

II Jornades
Gastronòmiques

KM0

dels **Productors** del
Col·lectiu de Cuina
La Ràpita · Delta de l'Ebre

del 24 de maig al 20 de juny



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

 Generalitat
de Catalunya

Descarrega't
els menús



cuinalarapita.com

II Jornades
Gastronòmiques

**Descobreix
tots els
menús que
t'hem
preparat!**

Albert Guzmán

albertguzman.com
Sant Isidre, 255 (urbanització les Delícies) · 661 102 672

Llagostí embolicat
Caputxeta d'anguila fumada
Blini d'albergínia, formatge i mel
Carxofa confitada, llagostins, sobrassada, alls tendres, escuma de brandada
Porro confitat i acabat a la brasa
Noisette de coliflor i vinagreta de fruits secs
Mil fulls de sardina: sardina marinada, crema de formatge, emulsió de remolatxa, guacamole
Arròs de sepions de la punxa, escamarlà, ceps (una mica negra) o
Llobarro a la brasa (suplement 5 €)
Postre: Brioix caramel·litzat, gelat de llet merengada, pell de llimona i canyella
Vi blanc "Nuestra senyora del Portal" D.O. Terra Alta Celler Pinyol

Langostino envuelto
"Caputxeta" de anguila ahumada
Blini de berenjena, queso y miel
Alcachofa confitada, langostinos, sobrasada, ajos tiernos, espuma de brandada
Puerro confitado y acabado a la brasa
Noisette de coliflor y vinagreta de frutos secos
Mil hojas de sardina: sardina marinada, crema de queso, emulsión de remolacha, guacamole
Principal a elegir:
Arroz de "sepions" de la punxa", cigala, boletus (un poco negro) o
Lubina a la brasa (suplemento de 5 €)
Postre:
Brioche caramelizado, helado de leche merengada, piel de limón y canela
Vi blanc "Nuestra senyora del Portal" D.O. Terra Alta Celler Pinyol

55€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

Lo Tinglado

lotinglado.com

Avinguda dels Alfacs, S/N, Local 2, · 673 690 408

Pa amb massa mare amb flor de sal negra i oli de “La Mundana”

Calamars amb farina d’arròs

Bunyols de bacallà

Esqueixada

Musclos i carxofes del terreno a la brasa

Mollet a la planxa

Arròs sejat de polp o

Arròs caldós de cranc blau

Postres:

Escuma de crema catalana amb pinya o Pastís de formatge casolà

Beguda i cafè inclòs.

Vins: La Minyona i Deler D.O Terra Alta i Montsant

Pan de masa madre con flor de sal negra y aceite de “La Mundana”

Calamares con harina de arroz

Buñuelos de bacalao

“Esqueixada”

Mejillones y alcachofas de la zona a la brasa

“Mollet” a la plancha (pescado local)

“Arròs sejat” de pulpo o

Arroz caldoso de cangrejo azul

Postres:

Espuma de crema catalana con piña, o Pastel de queso casero

Bebida y café incluidos

Vinos: La Minyona y Deler D.O. Terra Alta y Montsant

44€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

Juanito Platja

Passeig Marítim, 50 · 977 740 462 · juanitoplatja.com

Aperitiu: Vermut variat: musclo en escabetx, sopa d'olives i boqueró amb gelatina de vermut Salmorejo de tomàquet del Maestrat, fumats del Delta i oli d'oliva de la Mundana

Per compartir:

*Canyuts de la nostra badia a la planxa
Croqueta de llagostí i anells de calamar a la romana
Pop "roquer" amb gremolata i mojo vermell*

A escollir:

*Paella Juanito (mixta) o "All i pebre" de rap i llagostins
Postre: Textures de llimona Bodega: D.O. Terra Alta Celler Piñol Aigua i cafè*

Aperitivo:

*Vermut variado: mejillón en escabeche, sopa de aceitunas y boquerón con gelatina de vermut
Salmorejo de tomate del Maestrazgo, ahumados del Delta y aceite de oliva de "La Mundana"*

Para compartir:

*Navajas de nuestra bahía a la plancha
Croqueta de langostino y calamares a la romana
Pulpo "roquer" con gremolata y mojo rojo*

Principal a elegir:

*Paella Juanito (mixta) o All i pebre" de rape y langostinos
Postre: Texturas de limón D.O. Terra Alta Celler Piñol. Agua y café*

52€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Miami Can Pons

Passeig marítim, 20 · 977 740 551 miamicanpons.com

Aperitiu de vermut rapitenc
Gamba blanca i llagostins de la confraria al vapor
Ostra al natural Musclos a l'all de la nostra badia
Duet de croquetes casolanes
Cues de gamba a la crema
Calamar a la graella amb all i oli d'all negre
Arròs del Delta "tot pelat" (càmera arrossera del Montsià) o
All i pebre d'escrita i rap rapitenc
Postre Pastís cassola de formatge, o Sorbet del dia, o Còctel de meló
Aigües. Vi Blanc - Raig de Raïm Celler Piñol Garnatxa Blanca - Garnatxa
Negra. Cafè exprés i licor d'arròs

Aperitivo de Vermut Rapitenc
Gamba blanca y langostinos de la cofradía al vapor
Ostra al natural
Mejillones al ajo de nuestra bahía
Dúo de croquetas caseras
Colas de gamba a la crema
Calamar a la parrilla con alioli de ajo negro
Principal a elegir:
Arroz del Delta "tot pelat" (cámara arroceras del Montsià)
o "All i pebre" de escrita y rape rapitense
Postre: Pastel "cassola" de queso o Sorbete del día o Cóctel de melón
Aguas. Vino blanco – Raig de Raïm Celler Piñol Garnacha Blanca –
Garnacha Negra. Café exprés y licor de arroz

54€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa

Oferta de Dilluns a Dijous (de lunes a jueves): 47€ IVA inclòs.

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Maria, espai gastronòmic

del Carme, 2 · 649 939 946 · maria1941.com

Amanida capritxosa de tomàquets ecològics i ventresca de tonyina
Bunyols de bacallà (bunyols casolans fets amb morro de bacallà al punt de sal)
Musclo del terreny al vapor o amb salsa
Carpaccio de llagostí de llotja amb
emulsió d'all rostit i maionesa de crustacis

A escollir:

Arròs de marisc, arròs negre, fideuà O all i pebre d'escrita

Postres a escollir i cafè

Vi Celler Piñol D.O. Terra Alta Raig de Raïm

Ensalada caprichosa de tomates ecológicos y ventresca de atún
Buñuelos de bacalao (buñuelos caseros hechos con morro de bacalao en su punto de sal)
Mejillones del terreno al vapor o con salsa
Carpaccio de langostino de lonja con
emulsión de ajo asado y mayonesa de crustáceos

A elegir:

Arroz de marisco, arroz negro o fideuá O ajo y pimienta de escrita

Postre a elegir y café

Vino Celler Piñol D.O. Terra Alta Raig de Raïm

47€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Llansola 1921

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

Tub de vermut rapitenc

Mousse de musclo en escabetx amb xip d'arròs

Llagostins amb fils de kataifi

Pop amb parmentier de pebrot

Llagosta de pobre - Recepta del centenari Llansola

A escollir:

Arròs d'escrita i gamba (mínim 2 persones)

Filet de llenguado amb llagostins

Escrita en suquet d'all i pebre i gambetes

Trio de postres català amb moscatell

Cellers D.O. Terra Alta

Cafès / Infusions Ecoherbes

Tubo de Vermut Rapitenc

Mousse de mejillón en escabeche con chip de arroz

Langostinos con hilos de kataifi

Pulpo con parmentier de pimiento

Langosta de pobre – Receta del centenario Llansola

A elegir:

Arroz de escrita y gamba (mínimo 2 personas)

Filete de lenguado con langostinos

Escrita en “suquet” de ajo y pimienta con gambitas

Trío de postres catalán con moscatel

Bodegas D.O. Terra Alta

Cafés / Infusiones Ecoherbes

47€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Casa Ramon Marinés

Arsenal, 16 · 977 74 0361

*Aperitiu: Pa d'olives amb oli verge extra i tomàquet en rama
Copa Martini d'amanida còctel de la casa amb gamba blanca
Ostra glacejada amb salsa holandesa
Chapadillo d'anguila amb albergínia xinesa i maionesa de soja i mel
Calamars de potera amb mongetes de Santa Pau Musclos a l'ají groc
A escollir:
Arròs sejat amb sípia de punxa, o
Arròs de l'horta a la llauna amb magret d'ànec, o
Arròs amb "zamburiñas" i vel de papada ibèrica
Postres casolans
Aigua i vins D.O. Terra Alta. Cafès i xupito de ratafia*

*Aperitivo: Pan de aceitunas con aceite virgen extra y tomate de rama
Copa Martini de ensalada cóctel de la casa con gamba blanca
Ostra glaseada con salsa holandesa
Chapadillo de anguila con berenjena china y mayonesa de soja y miel
Calamares de potera con judías de Santa Pau
Mejillones al ají amarillo
a elegir:
Arroz "sejat" con sepia de "la punxa", o
Arroz de la huerta a la lata con magret de pato, o
Arroz con "zamburiñas" y velo de papada ibérica
Postres caseros
Agua y vinos D.O. Terra Alta. Cafés y chupito de ratafia*

45€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Es prega reserva prèvia / Se ruega reserva previa

Coneix els nostres productors



Celler Cooperatiu de Gandesa

coopgandesa.com

Avda. Catalunya, 28

43780 Gandesa

Tarragona

Bodega: 977 42 00 17

Enoturisme: 608 316 881



Bodegas y Destilerías Lehmann SA

lehmann.es

Carrer de Castelló, 14

43500 Tortosa

Tarragona

977 50 07 16



Càmera Arrossera Montsià

lacamara.es

Carrer Salvador Dalí

43870 Amposta

Tarragona

977 70 10 20



Confraria de Pescadors Verge del Carme

pescarapita.cat

Llotja de Peix, S/N

43540 La Ràpita

Tarragona

977 74 01 56

Celler Frisach

cellerfrisach.com

Av Bonavista, s/n

43784 Corbera d'Ebre

Tarragona

696 02 36 17

Nomen Foods SL

nomen.es

Carretera, km 6,5

43580 Camarles

Tarragona

977 48 78 00

Olis Sta. Montsià SCCL

grusco.cat

Avinguda de les Escoles, 71

43570 Santa Bàrbara

Tarragona

977 718 069



Oli d'Oliva la Mundana

la-mundana.com

Pol. Ind. del Salt

43540, La Ràpita

Tarragona

628 14 92 90



Celler Piñol

cellerpinol.com

Avinguda d'Aragó, 9,

43786 Batea,

Tarragona

977 43 05 05



Opp Ràpita

pescarapita.cat

Llotja de Peix, S/N

43540 La Ràpita

Tarragona

977 74 01 56



Musclarium

musclarium.com

Badia dels Alfacs · Port Esportiu

43540 La Ràpita

Tarragona

638 28 39 86



L'Avi Agustí

aviagusti.com

Ctra. Villafranco, Km3 43540 La Ràpita Tarragona

659 37 20 79





Descarrega't
els menús



cuinalarapita.com



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Generalitat
de Catalunya