

I Jornades Gastronòmiques de l'Arròs del Delta de l'Ebre

DEL 13 DE SETEMBRE AL 6 D'OCTUBRE

terresdelebre.travel/festesarros/jornades-gastronomicues



Amposta
Deltebre
La Ràpita
Sant Jaume d'Enveja

Sant Jaume d'Enveja

Restaurant Racó del Riu

📍 Avinguda de l'Ebre, 162 📞 977 468 378

Entrants per compartir	Aperitiu de la casa Briox amb foie i melmelada de préssec Mariscada de la casa al vapor
Segons per triar	Arròs amb secret i gamba vermella Orada a la brasa
Postres	Postres del dia
Celler	Vi DO Terra Alta Petit Almodí blanc Vi DO Terra Alta Petit Almodí negre Aigua i pa

40€
IVA inclòs

Restaurant i Arroseria Barca Nova

📍 Carrer Major, 15 📞 643 817 322

Primers	Peixet fregit Calamars de la casa Navalles a la brasa
Segons per triar	Paella de crustacis Arròs negre
Postres	Pastís Cèsar amb xocolata calenta
Celler	Vi DO Terra Alta Aigües, cafè i xopet

35€
IVA inclòs

Deltebre

Restaurant Paca

📍 C/ Flamenc, 9 (Riumar) 📞 977 267 394 / 650 128 991
restaurantpaca.com

Entrants	Ravioli de gamba Pop amb romesco Musclos amb allada
Segons per triar	Arròs d'ortigues Arròs amb corall Arròs amb cocotxes de bacallà al pil-pil
Postres per triar	Pastís de formatge Brownie de xocolata Menjar blanc
Celler	Vi DO Terra Alta Estones Cafè

45€
IVA inclòs

Casa Nicanor

📍 C/ Major, 22 📞 977 480 062 ✉ info@nicano.cat
nicano.cat

Entrants	Torrades d'anguila fumada Musclos del Delta
Segon	Paella de pop i gambes
Postres	Pastís de formatge
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua

35€
IVA inclòs

Deltahotel

📍 Av. del Canal, camí de la illeta, s/n 📞 717 715 775
✉ info@deltahotel.net deltahotel.net

Plats	Desconstrucció d'anguila fumada Taco amb guacamango i llagostí Lingot de tonyina amb vel ibèric Croqueta de pop a l'estil tacoyaki Caneló de paper d'arròs Arròs melós d'ànec i bolets
Postres	Nigüiri de mango i arròs amb llet amb el seu gelat de licor d'arròs
Celler	Vins de la Terra Alta Aigua, pa i cafè

PROMOPACK HOTEL:
• Menú + 1 nit amb esmorzar (en ocupació doble): 89 €/persona
• Menú + 1 nit amb esmorzar (en ocupació individual): 116 €/persona

49€
IVA inclòs

Lo Mut

📍 Ctra. Amposta - Riumar, km 8,5 📞 977 481 260 / 642 041 818
✉ recepcion@hotelmascaxinamut.com hotelmascaxinamut.com

Entrants	Amanida amb berrata, figues seques, arròs salvatge cruixent i pesto de pebrot Xips d'arròs negre amb allioli de romesco i ostró amb tempura Cloïsses amb salsa marinera
Segons per triar	Arròs de cap i pota amb sípia i trompetes de la mort Arròs de verdures amb bacallà Arrossejat de gambes vermelles Carpaccio de pop
Postres	Postres casolans per triar
Celler	Vi DO Terra Alta Almodí Petit Aigua, pa i cafè

PROMOPACK HOTEL:
• Menú: 49 €/persona
• 1 nit amb esmorzar: 95 €/parella

49€
IVA inclòs

Tramontano

📍 Ctra. Pas de Barques, s/n 📞 977 267 190
✉ info@tramontano.cat tramontano.cat

Entrants	Amanida mar i muntanya Canapès d'anguila Gambeta saltada
Segons per triar	Arròs de sípia i carxofa Arròs de pop i gambetes Paella marinera Arròs de cranc blau Arròs d'ànec
Postres per triar	Pastís de crema d'arròs Crema catalana Gelat
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafès

45€
IVA inclòs

Casa Nuri

📍 Ctra. Final Goles de l'Ebre, s/n 📞 977 480 128
✉ restaurantnuri@live.com casanuri.com

Primers	Carpaccio de gamba Bunyols de bacallà Gambeta saltada
Segon	Arròs amb pop
Postres	Postres casolans
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafè

45€
IVA inclòs

Lo Mas de Nuri

📍 Ctra. Riumar 📞 877 990 530
✉ lomassenuri@hotmail.com casanuri.com

Primers	Carpaccio de gamba Bunyols de bacallà Gambeta saltada
Segon	Arròs amb pop
Postres	Postres casolans
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafè

45€
IVA inclòs

La Llotja

📍 Port Pesquer Deltebre, edifici Confraria de Pescadors
📞 977 482 350 ✉ restaurantnuri@live.com casanuri.com

Primers	Carpaccio de gamba Bunyols de bacallà Gambeta saltada
Segon	Arròs amb pop
Postres	Postres casolans
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafè

45€
IVA inclòs

Les Dunes

📍 C/ Collverd, s/n 📞 639 029 741
✉ info@lesdunesrestaurant.com lesdunesrestaurant.com

Plats	El tàrtar de tonyina amb maionesa de cítrics La coca de recapte amb anguila fumada i samfaina La brandada de bacallà amb el cruixent de la seva pell i escuma d'allioli L'amanida tèbia de tonyina amb vinagreta de pistatxo La crema de llagostins Les croquetes de sípia amb la seva tinta i petzetes El caneló cruixent de rap amb beixamel de gamba El suquet de mandonguilles de lluç La suprema de gall de Sant Pere amb crema d'espàrrecs blancs L'arròs melós amb llobarro i llagostins
Postres	Gelat d'arròs amb llet, xocolata i canella
Celler	El nostre celler Aigües i cafès

49€
IVA inclòs

Orígens Rest-Club

📍 Ctra. Faro de Buda 📞 633 128 964
✉ restaurantorigens.info@gmail.com

Entrants	Canapè d'anguila fumada Tellerines Zamburiña
Segon	Arròs de pop amb allioli de mel
Postres	Pastís de formatge
Celler	Vi blanc i negre Aigua i cafè

45€
IVA inclòs

Restaurant Vista Mar

📍 Passeig Marítim 📞 977 267 237
✉ restaurantvistamar@hotmail.com restaurantvistamar.com

Entrants (cada 2 persones)	Calamarsets fregits Canapès d'anguila fumada
Segons per triar (min. 2 persones)	Arròs mariner de pop amb carxofa Arròs melós de rap amb cloïsses Arròs amb delícies d'ànec i bolets
Postres	Postres per triar
Celler	Vins DO Terra Alta Aigua i cafès

36€
IVA inclòs

Sindicat Gastrobar

📍 Av. Goles de l'Ebre, 208 📞 977 489 492 / 606 804 462

Primers	Tàrtar d'anguila fumada amb ceviche de gamba sobre cruixent torrat d'arròs Raviolis d'ànec i poma amb reducció PX (presentada a Mescla 2024)
Segon	Risotto de sobrossada i ruca
Postres	Sopa de licor d'arròs amb profiteroles de xocolata
Celler	Vi DO Terra Alta La Brisa d'Estones

42€
IVA inclòs

Hotel Rull

📍 Av. Esportiva, 155 📞 977 487 728
✉ info@hotelrull.com hotelrull.com

Aperitiu	Twister de llagostí amb romesco
Per compartir	Torrades d'anguila fumada Calamarsets amb carxofa i ceba caramel·litzada Navalles a la planxa
Plat principal	Paella Marinera
Postres	Quallada de xocolata
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafès

Divendres i dissabtes nit 20:30 a 22:00 amb reserva prèvia

PROMOPACK HOTEL:
• Menú + 1 nit amb esmorzar a l'Hotel Rull: 85 €/persona

42€
IVA inclòs

La Ràpita

Restaurant Albert Guzmán

📍 C/ Sant Isidre, 255 (Urb. Les Delícies) 📞 661 102 672
albertguzman.com

Primers	Crema de carabassa amb curry, croûtons, sal d'espècies Brisa d'albergínia amb anguila fumada Mantega de miso d'arròs Kensho Bunyol de llagostí cafè
Segons	Ostra Nikey, cítrics i algues Mifullls, crema de formatge d'Artago, remolatxa, sardina i ametlles Caputxino d'escuma d'arròs i Roial de gamba Arròs melós d'anguila fumada amb ceps
Postres	Finger òpera, mousse de xocolata amb cafè
Celler	Vi DO Terra Alta La Minyona blanc de raim garnatxa

50€
IVA inclòs

Restaurant Llansola 1921

📍 C/ Sant Isidre, 98 📞 977 740 403
✉ info@llansola1921.com llansola1921.com

Primers	Aperitiu de crema fresca i xips d'arròs Timbal de salpicó de marisc, alvocat i corall d'arròs cruixent Llunes d'albergínia i brandada amb farina d'arròs i mel Múria Pop a la planxa amb fons de Parmentier i AOVE Mundana amb pebrot de romesco Llagostins amb crema confitada
Segons per triar	Arròs caldós de pop, llagostins i rap Suquet de llenguado en filets (+5 €) Filet de vedella amb crema de foie (+5 €)
Postres	El nostre trio català acompanyat del tractor de licor d'arròs
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua, pa i cafè

PROMOPACK HOTEL:
• Menú + 1 nit de dissabte amb esmorzar: 89 €/persona
• Menú + 1 nit de dimarts a divendres (ambdòs inclosos) amb esmorzar: 82 €/persona

47€
IVA inclòs

Restaurant Can Maña

📍 Av. Constitució, 42 📞 977 740 789

Primers	Bunyols de bacallà Pernil ibèric i pa amb tomàquet Calamars a la romana Caragols punxencs Llagostins
Segon	Arròs tot pelat (arròs Montsià)
Postres	Sorbet de llimona
Celler	Vi DO Terra Alta Aigües, cava, cafès i xopets

50€
IVA inclòs

Restaurant Juanito Platja

📍 Passeig Marítim, 50 📞 977 740 462
✉ hotel@juanitoplatja.com juanitoplatja.com

Primers	Montadito d'anguila fumada Bunyols de bacallà Canyuts a la planxa Llagostins amb crema
Segons per triar	Arròs tot pelat Arròs seixat
Postres	Crep de crema catalana
Celler	Vi DO Terra Alta Almodí Petit Cafès i licor d'arròs

PROMOPACK HOTEL:
• Menús + 1 nit amb esmorzar (de diumenge a dijous): 190 € (2 persones)

50€
IVA inclòs

Restaurant Casa Ramon Marinés

📍 C/ de l'Arsenal, 16 📞 977 740 361 / 637 184 555
✉ casaramon@casaramon.com casaramon.cat

Primers	Tàrtar de vieires amb base de crema de pèsols Raviolis de corbina i llagostí a la marinera Carpaccio de gamba amb AOVE i brunoise de verdures Carxofa confitada amb salsa de foie i pernil ibèric Cloïsses amb salsa verda
Segons per triar	Arròs caldós de cranc blau Arròs pelat amb rap i llagostins Arròs a la llauana de botifarra de perol i papada ibèrica
Postres	Postres de la casa
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafès

PROMOPACK HOTEL:
• Menú + 1 nit amb esmorzar a l'Hotel Plaça Vella : 81 €/persona

45€
IVA inclòs

Restaurant Freddy Caliu Familiar

📍 Av. Constitució, 1 bis 📞 977 741 016
✉ ventallfredy@hotmail.com ventallfredy.com

Primers	Calamarsets amb bolets i ceba caramel·litzada Pop torrat i patata al caliu amb allioli Calamars a la romana Llagostins de la Ràpita amb cava
Segons per triar	Arròs caldós Arròs negre amb marisc (arròs Molí de Rafelet)
Postres per triar	Sorbet de llimona Crema catalana Tiramisú casolà
Celler	Vi DO Terra Alta Cafès i xopets de crema de licor d'arròs

35€
IVA inclòs



Terres de l'Ebre

Reserva de la Biosfera

Les Terres de l'Ebre, declarades Reserva de la Biosfera, destaquen pel seu ric llegat natural i cultural. Però també, per l'autenticitat de la seva gent i l'estima d'aquests envers la seva terra.

La cultura i folklore popular amb diferents festes tradicionals són evidència de la singularitat i la permanència de les tradicions. Entre d'altres festes, destaquen les de la Plantada i la Sega de l'Arròs. Aquestes activitats se celebren amb la voluntat de recrear el treball manual dels pagesos del Delta de l'Ebre, que ha desaparegut amb l'arribada dels processos mecanitzats de l'agricultura.

I com no, donar a conèixer l'arròs ebrenc, un dels pilars fonamentals de l'economia, però també de la cultura i la gastronomia deltaica.

Del 13 de setembre al 6 d'octubre veniu a gaudir de les 1 Jornades Gastronòmiques de l'Arròs del Delta de l'Ebre. Restaurants de Sant Jaume d'Enveja, La Ràpita, Deltebre i Amposta us han preparat un seguit de deliciosos menús on podreu tastar tot tipus de receptes basades en l'arròs com l'arròs tot pelat, l'arròs negre o l'arròs de verdures amb bacallà i maridats amb vins de la DO Terra Alta.

Tradició i cultura per gaudir del caràcter festiu de les Terres de l'Ebre!

Vine i descobreix la RUTA DEL VI DO TERRA ALTA EL CELLER DE LES TERRES DE L'EBRE



TERRA ALTA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA
WWW.DOTERRAALTA.COM



La Ràpita

Restaurant Can Vicent

📍 C/ del Carme, 28 📞 977 741 613

Primers	Peixet fregit Canyuts a la planxa Gambeta blanca saltada Llagostins de la Ràpita
Segon	Arròs de marisc amb <i>Boletus edulis</i>
Postres	Sorbet gelat artesanal de la casa
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua mineral i cafè

45€
IVA inclòs

Restaurant L'Àncora

📍 C/ de l'Arsenal, 31 📞 977 742 453

Primers	Gyozes d'ànec amb maionesa de soja i mel Assortiment de croquetes (calamarsons amb alloli, cua de bou, escudella i permil ibèric) Carpaccio de bou Ensalada russa a la nostra manera
Segons per triar (min. 2 persones)	Arròs amb porro, carxofa confitada i permil Arròs trufat amb orella de porc Arròs melós de bacallà i mongetes del ganxet
Postres	Postres de la casa
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i cafès

PROMOPACK HOTEL:
• Menú + 1 nit amb esmorzar a l'Hotel Plaça Vella : 71 €/persona

35€
IVA inclòs

Restaurant Miami Can Pons

📍 Passeig Marítim, 18-20 📞 977 74 05 51

✉️ mar@miamicanpons.com miamicanpons.com

Entrants	Fruits secs Llagostins de la Ràpita Torrada de fumats del Delta Musclos de la badia a l'all Polp a la graella Calamarsets fregits Calamars a la romana
Primers per triar	Xarrup de crema de marisc i llagostins Ravioli de llagostins farcit de verdures i bolets
Segon	Arròs del Delta tot pelat Sorbet de crema de llimona amb Smirnoff Sopa freda de cafè amb gelat de torró
Postres	Arròs amb llet Fruita del temps
Celler	Vi DO Terra Alta Blanc: Merian garnatxa blanca Vi DO Terra Alta Negre: Vall de Vinyes Andreu Roca

PROMOPACK HOTEL:
• 2 Menús* + 1 nit** en habitació Doble Estàndard amb esmorzar: 220 €/parella (IVA inclòs)
• 2 Menús* + 2 nits*** en habitació Doble Estàndard amb esmorzar: 390 €/parella (IVA inclòs)
Taxa turística (1,32 €/persona i dia) NO inclosa
*Dinar o sopar **De dilluns a dijous, excepte dimarts *** Divendres i dissabte

46,20€
IVA inclòs

Restaurant Juliet & Marieta

📍 Passeig Marítim, 76 📞 977 742 395

✉️ julietmarieta@gmail.com

Primer	Còctel de burrata i llagostins amb vinagreta de mostassa i mel
Segon	Arrosajat amb llagostins i reducció de galera
Tercer	Cassola de rap amb allipebre
Postres	Sorbet de pinya
Celler	Vi DO Terra Alta Mas Tarroné

48€
IVA inclòs

Restaurant Varadero

📍 Av. Constitució, 1 📞 977 741 001

✉️ rvaradero@gmail.com varaderolarapita.com

Primers	Croquetes de gambes Ostrons amb caragols Gamba saltada amb favetes Calamars a l'ametlla
Segon	Arròs negre amb sípia, rap i cloïsses
Postres	Gelat de "mantegada" amb xocolata calenta
Celler	Vi DO Terra Alta Almodí Petit (Celler Altavins)

45€
IVA inclòs

Maria Espai Gastronòmic

📍 C/ del Carme, 2 📞 649 939 946

✉️ info@maria1941.com maria1941.com

Primers	Cruixent de paper d'arròs amb tàrtar d'anguila fumada Navalles de la badia del Alfacs amb salsa de iogurt Caneló de carabassó farcit de gamba amb crema Carpaccio de gamba vermella amb vinagreta i festucs Pop arrebossat amb farina d'arròs i salsa teriyaki
Segon	Arròs negre amb ceps, calamar i foie
Postres	Menjar blanc amb gelat de torró
Celler	Vi DO Terra Alta Illeccavònia

48€
IVA inclòs

Restaurant Cal Manú

📍 C/ Sant Josep, 37 📞 977 74 32 21

✉️ calmanu25@gmail.com

Primers	Bunyols de bacallà casolans elaborats amb farina d'arròs Sípia a l'andalusa amb alloli
Segons per triar	Arròs de pop amb algues Arròs caldós de llamàntol (+8 € supl.)
Postres casolans	Menjar blanc
Celler	Vi DO Terra Alta Mas Tarroné Aigua

37€
IVA inclòs

ÒSTRES Restaurant Centre Culinari

📍 Barranc dels Penjats, local 8 📞 695 529 512

Entrants	Crocant de marisc amb reducció de salsa agredolça Carpaccio de gamba vermella amb esferificacions de marisc sobre lit de brots verds i fulla d'endívia Polpets 4 focs
Plat per triar	Arròs melós de polp amb carxofa Arròs negre del Delta
Postres	Gelat de cafè amb crocant de galetes d'arròs i fruits del bosc
Celler	Vi DO Terra Alta negre Almodí (Altavins) Vi DO Terra Alta blanc Secrets de Mar (Clos Galena)

42€
IVA inclòs

Amposta

La Nuova Trattoria

📍 Av. de la Ràpita, 40-42 📞 977 785 153

✉️ info@lanuovatrattoria.es lanuovatrattoria.es

Entrants	Timbal d'arròs amb fruits secs, llagostí i crema d'alvocat
Primers per triar	Carpaccio de vedella, salmó, tonyina o bacallà (amb encenalls de parmesà) <i>Viteltonne</i> amb cruixent d'arròs <i>Amanida di mare</i> Provolone al forn
Segons per triar	Pizza per triar de la carta Pasta per triar de la carta (excepte <i>tris di pasta</i>) Risotto amb cava i llagostins Bacallà amb Parmentier d'arròs, salsa napolitana i parmesà <i>Scaloppine</i> a la brasa amb patates al forn <i>Entrecôte</i> km 0 a la brasa amb guarnició (supl. 8 €)
Postres	Tiramisú Menjar blanc amb canyella Gelat

30€
IVA inclòs

Restaurant La Sifoneria

📍 C/ Tarragona, 4 📞 977 702 212

✉️ lasifoneriaamposta@gmail.com

Entrants	Croquetes de botifarra d'arròs negre Calamars a l'andalusa amb farina d'arròs Amanida de figues de temporada
Plats per triar	Arròs melós de pop i sípia Arròs d'escamarlans i alls tendres Mar i muntanya: cassoleta de mandonguilles amb escamarlans i sípia
Postres per triar	Pannacotta de licor d'arròs Crumble de poma amb gelat de vainilla Pastís de formatge
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua

45€
IVA inclòs

Lo Nuestro

📍 C/ Cervantes, 19 📞 611 148 848

Primers per triar	Timbal d'arròs amb alvocat, mango i llagostins Ous trencats amb botifarra Croquetes d'arròs i pollastre Amanida Cèsar
Segons per triar	Arròs amb costella (mínim 2 persones) Arròs caldós de marisc (mínim 2 persones) Pop al forn
Postres per triar	Menjar blanc Macedònia amb nata Pastís humit de llet d'arròs
Celler	Vi DO Terra Alta o cervesa Aigua

30€
IVA inclòs

Restaurant Arabian

📍 C/ Calderón de la Barca, 30 📞 643 501 809

✉️ restaurantarabian24@gmail.com restaurantarabian.com

Entrants	Embotit halal amb pa torrat Timbal de salmó, alvocat i arròs
Primers per triar	Tagin de pollastre amb arròs Tagin de vedella amb arròs Tagin Kefta amb arròs Tagin de verdures amb arròs
Segons per triar	Risotto de bolets
Postres	Flam d'ou Raib Pastís de xocolata
Celler	Vi DO Terra Alta Aigua i canya petita

30€
IVA inclòs

Restaurant Bosc de Ribera

📍 C/ Berlin, 25 (Pol. Industrial Tosses) 📞 977 70 22 80

✉️ boscdribera@hotmail.com boscdribera.cat

Primers	Carpaccio de carabassó amb crudités de verdura, fruits secs i cruixent d'arròs Croquetes casolanes de pop roquer Anelles de calamars enfarinades amb farina d'arròs
Segons per triar (min. 2 persones)	Arròs "a la llauna" amb galeres, calamarsó i musclos del Delta Arròs "a la llauna" amb cansalada, variat de bolets, carxofa i botifarra d'arròs esparracada
Postres	Terrina de menjar blanc amb regalims de melmelada casolana de figues i canyella
Celler	Vi DO Terra Alta del Nostre Celler Aigües naturals i cafès

35€
IVA inclòs

Hotel Ciutat d'Amposta

Restaurant El Secret

📍 Avda. Josep Tarradellas, 41- 43 📞 977 708 556 / 649 680 744

✉️ info@hotelciutatamposta.es hotelciutatamposta.com

Entrants (per compartir)	<i>Futomaki</i> tempuritzat acompanyat amb salsa Ponzu Salmó flamejat amb catifa d'arròs Gambes amb tempura d'arròs Bunyols d'arròs amb bacallà
Segon	Arròs caldós amb llamàntol
Postres	Delícia de canyella amb caramel acompanyat amb gelat d'arròs
Celler	Vi DO Terra Alta Aigües minerals

PROMOPACK HOTEL:
• Allotjament + Menú de les Jornades de l'Arròs amb un 10% de descompte.

30€
IVA inclòs

Restaurant l'Estany Casa de Fusta

📍 Partida l'Encanyissada s/n 📞 977 261 026

✉️ info@restaurantestany.com restaurantestany.com

Primers	<i>Bisque</i> de marisc del Delta <i>Arancini</i> d'anguila fumada, crema de poma àcida i maionesa d'herbes fresques <i>Onigiri</i> de verdures de temporada amb heura
Segon	Arròs seixat de pop amb emulsió d'albergínia i all torrat
Postres	Mousse de menjar blanc amb <i>gelée</i> de canyella
Celler	Vi DO Terra Alta

Apte per a celiacs

38€
IVA inclòs

Restaurant Els Ullals

📍 C/ Burgos, 34 📞 977 708 556 / 649 680 744

✉️ info@elsullals.es elsullals.com

Primers	"Montadito" d'anguila fumada amb cruixent d'arròs verd Calamars amb tempura d'arròs amb cremós "de picillo" Llagostins de la badia de la Ràpita Delícia de provoleta amb gambes i crispetes d'arròs salvatge Caneló de cua de bou amb arròs aromàtic
Segon	Arròs cremós amb pop i gamba vermella
Postres	"Torrija" amb gelat d'arròs amb llet
Celler	Vi DO Terra Alta Aigües minerals

PROMOPACK HOTEL:
• Menú de Els Ullals + allotjament a l'hotel Ciutat d'Amposta, amb un 10% descompte

30€
IVA inclòs

Festes tradicionals de la sega de l'arròs 2024

DE LES TERRES DE L'EBRE

SETEMBRE

8 Sant Jaume d'Enveja
📞 977 468 165 ✉️ info@santjaumeturisme.cat

14 La Ràpita
📞 977 744 624 ✉️ turisme@larapita.cat

15 Deltebre
📞 977 489 309 ✉️ turisme@deltebre.cat

22 L'Aldea
📞 977 450 012 ✉️ turisme@aldeacat

OCTUBRE

6 Amposta
📞 977 703 453 ✉️ turisme@amposta.cat



terresdelebre.travel/festesarros