

The background of the entire poster is a close-up photograph of numerous uncooked rice grains, likely Calasparra, which are light brown and elongated. A large, dark red number '8' is superimposed on the left side of the image, with the rice grains visible through its circular cutouts.

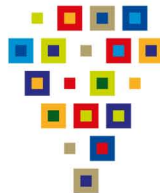
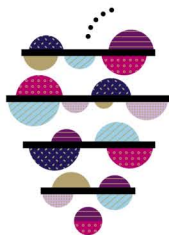
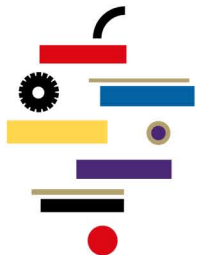
Jornades gastronòmiques de l'arròs

Amposta
Delta de l'Ebre

del 15 d'octubre
al 20 de novembre
de 2011

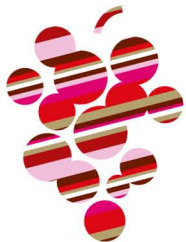


PINORD



diorama

"Un mon d'aromes"



T DENOMINACIÓ D'ORIGEN **TERRA ALTA**

vins fins amb cos i ànima



T  DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA

SOM
TERRA ALTA
GARNATXA
BLANCA
100x100



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia
Pesca, Alimentació i Medi Natural



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals



www.doterraalta.com
Segueix-nos al Facebook
Twitter: @doterraalta

BLANC de
BLANC S
de ROGÈR i MONTSE

C/ Canaries N° 14 Amposta
43870 Tarragona
Telf: 977 70 27 59



Menú

Entrants

Amanida de pebrot escalivat
amb anxoves

Fesols de Santa Pau
a la Marinera

Remenat d'ous amb bacallà

Filet de peix a la romana amb
melmelada de tomata

Arròs amb vieires, sipions,
gambes i alls tendres

Postre : elaboració pròpia

Bodega . DO terra alta, aigua i cafè

Preu per persona 28 € + 8% I.V.A

Bar-Restaurant ELS ARCS

Ctra. de la Carroba, km. 2
Ctra. C-12 Amposta
Tel.: 977 261 031



Menú

ENTRANTS

Musclos del Delta
Cargols de terra amb salsa
Esqueixada de bacallà

Plat a triar

Paella Mixta
O
Arròs amb galeres

Postres

Gelat o Menjar Blanc

Beguda

Gasosa
Aigua
Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord
Cafè

Preu 25€ IVA inclòs



C/ Burgos N° 34 Amposta
(enfront parc dels Xiribecs)
Telf: 618 755 586



Menú

ENTRANTS

Carpaccio de Bacallà emb
Verduretes de la terra
Cargols de terra amb ceba i tomàquet

Arròs cremós amb Boletus i
Foie del Delta

Bacallà gratinat amb muselina
d'all i catifa de verdures

Llenguado a l'ametlla amb
llagostins de la badia...supl. 7€

o Pernilets de pollastre bestits de
festa amb cordó divinity

Entrecot al roquefort amb
xips de patata....supl. 5€

DOLÇOS

Sopa a l'aroma de vainilla amb gelat d'arròs amb llet
acompanyat amb cruixent d'arròs amb llet

CELLER

Aigües minerals, Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord
Cafès acompanyats de pols de la terra

www.hotelciutatamposta.es

Preu 25€ IVA inclòs



Bar-Restaurant

GATSBY

C/ Amèrica, N° 4 Amposta
43870 Tarragona

Telf: 977 70 28 57



Menú

ENTRANTS

Carpaccio de tonyina
Amanida de foie d'ànec amb lamines
de pernil d'ànec i vinagre
balsàmic de pedró Ximenes
Anques de granota

ARRÒS A ESCOLLIR

Arròs amb llamàntol
Paella marinera
Arròs amb bolets

DOLÇOS

Delícies gatsby

CELLER

Aigües minerals, Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord
Cafès

Mínim 2 persones

Preu 26€ IVA inclòs

www.restaurantgatsby.com



Av. Josep Tarradellas, 41-43
43870 Tarragona
Telf: 977 70 85 56



Menú

ENTRANTS

Amanida de Foie amb pernil d'ànec
i cruixent d'arròs
Delícia de baldana d'arròs
Calamars a la romana estil El Secret
Bunyols d'arròs amb gambes

Arròs cremós amb gambes i fruits del mar
o Arròs de la Ribera
o Medalló de lluç a la crema de mango
amb gambes i cruixent de fideus d'arròs

Dolç el Secret

CELLER

Aigües minerals, Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord
Cafès acompanyat amb dolç d'arròs

Mínim 2 persones

Preu 20€ IVA inclòs



Av. de la Ràpita, 8 Amposta
Telf: 977 70 10 27
Fax: 977 701 967



Menú

ENTRANTS

Picadetes
Amanida Fantasia
Pop "a l'estil Torrent"
Torrada d'escalivada amb anxoves

Arròs campestre
o
Arròs negre

Postres de la casa

CELLER

Pa, Aigües minerals, Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord
Cafès i infusions

Mínim 2 persones

Preu 20€ IVA inclòs

Del 15 al 30 d'octubre



Av. Catalunya, 112
amb C/ Brasil, 2
Telf: 977 70 52 28



Menú

ENTRANTS

Amanida Aromes del Delta

Pernil d'ànec, mesclum, fruits vermells,
encenall de micuit i bàlsam de gerds

Variat Llagostins:
Variat de Llagostins amb cruixent de coco,
katafi, Sésam i Tempura

Black rice: Arròs negre amb sípia saltejada
i "alloli" de carxofa
o Arrosejat amb pop a la brasa

POSTRES

Lemon pie: Pastis de llimona amb merenga gratinada

CELLER

Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord

Mínim 2 persones

www.khum.es

Preu 26€ IVA inclòs

Bar Restaurant *L'Antic*

Av. de la Ràpita, 128 Amposta
Telf: 977 70 55 19 - 625 633 701



Menú

ENTRANTS

Anguila fumada
Remenat de camagroç amb
butifarra d' arròs
Torrada de foie amb confitura de figues
Gambeta

PLAT A ESCOLLIR

Arròs amb llamàntol
Arròs amb sípia i bolets
Arròs amb rap i llagostí

POSTRES

CELLER

Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord
Cafès

Mínim 2 persones

Preu 22€ IVA inclòs



C/ Major, 15 Amposta
Telf. 977 70 37 33 - 637 885 027
dimecres dia de descans setmanal



Menú

Entrants i canapés variats de la casa

primer

Amanida BISTRO (enciams variats, formatge de cabra,
tomàquet cherry, làmines de pernil d'ànec, ous de guatlla,
kiwi i nous en crema de balsàmic)

Torrada XL, amb pernil ibèric i daus de formatge

segon

Un arròs a la cassola caldós de marisc i aromes del camp ampostí

postres

Crema d'arròs amb llet amb canyella
i cobert de fina capa de caramel
o pastís de whisky gelada

Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord,
café i copa de CAVA

Mínim 2 persones, prèvia reserva

Preu 25€ IVA inclòs



Guina Tradicional Deltaica

Restaurant l'Estany
Partida de l'encanyissada s/n
TEL. 977 26 10 26 - FAX. 977 26 12 25



Menú

DEGUSTACIÓ L'ESTANY (Cada 4 persones)

Carpaccio de bacallà amb Oli Milenari al colí
Formatge de cabra amb melmelada de figa
Canalons de verdures amb beixamel d'arròs
Pebrots italians farcits de risotto amb
crema de porro

Arròs d'ànec salvatge o
Arròs amb pollastre, cargols de terra
i butifarra d'arròs

POSTRES

Panacotta d'arròs amb pols de canyella
i melmelada de carbassó

CELLER

Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord, aigües
Cafès

(verdures del nostre hort particular)

Del 15 d'octubre al 6 de nov.
i del 18 de nov. al 30 de nov.

Preu 25€ IVA inclòs



C/ Estel, 12 Amposta
Telf. 977 70 66 33 - 680 415 041
Horaris: Dilluns a Diumenge migdia i Divendres, Dissabte nit.



Menú

ENTRANTS

Crema d'allis porros, nata montada
i soufflé d'arròs salvatge.
Truita de xampinyons.
Compota de poma amb bunyols
de botifarra d'arròs.

2º PLAT

Risotto de verdures
ò
Arròs de peix amb galeres

Postres (elaborats pel cuiner)

CELLER

Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord
Cafès a part

Mínim 2 persones

Preu 22€ IVA inclòs

petit café

CASA DE MENJARS

Av. Alcalde Palau, 3 Amposta
Telf: 977 70 36 23



Menú

ENTRANTS

Crema de carabassa amb
cruixent de gamba
Plum Cake de bolets
Palometes d'arròs amb mel

ARROSSOS

De bacallà amb cigrons i romesco
De panxeta amb butifarra
De verdures amb pamesà
De sipions amb fabetes
De conill amb cargols

POSTRES

Menjar blanc amb gelat de mantecado

CELLER

Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord, aigua i cafè

Preu 25€ IVA inclòs



C/ Berlin, 4
Polígon Tosses - Amposta
Telf: 977 70 22 80 - 615 199 570



Menú

Entrants

Amanida verda
Cassoleta de musclos a la marinera
Bunyols de bacallà

Arròs negre

o
Fessols, col i arròs

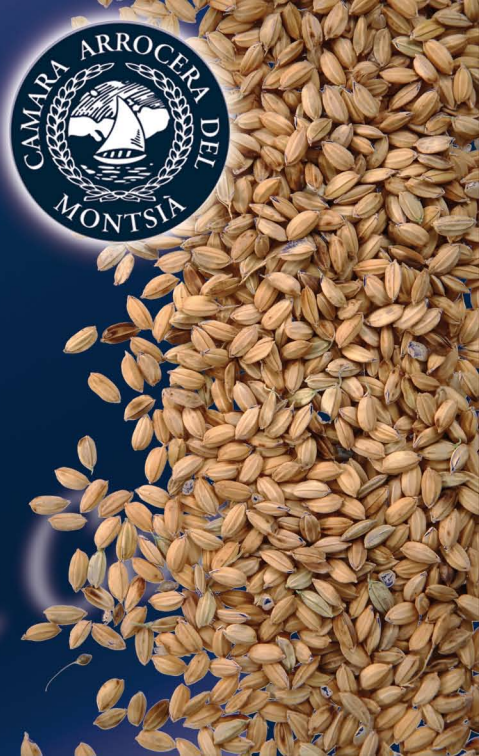
Postre especial de la casa

Vi Diorama, D.O. Terra Alta, bodegues Pinord

(mínim dos persones)

Preu per persona 35 € + 8% I.V.A inclòs







Associació de Restauradors
d'Amposta



Patronat de Turisme



Diputació Tarragona



ARROZ EXTRA



PINORD



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural