



CASA NURI I MAS DE NURI

Pas de Buda i ctra.
Riumar, s/n
977 480 128
660 954 248
restaurantnuri@live.com
restaurantnuri.com

Canapè d'anguila
Musclos al romesco
Peixets fregits
Calamars a la romana
~
Paella Nuri
o
Arròs negre
o
Arrossejat
~
Postres
~
Vi, aigua i cafè

32 €

(IVA inclòs)



LO RACONET DE FERMIN

Passeig Marítim, 56
642 027 466
977 490 548

Bacallà del Delta
Peixet fregit
Calamarsons arrebossats
~
Arròs de cranc blau
(mín. 2 pax)
o
Arròs negre
(mín. 2 pax)
~
Coulant amb bola de gelat
de vainilla
o
Pastís de la casa
~
Vins, aigües minerals i cafès

29 €

(IVA inclòs)

Deltebre

Del 6 al 22 de setembre

*Jornades
Gastronòmiques
de l'Arròs*

L'arròs

D'origen asiàtic, l'arròs ha estat considerat un dels aliments bàsics de la humanitat des de l'any 3000 aC. Actualment, el 75% de la població mundial l'inclou en la seva dieta diària, i a Espanya s'estima un consum d'11 kg per persona i any. El seu cultiu s'estengué per tot el Delta amb la inauguració del canal de l'esquerra el 1912. El Delta de l'Ebre és la zona de Catalunya amb més tradició en el cultiu de l'arròs i actualment compta amb sis varietats autoritzades amb Denominació d'Origen Protegida: bomba, bahia, motsianell, fonsa, gleva i tebre.

El seu component principal és el midó, el qual el converteix en una gran font d'energia. L'arròs és un dels pocs cereals que no contenen gluten, pel que és perfecte per a persones celíaques. És ric en potassi i ajuda a eliminar aigua, el que explica que sigui la base de les dietes depuratives. La presència de silici a la seva closca el fa idoni per a persones amb osteoporosi o artrosis.



Jornades Gastronòmiques de l'Arròs



Deltebre

Del 6 al 22 de setembre



/ deltebre.cat



CAFETERIA CRISCAR

Plaça Vint de Maig, 11
977 489 664

Amanida amb carxofa
i ceba cruixent

Calamars a la romana
casolans

Pop a la Balandra

Arròs caldós de marisc
(mín. 2 pax)

Postres de la casa

Vi, aigua i cafè

20 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT RULL

Av. Esportiva, 155
977 487 728
info@hotellrull.com
hotellrull.com

Twister de llagostí amb
salsa romesco

Coca d'anguila fumada
amb verdures de l'horta

Calamarsets amb carxofeta
i ceba caramel·litzada

Llagostinets a l'allet

Arròs caldós amb
cranc blau

Quallada de licor d'arròs
amb fruites del bosc

Vi blanc i vi negre DO Terra
Alta, aigües minerals i cafès

32 €

(IVA inclòs)

Es prega reserva prèvia.



RESTAURANT VISTAMAR

Passeig Marítim, 40
977 267 237

Amanida de pernil d'ànec
i formatge de cabra amb
fruits secs

Amanida Vistamar amb
tonyina i anxoves

Peixet Jobell fregidet

Calamars a la romana
casolans

Calamars a la planxa amb allioli

Musclos amb salsa o al vapor

PLAT PRINCIPAL (mín. 2 pax)

Arròs Mariner Vistamar

Arròs mariner a la tinta de
calamar (arròs negre)

Arròs caldós de cranc blau

Arrossejat del Delta

Arròs amb delícies d'ànec i
bolets variats

Postres

Begudes i cafès no inclosos

18 €

(IVA inclòs)



DELTA HOTEL

Av. Del Canal, s/n
977 480 046
info@deltahotel.net
deltahotel.net

La nostra versió de la Gilda
d'anxoves de l'Escala, seitó,
olives de vermut i tomàquet

Llagostins i pop del terreny
amb una capa de gelée de Bitter

Pa bao farcit de papada
ibèrica i anguila
amb toc oriental

Sashimi de tonyina roja
Balfegó amb hummus de
remolatxa i tabule de
verdures amb fruits secs

Arròs sec de sípia amb rap
i allioli de la seva tinta

Llom de bacallà de dues
textures amb mongetes de
Santa Pau, calamars i salsa
d'olives de Kalamata

Filet de vaca vella amb salsa
de múrgoles i milfulls de
patata trufada

Pa amb xocolata acompanyat
de gelat de cafè i whisky

Pa, aigua i cafè

45 €

(IVA inclòs)



SUSHI MC

Av. Esportiva, 59
626 830 723
info@sushimc.net
sushimc.net

Arròs de cranc del terreny
amb ostra i xiitake

9.50 €

(IVA inclòs)



MAS PRADES

Ctra. T-340, km 8
977 059 084
hotel@masdeprades.cat
masdeprades.cat

Aperitiu de la casa

Musclos a la brasa

Calamars

Arròs de verdures
amb bacallà

Arròs mariner

Postres del Mas

Aigua

(Vi no inclòs)

25 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT GRÀCIA

Av. Robert Graupera, 9
977 480 983
642 178 293

Musclos

Calamarsons

Arròs de la casa

Paella marinera

Postres de la casa

Vi, aigua i cafè

25 €

(IVA inclòs)

Se servirà només a migdia.



XIRINGUITO DEL PORT - MOSQUITO

Port de Deltebre-Riumar
637 182 468

Tellerina del Delta

Ortigues arrebossades

Musclos a la marinera

Arròs amb sípia i carxofa

Arròs negre

Fideuada

Postres

Vi, aigua i cafè

38 €

(IVA inclòs)



CASA NICANOR

C. Major, 22
977 480 062
info@nicanor.cat
nicanor.cat

Carpaccio de remolatxa
amb rúcula, bacallà
desmigat, crocant de kale
i la seva vinagreta

Hòsties d'arròs farcides de
salmó, alvocat i ceba morada

Calamarsets fregits amb
farina d'arròs i xips de patata

Escamarlans saltats i
la seva picada

Arròs amb bacallà confitat
i el seu pil-pil

Pannacotta d'arròs amb llet i
crema de canyella

Aigua, pa i vi
DO Terra Alta

30 €

(IVA inclòs)



L'EMBARCADOR XXI

Ctra. Far de Buda, s/n
696 545 153
embarcador21@gmail.com

Amanida de fruites
amb formatge i gelat
d'alfàbrega

Carpaccio de pop

Calamars a la romana

Arròs de bacallà

Postres, vi i aigua

25 €

(IVA inclòs)



LES DUNES

C. Coll verd, s/n
639 029 741
lesdunesrestaurant@hotmail.com

Amanida tèbia de tonyina
fumada amb vinagreta de
pistatxos

Cremós d'anguila amb ous
de truita i moniato

La brandada de bacallà amb
espuma d'allioli i balsàmic

Caneló cruixent d'ànec amb
bolets i parmesà

Els llagostins de Sant Carles
amb escames de sal de
llimona

Els calamarsets amb tempura

Escopinyes amb la seva
salseta

Musclos al cava

L'arròs pelat de senyoret

Les postres de la casa

El nostre celler, les aigües
i els cafès

35 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT PACA

C. Flamenc, 9
977 267 394

Ravioli de gamba

Anguila fumada

Musclos a la marinera
o al vapor

Arrossos (mín. 2 pax)

Arròs d'ortigues de mar

Paella marinera

Arròs d'anguila i cranc

Arròs d'ànec

Arròs de galeres

Arròs amb llamàntol

Arròs negre

Arròs de bacallà

Risotto de verdures i bolets

Menjar blanc

Tiramisú

Vi DO Terra Alta, refresc
i cafè

35 €

(IVA inclòs)

