

#laràpita365

I  
Jornades  
Gastronòmiques

# “del Caldo”

22  
a  
30  
ABR



# Can Mañá

Av. Constitució, 42 · 977 740 789

*Bunyols de bacallà*

*Polp a la brasa*

*Peix, patata i allioli*  
*Fideus o arròs seixat*

*Sorbet de llima*

*Vins DO Terra Alta*

*Café i xopet*

*Buñuelos de bacalao*

*Pulpo a la brasa*

*Pescado, patata y alioli*  
*Fideos o arroz "seixats"*

*Sorbete de limón*

*Vinos DO Terra Alta*

*Café y chupitos*

**45€ IVA inclòs/incluido**

Imprescindible reserva prèvia del menú i taula completa  
Imprescindible reserva prèvia del menú i mesa completa

# Can Vicent

del Carme, 28 · 977 741 613

*Llagostins saltejats*

*Un "del Caldo":*

*Peix amb patata i allioli*

*Arròs del Caldo "seixat"*

**POSTRES:**

*Sorbet de gelat artesanal*

*Cafè i xopet*

*Vi DO Terra Alta,*

*aigua mineral*

*Langostinos salteados*

*Un "del Caldo":*

*Pescado con patatas y allioli*

*Arroz del Caldo "seixat"*

**POSTRE:**

*Sorbete de helado artesanal*

*Café y chupito*

*Vino DO Terra Alta*

*Agua mineral*

**45€ IVA inclòs/incluido**

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa

# Casa Ramon Marinés

Arsenal, 16 · 977 74 0361

*Aperitiu del dia  
acompanyat de Vermouth  
Lehmann Gran Reserva*

## **PRIMER PLAT**

*Plat típic de pescadors amb  
assortit de peix de la mar de  
l'Ebre amb la seva guarnició  
de patata i allioli*

## **SEGON PLAT**

*Arròs "Montsià" fet amb  
Caldo de peix prèviament  
servit a taula*

*Postres casolanes a escollir*

*Cafè i xopet de Garnatxa  
Blanca Celler de Batea*

*Vi DO Terra Alta i aigües*

*Aperitivo del día  
acompañado de Vermouth  
Lehmann Gran Reserva*

## **PRIMER PLATO**

*Plato típico de pescadores con  
surtido de pescado de la mar  
del Ebro con su guarnición de  
patata y alioli*

## **SEGUNDO PLATO**

*Arroz "Montsià" hecho con  
Caldo del pescado previamente  
servido en la mesa*

*Postre casero a escoger*

*Café y chupito de Garnatxa  
Blanca Bodega de Batea*

*Vino DO Terra Alta y aguas*

**45€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa  
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

# El Caliu

Plaça del Cóc, 11 · 977 918 408

## ENTRANT

*Musclos del terreny al vapor*

## 1r PLAT

*Peix bullit amb patates i allioli*

## 2n PLAT

*Arròs seixat*

*Postres a escollir*

*Vi DO Terra Alta*

*Cafè i xopet d'arròs*

## ENTRANT

*Mejillones del terreno al vapor*

## 1º PLATO

*Pescado hervido  
con patatas y alioli*

## 2º PLATO

*Arroz "seixat"*

*Postre a elegir*

*Vino DO Terra Alta*

*Café y chupito de arroz*

**39€ IVA inclòs/incluido**

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

# Freddy, Caliu Familiar

Av. Constitució, 1 bis · 977 741 016

## PRIMER

*Musclos amb salsa*

## SEGON

*Canyuts a la planxa*

*Peix del Caldo*

*Arròs o fideus seixats*

## POSTRES

*Sorbet de mandarina*

## BEGUDES

*Vi Almodí Petit blanc o negre  
o Cava Rovellats*

*Cafè i xopet de licor d'arròs*

## PRIMERO

*Mejillones con salsa*

## SEGUNDO

*Navajas a la plancha*

*Pescado de roca con patata*

*Arroz o fideos del Caldo*

## POSTRES

*Sorbete de mandarina*

## BEBIDAS

*Vino Almodí Petit blanco o tinto  
o cava Rovellats*

*Café y chupito de licor de arroz*

**32€ IVA inclòs/incluido** · de lunes a viernes

Es prega reserva prèvia / Se ruela reserva prèvia

# Llansola 1921

Sant Isidre, 98 · 977 740 403 · [llansola1921.com](http://llansola1921.com)

## Aperitiu de benvinguda

*Brandada de bacallà amb fons de confitura de tomàquet i trufa*

## En primer plat tindrem...

*Safata de peix i marisc amb llenguado, rap, llagostins, escamarlans, caragols de punxa*

## Acompanyat de:

*Pa torrat allioli i patata panadera.*

Menú tradicional des dels nostres inicis, on recomanem com tastar cada plat a l'estil tradicional del mariner.

## Continuarem amb ....

*L'Arròs del Caldo elaborat amb el brou obtingut del peix que hem menjat abans.*

## Postres

*Pijama versió actualitzada Centenari Llansola 1921*

## Celler

*Vins DO Terra Alta  
Aigua i pa  
Cafès*

## Aperitivo de bienvenida

*Brandada de bacalo con fondo de confitura de tomate y trufa*

## De primer plato tendremos....

*Bandeja de pescado y marisco con lenguado, rape, langostinos, cigalas, caracoles de mar*

## Acompañado de:

*Pan tostado con Alioli y patata panadera.*

Menú tradicional desde nuestros inicios, donde recomendaremos cómo probar cada plato al estilo tradicional del marinero.

## Continuaremos con...

*Arroz del Caldo elaborado con Caldo del pescado que hemos comido antes.*

## Postre

*Pijama versión actualitzada Centenario Llansola 1921*

## Bodega

*Vinos DO Terra Alta  
Agua y pan  
Cafés*

## 45€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa

## PROMOPACK 110€/pax

2 nits: Allotjament esmorzar i Menú del Caldo

2 noches: Alojamiento, desayuno y Menú del Caldo

# **Maria 1941**

Carme, 2 · 649 939 946 · [maria1941.com](http://maria1941.com)

*Polp a la graella amb  
maionesa de hoisin*

*Canyuts*

*Croqueta de sípia amb  
muselina d'all tendre gratinat*

*Peix i patata  
del caldo amb allioli*

*Arròs o fideus seixats*

*Postres a escollir*

*Vins DO terra alta*

*Cafè*

*Pulpo a la parrilla  
con mayonesa de hoisin*

*Navajas*

*Croqueta de sepia con muselina  
de ajo tierno gratinado*

*Pescado y patata  
del caldo con alioli*

*Arroz o fideos "seixats"*

*Postre a elegir*

*Vino DO Terra Alta*

*Café*

**39€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa  
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa



# **marieta taperia**

Vista Alegre, 18 · 877 05 6816 whatsapp 623 042 779

*Calamars a la romana  
del iaio Corriol*

*Lo tradicional del caldo*

**1r PLAT:**

**PPP (Peix del terreno, Polp i  
Pataca amb allioli)**

**2n PLAT:**

*Arròs a banda*

**POSTRES:**

*Croquetes de brossat*

*Vi DO Terra Alta*

*Aigües i cafès*

*Calamares a la romana  
del abuelo Corriol*

*El tradicional del caldo*

**1º PLATO:**

**PPP (Pescado del terreno,  
Pulpo y Patata con alioli)**

**2º PLATO:**

*Arroz a banda*

**POSTRE:**

*Croquetas de requesón*

*Vino DO Terra Alta*

*Aguas i cafés*

**33€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa  
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

# Tapasanta

Cervantes, 2 · 609 617 059

## ENTRANTS:

### *"HAPPY MEAL MEDITERRANI":*

- *Brioix farcit del peix del caldo amb allioli de tomàquet*
- *"Polps" de gamba,*
- *Patates "deluxe"*

### *"Del Caldo"*

*Rap i llagostí de la Ràpita amb patata "kuzu" i allioli de morter*

*Arròs seixat del Caldo amb Gall de Sant Pere, galeres i carxofes*

*Postres de la casa*

*Vins DO Terra Alta*

*Aigua i cafè*

## ENTRANTES:

### *"HAPPY MEAL MEDITERRÁNEO":*

- *Bollo relleno del pescado del caldo con alioli de tomate*
- *"Pulpos" de gamba*
- *Patatas "Deluxe"*

### *"Del Caldo"*

*Rape y langostino de la Ràpita con patata "Kuzu" y alioli de mortero*

*Arroz "seixat" del Caldo con Gallo de San Pedro, galeras y alcachofas.*

*Postre casero*

*Vino DO Terra Alta*

*Agua y café*

**30€ IVA inclòs/incluido**

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa

# Txapo

Passeig Marítim s/n · 692 450 129

*Peix de roca i patata tendra*

*Bunyols de bacallà  
amb salsa de gamba*

*Polp a la brasa amb  
mojo de cabrales*

*Llagostins cruixents  
amb mayo de sriracha*

*Arròs del Caldo*

*Postres de la casa*

*Vi DO Terra Alta*

*Pescado de roca y patata tierna*

*Buñuelos de bacalao  
con salsa de gamba*

*Pulpo a la brasa con  
mojo de cabrales*

*Llagostinos crujientes  
con mayo de sriracha*

*Arroz del Caldo*

*Postre de la casa*

*Vino DO Terra Alta*

**45€ IVA inclòs/incluido**

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa

# Vermuteria bon marisc

Parc de Garbí s/n · 692 450 129

*Carpaccio de llagostí*

*Fish and chips de peix de roca*

*Musclos a la brasa*

*Arròs del Caldo a la brasa*

*Postres de la casa*

*Vi DO Terra Alta*

*Carpaccio de langostino*

*Fish and chips de  
pescado de roca*

*Mejillones a la brasa*

*Arroz del Caldo a la brasa*

*Postre casero*

*Vino DO Terra Alta*

**36€ IVA inclòs/incluido**

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa



**La  
Ràpita**  
Terres  
de l'Ebre

ROIG

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

