

XXXII Jornades  
Gastronòmiques

#laràpita365



# de l'arròs

del **16** de setembre al **2** d'octubre





# **Els nostres menús**

**Nuestros menús**

# Albert Guzmán

**albertguzman.com** · **661 102 672** · Sant Isidre, 255

Taula completa amb reserva prèvia del menú

## ***Aperitiu***

- Croqueta de calamar amb allioli de poma i pebrot (gluten, llet, peix, crustacis)
- Mantega de gamba, salsa holandesa i milfulls (llet, peix, crustacis)
- Cucurutxo de formatge, ceba confitada i arròs inflat (gluten, llet)

## ***Entrants***

- Capuccino d'escamarlà, espuma d'arròs, pebrot, sèsam, cibulet (crustacis, peix)
- Dúrum de peix amb salsa tàrtara, variat d'enciams i salsa de iogurt (gluten, llet, ou)
- Anguila al vapor amb miso, arròs vaporitzat, salsa seriyaky, avellanes caramel·litzades i brots
- Arròs a la brasa fumat de sipions de la punxa (marisc, crustacis)

## ***Postres***

“Lemon pie” merengada, crumble d'arròs, salsa de werter's original (gluten, lactosa)

Vi Almodí Petit DO Terra Alta

**45 €**

Iva Inclòs

# Albert Guzmán

## **Aperitivo**

- Croqueta de calamar con alioli de manzana y pimiento (gluten, leche, pescado, crustáceo)
- Mantequilla de gamba, salsa holandesa y mil hojas (leche, pescado, crustáceos)
- Cucurucho de queso, cebolla confitada y arroz inflado (gluten, Leche)

## **Entrantes**

- Capuchino de cigala, espuma de arroz, pimiento, sésamo, cebollino (crustáceo, pez)
- Dúrum de pez con salda tártara, variado de lechuga y salsa de yogurt (gluten, leche, huevo)
- Anguila al vapor con miso, arroz vaporizado, salsa seriyaky, avellanas caramelizadas y brotes
- Arroz a la brasa fumado de sepiones de pucha (marisco, crustáceo)

## **Postre**

“Lemon pie” merengada, crumble de arroz, salsa werter’s original (gluten, lactosa)

Vino Almodí Petit DO Terra Alta

**45 €**

Iva  
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

# Can Vicent

canvicent@hotmail.com · 977 741 613 · 625 430 998 · Carne, 28

Taula completa amb reserva prèvia del menú

Aperitiu

Peixet fregit

Canyuts a la planxa

Gambeta blanca saltejada

Llagostins de la Ràpita

Arròs caldós boletus adulis

Sorbet gelat artesanal de la casa

Vins DO Terra Alta

Aigua mineral

Cafè

**45 €**  
Iva Inclòs

# Can Vicent

Aperitivo

Pescadito frito

Navajas a la plancha

Gamba blanca salteada

Langostinos de la Ràpita

Arroz caldoso boletus adulis

Sorbete helado artesanal de la casa

Vinos DO Terra Alta

Agua mineral

Café

**45 €**

Iva  
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

# Can Mañá

977 740 789 • Avd. Constitució, 42

Taula completa amb reserva prèvia del menú

## **Entrants**

Bunyols de bacallà  
Pernil ibèric i pa amb tomàquet  
Calamars a la romana  
Caragols punxencs  
Llagostins

Arròs tot pelat (*Arròs Montsià*)

## **Postres**

Sorbet de llimona

## **Begudes**

Aigües, vi, cava, cafès i xopets

**40 €**  
Iva Inclòs



# Can Mañá

## **Entrantes**

Buñuelos de bacalao  
Jamón ibérico y pan con tomate  
Calamares a la romana  
Caracoles de mar  
Langostinos

Arroz todo pelado (*Arroz Montsià*)

## **Postre**

Sorbete de limón

## **Bebidas**

Aguas, vino, cava  
Cafés y chupitos

**40 €**

Iva  
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

# Maria 1941

maria1941.com · 649 939 946 · Carme, 2

Taula completa amb reserva prèvia del menú

## ***Entrants***

Carpaccio de ventresca Balfegó amb melmelada d'albercocs, pols de panís i aire de taronja d'Alcanar

Seitó curat amb cítrics sobre crackers d'arròs amb guacamole

Croqueta de sípia amb tinta i allioli gratinat

Polp a la graella amb cruixent d'arròs i maionesa Hoisin

Tàrtar d'anguila fumada sobre brioux

Vieira sobre parmentier de pèsols i

llençol de cansalada ibèrica Joselito

## ***Per escollr***

Arròs seixat amb gamba roja o

Bacallà confitat amb crema escalivada o

Filet de vedella a la graella

## ***Les postres***

Gelat de licor d'arròs

## ***El nostre celler***

Somdinou blanc DO Terra Alta

Somdinou negre DO Terra Alta

\*Inclou aigua, pa i cafè

**41 €**  
Iva Inclòs

# Maria 1941

## **Entrantes**

Carpaccio de ventresca Balfegó con mermelada de albaricoques, polvo de maíz y aire de naranja de Alcanar  
Boquerón curado con cítricos sobre crackers de arroz con guacamole  
Croqueta de sepia con tinta y alioli gratinado  
Pulpo a la parrilla con crujiente de arroz y mayonesa Hoisin  
Tartar de anguila ahumada sobre brioche  
Vieira sobre parmentier de guisantes y sábana de tocino ibérico Joselito

## **Para escoger**

“Arròs seixat” con gamba roja o  
Bacalao confitado con crema escalivada o  
Filete de ternera a la parrilla

## **Postre**

Helado de licor de arroz

## **Nuestra bodega**

Somdinou blanco DO Terra Alta  
Somdinou tinto DO Terra Alta

\*Incluye agua, pan y café

**41 €**

Iva  
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

# Casa Ramon Marinés

casaramon.com • 977 740 361 • Arsenal, 16

Taula completa amb reserva prèvia del menú

## **Aperitiu**

Pastís de peix de roca amb salsa “tàrtara”

## **Entrants**

Calamars de potera amb crema de gamba roja

Musclos amb all i pebre

Croquetes de cranc blau i marisc amb salsa velouté

Gamba encebada de la Ràpita amb pebrot del padró

Arròs de magret d'ànec i foie *(mínim dos persones)*

o

Arròs de “zamburiñas” i llagostins *(mínim dos persones)*

o

Arròs de carpaccio de ceps i trufa *(mínim dos persones)*

o

Arròs de sípia de punxa *(mínim dos persones)*

Postres casolanes

Vi de la Cooperativa de Bot,  
aigua, cafè i xopet de Ratafia

**35 €**  
Iva Inclòs

# Casa Ramon Marinés

## **Aperitivo**

Pastel de pescado de roca con salsa tártara

## **Entrantes**

Calamares de potera con crema de gamba roja

Mejillones con ajo y pimienta

Croquetas de cangrejo azul y marisco con salsa velouté

Gamba encebollada de la Ràpita con pimiento del padrón

Arroz de magret de pato y foie *(mínimo dos personas)*

o

Arroz de zamburiñas y langostinos *(mínimo dos personas)*

o

Arroz de carpaccio de seta y trufa *(mínimo dos personas)*

o

Arroz de sepia de puncha *(mínimo dos personas)*

Postres de la casa

Vino de la cooperativa de Bot,  
agua, café y chupito de Ratafia

**35 €**

Iva  
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

# Juanito Platja

juanitoplatja.com · 977 740 462 · Passeig Marítim, 50

Taula completa amb reserva prèvia del menú

Aperitiu de la casa

“Montadito” de salmó  
Canyuts a la planxa  
Calamars a la romana  
Llagostins a la crema

Arròs tot pelat

## **Postres**

Sorbet de llimona o gelat (a escollir)

Cafès

Vi DO Terra Alta Almodí Petit (Celler Altavins)

**45 €**  
Iva Inclòs

# Juanito Platja

Aperitivo de la casa

Montadito de salmón

Navajas a la plancha

Calamares a la romana

Langostinos a la crema

Arroz “tot pelat”

## **Postre**

Sorbetes de limón o helado (a escoger)

Cafés

Vino DO Terra Alta Almodí Petit (Celler Altavins)

**45 €**

Iva  
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

# Cal Manú

977 743 221 • Sant Josep, 37

Taula completa amb reserva prèvia del menú

## ***Entrants***

Llagostins de la Ràpita i verdures amb tempura

Timbal de polp

Calamarcets de la llotja amb favetes baby

## ***Segon a escollir***

- Arròs mariner amb llagostins, cloïsses, musclos i sípia
- Arròs d'ànec i anguila

Postres casolanes

Vins DO Terra Alta o Cava DO Penedès

Cafè i xopet

**39,50 €**  
Iva Inclòs



# Cal Manú

## ***Entrantes***

Langostinos de la Ràpita y verduras con tempura

Timbal de pulpo

Calamares de la lonja con habas baby

## ***Segundos a escoger***

- Arroz marinero con langostinos, almejas, mejillones y sepia
- Arroces de pato y anguila

Postre casero

Vinos DO Terra Alta o Cava DO Penedés

Café y chupito

**39,50 €**

Iva  
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

# Freddy, caliu familiar

ventalfreddy.com • 977 741 016 • Av Constitució, 1 bis

Taula completa amb reserva prèvia del menú

Tast de polp fred amb fruits de 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***

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 xopet de crema de licor d'arròs

**33 €**  
Iva Inclòs

# Freddy, caliu familiar

Degustación de pulpo frío con frutos de mar  
Timbal de pulpo con aceite de piñones y virutas de micuit  
Pulpo tostado y patata asada con alioli  
Pulпитos salteados al estilo de los pescadores “rapitencs”

## **Comida**

Arroz negro de pulpo de roca, rape,  
calamares, almejas, langostinos y cigalas

o

## **Cena**

Caldereta de pulpo de roca con almejas,  
rape, langostinos y navajas

Sorbete de limón o crema catalana

Vinos DO Terra Alta Vall de VinYES negro o  
Somdinou Blanc o cava Rovellats

Cafés y chupitos de crema de licor de arroz

**33 €**

Iva  
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

# Miami Can Pons

**miamicanpons.com** · 977 740 551 · Passeig Marítim, 18-20

Taula completa amb reserva prèvia del menú  
OFERTA - DILLUNS A DIJOURS: 40 € IVA INCLÒS

Cevitxe de llagostins, polp i verdures amb guacamole  
Xopet de crema de marisc freda  
Cues de gamba a la crema  
Croqueta casolana de botifarra d'arròs amb melmelada de tomàquet

## ***A escollir***

Rom salvatge als alls tendres  
Arròs tot pelat del caldo de peix  
Daus d'entrecot al pebre

## ***Postres a escollir***

Gelat de mantecado amb xocolata fondant  
Còctel afrodisíac de meló  
Sorbent granissat del dia

Licor d'arròs del Delta · Cafè exprés · Aigües minerals

## ***Cellers DO Terra Alta***

Merian Celler Taroner Garnatxa Blanca  
Raig de Raïm Garnatxa Negra  
Carinyena Celler Pinol

**45 €**  
Iva Inclòs

# Miami Can Pons

Ceviche de langostinos, pulpo y verduras con guacamole  
Chupito de crema de marisco helada  
Colas de gamba a la crema  
Croqueta casera de butifarra de arroz con mermelada de tomate

## ***A escoger***

Rodaballo salvaje con ajos tiernos  
Arroz pelado del caldo de pescado  
Dados de entrecot al pebre

## ***Postre a escoger***

Helado de mantecado con chocolate fondant  
Cóctel afrodisíaco de melón  
Sorbete granizado del día

Licor de arroz del Delta · Café expresso · Aguas minerales

## ***Bodegas DO Terra Alta***

Merian Celler Tarroner Garnatxa Blanca  
Raig de Raïm Garnatxa Negra  
Carinyena Celler Pinol

**45 €**  
Iva  
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú  
OFERTA - LUNES A JUEVES: 40 € IVA INCLUIDO

# Llansola 1921

llansola1921.com · 977 740 403 · Sant Isidre, 98

Taula completa amb reserva prèvia del menú

El nostre aperitiu

## ***Entrants***

Canaló cruixent de polp napat amb crema de bolets

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

Llagostins a la crema confitada

Polp torrat amb fons de parmentiere de pebrot “de piquillo”

Arròs caldós amb llagostins i cloïsses (mín. 2 pers)

o

Rap en suquet mariner (supl 5 €)

## ***Postres especial del centenari***

“El nostre pijama”

Vins DO Terra Alta

Aigua i Cafès

## ***Escapada gastronòmica***

**2 nits + esmorzar + 2 menús gastro**

Cap de setmana 125 €/persona

Dilluns a dijous 110 €/persona

**42 €**

Iva Inclòs

# Llansola 1921

Mesa completa con reserva previa del menú

Nuestro Aperitivo

## **Entrantes**

Canalón crujiente de pulpo con cobertura de crema de setas  
Chips de berenjena con brandada de bacalao y toque de miel  
Langostinos a la crema confitada  
Pulpo a la parrilla con fondo de partmentiere  
de pimiento de piquillo

Arroz caldoso con langostinos y almejas (mín. 2 personas)  
o  
Suquet de rape con suquet marinero (supl 5 €)

## **Postre especial centenario**

“Nuestro pijama”

Vinos DO Terra Alta

Agua y cafes

**42 €**  
Iva  
Incluido

**Escapada gastronómica**  
**2 noches + desayuno + 2 menús gastro**

Fin de semana 125 €/persona  
Lunes a jueves 110 €/persona

# marieta taperia

877 056 816 · 692 450 129 · Passeig Marítim s/n

Taula completa amb reserva prèvia del menú

Calamars a la romana a l'estil iaio Corriol

“La nostra” sèpia

Parella de fet “ llagostí i gamba de la Ràpita “

Arròs melós amb escamarlà

Bombonets

Vins DO Terra alta

**35 €**  
Iva Inclòs



# marieta taperia

Mesa completa con reserva previa del menú

Calamares a la romana al estilo del abuelo Corriol

“Nuestra” sepia

Pareja de hecho “langostino y gamba de la Ràpita”

Arroz meloso con cigala

Bombones

Vinos DO Terra Alta

**35 €**

Iva  
Incluido





Més informació a:  
**Oficina de Turisme**  
**+34 977 051 060**  
**turismelarapita.cat**

