DENOMINACIÓ D'ORIGEN TERRA ALTA

WINE in MODERATION

Ajut de cooperació per a la promoció dels productes agrícoles i alimentaris en règims de qualitat dels aliments.

Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per: Cofinançat per la Unió Europea

Amb el suport de: Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Diputació Tarragona

L'Ampolla

Amics del Mar

Passeig de l'Arenal, 2 977 460 402

40€ IVA inclòs

Primers
La nostra brandada de bacallà
Musclos a la marinera

Segons a escollir
Arròs de popets amb carxofa
Arròs mariner

Postres a escollir
Cremós de licor d'arròs
Crema catalana
Sorbet de mandarina

Celler
Vi D.O Terra Alta: Paral·lels
Aigua
Cafè

Blau Mar

55€ IVA inclòs

Av. Marítima Ramon Pous, 4 650 434 196 977 593 604

Primers
Ostra del Delta injectada amb la nova gin Oyster HARBOUR 40*48"N de l'Ampolla
Llagostins de l'Ampolla
Sípia fresca de l'Ampolla a l'andalussa
Palaí fregit de l'Ampolla

Segon
Arrossejat "Arròs a Banda"

Postres a escollir
Crema catalana cassolana
Gelat de vainilla amb suc de taronja natural

Celler
Vi DO Terra Alta
Aigua
Gin&tònic Harbour gin
Cafè

Casa Llambrich

48€ IVA inclòs

Av. Marítima Ramon Pous, 18 977 460 073
info@casallambrich.com www.casallambrich.com/ca

Aperitiu de Benvinguda
Salmorejo

Primers
Caneló de llagostí
Bola cruixent de bacallà
Tiradet de tonyina

Segon
Arròs de costella de porc amb llagostí

Prepostre
Bastonets de poma àcida, sorbet de llimona i gingebre

Postre
Textures de xocolata

Celler
Vi D.O Terra Alta
Aigua
Cafè

El Nàutic de L'Ampolla

45€ IVA inclòs

Av. Marítima Ramon Pous, s/n 977 593 336

Aperitiu de Benvinguda
Cruixent d'arròs del Delta amb anguila fumada i oli d'herbes

Primers per a compartir
Croqueta d'anguila fumada amb maionesa cítrica
Caneló cruixent de pollastre de corral amb beixamel de poma verda
Ous a baixa temperatura amb crema de ceps i arròs inflat
Calamars de la badia a l'andalusa amb emulsió d'all suau

Segon a escollir
Arròs sec del Delta amb llagostins, escamarlans i sípia
Arròs mariner del Delta amb gamba vermella, sípia i cloïsses

Postres
Textures d'arròs amb llet – crema fina d'arròs amb llet, gelat de vainilla, canyella i cruixent de caramel

Celler
Vi D.O Terra Alta: Blanc i negre
Aigua
Cafè

El Pescador

53€ IVA inclòs

C/ Mateu Piñana i Roc, 9 977 460 604

Primers
Carpaccio de gamba vermella
La nostra llauna del delta (variat de closca de temporada)

Segon
Arròs del Senyoret amb allioli (varietat Carnaroli)

Postres
Postres Casolans

Celler
Vi D.O Terra Alta
Aigua
Cafè, tallat o infusió

Mínim 2 persones

La Barraca

55€ IVA inclòs

977 460 681
Passeig de l'Arenal

Primers
Hummus de remolatxa amb festucs torrats i pa cruixent
Sunomono de cogombre i algues
Ravioli de cua de bou estofada i cibulet

Segon
Arròs tradicional amb llagosta

Postre
Sorbet de llimona i alfàbrega

Celler
Vi Via Edetana Blanc DO Terra Alta
Aigua

La Roca Plana

50€ IVA inclòs

Av. Marítima Ramon Pous, 30 977 460 332
info@rocaplana.com www.rocaplana.com

Primers
Amanida de tomàquet , mozzarella i vinagreta de pesto
Cloïsses a la marinera
Remenat d'allets tendres i llagostinets de l'Ampolla

Segon
Arròs de llagostins

Postres
Postres de la casa

Celler
Vi D.O Terra Alta: Blanc i negre
Aigua
Cafè i licor d'arròs

Lo Garbí

45€ IVA inclòs

Av. Marítima Ramon Pous, 40 634 030 667
restaurantlogarbi@gmail.com www.restaurantlogarbi.wixsite.com

Primers per a compartir
Ostra del Garbí
Ostra arrebossada amb tempura de tinta de calamar i maionesa cítrica
Tàrtar de tomàquet del terreny amb Burrata cremosa, anxova del Cantàbric i oli d'alfàbrega
Brioix de gamba roja amb allioli suau de llima
Musclos del Delta al vapor amb vi blanc i llorer

Segon
Arròs mar i muntanya d'ànec, gamba roja i allioli d'all escalivat

Postres a escollir
Pastís de formatge casolà
Crema catalana caramel·litzada
Gelat de sabors

Celler
Vi D.O Terra Alta (1 ampolla cada dues persones)
Aigua (1 ampolla cada dues persones)

Lo Nou Goleró

49€ IVA inclòs

Platja de l'Arenal, s/n 632 787 008

Primers
Mini mariscada del Delta amb salsa romesco
Fritura de peix de llotja estil Nou Goleró

Segons a escollir
Arròs d'ànec
Arròs caldós de llamàntol

Postres
Postres de la casa

Celler
Vi D.O Terra Alta
Aigua
Cafè

Lo Típic

45€ IVA inclòs

C/ Ventrol, 1 620 810 612
lotipicdelmediterrani@gmail.com www.lotipic.es

Primers a compartir
Amanida de tomàquet feo
Torradetes d'anguila fumada
Tellerina a l'estil "Lo Típic"

Segon
Arròs del Delta

Postre
Pijama tradicional

Celler
Vi D.O Terra Alta
Aigua

Nova Devimar

45€ IVA inclòs

Passeig de l'Arenal, 5 977 482 088

Primers
Peixet fregit de llotja
Llagostins de la Ràpita a la mallorquina
Musclos estil Devimar

Segon a escollir
Arrossejat de llagostí amb el seu carpaccio
Arròs negre de marisc
Arròs melós de galera i carxofa

Postres
Menjar blanc amb licor d'arròs

Celler
Vi D.O Terra Alta: Blanc i negre
Aigua
Cafè

Rodamar

45€ IVA inclòs

Passeig de l'Arenal, 10 877 913 262
hrrodamar@gmail.com www.rodamarespaigastronomic.com

Primers
Aperitius especials Rodamar
Carpaccio de llagostí amb alls tendres i gel de remolatxa
Pop brasejat amb crema de pastanaga i verdures cruixents

Segon
Arròs sec de llagostins i escamarla
Arròs melós d'ànec amb bolets de temporada

Postre
La nostra versió d'arròs amb llet amb gelat de safra d'Horta

Celler
Vi D.O Terra Alta
Aigua
Selecció de pans i cafè

Sol

45€ IVA inclòs

Av. Marítima Ramon Pous, 18, 1R – C/Mig, 6
informacio@hotelampollasol.es 977 460 008

Primers
Tàrtar de gamba amb alvocat
Seitons amb vinagre
Carpaccio de vedella amb encenalls de Parmesà

Segon
Arròs melós amb llagostins i sípia

Postres
Pastís Tatin amb gelat de vainilla

Celler
Vi D.O Terra Alta
Aigua
Cafè i licor d'arròs

Pack Especial Escapada
Menú arròs + allotjament + esmorzar 95€ persona/dia (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. 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, que donen a conèixer els desapareguts treballs manuals dels pagesos del Delta de l'Ebre, i l'arròs ebrenc, pilar de la gastronomia deltaica.

De l'11 de setembre a l'11 d'octubre veniu a gaudir de les III Jornades Gastronòmiques de l'Arròs del Delta de l'Ebre.