrangera, el que m'ha portat a cuines tan destacades com DiverXO (Madrid), Disfrutar (Barcelona), Azurmendi (Larrabetzu) o Gasthof Rössli (Suïssa).

A més, durant aquests darrers anys, he obtingut alguns reconeixements destacats, com ara el 2n premi del concurs Chef Balfegó 2019 i el 1r premi Martiko Talentos 2020.

Tot aquest recorregut també m'ha donat l'oportunitat de participar en projectes que em fan molta il·lusió, com Volta i Tapa't 2023! Una edició en la qual podreu assaborir unes tapes creades amb l'essència **P+T+D**, que és com definim la nostra cuina a Les Moles. Així, durant aquests dies de la ruta de tapes, les restauradores i restauradors locals us oferiran aquesta selecció de propostes amb **Productes** de qualitat, elaborades amb **Tècniques** culinàries d'avantguarda perquè us **Divertiu** i sorprengueu!

Bon profit a tothom!



1

# RESTAURANT LO MUT



Mochi de botifarra  
d'arròs amb ceba  
caramel·litzada

📍 TV-3454, km 8,5, Deltebre

☎ 977 481 260

📧 reservas@lomutrestaurant.com  
www.lomutrestaurant.com

🕒 De dilluns a diumenge, de 12 a 14 h  
Dimarts tancat



2

# RESTAURANT RULL



Sardina a la flama,  
albergínia i herbes

📍 Av. Esportiva, 155, Deltebre

☎ 977 487 728

📧 info@hotelrull.com | www.hotelrull.com

🕒 Divendres i dissabte, a partir  
de les 20 h





3

# SUSHI MC



Taco de salmó  
amb guacamole  
i pico de gallo

Av. Esportiva, 59, Deltebre  
626 830 723

restaurantsushimc@gmail.com  
www.sushimc.net  
De dijous a diumenge, de 20 a 21.30 h  
A partir de les 21.30 h, només se  
servirà la tapa als clients que estiguin  
sopant a la taula

4

# CASA NICANOR



Sandwich  
d'anguila amb allioli  
de pebre roig

C. Major, 22, Deltebre  
977 480 062

info@nicanor.cat | www.nicanor.cat  
Dijous i divendres, de 20 a 22 h  
Dissabte, de 12 a 14 h i de 20 a 22 h  
Diumenge, de 12 a 14 h



5

# BONSAI LOUNGE BAR



**Calamars arrebossats  
amb allioli de tinta i llima**

📍 Av. Esportiva, 53, Deltebre  
☎ 642 349 384

🕒 De dilluns a diumenge, de 14 a 22 h

6

# GRANJA GIL



**Cassoleta de xocolata  
CREO, OOVE i sal**

📍 Av. Goles de l'Ebre, 167, Deltebre  
☎ 607 165 475

✉ monica\_gil@hotmail.com  
🕒 De dilluns a dissabte, de 17 a 20 h



