



# LA RÀPITA

# POLP I

# L'ARRÒS

## XXX JORNADES

## GASTRONÒMIQUES



LA RÀPITA ON LA TERRA  
 ABRACA EL MAR DESTÍ  
 365 DIES BLAU ROMANÍ  
 FARIGOLA XAPADILLO  
 MARINES NAVEGABLE  
 CANYUTS BARLOVENT  
 CANYISSOS SOTAVENT  
 ANGULA MARGALLO  
 MESTRAL PALANGRE  
 CARBÍ PONENT RIURE  
 PARC NATURAL SOL  
 GRECAL MITJORN  
 TEMPORADA ALTA  
 LLEVANT BUSSEIG  
 PURA VIDA AMOR

EBRE RUTES BADIA GASTRONOMIA RIU VELA CAIAC RIU  
 PADDLE SURF TRABUCADOR ESPAI AMISTAT PARC NATURAL  
 NACRES DEL CALDO MONTSIA FONT DE BURGAR MATARREDONA  
 LA FORADADA EL PALLERET REM FOODISME CULTURA MÚSICA RUTES  
 SALINES LA BANYA FLAMENCOS GAVINA CORSA ANGUILLA SUQUET VENT  
 VI NAUTICA ESCAMARLLA ARROS VIVÈNCIES LLACOSTI EL CRESTALL ONES  
 VERMOUTH MUSCLERES ARROSSEJAT CLIMA GEGANTS ESBARJO NATURAL  
 LLUM ESPAI SOMRIURES CONTRAST COMERÇ PESCA OLIVERES TEMPORADA  
 POLP GALERES CREUERS XÀRTERS KITESURF WINDSURF BERNAT PESCADOR  
 LA PANTENA L'ENCANYISSADA RUTES PER LA BADIA LA TANCADA LLEGENDES  
 LA GUARDIOLA HOSPITALITAT BON VIURE DESCOBRIR COHESIÓ FAMILIAR VENT  
 ORIGENS LA BADIA CREMAT ESGLÉSIA NOVA ALLOTJAMENT SOL AUTÈNTICITAT  
 NEOPRE RESTAURACIÓ IL·LUSIÓ ACTIVITATS PAISATGE  
 LA MORRA ECOSISTEMA RESPIRAR GAUDIR SALINES  
 LLIBERTAT VEGETACIÓ I NATURAL ONES GALATXO  
 LES FONTANELLES MAR NAVEGAR VIURE SENTIR  
 PLENTUD AUTÈNTICITAT TOT L'ANY ESTIU ROMANÍ  
 COMPARTIR FOODISME BIRDWACHTING MUSEU  
 DE LA MAR DE L'EBRE EMOCIONS MUSCLERES  
 MAGIA FONTS BURGAR LLUM SALICORNIA VELA  
 TELLINA AVENTURA EL CRESTALL PESCA RIURE  
 ESPORTS EBRE PLATJA TRADICIONS MUNTANYA  
 LLACOSTI CALMA SORRA DELTA MERAVELLARSE  
 SENDERISME TURISME FAR FAUNA A LA PAUPA  
 CUINA ALQUÍMIA DELS SABORS SENTIR GALERA  
 BADIA GASTRONOMIA R RIU CAIAC PADDLE SURF  
 TRABUCADOR AMISTAT PARC NATURAL NACRES P  
 EL CALDO EL MONTSIA ESPAI FONT DE BURGAR LA  
 FORADADA EL PALLERET FOODISME MATARREDONA O  
 CULTURA MÚSICA REM SENDERISME CRANC BLAU SALINES LA BANYA FLAMENC  
 GAVINA CORSA ANGUILLA SUQUET ESCAMARLLA RUTES PER LA BADIA NAUTICA  
 ARROS VIVÈNCIES VI VERMOUTH PESCA MUSCLERES ARROSSEJAT CLIMA LA  
 PANTENA GEGANTS ESBARJO ESPAI SOMRIURES CONTRAST COMERÇ ESTIU  
 BERNAT PESCADOR OLIVERES MUSCLOS POLP GALERES CREUERS XÀRTERS  
 KITE SURF WINDSURF L'ENCANYISSADA LA TANCADA LA GUARDIOLA AMIC  
 COHESIÓ FAMILIAR LLEGENDES ORIGENS ESGLÉSIA NOVA LA MORRA TU  
 EMOCIONS CREMAT ALLOTJAMENT RESTAURACIÓ ACTIVITATS IL·LUSIÓ  
 GAUDIR RESPIRAR LLIBERTAT GALATXO NAVEGAR LES FONTANELLES  
 VIURE SENTIR GENUÍ ESTIU TOT L'ANY NEOPRE VENT COMPARTIR  
 HOSPITALITAT BIRDWACHTING ECOSISTEMA PAISATGE RIU  
 VEGETACIÓ SALICORNIA TELLINA BON VIURE DESCOBRIR LA  
 AVENTURA TRADICIONS PLATJA CALMA SORRA  
 MUNTANYA BON VIURE SENDERISME PESCA A  
 LA PAUPA MERAVELLA MUSEU DE LA MAR DE  
 L'EBRE MUSCLERES FAR FAUNA CUINA MONTSIA  
 ALQUÍMIA DELS SABORS PLENTUD EXCURSIONS  
 DELTA PALLERET REMAR FOODISME CULTURA JO  
 SEBASTIÀ JUAN ARBO MAGNIFICÈNCIA VIURE  
 PAU PAELLA ALFACS ULLALS DE BALTASAR VI  
 CREIXEMENT PERSONAL SOSTENIBILITAT LA BANYA  
 PESCATURISME CULTURA TEATRE OSTRA ARRIBADA OLI  
 TRADICIÓ GASTRONOMIA TERRA HISTÒRIA MENJAR A BORD CADUPS  
 COHESIÓ FAMILIAR SAL POESIA ON LA TERRA ABRACA EL MAR ALFACS  
 LES MUSCLERES ARROS ECOFORUM ALEGRIA ART COMPROMÍS VIATJAR  
 PATRIMONI SENSACIONS JORNADES GASTRONOMIQUES DIADES BASSES  
 EL GALATXO MIRADOR DESTINS BARRA DEL TRABUCADOR MARISCOS  
 RACONS FLUIR SOMIAR AMABILITAT SERENITAT FLOR DE SAL TORRES  
 COMPARTIR COMARCA TRANQUIL·LITAT FOTOGRAFIA ESCAPADES SOL  
 AIGUA BOSC SIMPATIA RESERVA DE LA BIOSFERA AGRO ROIG AMOR  
 EUFÒRIA CICLOTURISME OLIVERES MIL·LENIÀRIES MAR DE DINS LA  
 CORBALLERA L'ALUET AUTOREALITZACIÓ PLENTUD MÚSICA  
 IDENTITAT NOUS MONS 20KM DE PLATJA EUDAEMONIA  
 AVENTURA INSPIRACIÓ LA RIBERA LLACUNES  
 LA LLUNA

18

SET

a

04

OCT





**SANT CARLES DE LA RÀPITA**  
DELTA DE L'EBRE  
Estació Nàutica



DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
**TERRA ALTA**



Consorti per al Desenvolupament  
del Baix Ebre i Montsià



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



**Fons Europeu Agrícola de  
Desenvolupament Rural:**  
Europa inverteix en les zones rurals



Amb el suport de:



**Diputació Tarragona**



# MIAMI CAN PONS

Passeig Marítim, 20 · 977 740 551

miamicanpons.com

“Salpicón” de llagostins, **polp** i  
verduretes amb vinagreta  
Xarrup de crema de marisc freda  
**Polp** i sипietes amb ceba caramel·litzada  
Pilotes de **polp** guisades  
Croqueta de calamaret i  
**polp** sobre calamar a la Romana

## A escollir

All i pebre d'escrita i llagostins ò  
**Arròs** tot pelat amb cues de gamba i **polp** ò  
Filet de vedella al Roquefort

## Postres a escollir

Gelat de mantecado amb **polp** al  
vapor i fons de crema ò  
Còctel afrodisíac de meló ò  
Sorbet granissat del dia

Licor **d'Arròs** del Delta,  
Cafè Exprés, Aigües Minerals

## CELLERS D.O. TERRA ALTA

Merian celler Tarroné Garnatxa Blanca  
Raig de Raïm Garnatxa Negra/  
Carinyena Celler Piñol

**38€**

Dill-Div

**43€**

Dis-Diu-Fest

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia

# ALBERT GUZMÁN

Urb les Delícies, 1 · 661 102 672

albertguzman.com

Aperitiu, takoyaky  
de **polp** en kimchie i algues

"Ajoblanco" de **polp** i verduretes,  
anguila, **polp**, sardina

Saam de papada de porc ibèric GJC  
dues coccions, salsa Hoisin,  
**polp** i pinya caramel·litzada

Terrina d'albergínia en miso G  
pera osmotitzada, **polp** a la brasa i sèsam

Estrockoli de cansalada, mozzarella gp  
americana de llagostins, **polp** i tòfona

**Arròs** a la llauna amb  
**polp**, sèpia i formatge curat làctics  
Portella d'ovella

Clàssic òpera de cafè

Bodega: Almodí petit blanc  
Pa, aigües,

45€

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - taula completa  
Es prega reserva prèvia

# CAN BATISTE

Sant Isidre, 204 · 977 744 929

canbatiste.com

**Polp** amb crema d'alga còdium,  
pesolets i tobiko de wassabi

Carpaccio de **polp** amb humus, all escalivat i  
oli de rostit de llagostins.

**Polp** a la brasa fumat a la taula  
acompanyat de "causa limeña".

**Polp** cruixent amb escates de patata,  
cacauet, pesto de festucs, tomàquet  
especiat i figa de coll de dama.

Bocata de "salsitxa del país"  
amb tomàquet de penjar.

**Arròs de polp** i mongeta tendra (Mínim 2 persones)

ò

Peix del dia a la planxa amb verduretes  
(suplement 7 euros)

Postres casolanes

## Celler

Raig de Raïm Celler Batea D.O. Terra Alta.

Aigües, Cafè

**45€**

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - taula completa

Imprescindible reserva prèvia del menú

Beguda inclosa una ampolla per parella.

# CAN VICENT

Carme, 28 · 977 741 613

Aperitiu

Navalles

Carpaccio de **polp**

Calamarsets al salmó

Llagostins

**Polp** confitat al llorer

**Arròs** melós de **polp** i

marisc al fonoll

Selecció de sorbets artesanals i  
gelats de la casa

Vins DO Terra Alta

Aigua mineral – cafès

**38€**

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - taula completa



# FREDDY RESTAURANT

Av Constitució, 1bis · 977 741 016

ventalfreddy.com

Còctel fred de **polp** amb fruits del mar

Timbal de **polp** amb oli de pinyons i encenalls de mi-cuit

**Polp** torrat i patata al caliu amb allioli

**Polpets** solsits a l'estil dels pescadors rapitencs

**Dinar:** Fideus a la cassola o **arròs** negre amb **polp** roquer, rap, calamar, cloïsses, llagostins i escamarlans

O

**Sopar:** Caldereta de **polp** roquer amb cloïsses, rap, llagostins i escamarlans

Sorbet de llimona o Crema Catalana

Vins D.O. Terra Alta Vall de Vinyes negre o Somdinou blanc o Cava Rovellats.

Cafès i xopets de crema de licor **d'arròs**

**30€**

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - taula completa  
Es prega reserva prèvia

# JUANITO PLATJA

Passeig Marítim, 50 · 977 74 04 62

[juanitoplatja.com](http://juanitoplatja.com)

Capuccino de bolets amb  
mousse de formatge blau

Carpaccio de **polp** amb oli de tòfona,  
mousse d'allioli i brots de sàlvia

Bunyols de **polp**

Estofat de **polp** amb ceba  
confitada i alls escalivats

**Risotto** de **polp**, llagostins i bolets

## Postres

Sorbet de llimona o gelat

## Vins

Almodí blanc/negre D.O. Terra Alta  
Cafès

**45€**

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - taula completa  
Es prega reserva prèvia



# LES PALMERES

Passeig Marítim, 76 · 977 742 395

restaurantlespalmeres.com

Bunyols

**Polp** a l'estil Rapitenc

Calamars

Llagostins a la graella

Pota de **polp** amb allioli

**Arrossejat** amb **polp** i llagostins

**Postres**

Sorbet de pinya

Vins D.O. Terra Alta

Aigües i cafès

**40€**

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia

# LLANSOLA 1921

Sant Isidre, 98 · 977 74 04 03

hotellansola1921.com

Aperitiu del dia

## Entrants:

Xips d'albergínia amb brandada de bacallà i un toc de mel

Caneló cruixent de **polp** amb cobertura de crema de bolets

**Polpets** solsits en cassola

Llagostins a la crema confitada

**Polp** a la graella amb fons de parmentier de pebrots del "piquillo"

**Arròs amb polp**, Llagostins i cloïsses  
(min. 2 Persones)

ò

"Suquet" de rap amb llagostins

Postres de temporada de la casa

Vins D.O. Terra Alta  
Aigües i Cafès

# 40€

**PACK GASTRONÒMIC**

150€/2 persones

Allotjament+Esmorzar

+Menú Jornades

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers

Taula completa

Es prega reserva prèvia

# marieta taperia

Vista Alegre, 18 · 877 056 816

Pota de **polp** al forn

**Polp** a l'all-i-pebre

**Polpets** solsits a l'estil rapitenc

**Arrossejat** amb llagostins i sepietes

Postres de la casa

Vi Flamenk D.O. Terra Alta

**28€**

IVA INCLÒS  
\*Mínim 2 pers - Taula completa  
Es prega reserva prèvia



# TAMASHI

Sant Isidre, 41 · 656 365 518

Amanida de **polp** amb  
cogombre i miso

Carpaccio de **polp** amb salsa cítrica

**Yakimesi** de **polp** amb  
llagostins i shitake

Combinat de sushi  
i sashimi (20 peces)

Assortiment de mochis

Vi blanc D.O. Terra Alta i aigua

43€

IVA INCLÒS  
\*Mínim 2 pers - Taula completa  
Es prega reserva prèvia

# REST-TAPERIA TT

Avinguda Pare Castro, 14 Baixos

696 994 086

## Aperitiu

Coca de recapte de **polp** roquer a la brasa amb parmentier de pebrot D.O Vera

## Primer

Tàrtar de **polp** roquer , tomàquet concassé ecològic, pebrots ecològics, ceba i alvocat

## Segon

**Arròs** del Delta amb **polp** roquer fumat i llagostins de la Ràpita

## Postres

Bunyols de vent farcits de crema de licor **d'arròs** Segadors i toc de canyella

## Maridatge

Trufes Ecològic Negre i Blanc D.O Terra Alta

**38€**

IVA INCLÒS  
\*Mínim 2 pers - Taula completa  
Es prega reserva prèvia

# CASA RAMON MARINÉS

Arsenal, 16 · 977 740 361

[casaramon.com](http://casaramon.com)

## Aperitiu:

Mousse de foie amb gelé de vermut rapitenc  
Tataki de tonyina vermella

## Entrants:

Sashimi de salmó amb alvocat, fruits secs i vinagreta de meli mostassa

Pasta de full farcida amb llobarro, **polp** i ceps

**Polp** gratinat amb parmentier de carabassa i salsa Orly

Caneló de llagostí i peus de porc amb beixamel trufada

## 2º a escollir:

**Arròs** sec de **polpets** de costa, o

**Arròs** caldós amb cranc blau

Postres de la casa

Vins Terra Alta i cafès

**35€**

Dill-Div

**40€**

Dis-Diu-Fest

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - Taula completa

Es prega reserva prèvia