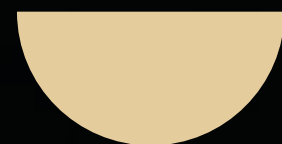


#laràpita365



# l'arròs

**XXXIII** Jornades  
Gastronòmiques



**LA RÀPITA**

del **15** de setembre  
a l'**1** d'octubre

# Ruta de l'Arròs

## *Matí:*

Descobreix el món de l'arròs al Molí de Rafelet, on aprendrem el cultiu, assecatge, emmagatzematge, entrada al molí de l'arròs, procés d'elaboració, com conservar-lo... A més, us aconsellarem quina varietat és la més adient per a cada plat.

<https://enlarapita.com/activitats/visita-arrs-mol-de-rafelet-9667-6/>

## *Dinar:*

Gaudeix d'un dels nostres menús degustació als restaurants de la Ràpita

## *Tarda:*

Entra a un camp d'arròs i apren-ne les tècniques tradicionals del cultiu, a la Fundació Plegadis. També coneixerem l'anellament, visita el projecte de conservació i recuperació d'aus...

***Una activitat experiencial  
que recordareu per sempre!***

Més informació i reserves a:

**enlarapita.com · info@enlarapita.com / 977 10 10 10**

# Ruta del Arroz

## *Mañana:*

descubre el mundo del arroz en el Molino de Rafelet, donde aprenderemos el cultivo, secado, almacenamiento, entrada al molino del arroz, proceso de elaboración, cómo conservarlo... Además, os aconsejaremos qué variedad es la más adecuada para cada plato.

<https://enlarapita.com/activitats/visita-arrs-mol-de-rafelet-9667-6/>

## *Comer:*

disfruta de uno de nuestros menús degustación en los restaurantes de la Ràpita

## *Tarde:*

Entra en un campo de arroz y aprende las técnicas tradicionales del cultivo del arroz, en la Fundación Plegadis. También conoceremos el anillamiento, visita al proyecto de conservación y recuperación de aves...

***¡Una actividad experiencial que  
recordaréis por siempre jamás!***

Más información y reservas en:

**enlarapita.com · info@enlarapita.com / 977 10 10 10**



# **Maria, espai gastronòmic**

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

*Quenelle de tartar de salmó sobre cruixent d'arròs i maionesa de wasabi.  
Craker d'arròs, brandada de bacallà, xapadillo d'anguila fumada, pebrot confitat.  
Gamba llagostinera amb tempura de farina d'arròs i salsa tàrtara.  
Tacs de pop arrebossat amb panko i maionesa Kewpie.*

*Arròs del senyoret (Arròs Montsià Extra)  
Llom de llobarro amb suquet*

*Mousse de menjar blanc amb cruixent de canyella*

*Celler Terra Alta  
Cafè*

*Quenelle de tártar de salmón sobre cruixente de arroz y mayonesa de wasabi.  
Craker de arroz, brandada de bacalao, xapadillo de anguila ahumada, pimiento confitado.  
Gamba langostinera con tempura de harina de arroz y salsa tártara.  
Tacos de pulpo rebozado con panko y mayonesa Kewpie.*

*Arroz del señorito (Arroz Montsià Extra)  
Lomo de lubina con “suquet”*

*Mousse de “manjar blanco” con cruixente de canela*

*Bodega Terra Alta  
Café*

**42€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa  
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

# Maury's Brasa

Ctra. Nacional 340 km 1071 (detràs de gasolinera Galp)

977 741 650 · 685 882 716

## Entrants per a compartir:

*Carpaccio de mitjana amb*

*tomàquet semisec, festucs i parmesà*

*Lletons ("mollejas") de vedella a la brasa amb provençal*

*Micuit de foie amb melmelada de pebrots*

*del piquillo i encenalls de cecina d'Angus*

## Principal:

*Arròs de costella madurada (Segadors del Delta)*

## Postres:

*Lemon pie*

*Vi D. O. Terra Alta, aigua i cafè.*

## Entrantes para compartir:

*Carpaccio de chuletón con*

*tomate semiseco, pistachos y parmesano*

*Mollejas de ternera a la brasa con provençal*

*Micuit de foie con mermelada de pimientos*

*del piquillo y virutas de cecina de Angus*

## Principal:

*Arroz de chuleta madurada (Segadors del Delta)*

## Postre:

*Lemon pie*

*Vino D.O. Terra Alta, agua y café.*

**45€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa

Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

# Can Mañá

Av. Constitució, 42 · 977 740 789

## 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:** *Aigua, vi D.O.*

*Terra Alta, cava, cafès i*

*xopets*

## Entrantes:

*Buñuelos de bacalao*

*Famón ibérico y pan con  
tomate*

*Calamares a la romana*

*Caracoles “punxencs”*

*Langostinos*

*Arroz todo pelado (Arroz*

*Montsià)*

**Postre:** *Sorbete de limón*

**Bebidas:** *Agua, vino D.O.*

*Terra Alta, cava, cafés y*

*chupitos*

**45€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa

Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa



# Can Vicent

del Carme, 28 · 977 741 613

*Aperitiu*

*Peixet fregit*

*Navalles a la planxa*

*Gambeta blanca saltejada*

*Llagostins de La Ràpita*

*Arròs de marisc amb boletus  
edulis*

*Sorbet gelat artesanal de la  
casa*

*Vins D O Terra alta*

*Aigua mineral*

*Cafè*

*Aperitivo*

*Pescadito frito*

*Navajas a la plancha*

*Camarón blanco salteado*

*Langostinos de La Ràpita*

*Arroz de marisco  
con boletus edulis*

*Sorbete helado artesanal de  
la casa*

*Vinos D O Terra Alta*

*Agua mineral*

*Café*

**45€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa

# Freddy, Caliu Familiar

Av. Constitució, 1 bis · 977 741 016 · [Ventallfreddy.com](http://Ventallfreddy.com)

*Tast de pop fred  
amb fruits de mar  
Navalles a la planxa amb  
picada d'all i julivert  
Calamars a la romana  
Pop torrat i patata al  
caliu amb allioli*

*Dinar: arròs caldós amb  
marisc  
i carxofa (Arròs Molí de  
Rafelet)  
O Sopar: Caldereta de  
rap amb patates*

*Sorbet de llimona o  
Crema Catalana*

*Vins D.O. Terra Alta Almodí  
Petit Blanc o negre o Cava  
Rovellats.*

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

*Degustación de pulpo frío  
con frutos de mar  
Navajas a la plancha con  
picada de ajo y perejil  
Calamares a la romana  
Pulpo tostado y patata  
“al caliu” con “allioli”*

*Comida: arroz caldoso con  
marisco y alcachofa (Arroz  
Molino de Rafelet)*

*O Cena: Caldereta de  
rape con patatas*

*Sorbete de limón o Crema  
Catalana*

*Vinos D.O. Terra Alta Almodí  
Petit Blanco o negro o Cava  
Rovellats.*

*Cafés y chupitos de crema de  
licor de arroz*

**33€ IVA inclòs/incluido**

De dilluns a divendres. Dissabte i diumenge a migdia

De lunes a viernes. Sábado y domingo a mediodía

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa



# Casa Ramon Marinés

Arsenal, 16 · 977 74 0361

## Primers:

*Pastís d'escòrpora amb salsa de marisc*

*Calamarsons "encebats" amb reducció de Chardonnay*

*Gambes als cinc pebres*

*Caldereta de cloïses i "pochas" amb salsa verda*

*Zamburiña amb salsa de xoriço ibèric*

## Segon a triar :

*Arròs Montsià d'anguila a l'all i pebre ó*

*Arròs Montsià melós de bacallà i cocotxes ó*

*Arròs Montsià Gris de calamar de potera ó*

*Entrecot de la mar a la pedra (suplement 5€)*

## Postres casolanes

*Vins D.O. Terra Alta, aigua i Cafè*

## Primeros:

*Pastel de Cabracho con salsa de marisco*

*Chipirones "encebollados" con reducción de Chardonnay*

*Gambas a las cinco pimientos*

*Caldereta de almejas y pochas con salsa verde*

*Zamburiña con salsa de chorizo ibérico*

## Segundo a elegir:

*Arroz Montsià de anguila al ajo y pimienta ó*

*Arroz Montsià meloso de bacalao y cocochas ó*

*Arroz Montsià Gris de calamar de potera ó*

*Entrecot del mar a la piedra (suplemento 5€)*

## Postres caseros

*Vinos D.O. Terra Alta, agua y Cafè*

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

# Albert Guzmán

Sant Isidre, 255 (urbanització les Delícies) · 661 102 672

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

## *Aperitiu de benvinguda*

*Coca d'arròs amb gamba  
blanca* (gluten, làctic)

*Verat al vapor, crema  
d'albergínia amb formatge  
"tot de poble" amb arròs inflat*  
(làctic, gluten, soja)

*Xips d'arròs*

*Capuccino de gambes  
vermelles amb escuma d'arròs,  
pebrot amb oli de romaní*  
(gluten, Làctic)

*Ostra amb miso d'arròs,  
mantega noisette, algues i pell  
de llimona* (marisc, peix)

*Arròs a la "llauna de sepions  
de la punxa"* (marisc,  
crustacis, peix)

*Brioix amb crema d'arròs amb  
llet, gelat de llet merengada,  
canyella, llimona i menta*  
(gluten, Làctic)

*Pa de farines ecològiques de  
doble fermentació* (gluten)

*Vi Almodí Petit blanc  
D.O. Terra Alta*

## *Aperitivo de bienvenida*

*Torta de arroz con gamba  
blanca* (gluten, lácteo)

*Caballa al vapor con crema de  
berenjenas emulsionado con  
queso "tot de poble" con arroz  
inflado* (lácteo, gluten, soja)

*Chips de arroz*

*Capuchino de gambas rojas  
con espuma de arroz, pimiento  
con aceite de romero* (gluten,  
lácteo)

*Ostra con miso de arroz,  
mantequilla noisette, algas  
y piel de limón* (marisco,  
pescado)

*Arroz a la "llauna de sepions  
de la punxa"* (marisco,  
crustáceos y pescado)

*Brioche con crema de arroz  
con leche, helado de leche  
merengada, canela, limón y  
menta* (gluten, lácteo)

*Pan de harinas ecológicas de  
doble fermentación* (gluten)

*Vino Almodí Petit blanc  
D.O. Terra Alta*

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



# Varadero

Av. Constitució, 1 · 977 741 001 · [varaderolarapita.com](http://varaderolarapita.com)

*Boquerons (seitons) i  
anxoves*

*amb pa amb tomàquet*

*Peixet de rei*

*Navalles i caragols de  
la Badia dels Alfacs*

*Gamba saltejada amb faves*

*Arròs de llamàntol  
amb rap i cloïsses*

*Sorbet de cítrics  
Rebosteria de la casa*

*Cafè*

*Aigua mineral*

*Vins del nostre celler*

*Boquerones y anchoas  
con pan con tomate*

*Pescadito de rey*

*Navajas y caracoles*

*de la Bahía dels Alfacs*

*Gamba salteada con habitas*

*Arroz de bogavante  
con rape y almejas*

*Sorbete de cítricos*

*Repostería de la casa*

*Café*

*Agua mineral*

*Vinos de nuestra bodega*

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



# Miami Can Pons

Passeig marítim, 20 · 977 740 551 [miamicanpons.com](http://miamicanpons.com)

*Ceviche de llagostins, pop i verdures amb guacamole  
Xarrup de crema de marisc freda*

*Cues de gamba a la crema  
Croqueta casolana de botifarra d'arròs amb mermelada de tomàquet*

## **A escollir:**

*Rom / turbot salvatge amb alls tendres*

*Arròs tot pelat del caldo de peix (arròs Montsià)*

*Daus d'entrecot al pebre*

## **Postres a escollir:**

*Gelat de "mantecado" amb xocolata fondant*

*Còctel afrodisíac de meló*

*Sorbet granissat del dia*

*Licor d'arròs del delta*

*Cafè exprés · Aigua mineral*

## **Cellers D.O Terra Alta:**

*Merian Celler Tarroner*

*Garnatxa Blanca*

*Raig de raïm Garnatxa Negra/*

*Carinyera Celler Piñol*

*Ceviche de langostinos, pulpo y verduras con guacamole*

*Chupito de crema de marisco helada*

*Colas de gamba a la crema*

*Croqueta casera de botifarra de arroz con mermelada de tomate*

## **A escoger:**

*Rodaballo salvaje con ajos tiernos*

*Arroz pelado del caldo de pescado (arroz Montsià)*

*Dados de entrecot a la pimienta*

## **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 D.O Terra Alta**

*Merian Celler Tarroner*

*Garnatxa Blanca*

*Raig de Raïm Garnatxa*

*negra/ Carinyera Celler Piñol*

**45€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa

Oferta lunes a jueves: **40€** iva incluido

# Bon marisc

Parc de Garbí s/n · 657 610 486

## Per compartir:

*Carpaccio de pop amb vinagreta de festucs,  
tomàquet sec i cruixent d'arròs*

*Saltejat de sepionet “de la punxa” amb shitake a la brasa*

*Remenat d'angula amb alls tendres*

## Continuem amb:

*Arròs mariner melós a la brasa*

## Postres:

*Sorbet de cítrics*

*Cafè*

*Vi D.O. Terra Alta*

## Para compartir:

*Carpaccio de pulpo con vinagreta de pistachos, tomate  
seco y crujiente de arroz*

*Salteado de sepia “de la punxa” con shitake a la brasa*

*Revoltillo de angula con ajos tiernos*

## Continuamos con:

*Arroz marinero meloso a la brasa*

## Postre:

*Sorbete de cítricos*

*Café*

*Vino D.O. Terra Alta*

**45€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa



# Llansola 1921

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

*El nostre aperitiu*

*Crema fresca amb xips*

## **Entrants**

*Timbal de tàrtar de tonyina  
marinada i guacamole,*

*tomàquet i pipeta de soja*

*Xips d'albergínia amb*

*brandada de bacallà*

*Polp amb fons de*

*parmentiere*

*de pebrot del piquillo*

*Llagostins a la crema*

*confitada*

## **Plat a escollir**

*Arròs Caldós amb polp,*

*llagostins i cloïsses*

*Filet de llenguado amb*

*suquet (Suplement 5€)*

*Postres de tardor*

*Vins DO Terra Alta*

*Aigua i Cafès*

*Nuestro aperitivo*

*Crema fresca con chips*

## **Entrantes**

*Tambor de tàrtar de atún  
marinado y guacamole,*

*tomate y pipeta de soja*

*Chips de berenjena con*

*brandada de bacalao*

*Pulpo con fondo*

*de parmentiere*

*de pimiento del piquillo*

*Langostinos a la crema*

*confitada*

## **Plato a escoger**

*Arroz Caldoso con pulpo,*

*langostinos y almejas*

*Filete de lenguado*

*con "suquet"*

*(Suplemento 5€)*

*Postre de otoño*

*Vinos DO Terra Alta*

*Agua y Cafés*

**45€ IVA inclòs/incluido** \*Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia / Se ruego reserva previa

**PROMOPACK 78€/pax**

Pack Hotel 2 nits/noches + menú (entre semana)

**PROMOPACK 130€/pax**

Pack Hotel 2 nits/noches + menú (viernes y sábado)



# Juanito Platja

Passeig Marítim, 50 · 977 740 462 · [juanitoplatja.com](http://juanitoplatja.com)

*Montadito d'anguila fumada*

*Navalles a la planxa*

*Bunyols de bacallà*

*Estofat de pop amb ceba confitada i alls escalivats*

*Arròs tot pelat*

*Postres: Sorbet de llimona o gelat*

*Vins: Almodí petit Blanc/Negre D.O Terra Alta*  
*Cafès*

*Montadito de anguila ahumada*

*Navajas a la plancha*

*Buñuelos de bacalao*

*Estofado de pulpo con cebolla confitada y ajos escalibados*

*Arroz todo pelado*

*Postre: Sorbete de limón o helado*

*Vinos: Almodi petit Blanco/Negro D.O Terra Alta*  
*Cafés*

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



#laràpita365



# L'arros

**XXXIII** Jornades  
Gastronòmiques





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

