

**17** a **03**  
S E T O C T

# el POLP i L'ARRRÒS



## XXXI Jornades gastronòmiques

Més informació a:  
Oficina de Turisme · 977 051 060  
[turismelarapita.cat](http://turismelarapita.cat)



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



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

Amb el suport de:



**Diputació Tarragona**

# ALBERT GUZMÁN

Urb. les Delícies, 1 · 661 102 672

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

Takoyaky amb kimchie, katsobushy i algues  
(gluten, ou, peix)

Galleta d'arròs, pop fumat i ous de tobiko (peix)

Anxova, pop, esfèric de sevillenca, oli,  
vinagre de menescal i olé (peix)

Aguachile de pop en gelat de  
tomata i oli de la mundana (peix)

Terrina de mi-cuit d'ànec i pop, poma  
caramel·litzada, crumble, balsàmic,  
sal d'espècies i ametlla (peix)

Taco de pop i recado d'ibèric amb  
citrics i ceba xnipei (gluten, peix)

Pop thay (peix)

Arròs melós de pop i llagostí (peix, crustacis)

Pastís de formatge de llimona i ginger  
(gluten, lactosa, ou)

Almodí Petit Blanc DO Terra Alta  
Ilercavònia + 5 € ampolla DO Terra Alta

**45€**

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

# CAN BATISTE

Sant Isidre, 204 · 977 744 929  
canbatiste.com

Aguachile verd de pop i  
llagostins amb aire d'alfàbrega

Caneló de pop i patata marinada amb  
dos pebrots i emulsió d'oliva negra

Foie brasejat, pop i salsa de rostit d'ànec

Tempura de verduretes i pop amb maionesa  
d'adobats, kimchie i sèsam

Pop a la brasa fumat a la taula amb  
patata i allioli muntat demortet

Arròs negre de popets (mínim 2 persones)

o

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

Postres casolanes

Cafè

## Celler

Rebels de Batea Celler 7 magnífics DO Terra Alta.  
Aigües

**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

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

# CASA RAMON MARINÉS

Arsenal, 16 · 977 740 361

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

## Aperitiu:

Xarrup de gelée de vermut blanc amb escopinya i oliva farcit d'anxova

## Entrants:

Carpaccio de polp amb pluja de verduretes i oli mil·lenari verge extra  
Blini de mix de bolets amb salsa de gambes i broqueta de llagostí amb panko  
Cebitxe de polp i corball  
"Zamburiñes" al forn amb reducció de Chardonnay

## Segon a escollir:

Arròs de sèpia amb la seva tinta

o

Arròs caldós amb cranc blanc

Postres de la casa

Vins DO Terra Alta i cafès

**35€**

Dill-Div

**40€**

Dis-Diu-Fest

IVA INCLÒS

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

# FREDDY Caliu Familiar

Av. Constitució, 1bis · 977 741 016

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

Tast de polp fred amb cigrons

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 DO 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)

“Montadito” d'anguila fumada

Carpaccio de pop amb  
vinagreta de cítrics i herba bona

Pop a la gallega

Estofat de pop amb ceba  
confitada i alls escalivats

Risotto de pop, llagostins i bolets

## Postres:

Sorbet de llimona o gelat

## Vins:

Almodi Blanc/negre DO Terra Alta

Cafès

**45€**

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia



# Arrosseria LLANSOLA 1921

Sant Isidre, 98 · 977 74 04 03

[llansola1921.com](http://llansola1921.com)

El nostre aperitiu

Entrants:

Canaló cruixent de polp napat  
amb crema de bolets

Polp solsit a la cassola

Llagostins a la crema confitada

Polp torrat amb fons de parmentiere  
de pebrot del piquillo

Arròs caldós amb polp, llagostins i cloïsses  
(min. 2 pers)

o

Rap en suquet amb llagostins (Supl 5 €)

Postres de temporada a escollir

Vins DO Terra Alta - Aigua - Cafès

## ESCAPADA GASTRONÒMICA

2 nits amb esmorzar + 2 menús gastro

Cap de setmana **115 €/persona**

Dilluns a dijous **102 €/persona**

# 40€

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

# CAL MANÚ

Sant Josep, 37 · 977 743 221

manu.cat

Vermut amb xips de polp

Carpaccio de polp i melmelada de carxofa

Mi-cuit d'ànec amb coulis  
de tomata i de pebrot

Polp solsit amb bolets

Pota de polp a la brasa amb  
pataca al caliu i allioli

Arròs de polp, sèpia i carxofes  
o

Suquet de rap de la Ràpita

Postres casolanes

Vins DO Terra Alta

Cafè, xarrup

**38,50€**

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

# MIAMI CAN PONS

Passeig Marítim, 20 · 977 740 551

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

Salpicó de llagostins, polp i verduretes amb vinagreta

Xarrup de crema de marisc freda

Pilotes de polp guisades.

Croqueta de xipiró i polp sobre calamar a la romana.

## A escollir:

All i pebre d'escrita i llagostins o

Arròs tot pelat amb cues de gamba i polp o

Filet de vedella al roquefort

## Postre a escollir:

Gelat de mantecado amb sopa freda de café o

Còctel afrodisiac de meló o

Sorbet granissat del dia

Licor d'arròs del delta

Cafè expres

Aigües minerals

Cellers DO Terra Alta

Merian Celler Tarroner Garnatxa Blanca

Raig de Raïm Garnatxa Negra/

Carrinyena Celler Piñol

**38€**

Dill-Div

**44€**

Dis-Diu-Fest

IVA INCLÒS

\*Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia

# Txapo&Noves Algues

Passeig Marítim, s/n · 692 450 129 · 629 270 251

Carpaccio de polp amb  
vinagreta de pistatxo i wakami

Croqueta de llagostí i encenalls de polp  
amb mussolina de trompetes de la mort

Solsit de polp rapitenc amb  
mousse de mascarpone

Gamba panxuda saltejada  
amb alls tendres

Arròs melós de polp i llagostí o  
Bacallà a la brasa o  
Filet a la brasa

Sorbet

Cafè

**Vi:** DO Terra Alta (Truges)

**45€**

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

# BAR/REST MARIA

Carme, 2 · 649 939 946

[maria1941.com](http://maria1941.com)

Carpaccio de polp amb emulsió de mango sobre tostada d'arròs

Tacos de polp encebollat amb mostassa, mel, pork belly i pols de blat de moro

Polp al forn amb parmentier de patata violeta

Croqueta de polp i llagostí amb allioli de formatge trufat

Arròs o fideus amb polp i llagostins

Postres a escollir

## Celler:

Somdinou Blanc DO Terra Alta

Cafè

**42€**

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