

del 12 d'octubre
del 16 de setembre
**DE LA RAPITA
SANT CARLES**



*Es prega fer reserva prèvia
**XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES**

ESCAPADES DEL POLP I L'ARRÒS

RUTA DE LA MAR DE L'EBRE des de 59.50€

RUTA DE LA MAR DEL EBRO
Menú + Museu de la Mar de l'Ebre + 1 nit amb esmorzar
1 noche con desayuno

RUTA DE LES LLACUNES EN BICI des de 71.50€

RUTA DE LAS LAGUNAS EN BICI
Menú + Bici per les llacunes del Delta (4h) + 1 nit amb esmorzar
Menú + Bici por las lagunas del Delta (4h) + 1 noche con desayuno

RUTA DE LES MUSCLERES des de 82.50€

RUTA DE "LAS MEJILLONERAS"
Menú + Ruta per la badia amb degustació de musclos, ostres i cava als viviers
Ruta por la bahía con degustación de mejillones, ostras y cava en los viveros
+ 1 nit amb esmorzar / 1 noche con desayuno

CURS DE PADDLE SURF PER LA BADIA des de 92.50€

CURSO DE PADDLE SURF POR LA BAHÍA
Menú + Curs de paddle surf / Menú + Curso de paddle surf
+ 1 nit amb esmorzar / 1 noche con desayuno

INFORMACIÓ I RESERVES

977 744 624 · 977 101 010
www.turismelarapita.com · www.enlarapita.com

*Tots els preus són per persona en: Allotjament bàsic en base a habitació doble (Taxa turística i esmorzar inclòs) i Menú bàsic. Consulteu altres allotjaments, activitats i menús.
*Todos los precios son por persona en: Alojamiento básico en base a habitación doble (Tasa turística y desayuno incluidos) y con menú básico. Consultar otros alojamientos, actividades y menús.
*La Ruta de les Muscleres només en dissabtes i diumenges de 12:00-14:00
*La Ruta de "las Mejilloneras" sólo en sábados y domingos de 12:00-14:00
* La ruta en paddle surf mínim 4 persones. / *La ruta de paddle surf mínim 4 personas
* Preus especials per a grups, consultar / *Precios especiales para grupos, consultar
Subjecte a disponibilitat en el moment de la reserva/ sujeto a disponibilidad en el momento de la reserva



PRODUCTORS TRADICIONALS DEL DELTA DE L'EBRE

Celler Cooperatiu de Gandesa
Cambra Arrossera Montsià
Olis Sta. Montsià SCCL
Confraria Pescadors "Verge Carme"
Oli la Mundana
Olis ACOMONT
Celler Vall de Vinyes
Mel Múria
Granja Luisiana
Musclarium
Vins 7 Magnífics
Bodegas y destilerías Lehmann
Arròs Molí d'en Rafelet
Vins Frisach

www.cuinalarapita.com



Roig Creatius

NOVES ALGUES

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

Stick de polp i "cochayuyo" amb espuma de pimentó de la vera
Tàrtar de polp a l'estil Noves Algues
Revolt d'angula amb polp i ous d'ànec
Turnedó de polp amb patata de morter

A escollir:
Arròs de polp amb falguera
Bacallà amb mousseline de gingebre
Rom al "Orio" del xef i alls tendres
Sorpresa d'ànec amb salsa de tòfona blanca

Trilogia de xocolates

Vins amb DO Terra Alta. Pa i aigua, cafès

Stick de pulpo y "cochayuyo" con espuma de pimentón de la vera
Tàrtar de pulpo al estilo Noves Algues
Revuelto de angula con pulpo y huevos de pato
Turnedó de pulpo con patata de mortero

A Escoger:
Arroz de pulpo con helecho
o Bacalao con mousseline de gengibre
o Rodaballo al "Orio" del xef y a los ajos tiernos
o Sorpresa de pato con salsa de trufa blanca

Trilogia de chocolates

Vinos DO Terra Alta. Pan y Agua, cafés

40€ IVA inclòs/incluido

MIAMI CAN PONS

Passeig Marítim, 20 · 977 740 551 · miamicanpons.com

Salpicó de polp, llagostins i verduretes
Llagostins i marisc al vapor
Tastet de crema de marisc freda
Guisat de polp Rapitenc
Calamar a la romana i croqueta de polp i xipiró
Tataki de tonyina i fruita

Arròs tot pelat amb polp i gambes (Mín 2 persones) o
Rom salvatge i rap als alls tendres

Sopa freda de cafè amb gelat de "mantecado" o
Tarta tatin amb gelat o Còctel afrodisíac de meló

Aigües minerals. Cafè express. Licor d'arròs del Delta
Vi blanc Gandesola DO Terra Alta
Vi negre Vall de Vinyes DO Terra Alta

Salpicón de pulpo, langostinos y verduritas
Langostinos y marisco al vapor
Chupito de crema de marisco frío
Guiso de pulpo rapitenc
Calamar a la romana y croqueta de pulpo y chipirón
Tataki de atún y fruta

Arroz todo pelado con pulpo y gambas (Mínimo 2 personas) o
Rodaballo salvaje y rape a los ajos tiernos

Sopa fría de café con helado de mantecado o
Tarta tatin con helado o Còctel afrodisíaco de melón

Aguas minerales. Café express. Licor de arroz del Delta
Vino blanco Gandesola DO Terra Alta
Vino negro Vall de Vinyes DO Terra Alta

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

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia

ALBERT GUZMÁN

Sant Isidre, 255 · 661 102 672

Aperitiu del dia
Amanida de polp, cítrics i salicòrnia
"Hot Dog" de polp, emulsió de tinta de mostassa i
ceba fregida deshidratada
Wamton de polp amb salsa semipicant i flors
Polp a la graella amb vel de cansalada, espuma de coliflor,
parmesà i pebrot

Arròs sec de polpets, papada i romesco

Postres del dia

Almodí Petit DO Terra Alta Blanc i negre

Aperitivo del día
Ensalada de pulpo, cítricos y Salicornia
"Hot Dog" de pulpo, emulsión de tinta de mostaza y
cebolla frita deshidratada
Wamton de pulpo con salsa semipicante y flores
Pulpo a la parrilla con velo de beicon, espuma de coliflor,
parmesano y pimienta.

Arroz seco de pulpitos, papada y romesco

Postres del día

Almodí Petit DO Terra Alta Blanco y negro

38€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia

VENTALL FREDDY

Av Constitució, 1bis · 977 741016

Picadetes Ventall Freddy
Calamars a la romana
Navalles a la planxa
Polp torrat i patata al caliu amb "allioli"
Polpets sòlits a l'estil dels pescadors rapitencs
Gamba panxuda dels "Clots"

Dinar: Arròs negre de polp roquer amb 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, Somdinou Blanc, Cava Rovellats i
xopets de crema de licor d'arròs

Picaditas Ventall Freddy
Calamares a la romana
Navajas a la plancha
Pulpo a la brasa y patata con alioli
Pulpitos cocidos al estilo de los pescadores "rapitencs"
Gamba panzuda de los "Clots"

Almuerzo: Arroz negro de pulpo de roca con rape, calamar,
almejas, langostinos y cigalas o
Cena: Caldereta de pulpo de roca con almejas, rape, langostinos
y cigalas

Sorbete de limón o Crema catalana

Vinos D.O. Terra Alta Vall de Vinyes negro, Somdinou blanco
Cava Rovellats y chupitos de crema de licor de arroz

30€ IVA inclòs/incluido

LES PALMERES

Passeig Marítim 76 · 977 742 395 · restaurantlespalmeres.com

Pota de polp amb emulsió i pebre de la Vera
Polpet sòlit a l'estil rapitenc
Calamar del iaio Corriol
Llagostins amb allets

All i pebre de rom salvatge i polp
O
Arròs melós d'escamarlans amb polp

Sorbet de pinya estimulat

Almodí Petit DO. Terra Alta
Aigua, pa i cafès

Pata de pulpo con emulsión y pimienta de la Vera
Pulpo estofado al estilo rapitense
Calamar del abuelo Corriol
Langostinos con ajitos

Ajo y pimienta de rodaballo salvaje y pulpo
O
Arroz meloso de cigalas con pulpo

Sorbete de piña estimulado

Almodí Petit D.O. Terra Alta
Agua, pan y cafés

40€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia

Es prega reserva prèvia - dimarts tancat / se ruega reserva prèvia - martes cerrado

L'ALBERG

Partida Mallada Vella s/n · 977 741 788 · 630 438 398

Brotxeta de polp amb seitó i oliva farcida
Fritada de peixets de la costa amb calamars a la romana i pebrots de Padrón
Mariscada
Polp de roca solsit a l'estil Rapitenc

Arròs a la marinera de polp i sèpia

Copa de gelat amb caramel i pic de pasta de fulls

Vins de collita de la Terra Alta blanc i negre, Cava Brut
Aigua mineral, cafè i xopet

Brocheta de pulpo con boquerón y aceituna rellena
Fritada de pescado de la costa con calamares a la romana y pimientos de Padrón
Mariscada
Pulpo de roca estofado al estilo "rapitenc"
Arroz a la marinera de pulpo y sepia

Postre: Copa de helado con caramelo y pico de mil hojas

Vinos de cosecha de la Terra Alta blanco y negro, Cava Brut
Agua mineral, café y chupito

30€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia · Només grups. Ball en viu a partir de 15 persones

BON MARISC

Parc de Garbí s/n · 646 483 019

Salpicó de polp
Navalles
Calamars
Polpets solsits

Salpicón de pulpo
Navajas
Calamares
Pulpo estofado

Arròs tot pelat amb polp

Arroz "tot pelat" con pulpo

Postres de la casa

Postre de la casa

Vins DO Terra Alta

Vinos DO Terra Alta

35€ IVA inclòs/incluido

PIZZERIA MAR Y LUZ

San Isidre 57 · 610 917 676

Carpaccio de polp
Degustació d'amanides
Polp a la brasa amb allioli suau

Carpaccio de pulpo
Degustación de ensaladas
Pulpo a la brasa con alioli suave

Arròs melós de polp,
carxofes i llagostins

Arroz meloso de pulpo,
alcachofas y langostinos

Degustació de postres casolanes

Degustación de postres de la casa

Vins DO Terra Alta, cava Rovellats,
aigua, cafè i xopet

Vinos DO Terra Alta, Cava Rovellats,
agua, café y chupito

38€ IVA inclòs/incluido · mín 2 pers. Migdia, mediodía

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia

CAN BATISTE

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

Makis tebis de polp i patata amb ceba cruixent, maionesa de wasabi i pebre de la vera
Empanadilles de txangurro de polp amb verduretes
Hamburguesa de polp i salmó amb salsa tàrtara i pa de brioix amb llavors de rosella
Polp a la brasa fumat a la taula amb all i oli de morter
Polpets solsits amb ceba morada i brins de safrà del "tio Lucas"

Arròs melós de polpets i cargols de terra. (Mínim 2 persones)

Postres casolans · Cafè

Som Dinou garnatxa blanca jove de vinyes velles Celler Cooperatiu de Gandesa D.O. Terra Alta · Aigües Viladrau

Makis tibios de pulpo y patata con cebolla crujiente, mayonesa de wasabi y pimienta rojo de la vera
Empanadillas de txangurro de pulpo con verduritas
Hamburguesa de pulpo y salmón con salsa tàrtara y pan de brioix con semillas de amapola
Pulpo a la brasa ahumado en la mesa con ajo y aceite de mortero
Pulpitos estofados con cebolla morada y hebras de azafrán del tío Lucas

Arroz meloso de pulpitos y caracoles de tierra. (Mínimo 2 personas).

Postres de la casa · Cafè

Som dinou garnacha blanca joven, de viñas viejas. Celler cooperatiu de Gandesa D.O. Terra Alta · Aguas Viladrau

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

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

40€ IVA inclòs/incluido

marieta tperia

Vista Alegre, 18 · 877 056 816

Broqueta de polp amb
vermouth rapitenc

Brocheta de pulpo con
"Vermouth Rapitenc"

Arròs a banda típic rapitenc:
1er Peix variat i polp en suquet
2on Arròs a banda o Fideuà

Del Caldo típico rapitenc:
1º Plato de pescado variado y pulpo en "suquet"
2º Arroz a banda o Fideuà

Púding d'avellana

Puding de avellana

Almodí Petit DO Terra Alta
Aigua, pa i cafès

Almodí Petit DO Terra Alta
Agua, pan y cafés

30€ IVA inclòs/incluido

LA RIBERA

Plaça Carles III, 7 · 722 568 284

Broqueta de polp a la gallega
Polpets amb ceba caramelitzada
Polp a la brasa amb allioli
Polp amb vieires sobre melmelada de tomàquet

Brocheta de pulpo a la gallega
Pulpitos con cebolla caramelizada
Pulpo a la brasa con alioli
Pulpo con vieiras sobre mermelada de tomate

Arròs de polp amb carxofes i bolets

Arroz de pulpo con alcachofas y setas

Postres de la casa

Postres de la casa

Vins DO Terra Alta

Vinos DO Terra Alta

35€ IVA inclòs/incluido

JUANITO PLATJA

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

Aperitiu de la casa

Aperitivo de la casa

Salpicó de polp, musclos i llagostins
Polp a la gallega
Polp estofat, amb ceba i
alls caramel·litzats

Salpicón de pulpo,
mejillones y langostinos
Pulpo a la gallega
Pulpo estofado con cebolla y
ajos caramelizados

Arròs "tot pelat"

Arroz "tot pelat"

Sorbet o gelat

Sorbete o helado

Ví DO Terra Alta, cafès

Vino DO Terra Alta, cafés.

40€ IVA inclòs/incluido

SUIÍS

Plaça Montserrat, 7 · 977 740 068 · restaurantesuis.es

Salpicó de polp i llagostins
Musclos amb salsa xató
Polp a la brasa amb allioli
Torrades d'anguila fumada
Llagostins a la mel

Salpicón de pulpo y langostinos
Mejillones con salsa xató
Pulpo a la brasa con alioli
Tostadas de anguila ahumada
Langostinos a la miel

Arròs caldós de polp i escamarlans

Arroz caldoso de pulpo y cigalas

Postres a escollir

Postres a escoger

Vins D.O. Terra Alta
Cafè i xopet

Vinos D.O. Terra Alta
Café y chupito

35€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia. Dilluns tancat / Se ruega reserva prèvia. Lunes cerrado

Es prega reserva prèvia. Se ruega reserva prèvia.

CASA ALBERT

Sant Miquel, 3 i Pl. Francesc Moragas, 1 · 977 744 687

Broqueta de polp amb llangosti i pinya natural
Carpaccio de tomata de l'horta vella amb anxova de l'escala
Polp a la gallega
Calamarsons a la romana
Braç de polp a la brassa amb allioli d'alls tendres

Arròs melós amb polp i llagostins i sepieta de la xarxa

Cuallada amb farina de fruits secs i mel de romer

Aigües i vins de la terra alta · Cafès.

Brocheta de pulpo con langostinos y piña natural
Carpaccio de tomate de la huerta vieja con anchoa de La Escala
Pulpo a la gallega
Chípirones a la romana
Pata de pulpo a la brasa con alioli de ajos tiernos

Arroz meloso con pulpo y langostinos y sepia pequeña de red

Cuajada de harina de frutos secos y miel de romero

Aguas y vinos de la Terra Alta · cafés.

38€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia

Arrosseria LLANSOLA 1921

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

Polp amb muselina d'allioli gratinades al forn
Polp solsit amb ceba i patates
Caneló de polp i llagostí amb crema de bolets
Foie artesà d'ànec del delta a l'aroma d'armagnac
Llagostins al vapor amb salsa tàrtara

Arròs caldós marí amb llagostins i cloïsses (Min 2 pers)
o
Escrita a l'all i pebre sobre llit de patates

Gelat de caramel a la sal amb terra dolça i fruits vermells

Cafè amb licor d'arròs

Vins DO Terra Alta. Aigua

Pulpo con muselina de alioli gratinado al horno
Pulpo estofado con cebolla y patatas
Canelón de pulpo y langostino con crema de setas
Foie artesano de pato del delta al aroma de "armagnac"
Langostinos al vapor con salsa tàrtara

Arroz caldoso marino con langostinos y almejas (Min 2 pers)
o
Raya al ajo y pimienta sobre fondo de patatas

Helado de caramelo a la sal con tierra dulce y frutos rojos

Café con licor de arroz

Vinos DO Terra Alta. Aguas

38€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia · Menú mín 2 pax i taula completa / mesa completa

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia del 16 de setembre al 8 d'octubre

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia Dijous tancat / Jueves cerrado

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia