

MIAMI CAN PONS

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

Salpicó de polp, llagostins i verdurettes
Xupito de crema de marisc freda,
O Gazpatxo d'aigua de llagostí

Calamar a la romana i
Croqueta de polp i xipiró
Tataki de tonyina i fruita
Guisat de polp amb verdurettes

Arròs tot pelat amb polp i cues de
gamba (Mínim 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 Somdinou DO Terra Alta, o
Vi negre Vall de Vinyes DO Terra Alta

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

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa

Salpicón de pulpo, langostinos y verduritas
Chupito de crema de marisco fría,
O Gazpacho de agua de langostino

Calamar a la romana y
Croqueta de pulpo y chipiron
Tataki de atún y fruta
Guisado de pulpo con verduritas

Arroz "tot pelat" con pulpo y colas de
gamba (Mínimo 2 personas),
O Rodaballo salvaje y Rape a
los ajos tiernos

Sopa helada de café con
helado de mantecado
O Tarta tatin con helado
O Còctel afrodisíaco de melón

Aguas minerales. Cafè express.
Licor de arroz del Delta

Vinos DO Terra Alta, blanco Somdinou,
o tinto Vall de Vinyes

marieta tperia

Vista Alegre, 18 · 877 056 816

Catxels cabrejats
Croquetes de polpets
Vermut, canya o refresc

Pota de polp al forn amb
all i oli i pebre de la vera
Polp a l'all-i-pebre
T'estimo (gambes i llagostins
juntets com a cosins)

Arròs melós amb escamarlans i
polp, O Rap i polp a la marinera

Minipastissets amb mistela

Vins DO Terra Alta. Aigües i cafès

30€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa

Berberechos "cabreados"
Croquetas de pulpitos
Vermouth, caña o refresco

Pata de pulpo al horno con allioli y
pimienta de la vera
Polp al ajo-pimienta
"T'estimo" (gambas y langostinos
juntos como primos)

Arroz meloso con cigalas y pulpo,
O Rape y pulpo a la marinera

Minipastisetes con mistela

Vinos DO Terra Alta. Agua y cafés

CAL MANÚ

Sant Josep, 37 · 977 743 221 · manu.cat

Carpaccio de polp amb
mermelada de carxofa

Polp a la gallega estil "Cal Manú"

Saltejat de polp amb cansalada
fumada i favetes "baby"

Croquetes casolanes de
polp acompanyades de
mussolina de romer

Arròs de polp amb carxofes i bolets

Postres casolanes

Vins de DO Terra Alta. Cafè i xopet

35€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa

Carpaccio de pulpo con
mermelada de alcachofa

Pulpo a la gallega al estilo "Cal Manú"

Salteado de pulpo con bacon
ahumado y habas "baby"

Croquetas caseras de
pulpo acompañados de
muselina de romero

Arroz de pulpo con alcachofas y setas

Postres caseros

Vinos de DO Terra Alta. Cafè y licor

VENTALL FREDDY

Av Constitució, 1bis · 977 741 016

Carpaccio de bacallà en dos
texturas de tomata i olivada
Calamars a la romana
Navalles a la planxa
Polp torrat i patata al caliu amb all i oli
Polpets solsits a l'estil dels
pescadors rapitencs

Dinar: Arròs negre de polp
roquer amb rap, calamar, cloïsses,
llagostins i escamarlans
Sopar: Caldereta de polp
roquer amb cloïsses, rap,
llagostins i escamarlans

Sorbet de llimona o crema catalana

Vins DO Terra Alta
Vall de Vinyes negre, o Somdinou
Blanc, o Cava Rovellats.

Cafès i xopets de crema de licor d'arròs

30€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa

Carpaccio de bacalao con dos
texturas de tomate y aceitunada
Calamares a la romana
Navajas a la plancha
Pulpo tostado y
patata asada con allioli
Pulpos salteados al estilo de los
pescadores rapitenses

Comida: Arroz negro de pulpo de
roca con rape, calamares, almejas,
lagostinos y cigalas
Cena: Caldereta de pulpo de roca
con almejas, rape, lagostinos y
navajas

Sorbetes de limón o crema catalana

Vinos DO Terra Alta
Vall de Vinyes negre, o Somdinou
Blanc, o Cava Rovellats.

Cafés y chupitos de
crema de licor de arroz

LES PALMERES

Passeig Marítim 76 · 977 742 395 · restaurantlespalmeres.com

Espardenyes amb canyuts de la badia
Llagostins y escamarlans atemperats
Sepionets a l'ametlla
Polpets solsits a l'estil rapitenc
Polp a la gallega

Caldereta de rap i polp,
O Arròs melós amb llagostins i polp

Sorbet de pinya

Vins DO Terra Alta. Aigües i cafès

40€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa

Cohombros de mar con
navajas de la bahía
Langostinos y cigalas templados
Sepias a la almendra
Pulpos salteados al estilo rapitense
Pulpo a la gallega

Caldereta de rape y pulpo, O
Arroz meloso con langostinos y pulpo

Sorbetes de piña

Vinos DO Terra Alta. Aguas y cafés

L'ALBERG albergларapita.com

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

Broqueta de polp amb seitó i
oliva farcida
Freginat 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 sípia

Copa de gelat amb caramel i
pic de milfulls

Vins DO Terra Alta blanc i negre Cava
Brut Aigua mineral, cafè i xopet

30€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa

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 cocido al estilo rapitense

Arroz a la marinera de pulpo y sepia

Copa de helado con caramelo y
pico de milhojas

Vinos DO Terra Alta blanco y negro
Cava Brut. Agua mineral, cafè y chupito

EL CALIU

Plaça del Cóc, 11 · 977 918 408

Tímbal de polp amb
escalivada i anxoves
Crepes de polp amb salsa de gambes
Saltejat de polp amb morro de
porc i patates

A escollir:

Suquet de peix i polp
Arròs cremós amb polp i ceps
Cua de polp a la brasa aromatitzat
amb romaní i puré de patates

Postres a escollir

Vi DO Terra Alta

38€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa

Tímbal de pulpo con
escalivada y anchoas
Crepes de pulpo con
salsa de gambas
Salteado de pulpo con
morro de cerdo y patatas

A escoger:

Pulpo estofado con alcachofas
Arroz cremoso con pulpo y boletus
Rabo de pulpo a la brasa
aromatizado con romero y
puré de patatas

Postres a escoger

Vino DO Terra Alta

LA RIBERA

Plaça Carles III, 7 · 650 360 546

Polp a la gallega
Polp a la brasa amb all i oli
Polpets amb ceba caramelitzada
Ous trencats amb foie sobre llit de
polp amb favetes baby.

Continuarem amb..

Arrosejat amb polp i carxofes.

Postre i cafè

Vi DO Terra Alta i aigües.

38€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa

Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

Pulpo a la gallega
Pulpo a la brasa con allioli
Pulpos con cebolla caramelizada
Huevos rotos con foie sobre cama
de pulpo con habitas baby.

Continuaremos con..

"Arrosejat" con pulpo y alcachofas.

Postres y cafés

Vino DO Terra Alta y aguas

ALBERT GUZMÁN

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

Aperitiu del dia

Polps del món
Ceviche de polp en verdures,
coco, lima, panís, cilantro (Perú)
Tako No KaraAge, polp fregit en
calabaza con Sake Kensho (Tokio)
Wanton de polp amb salsa semi-
picant i flors (Xina)
Enchilada de polp i "poulet rôti" amb
espècies (Mèxic)

Arròs melós de polp a la graella,
papada i romesco (La Ràpita)

Postres del dia

Vi Almodí Petit
DO Terra Alta Blanc i negre

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

Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva previa

Aperitivo del día

Pulpos del mundo
Ceviche de pulpo en verduras,
coco, lima, maíz, cilantro (Perú)
Tako No KaraAge, pulpo frito en
calabaza con Sake Kensho (Tokio)
Wanton de pulpo con salsa
semipicante y flores (China)
Enchilada de pulo y "poulet rôti"
con especias (México)

Arroz meloso de pulpo a la parrilla,
papada y romesco (La Ràpita)

Postres del día

Vino Almodí Petit DO Terra Alta
Blanco y tinto

SANT CARLES DE LA RÀPITA
del 14 de setembre al 7 d'octubre

POLP I ARRÒS

JORNADA GASTRONOMIQUES
XXXIII

Cuina la Ràpita
DELTA DE L'EBRE

TERRA ALTA

PRODUCTORS
TRADICIONALS DEL
DELTA DE L'EBRE

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

Més informació a:

Oficina de Turisme
977 74 4624

turisme.larapita.com · enlarapita.com

cuinalarapita.com



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 83€

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 83€

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 99,75 €

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 básico y en base a habitación doble estándar

Consultar precios para otros tipos de habitaciones o alojamientos, otros menús o actividades, más noches...

Les podemos ofrecer una extensa lista de actividades: degustaciones sobre una mejillonera, bautizos de vela, rutas senderistas, nòrdic walking, cursos de windsurf, alquiler de embarcaciones sense titulació, rutes guiades pel Delta...

NOVES ALGUES

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

Carpaccio de polp amb festucs i essència de tomàquet
Piruleta de polp amb salsa del mariner rapitenc
Niu de polp amb favetes i algues de mar
Ous amb angula i xips de patata

A escollir:

Arròs melós de polp, O
Melós de vedella amb salsa de foie, O
Bacallà al forn sobre llit d'espinacs, pinyons i escuma de pebrot del piquillo

Postre Noves Algues

Vins DO Terra Alta

Carpaccio de pulpo con pistachos y esencia de tomate
Piruleta de pulpo con salsa del mariner rapitense
Nido de pulpo con habitas y algas de mar
Huevos con angula y chips de patata

A escoger:

Arroz meloso de pulpo, O
meloso de ternera con salsa de foie, O
Bacalao al horno sobre cama de espinacas, piñones y espuma de pimiento del piquillo

Postre Noves Algues

Vinos DO Terra Alta

40€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa

Arrosseria LLANSOLA 1921

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

Aperitiu del dia

Entrants:

Foie artèsà d'ànec del Delta a l'aroma de l'armagnac
Polp amb muselina d'all i oli gratinades al forn sobre torrada
Llagostins saltejats en ceba confitada
Cassoleta cruixent amb saltejat de polp i llagostins

Braç de polp amb llit de parmentier d'albergínia fumada,
O Arròs caldós amb llagostins i cloïsses (min. 2 persones), O
Escrita a l'all i pebre sobre llit de patates

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

Vins DO Terra Alta, Aigua, Cafès

Aperitivo del día

Entrantes:

Foie casero de pato del delta al aroma de armagnac
Pulpo con muselina de allioli gratinadas al horno en montadito
Langostinos salteados con confitura de cebolla
Cazuelita crujiente con salteado de pulpo y langostinos

Pata de pulpo con fondo de parmentier de berenjena ahumada,
O Arroz caldoso con langostinos y almejas (min. 2 personas), O
Raya al ajo y pimienta con fondo de patatas

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

Vinos DO Terra Alta, Aguas, Cafés

40€ IVA inclòs/incluido

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

CAN BATISTE

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

Caneló de polp i patata amb pebrot vermell de la Vera
(la nostra reinterpretació del polp a la gallega)

Pizza de polp amb tres pebrots escalivats, tomàquet i esferes d'alfàbrega.
Hamburguesa completa de polp i salmó amb xips de yuca.
Kebab de polp amb salsa especiada de iogur.
Polp a la brasa fumat a la taula amb all i oli de morter.

Arròs melós de polpets.
Mínim 2 persones.

Postres casolans, cafè

Somdinou garnatxa blanca jove de vinyes velles Celler Cooperatiu de Gandesa DO Terra Alta, Aigües

40€ 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

VARADERO

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

Pernil Ibèric amb pa amb tomàquet
Ostrons i llagostins
Gamba panxuda amb favetes
Polp a la gallega
Polpets saltejats amb bolets

Arròs de muntanya amb polp, fesols i cargols

Sorbet de cítrics

Reposteria de la casa

Vins DO Terra Alta
Aigües minerals, cafè

Canelón de pulpo y patata con pimiento rojo de la Vera
(nuestra reinterpretación del pulpo a la gallega)

Pizza de pulpo con tres pimientos escalivados, tomates y esferas de albahaca.
Hamburguesa completa de pulpo y salmón con chips de yuca.
Kebab de pulpo con salsa especiada de yogur.
Pulpo a la brasa ahumado a la mesa con alioli de mortero.

Arroz meloso de pulpitos.
Mínimo 2 personas.

Postres caseros, cafè

Somdinou garnacha blanca joven de viñedos viejos
Bodega Cooperativa de Gandesa DO Terra Alta, Aguas

38€ IVA inclòs/incluido

Imprescindible reserva prèvia. / Imprescindible reserva previa

MAR Y LUZ

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

Carpaccio de polp
Polp roquer a la brasa
Pasta paccheri amb pesto de polp

Rossejat de polp

Degustació de postres

Cafè i xopet

Vins DO Terra Alta, Cava Rovellats

Carpaccio de pulpo
Pulpo de roca a la brasa
Pasta paccheri con pesto de pulpo

Arroz "Rossejat" de pulpo

Degustación de postres

Café y chupito

Vinos DO Terra Alta, Cava Rovellats

35€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa

JUANITO PLATJA

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

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

Arròs caldós de llagostins i escamarlans

Sorbet o gelat

Vi DO Terra Alta

Cafès

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

Arroz caldoso de langostinos y cigala

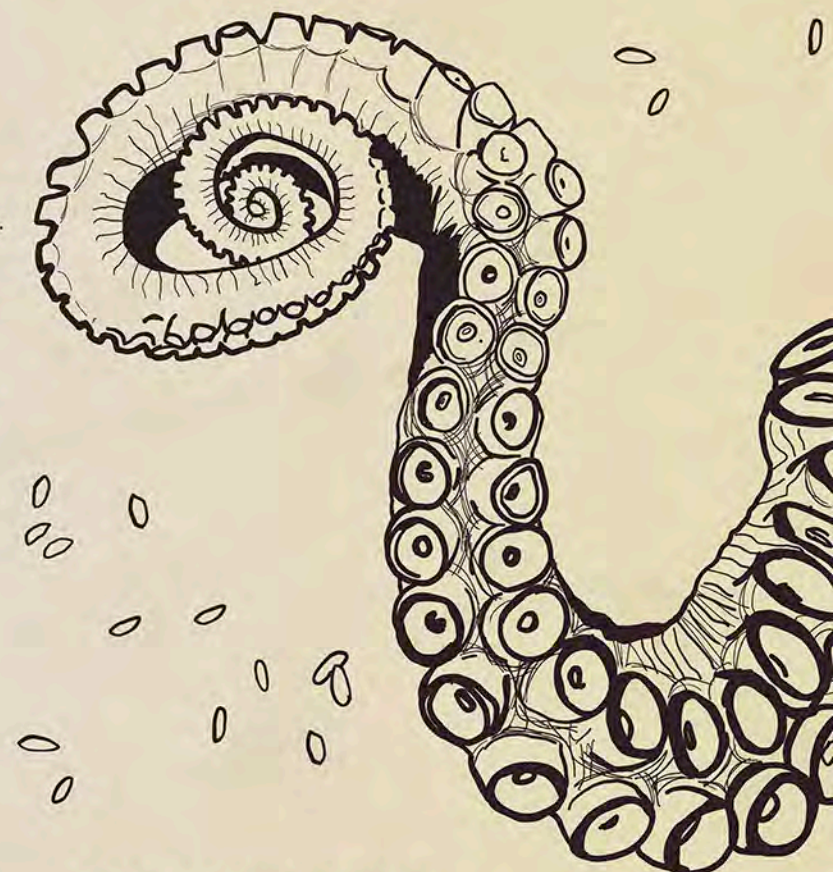
Sorbete o helado

Vino DO Terra Alta

Cafés

40€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa



CASA RAMÓN MARINÉS

Arsenal, 16 · 977 740 361 · casaramon.com

Aperitiu: Crema de porro amb encenalls de pernil ibèric

Cornetto de ceviche de polp
Cloïsses amb fesols del ganxet
Ortigues amb tempura de farina d'arròs
Polp amb patata i allioli

Arròs Carneroli tot pelat amb fruits de mar,
O
Arròs amb xapadillo d'anguila i ànec

Postres a escollir:
Canutillo de crema,
O Sorbet de fruita de la passió

Vi blanc DO Terra Alta, Cafè

Aperitivo: Crema de puerro con virutas de jamón ibérico

Cornetto de ceviche de pulpo
Almejas de alubias
Ortigas de mar con tempura con harina de arroz
Pulpo con patata y allioli

Arroz Carneroli "tot pelat" con frutos de mar,
O Arroz con chapadillo de anguila y pato

Postres a escoger:
Canutillo de crema,
O Sorbete de fruta de la pasión

Vino blanco DO Terra Alta, Cafè

35€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruego reserva previa