

Jornades
Gastronòmiques de

l'Arròs



Deltebre

del 9 al 25 de setembre de 2022

Jornades Gastronòmiques de **l'Arròs**

Si bé el Delta de l'Ebre, per les seves característiques, és un lloc que s'ha de visitar durant totes les estacions, el setembre és una època que té un interès especial: els arrossars daurats per les espigues de l'arròs ens indiquen que ja ha arribat l'hora de recollir els fruits de tot un any d'esforç.

Durant tot el setembre, les persones que ens visiteu, podreu gaudir d'un Delta en plena activitat arrossera: segadores, tractors i camions carregats d'arròs amunt i avall. Arrossars acabats de segar plens d'aus que busquen les llavors per alimentar-se. I pagesos i pageses que esperen el resultat de la collita amb il·lusió.

Avui dia, segar no té res a veure amb els temps passats, quan totes les feines es feien a mà i quan en temps de sega, dones, homes, xiquets i xiquetes, i també colles d'aragonesos i valencians, treballaven intensament per a segar l'arròs en pocs dies. Eren uns temps durs, que requerien molt d'esforç i treball, però que la gent valenta del Delta van poder superar.

Enguany, un any més, des de l'Ajuntament de Deltebre i amb la col·laboració de FECOTUR i alguns establiments del municipi, volem apropar a tota la gent que ens visiteu la història i la cultura del Delta: els comerços decoraran els seus aparadors amb motius que ens transporten a l'època en què tota la vida al Delta girava al voltant de l'arròs.

També us convidem a visitar l'espai expositiu DeltArt, on podreu veure l'exposició "Valenta i deltaica", un homenatge a les dones del món rural, de Joan Salvador Bonet. I, per descomptat, a la Festa de la Sega de l'Arròs, la qual tindrà lloc el dia 11 de setembre a la Finca de Bombita.

A totes les persones que ens visiteu us desitgem que la vostra estada al Delta sigui del tot agradable i que gaudiu de la nostra cuina, paisatge i cultura.



Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Arròs



RESTAURANT NURI

(Emb. Illa de Buda, s/n, Riumar
Tel. 977 480 128)

Per compartir:

Calamarsets fregits
Calamars a la romana
Gambeta saltada
~
Arròs amb cranc blau
~
Les postres
Vi, aigua i cafè

35,00 €

(IVA inclòs)

MAS DE NURI

(Ctra. de Riumar, s/n, Riumar
Tel. 660 954 248)

Per compartir:

Calamarsets fregits
Calamars a la romana
Gambeta saltada
~
Arròs amb cranc blau
~
Les postres
Vi, aigua i cafè

35,00 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT TRAMONTANO

(Pas de Barques Illa de Buda, s/n, Riumar
Tel. 977 267 190 - 676 944 515)

Torrades d'anguila fumada
Pop rostit amb patates i allioli

~

Segon a escollir:

Paella marinera
Arròs d'ànec
Paella de cranc blau
Paella de galeres
Arròs amb sípia i carxofa
~
Postres casolanes
Vi de la DO Terra Alta

45,00 €

(IVA inclòs)



Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

RESTAURANT VISTAMAR

(Passeig Marítim Riumar, s/n, Riumar
Tel. 977 267 237)

Entrants: (Mín. 2 pax)

Amanida de pernil d'ànec,
formatge de cabra, fruites
 seques i vinagreta de mel

Calamars a la romana
casolans

Bunyols de bacallà casolans

Carpaccio de bacallà

Gambes a la planxa

~

Segon a escollir: (arròs i fideuada mín. 2 pax)

Arossejat del Delta

Arròs mariner

Arròs negre

Fideuada marinera

Arròs amb delícies d'ànec
i bolets

Bacallà a la crema de pebrot

Llom a la crema de formatges

~

Postres de la casa o cafè

29,00 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT CASA NICANOR

(C. Major, s/n, Deltebre
Tel. 977 480 062)

(Mín. 2 pax)

Arròs amb pop i gambes

16,00 €

(IVA inclòs)

LO RACONET DE FERMÍN

(Passeig Marítim Riumar, 56, Riumar
Tel. 642 027 466)

(Amb reserva prèvia)

Refresc de carpaccio de
bacallà del Delta

Peixet fregit

Musclos a la marinera

~

Arròs mariner amb musclos
(mín. 2 pax)

o

Fideuada (mín. 2 pax)

~

Darrereries de la casa

~

Vins de la casa, aigua i cafè

Xopet de licor d'arròs

39,00 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT DELTA HOTEL

(Av. del Canal, camí de l'Ileta, s/n, Deltebre
Tel. 717 715 775)

Gaspatxo de nectarina amb
cavalla adobada i sake d'arròs

Coca amb tàrtar de tonyina,
ortiga de mar i glacejat de
taronja i gingebre

Lingot de foie-gras amb
mango i ametlles

Croqueta d'anguila amb
mojo caveno

Pa Bao d'anguila
i papada ibèrica

Musclos amb kimchi roig
i llet de coco

~

Arossejat amb canyuts
(mín. 2 pax)

o

Caneló d'ànec amb crumble
de ceba i beixamel trufada

Plats amb suplement:

Arròs d'ànec: +3 €

Arròs de cranc i granotes: +5 €

Arròs de llamàntol: +10 €

~

Coc de carlota, pinya i curri
amb gelat de licor d'arròs

Aigua i pa

35,00 €

(IVA inclòs)

HOTEL RULL

(Av. Esportiva, 155, Deltebre
Tel. 977 487 728)

Entrants per compartir:

Torteta d'arròs amb anguila
fumada, guacamole,
tomàquets cherry i formatge
de cabra

Calamarsets amb carxofa i
ceba caramel·litzada

Bunyols de bacallà amb
melmelada de pebrot

~

Plat principal a escollir:

Arròs caldós amb cranc blau
i sípia (mín. 2 pax)

Paella a l'estil del Delta
(mín. 2 pax)

~

Postres:

Menjar blanc del Delta amb
cruixent de xocolata

~

Proposta de celler:

Vi blanc DO Terra Alta

Vi negre DO Terra Alta

Aigua i cafè

38,00 €

(IVA inclòs)

Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Arròs



TASCA 3 CANTONS

(C. Estació, 23, Deltebre
Tel. 977 480 891)

Tàrtar d'anguila fumada i
musclos amb caviar
d'arengada i caramel de soia

Croquetes casolanes de
musclo i gamba amb
maionesa de cítrics

Musclos a l'estil del xef

~

Principal:

Arròs melós de marisc del
Delta

~

Postres de la casa

~

Vi de la DO Terra Alta

Aigua i cafè

37,00 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT GALATXO

(C. Camí del Càmping, s/n, Riumar
Tel. 722 377 277)

Croquetes d'arròs amb
formatge

Calamars

Cloïsses

~

Plat principal a escollir:

Arròs d'ànec

o

Paella marinera

~

Postres a escollir:

Pastís de formatge

Púding

Pastís de whisky

30,00 €

(IVA inclòs)



LES DUNES RESTAURANT

(C. del Coll Verd, 5-3, Riumar
Tel. 639 029 741)

- El gaspatxo de síndria amb anguila fumada
- El pastís de llagostins amb maionesa de soia
- L'amanida tèbia de tonyina amb vinagreta de pistatxo
- La brandada de bacallà amb escuma d'allioli i balsàmic
- La crema de gamba roja
- El caneló cruixent de pollastre de corral amb tòfona dels Ports
- Les croquetes de sípia amb allioli suau i Peta Zeta
- El mos de vedella Terres de l'Ebre amb reducció de garnatxa
- Les escopinyes a l'all cremat
- L'arròs melós de pop
- La nostra versió del menjar blanc
- El nostre celler, aigua i cafè

45,00 €

(IVA inclòs)

LO MUT RESTAURANT

(TV-3454, km 8,5, Deltebre
Tel. 977 481 260)

Entrants:

- Amanida amb pebrot escalivat, seitons a la vinagreta, crostons de pa i olivada
- Carpaccio de gambes a l'all torrat
- Bunyols d'anguila fumada amb llit de crema d'albergínia a la flama
- Musclos a la nostra salsa marinera

Plat principal a escollir: (Mín. 2 pax)

- Arròs negre amb cloïsses
- Arrossejat amb gambetes vermelles
- Arròs de verdures de temporada amb bacallà
- Arròs de potes de porc, sípia i trompetes de la mort
- Arròs d'ànec amb anguila i alls tendres
- Arròs melós de cranc blau
- Fideuada del senyoret
- Fideuada negra amb verdures de temporada i vel de llagostí
- Fideuada melosa de cranc blau
- ~
- Les postres de la casa
- Aigua i cafè
- No inclou celler

37,00 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT MAS PRADES

(TV-340, km 8, Deltebre
Tel. 977 059 084)

MENÚ 1

Entrants a escollir: (mín. 2 pax)

- Picadetes amb anguila fumada del Delta, bunyolets de bacallà i calamars a la romana
- Fregitel·la de peixet de llotja
- Mariscada de la casa a la brasa o marinera
- Fregitel·la d'anques de granota i xapadillo d'anguila a la brasa
- ~

A escollir: (mín. 2 pax)

Nits peix i carn a la brasa

- El mariner amb marisc i crustacis
- La Reina amb verdures i bacallà
- Del Mas amb productes del mar i terra
- L'arròs negre mariner
- Cranc blau del Delta
- Galeres i carxofa de temporada
- Fideuada marinera amb marisc i crustacis
- Fideuada de la Reina amb verdures i bacallà
- Els fideus del tio Pipo (plat mariner tradicional recomanat)
- Caldereta de peix i marisc a la marinera
- ~
- Les postres del Mas Prades a escollir
- ~
- Aigua, cafè o infusió
- Xopet de licor d'arròs o d'herbes
- No inclou celler

33,00 €

(IVA inclòs)

MENÚ 2

Entrants a escollir: (mín. 2 pax)

- Picadetes amb anguila fumada, bunyolets de bacallà, calamars a la romana i musclos del Fangar
- Els llagostins de la Ràpita a l'estil del Mas i musclos del Fangar
- Pop roquer a la brasa amb "allioli" de piquillos i musclos del Fangar
- Bunyols de bacallà i mariscada a la brasa o marinera
- ~

A escollir: (mín. 2 pax)

Nits peix i carn a la brasa

- El mariner amb marisc i crustacis
- La Reina amb verdures i bacallà
- Del Mas amb productes del mar i terra
- L'arròs amb magret d'ànec del Delta
- L'arròs negre mariner
- Cranc blau del Delta
- De pop roquer amb llagostins de la Ràpita
- Galeres i carxofa de temporada
- Fideuada marinera amb marisc i crustacis
- Fideuada de la Reina amb verdures i bacallà
- Els fideus del tio Pipo (plat mariner tradicional recomanat)
- Caldereta de peix i marisc a la marinera
- ~
- Les postres del Mas Prades a escollir
- ~
- Aigua, cafè o infusió
- Xopet de licor d'arròs o d'herbes
- No inclou celler

45,00 €

(IVA inclòs)

TASQUETA DEL MERCAT

(C. Comerç, 16, Deltebre
Tel. 642 669 066)

- Amanida
- Calamarsets
- Musclos al vapor o a la marinera
- ~
- Paella mixta
- ~
- Les postres de la casa
- Aigua i vi

25,00 €

(IVA inclòs)





PROTOTIPS D'INDUMENTÀRIA RURAL
Homenatge a les dones de la meua família que em van criar,
i a les dones del món rural.

de Joan Salvadó Bonet



FESTES DE



la sega

DELTEBRE | 11 DE SEPTEMBRE

45

