

VITOLITAPA'T

DELTEBRE



TAPA
+BEGUDA
3'50€



RUTA APADRINADA
PER **VICENT GUIMERÀ**

DEL **21 D'OCTUBRE**
AL **13 DE NOVEMBRE**
DE 2022



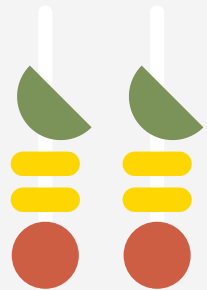
Lluís Soler
Alcalde de Deltebre

Iniciem una nova edició de Volta i Tapa't, la ruta de tapes per Deltebre que, enguany, celebra el seu cinquè aniversari. Cinc anys que han permès consolidar aquesta iniciativa de manera que ja forma part del cicle anual de jornades gastronòmiques que presentem a inicis d'any i que impulsem de la mà de l'associació FECOTUR.

Tota iniciativa necessita la col·laboració i la implicació del sector. Per això, com a alcalde, m'agradaria donar les gràcies a tots els restauradors i restauradores que participen a Volta i Tapa't i que permeten que, gràcies a la seva cuina, els veïns i veïnes de Deltebre, i també les persones que ens visiten de fora, puguin gaudir del sabor del Delta.

Com a xef convidat, en aquesta ocasió comptem amb Vicent Guimerà, cuiner de les Terres de l'Ebre que disposa d'estrella Michelin gràcies al treball que desenvolupa al restaurant l'Antic Molí. Els seus consells, juntament amb l'experiència i el bon saber fer dels nostres professionals de la restauració, ens garanteixen una edició de gran qualitat!

Molt bon profit a tothom!



Vicent Guimerà
Padri de Volta i Tapa't 2022

Soc el xef del restaurant l'Antic Molí, on aquest any celebrem els divuit anys de la nostra obertura. Represento la tercera generació d'una família que sempre ha estat davant dels fogons. La cuina és la meva passió, i el restaurant és com el meu fill.

Tot l'equip hem aconseguit formar un vincle molt especial i, gràcies a això, ens estan arribant reconeixements personals i en forma de premis. Enguany, hem renovat l'estrella Michelin, i la nostra implicació amb la cuina de proximitat i els productes ecològics ens ha permès obtenir l'Estrella Verda Michelin. També ens han reconegut amb un Sol Repsol, i mantenim la representació del moviment Slow Food. A la cuina, utilitzem les últimes tècniques i tendències culinàries, combinades amb el respecte pel producte i el saber fer de la tradició.

Em fa especial il·lusió ser el padri d'aquesta edició de Volta i Tapa't. Per a l'ocasió, he creat unes tapes pensades per al nostre territori, amb el segell d'una cuina de proximitat, sostenible i compromesa amb els petits productors. Ens hem d'enorgullir de les Terres de l'Ebre. Segur que us encantaran!

Aquests dies, aprofitaré per presentar-vos el Projecte Mans, on els vostres cinc sentits gaudiran d'una experiència única. És el menú del nostre Espai Gastronòmic Michelin, una sinergia entre els artesans ebrencs i l'alta cuina. Al nostre restaurant, trobareu un espai únic amb vint creacions de productes de proximitat embolcallats amb petites obres d'art. M'encantarà explicar-vos en detall aquesta mostra d'orgull del nostre territori. No hi falteu!

Tot l'equip de l'Antic Molí us desitgem el millor per al Volta i Tapa't i esperem que gaudiu de la festa de la gastronomia!

Salut i Tapes!

1



TAPA
+BEGUDA
3'50€

CASA NICANOR

**Coca de xocolata
amb poma, foie
i anguila fumada**

- 📍 C. Major, 22, Deltebre
- ☎ 977 480 062
- 📧 info@nicanor.cat | www.nicanor.cat
- 🕒 Dijous i divendres, de 20 a 22 h
Dissabtes i diumenges, de 12 a 14 h
i de 20 a 22 h

2



TAPA
+BEGUDA
3'50€

RESTAURANT RULL

**Hamburguesa
d'ànec**

- 📍 Av. Esportiva, 155, Deltebre
- ☎ 977 487 728
- 📧 info@hotelrull.com | www.hotelrull.com
- 🕒 Divendres i dissabte, a partir de les 20 h
Fins al 31 d'octubre

3



TAPA
+BEGUDA
3'50€

BONSAI LOUNGE BAR

Gnocchi de tatar
de llagostins amb
all i pebre

- 📍 Av. Esportiva, 53, Deltebre
- ☎ 642 349 384
- 🕒 De dilluns a diumenge, de 14 a 22 h

4



TAPA
+BEGUDA
3'50€

RESTAURANT LO MUT

Carpaccio de presa,
sardina fumada i
crema de mostassa
amb fines herbes

- 📍 TV-3454, km 8,5, Deltebre
- ☎ 977 481 260
- 📧 reservas@lomutrestaurant.com
www.lomutrestaurant.com
- 🕒 De dilluns a diumenge, de 12 a 14 h
Dimarts tancat

5



TAPA
+BEGUDA
3'50€

L'IMPERI DE JULIA

Milfulls d'oliva
negra amb xocolata
blanca, cafè i vainilla

- 📍 Av. Goles de l'Ebre, 293, Deltebre
- ☎ 638 351 830
- 🕒 De dilluns a dissabte, de 9 a 13 h
i de 17 a 19 h
- 🕒 Diumenge, de 9 a 13 h

6



TAPA
+BEGUDA
3'50€

SUSHI MC

Musclos amb salsa
beurre blanc

- 📍 Av. Esportiva, 59, Deltebre
- ☎ 626 830 723
- 📧 restaurantsushimc@gmail.com
www.sushimc.net
- 🕒 De dijous a diumenge, a partir de les 20 h

7



TAPA
+BEGUDA
3'50€

GRANJA GIL

Air gofra a l'estil
lemon pie

- 📍 Av. Goles de l'Ebre, 167, Deltebre
- ☎ 607 165 475
- ✉ monica_gil@hotmail.com
- 🕒 De dilluns a diumenge, de 17 a 20 h



