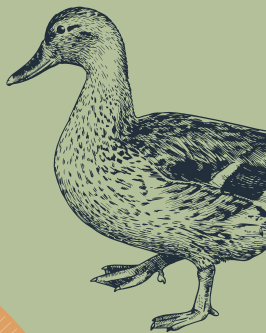


Jornades  
gastronòmiques de

# l'ànec i el collverd

Deltebre



Del 14 al 24  
de novembre  
de 2024



Jornades  
gastronòmiques de

# l'ànec i el collverd

## MENÚ RESTAURANTS



### CASA NURI

Emb. Illa de Buda, s/n, Riumar

Tel. 977 480 128

restaurantnuri@live.com | casanuri.com

Bunyols de bacallà  
Sípia amb carxofa  
Musclos al romesco

~

Arròs amb ànec

~

Postres casolanes

~

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

37,00 €

(IVA inclòs)

1



### CASA NICANOR

C. Major, 22, Deltebre

Tel. 977 480 062

info@nicanor.cat | nicanor.cat

**Mín. 2 persones**

--

Arròs d'ànec de Granja  
Luisiana amb foie

18,00 €

Per persona (IVA inclòs)

2

Jornades  
gastronòmiques de

# l'ànec i el collverd



## LES DUNES RESTAURANT

C. del Coll Verd, 5-3, Riumar

Tel. 639 029 741

info@lesdunesrestaurant.com

lesdunesrestaurant.com

Aperitiu de benvinguda amb llimona  
i foie-gras

Coca de recapte amb anguila fumada

Brandada de bacallà amb pa  
de gamba i la seva pell

Amanida tèbia de tonyina amb  
vinagreta de pistatxo

Sopa de ceba i llobarro

Croquetes de sípia i Peta Zeta

Caneló cruixent de rap i beixamel  
de gamba

Baldana, ou de guatlla i foie

Arròs cremós d'ànec amb boletus  
Suprema de gall de Sant Pere a l'espatlla

Xarrup de taronja amb toc de  
ginebra i xocolata

Vi, aigua i cafè

48,00 €

(IVA inclòs)

3

## MENÚ RESTAURANTS



## RESTAURANT TRAMONTANO

C. Pas de Barques, s/n, Riumar

Tel. 977 267 190

info@tramontano.cat | tramontano.cat

### Mín. 2 persones

Pernil d'ànec amb foie  
i mermelada de figa  
Croquetes d'ànec

### A escollir:

Paella d'ànec  
Magret d'ànec

### A escollir:

Mousse de licor d'arròs  
Crema catalana  
Gelat

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

32,00 €

Per persona (IVA inclòs)

4



### SUSHI MC

Av. Esportiva, 59, Deltebre

Tel. 626 830 723

restaurantsushimc@gmail.com | sushimc.net

Gunkan de foie

3,50 €

(IVA inclòs)

Torrada d'anguila kabayaki amb foie

7,00 €

(IVA inclòs)

Uramaki d'anguila kabayaki  
i foie amb salsa teriyaki i ceba  
cruixent

17,00 €

(IVA inclòs)

Arròs amb tàrtar de tonyina i foie

19,00 €

(IVA inclòs)

Uramaki de salmó, tonyina, foie  
flamejat, salsa teriyaki i ceba  
cruixent

15,00 €

(IVA inclòs)

Bao de confit d'ànec

15,50 €

(IVA inclòs)

Gyoza d'ànec

4,50 €

(IVA inclòs)

Jornades  
gastronòmiques de

# l'ànec i el collverd

## MENÚ RESTAURANTS



### DELTA HOTEL

Av. del Canal, camí de la illeta, s/n,  
Deltebre  
Tel. 717 715 775  
info@deltahotel.net | deltahotel.net

Ostra del Delta

Lingot de mousse de foie torrat

Tres textures de llobarro i llagostí  
amb cruixent de pasta fil-lo

Taco d'ànec confitat i poma

Ravioli d'anguila i formatge amb aire  
de quallada

Arròs caldós d'ànec

Carrot cake a l'estil d'en Pep

Aigua i pa

40.00 €

(IVA inclòs)

6



### RESTAURANT GALATXO

C. Camí del Càmping, s/n, Riumar  
Tel. 722 377 277  
ivanporres35@gmail.com

Torradeta de paté d'ànec  
Amanida amb pernil d'ànec  
Magret d'ànec a la taronja

~

Paella d'ànec amb verdures  
a la llenya

~

#### A escollir:

Púding casolà

Pastís de formatge casolà

~

Vi, gasosa, aigua i cafè

35.00 €

(IVA inclòs)

7



## UBICACIONS ESTABLIMENTS



Jornades  
gastronòmiques de

# l'ànec i el collverd

Del 14 al 24  
de novembre de 2024

- 1 CASA NURI
- 2 CASA NICANOR
- 3 LES DUNES RESTAURANT
- 4 RESTAURANT TRAMONTANO
- 5 SUSHI MC
- 6 DELTA HOTEL
- 7 RESTAURANT GALATXO

Jornades  
gastronòmiques de

# l'ànec i el collverd

