

POLP I L'ARRÒS

LA RÀPITA
XXIX JORNADES
GASTRONOMIQUES DEL



90
e
T E T
L

#aràpità365

Més informació a:
Oficina de Turisme
977 74 4624

turisme.larapita.cat
enlarapita.com



CAN VICENT

Carme, 28 · 977 741 613

Aperitiu:

Navalles "del terreno"
Carpaccio de bacallà
Gamba blanca saltejada
Llagostins de La Ràpita
Polp confitat al llorer

Arròs melós de polp i marisc

Gelat o sorbet de la casa

Vins D.O. Terra Alta
Aigua mineral, cafès

Aperitivo:

Navajas del terreno
Carpaccio de bacalao
Gamba blanca salteada
Langostinos de La Ràpita
Pulpo confitado al laurel

Arroz meloso de pulpo y mariscos

Helado o sorbete de la casa

Vinos D.O. Terra Alta
Agua mineral, cafès

38€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa

PISCOLABIS GASTROBAR LES DELICIES

Delícies, 1 (Passeig Marítim) · 977 741 228

Aperitiu:

Niguiris de polp amb crema de wasabi
Niguiris de foie i mango
Salpicó de polp i llagostins

Entrants (a compartir)

Timbal de patata violeta amb polp i allioli
Ceviche de polp amb carpaccio de mango

Principal (a escollir)

Risotto de polp, grumols i gamba panxada
O Polp a la brasa amb parmentier, allioli i oli de trufa negra

Postres: Arròs dolç amb mousse de llet merengada, O Panacotta amb sopa de fruits vermells

Vi Merian Cellers del Mas Tarrone
D.O. Terra Alta. Aigües Minerals

Aperitivos

Niguiris de pulpo con crema de wasabi
Niguiris de foie y mango
Salpicón de pulpo y langostinos

Entrantes (para compartir)

Timbal de patata violeta con pulpo y allioli
Ceviche de pulpo con carpaccio de mango

Principal (a escoger)

Risotto de pulpo, almejas i gamba panxada, O Pulpo a la brasa con parmentier, allioli y aceite de trufa negra

Postres: Arroz dulce con mousse de leche merengada, O Panacota con sopa de frutos rojos

Vino Merian Cellers del Mas Tarrone
D.O. Terra Alta. Aguas minerales

38€ IVA inclòs/incluido

Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

ALBERT GUZMÁN

Urb les Delícies, 1 · 661 102 672 · albertguzman.com

Aperitiu del dia

"Takoyaky" bunyol de polp (*Japó*)
"Aguachile" de tomàquet Salerito, polp i verdures (*Xile*)
"Tika Masaala" de polp, llagostins, coco i pollastre (*Índia*)
"Tako No, Kara Age" crema de carabassa, moniato en canyella, ceba tendra, polp fregit i iogurt (*Thai*)

Arròs de polp a la brasa en papada a baixa cocció i anguila fumada (*La Ràpita*)

Lemmon pie clàssic (*Qualsevol dels plats pot variar, segons disponibilitat del moment i produccions*)

Almodí Petit D.O. Terra Alta, blanc, rosat o negre

Aperitivo del dia

"Takoyaky" buñuelo de pulpo (*Japón*)
"Aguachile" de tomate Salerito, pulpo y verduras (*Chile*)
"Tika Masaala" de pulpo, langostinos, coco y pollo (*India*)
"Tako No, Kara Age" crema de calabaza, moniato con canela, cebolla tierna, pulpo frito y yogur (*Thai*)

Arroz de pulpo a la brasa con papada a baja cocción y anguila ahumada (*La Ràpita*)

Lemmon pie clàssic (*Podría variar algún plato, según la disponibilidad del momento o de las producciones*)

Almodí Petit D.O. Terra Alta, blanco, rosado, tinto

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

Salpicó de polp amb llagostins i verduretes
Xarrup de crema de marisc freda
Polp amb ceba a l'estil mariner
Calamar a la romana i croqueta de polp i xipiró
Pilotes de polp guisades amb bolets

Arròs tot pelat amb polp i cues de gamba, o Rap i llagostins a l'all i pebre

Gelat de mantecado a la xocolata fondant, o Sorbet granissat, o Còctel afrodisíac de meló amb gelat

Aigües minerals, Cafè exprés
Licor d'arròs del Delta

Vins D.O. Terra Alta

Blanc: Raig de Raim
Garnatxa Blanca Celler Piñol
Negre: Vall de Vinyes Andreu Roca

Salpicón de pulpo con langostinos y verduras
Chupito de crema de marisco fría
Pulpo con cebolla al estilo marinero
Calamar a la romana y croqueta de pulpo y chipirón
Albóndigas de pulpo guisadas con setas

Arroz todo pelado con pulpo y colas de gamba, o Rape y langostinos al ajo y pimienta

Helado de mantecado al chocolate fondant, o Sorbete granizado, o Còctel afrodisíac de melón con helado

Aguas minerales · Cafè exprés
Licor de arroz del Delta
Vinos DO Terra Alta
Blanco: Raig de Raïm Garnatxa Blanca. Celler Piñol
Negro: Vall de Vinyes Andreu Roca

40€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa

marieta tperia

Vista Alegre, 18 · 877 056 816

Polp a l'all i pebre
Polpets solcits
Gambes als allets
Croquetes de polp

A escollir:

Arròs seixat, o Llesca de pa de vidre (filet de vedella al roquefort, salmó fumat amb gorgonzola, llagostins a la crema o bacallà amb emulsió d'oli de mel amb all i oli)

Postres casolanes
Púding d'avellana

Vins D.O. Terra Alta, aigües i cafès

Pulpo al ajo y pimienta
Pulpetos salteados
Gambas al ajillo
Croquetas de pulpo

A escoger:

Arroz "seixat", o Rebanada de pan de vidrio (Filete de ternera al roquefort, salmón ahumado con gorgonzola, langostinos a la crema o bacalao con emulsión de aceite de miel con allioli)

Postre casero
Pudding de avellana

Vinos DO Terra Alta, aguas y cafés

30€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa

CAL MANÚ

Sant Josep, 37 · 977 743 221 · manucat

VERMUT DEL POLP

Xips de polp amb rapitenc

ENTRANTS

Amanida de polp, préssec, festucs i vinagreta de maduixa

Bunyols de rap, gambes i ametlla

Polp a la brasa de llenya

SEGON

Arròs caldós de polp

Raderies de la casa

Vins Portal Blanc i Raig de raim negre D.O. Terra Alta

Cafè i licor

VERMUT DEL PULPO

Chips de pulpo con "Rapitenc"

ENTRANTES

Ensalada de pulpo, melocotón, pistachos i vinagreta de fresa

Buñuelos de rape, gambas y almendra

Pulpo a la brasa de leña

SEGUNDO

Arroz caldoso de pulpo

POSTRES

Hechos de la casa

Vinos Portal Blanc y Raig de uva negra D.O. Terra Alta

Café y licor

38€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa

VENTALL FREDDY

Av Constitució, 1bis · 977 741 016 · ventallfreddy.com

Tàrtar d'anguila fumada en daus de remolatxa, poma verda i pa d'algues
Carpaccio de bacallà amb dues textures de tomàquet paté d'oliva arbequina i pa d'all negre
Polp torrat i patata al caliu amb allioli
Polpets solcits a l'estil dels pescadors rapitencs

Dinar: Fideus o arròs a la cassola 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 D.O. Terra Alta Vall de Vinyes negre o Somdinou Blanc o Cava Rovellats.
Cafès i xarrup de crema de licor d'arròs

30€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa

CASA VELLA

Fundadors, 63 · 637 756 711

Per compartir

*Croquetes de polp i gamba
*Ensaladilla russa de polp i anguila fumada
**"Zamburiña" farcida amb polp, llagostí i beixamel de fumet
*Carpaccio de bacallà i polp

Segon a escollir

Arròs caldós de polp i cranc blau
Fideuà de polp confitat i calamar

Postres i cafè inclosos

Vins de la Bodega Altavins,
D.O. Terra Alta

Tartar de anguila ahumada con dados de remolacha, manzana verde y pan de algas.
Carpaccio de bacalao con dos texturas de tomate, paté de oliva arbequina y pan de ajo negro
Pulpo tostado y patata al caliu con "allioli"
Pulpetos salteados al estilo de los pescadores de la Ràpita

Comida: Fideos o Arroz a la cazuela de pulpo de roca con 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

Vins D.O. Terra Alta Vall de Vinyes negre o Somdinou Blanc o Cava Rovellats.
Cafès y chupitos de crema de licor de arroz

35€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa

Restaurant Taperia TT

Avd Pare Castro, 14 Bxs · 696 994 086

Piruleta de polp a la gallega arrebossat amb "panco"

Amanida de polp i fabetes "baby" saltejades amb pernil d'ànec i acompanyat de vinagreta balsàmica.

Arròs del Delta fumat amb polp i llagostins

Gelat d'arròs del Delta amb coulis de licor d'arròs "Segadors" i canyella
Xarrup Licor d'arròs segadors amb toc cítric

Maridatge: Trufes ecològic Blanc o Negre D.O. Terra Alta

Piruleta de pulpo a la gallega rebozado con "panco"

Ensalada de pulpo y habitas "baby" salteadas con jamón de pato y acompañada de vinagreta balsámica.

Arroz del Delta ahumado con pulpo y langostinos

Helado de arroz del Delta con culis de licor de arroz "Segadors" y canela.
Chupito de licor de arroz "Segadors" con toque cítrico.

Maridaje: Trufes ecològic Blanc o Negre D.O. Terra Alta

40€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa

PACKS GASTRO NATURA

PACK CICLO-GASTRONÒMIC:
Inclou: 1 nit d'allotjament i esmorzar + lloguer de bici 4 hores + dinar + assegurança

Incluye: 1 noche de alojamiento y desayuno + alquiler de bici 4 horas + comida + seguro

a partir de 85€

PACK CAIAC-GASTRONÒMIC:
Inclou: 1 nit d'allotjament i esmorzar + lloguer de caiac ½ dia + dinar + assegurança

Incluye: 1 noche de alojamiento y desayuno + alquiler de kayak 1/2 día + comida + seguro

a partir de 86€

PACK SUP-GASTRONÒMIC:
Inclou: 1 nit d'allotjament i esmorzar + curs de 2 hores de Paddle surf + dinar + assegurança (mínim 4 persones per fer el curs de Paddle surf)

Incluye: 1 noche de alojamiento y desayuno + curso de 2 horas de Paddle surf + comida + seguro (mínimo 4 personas para hacer el curso de Paddle surf)

a partir de 98€

INFORMACIÓ I RESERVES

977 101 010
enlarapita.com

Preus per persona en allotjament i menú bàsic i en base a habitació doble estàndard
Consulteu preus per altres tipus d'habitacions o allotjaments, altres menús o activitats, més nits...

Us podem oferir una extensa llista d'activitats: degustacions a dalt d'una musclera, batejos de vela, rutes senderistes, nòrdic walking, cursos de windsurf, lloguer d'embarcacions sense titulació, rutes guiades pel Delta...

Precios por persona en alojamiento y menú basico y en base a habitación doble estandar

Consultar precios para otros tipos de habitaciones o alojamientos, otos menús o actividades, más noches...
Les podemos ofrecer una extensa lista de actividades: degustaciones sobre una mejillonera, bautizos de vela, rutas senderistas, nórdic walking, cursos de windsurf, alquiler de embarcaciones sense titulació, rutes guiades pel Delta...

NUMMA by NOVES ALGUES

Passeig Marítim s/n · 877 053 747 · novesalgues.com

Carpaccio de polp amb vinagreta de cítrics Pinxo de polp i formatge Idiazábal sobre llit de carabassa Polp torrat amb salsa teriyaki i maionesa de wasabi Estofat de polp amb alls i ceba caramel·litzada	Carpaccio de pulpo con vinagreta de cítricos Pincho de pulpo y queso Idiazábal sobre lecho de calabaza Pulpo tostado con salsa teriyaki y mayonesa de wasabi Estofado de pulpo con ajos y cebolla caramelizada
A TRIAR: Arròs melós de polp i carxofa amb alga wakame, o Llom de bacallà confitat amb salsa de sobrassada i mel i verdures	A ESCOGER: Arroz meloso de pulpo y alcachofa con alga wakame, o Lomo de bacalao confitado con salsa de sobrasada y miel y verduras
Postres de la casa Vins D.O. Terra Alta	Postre de la casa Vinos D.O. Terra Alta

40€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa

Arrosseria LLANSOLA 1921

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

Aperitiu del dia	Aperitivo del día
Entrants/ entrantes: Foie artesà d'ànec del Delta a l'aroma de l'armagnac	Foie casero de pato del delta al aroma de armagnac
Polpets solsits a la cassola	Pulпитos salteados en cazuela
Llagostins a la crema confitada	Langostinos a la crema confitada
Polp torrat amb fons de parmentiere d'albergínia fumada	Pulpo a la parrilla con fondo de partmentiere de berenjena ahumada
Arròs amb polp, llagostins i cloïsses (mín. 2 persones), O Escrita a l'all i pebre sobre llit de patates	Arroz caldoso con langostinos y almejas (mín. 2 personas), O Raya al ajo y pimienta con fondo de patatas
Assortit de postres de temporada	Surtido de Postres de temporada
Vins D.O. Terra Alta - Aigua – Cafès	Vinos D.O. Terra Alta. Aguas, cafés

40€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia. Taula completa / Se ruega reserva previa. Mesa completa

TITO'S

Parc de Garbí s/n · 685 840 850

ENTRANTS Còctel de Polp en “clamato” estil Ensenada	ENTRANTES Còctel de Pulpo en “clamato” estilo Ensenada
PRIMER PLAT Polp amb papada de nyoquis	PRIMER PLATO Pulpo con papada de ñoquis
SEGON PLAT Arròs amb polp	SEGUNDO PLATO Arroz con pulpo
POSTRE “Torrija”	POSTRE “Torrija”
CELLER Vi Modernista blanc/negre D.O. Terra Alta, aigua, pa i cafè	BODEGA Vino Modernista blanco/negro D.O. Terra Alta, agua, pan y café

30€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia. Taula completa / Se ruega reserva previa. Mesa completa
Només se servirà en divendres, dissabtes i diumenges
Solo se servirà en viernes, sábados y domingos

CAN BATISTE

Sant Isidre, 204 · 977 744 929 · canbatiste.com

Caneló de polp i patata amb pebrot vermell de la Vera.	Canelón de pulpo y patata con pimentón rojo de la Vera.
Polp amb crema vichyssoise, trufa de Morella i all negre.	Pulpo con crema vichyssoise, trufa de Morella y ajo negro.
Taco de polp a l'estil mexicà.	Taco de pulpo al estilo mejicano.
Hamburguesa completa de polp i salmó amb emulsió d'adobats.	Hamburguesa completa de pulpo y salmón con emulsión de adobados.
Polp a la brasa fumat a la taula amb all i oli de morter.	Pulpo a la brasa ahumado en la mesa con “all i oli” de mortero.
Arròs negre de polpets. <i>Mínim 2 persones.</i>	Arroz negro de pulpitos. Mínimo 2 personas.
Postres casolanes	Postres caseros
Raig de Raïm Celler Batea D.O. Terra Alta. Aigües, Cafè	Raig de Raïm Celler Batea D.O. Terra Alta. Aguas, Cafè

45€ IVA inclòs/incluido

*Imprescindible reserva prèvia del menú i taula completa.
Beguda inclosa una ampolla per parella

*Imprescindible reserva previa del menú y mesa completa.
Bebida incluida una botella por pareja

EL CALIU

El Cóc, 11 · 977 918 408

1R PLAT 3 PICADES Polp i morro de porc saltejat amb patates i all i oli Arròs cremós de polp i boletus Amanida tèbia de xató amb polp	1R PLATO 3 TAPAS Pulpo y morro de cerdo salteado con patatas y allioli Arroz cremoso de pulpo y boletus Ensalada tibia de xató con pulpo
2N PLAT A ESCOLLIR Fricandó de rap amb polp Cues de polp a la brasa aromatitzat amb pebre roig de la vera i puré de patates	2º PLATO A ESCOJER Fricandó de rape con pulpo Colas de pulpo a la brasa aromatizado con pimienta Roja de la vera y puré de patatas
Postres a escollir de la carta	Postre a escoger de la carta
Pa, vi D.O. Terra Alta	Pan, vino D.O. Terra Alta

38€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa · min 2 pax

MAR Y LUZ

Sant Isidre, 57 · 977 745 268 · pizzeriamaryluz.es

Entrants: Carpaccio de polp amb vinagreta de pesto i pinyons torrats	Entrantes: Carpaccio de pulpo con vinagreta de pesto y piñones tostados
Degustació d'amanides	Degustación de ensaladas
Polp roquer a la brasa	Pulpo de roca a la brasa.
Principal: Arròs melós de polp, carxofes i llagostins	Principal: Arroz meloso de pulpo, alcachofas y langostinos
Degustació de postres	Degustación de postres
Vins de la Terra Alta o Cava · Cafès i xarrup	Vinos de la “Terra Alta o cava” Cafés y chupitos

32€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa · min 2 pax

VARADERO

Av Constitució, 1 · 977 741 001 · varaderolarapita.com

Pernil Ibèric amb pa amb tomàquet Còctel de polp i llagostins amb salsa rosa Polp a la gallega amb pebrot vermell de la Vera Gamba panxuda amb favetes Escamarlans amb bolets	Jamón ibérico con pan con tomate Còctel de pulpo y langostinos con salsa rosa Pulpo a la gallega con pimentón rojo de la Vera Gamba panzuda con habitas Cigalas con setas
Arròs amb polp i carxofes	Arroz con pulpo y alcachofas
Copa de gelat (especial Jornades)	Copa de helado (especial jornadas)
Reposteria de la casa amb xarrup	Repostería de la casa con chupito
Vins D.O. Terra Alta Aigües minerals, Cafè	Vinos D.O. Terra Alta Aguas minerales, Café

38€ IVA inclòs/incluido

Imprescindible reserva prèvia. / Imprescindible reserva previa

JUANITO PLATJA

Passeig Marítim s/n · 977 740 462 · juanitoplatja.com

Aperitiu de la casa	Aperitivo de la casa
Salpicó de musclos, llagostins i polp	Salpicón de mejillones, l angostino y pulpo
Polp a la gallega	Pulpo a la gallega
Polp estofat amb ceba i alls caramel·litzats	Pulpo estofado con cebolla y ajos caramelizados
Arròs “tot pelat”	Arroz “todo pelado”
Postres: sorbet de llimona o tiramisú	Postre: sorbete de limón o tiramisú
Vins: D.O. Terra Alta, Cafès	Vinos: D.O. Terra Alta, Cafés

40€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa

CASA RAMÓN MARINÉS

Arsenal, 16 · 977 740 361 · casaramon.com

APERITIU: Mini-laminat de vedella amb salsa de mostassa i xarrup de Vermouth Rapitenc	APERITIVO: Mini laminado de ternera con salsa de mostaza y chupito de Vermouth Rapitenc
ENTRANTS: Carpaccio de polp amb brunoise de verdures Cranc blau al vapor de llorer amb salsa americana Polpet encebollat Musclos al formatge de cabra	ENTRANTES: Carpaccio de pulpo con brunoise de verduras Cangrejo azul al vapor de laurel con salsa americana Pulpito encebollado Mejillones al queso de cabra
2n A ESCOLLIR: Arròs carnaroli tot pelat amb rap i fruits de mar, O Arròs Bahía amb costella de porc, botifarra d'arròs i llagostins	2º A ESCOGER: Arroz carnaroli todo pelado con rape y frutos de mar, O Arroz Bahía con costilla de cerdo, morcilla de arroz y langostinos
POSTRES A ESCOLLIR: Copa de iogurt, crunch i coulis de fruits vermells, O Pastís casolà de formatge a la taronja	POSTRES A ESCOGER: Copa de yogur, crunch y coulis de frutos rojos, O Pastel casero de queso a la naranja
Vi de la Terra Alta · Cafè	Vino de la Terra Alta · Café

35€ IVA inclòs/incluido · de lunes a viernes

40€ IVA inclòs/incluido · Sábado y domingos y días festivos

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva previa