

Jornades gastronòmiques de l'arròs

**Amposta, de l'1 al 30 de juny
i de l'1 al 31 d'octubre de 2014**

**Festa de la Plantada de l'arròs, 8 de juny
Festa de la Sega de l'arròs, 5 d'octubre**



Jornades gastronòmiques de l'arròs

**Amposta, de l'1 al 30 de juny
i de l'1 al 31 d'octubre de 2014**

**Festa de la Plantada de l'arròs, 8 de juny
Festa de la Sega de l'arròs, 5 d'octubre**

El Col·lectiu de Cuina "L'essència de l'arròs. Amposta – Delta de l'Ebre", l'integren dinou establiments d'Amposta i és fruit del treball que des de fa un temps està duent a terme l'Associació de Restauradors d'Amposta, té com a objectiu posicionar internacionalment Amposta i el Delta de com a capital catalana de la cuina de l'arròs. En aquest sentit, amb el suport de la Cambra Arrossera del Montsià, el col·lectiu presentarà les dues jornades gastronòmiques de l'arròs amb les que Amposta vol promocionar la cuina de l'arròs i que coincideixen amb la plantada i la sega al juny i a l'octubre respectivament.



Amposta reposava invisible, meitat dels arrossars, meitat dels oliverars, a la vora de l'Ebre, amb les fàbriques d'elaborar arròs aixecant contra l'horitzó llurs altes xemeneies.

Allà baix, prop de l'Encanyissada, ell posseïa unes terres ermes, les quals ja començaven a estar en condicions d'entrar en conreu.

Cap a Llevant les maresmes cobertes pels senillars s'estenien encara fins a la mar; a la part oposada, la verdor dels conreus havia envaït ja tota la ribera.

Tota la vall era avui un murmur d'aigües corrents: inundaven els quadres, es difonien per les hortes fent prosperar els sembrats i aixecaven pertot arreu reverberacions de sol entre els xops.

Des dels sembrats, a banda i banda de la carretera, les aloses matineres aixecaven el vol devers la llum.

Terres de l'Ebre (1932), Sebastià Juan Arbó

Bon Gust

Horari: Obert tots els dies: al migdia a partir de 13 h i a la nit a partir de 21 h; dimarts tancat



Entrants:

Amanida al estil Bon Gust amb vinagreta de "mojito"
Carpaccio de bacallà
Sorpresa d'arròs amb carn i verdures
Calamarsets amb favetes

Plat: Arròs cremós de fumats

Postres: Menjar blanc

Beguda:

Vi Vall de Vinyes DO Terra Alta
Aigua, pa i cafè

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Amanida al estil Bon Gust amb vinagreta de "cola"
Carpaccio de pop
Bunyols de bacallà
Gambetes al rom

Plat: Arròs cremós de bolets i formatge

Postres: Menjar blanc

Beguda:

Vi Vall de Vinyes DO Terra Alta
Aigua, pa i cafè

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Av. Josep Tarradellas, 130 · Amposta · Tel. 977 70 38 67 · www.restaurantbongust.cat · restaurantbongust@hotmail.es

Bosc de Ribera

Horari: Obert tots els dies: de dilluns a dijous de 7:30 h a 22:30 h, divendres de 7:30 h a 00:00 h, dissabte de 8:30 h a 00:00 h i diumenge de 11:00 h a 22:30 h.



Entrants:

Amanida Tèbia de Bacó, Mouse d'Ànec, Fruits Secs i Vinagreta de Figa
Bunyolets de Bacallà Casolans
Cassoleta de Calamarsó, ceba, carxofa i Cloïses

Plat: Arròs Caldós amb Galera i Calamar o
o Arròs Melós de Cansalada, Ceba, Variat de Bolets i Botifarra
o Arròs Salvatge amb Verduretes de l'Horta i Fruits Secs

Postres:

Carpaccio de Taronja amb Menja Blanc i Canella

Beguda:

Copa Vi DO Terra Alta · Aigua natural

Preu: 22 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Assortit Variat de Torradetes de la Casa
Carpaccio de Bacallà amb Tomàquet Natural i Tapenade d'oliva Negra
Amanida tèbia de Formatge de Cabra amb Arròs inflat

Plat: Cassoleta d'arròs amb Ànec Salvatge i Verdures de Temporada
o Arròs Caldós de Rap, Sípia i Bròcoli
o Arròs Salvatge amb Verduretes de l'Horta i Fruits Secs

Postres:

Postres Variats de la Casa

Beguda:

Copa Vi DO Terra Alta · Aigua natural

Preu: 22 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

C/ Berlin, 4 · Polígon Tosses · Amposta · Tel. 977 70 22 80 · www.boscderibera.com · boscderibera@hotmail.com

Can Paquita

Horari: Obert tots els dies al migdia; i divendres i dissabte tot el dia.



Entrants:

Canapès d'anguila fumada · Bunyols de bacallà
Calamarsets saltejats amb alls tendres i faves baby
Navalles a la planxa

Plat: Arròs amb ànec i caragols de terra
o Arròs caldós amb llamàntol

Postres: Menjar blanc o Sorbet de llimona regat amb
licor d'arròs del Delta amb herbes

Beguda:

Vi Vall de Vinyes de la Terra Alta
Xarrup de crema d'arròs acompanyat de rebosteria
casolana
Cafès i aigües

Preu: 30 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Canapè d'anguila fumada
Calamars a la romana amb salsa romesco
Calamarsets saltejats amb alls tendres i faves baby
Musclos amb salsa

Plat: Arròs sec amb bolets i cargols de terra
o Arròs caldós amb sípia i llagostinsl

Postres: Sorbet de llimona regat amb licor d'arròs del
Delta amb herbes

Beguda:

Vi Vall de Vinyes de la Terra Alta
Xarrup de crema d'arròs acompanyat de rebosteria
casolana · Cafès i aigües

Preu: 32 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Ronda dels Pins, 5 · Poble Nou del Delta – Amposta · Tel. 977 74 14 52 · 636 88 69 14 · canpaquita@hotmail.com

Casa Amadeo

Horari: obert tots els dies de 9h a 18h; dissabte de 9h a 23h; dilluns tancat.



Entrants:

Picadetes de fuet i olives
Xapadillo d'anguila de l'Encanyissada
Calamarsons a l'allet
Mariscada de musclos, cloïsses, navalles i gambes

Plat: Caldereta d'arròs melós amb escamarlans i gambes

Postres: Crema de menjar blanc amb un toc de canella o Gelats variats

Beguda:

Vi DO Terra Alta · Aigua · Gasosa · Copa de cava
Cafè, coc de la casa i xopet de licor d'arròs

Preu: 30 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Picadetes de fuet i olives
Xapadillo d'anguila de l'Encanyissada
Calamarsons a l'allet
Mariscada de musclos, cloïsses, navalles i gambes

Plat: Caldereta d'arròs melós amb escamarlans i gambes

Postres: Crema de menjar blanc amb un toc de canella o Gelats variats

Beguda:

Vi DO Terra Alta · Aigua · Gasosa · Copa de cava
Cafè, coc de la casa i xopet de licor d'arròs

Preu: 30 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

C/ Ebre, 5 · Poble Nou del Delta – Amposta · Tel. 977 74 52 25 · www.ccamadeo.com · victoria@ccamadeo.com

El Secret - Hotel Ciutat d'Amposta

Horari: Obert tots els dies, excepte diumenge nit



Entrants:

Carpaccio de bacallà estil Delta
Musclos al vapor · Bunyols de llagostins

1r. Plat:

Llesca d'escalivada amb anxoves

2n. Plat: Arròs caldós amb fruits del mar
o Bacallà a la llauna
o Entrecot a la brasa

Postres: Menjar blanc

Beguda:

Vi Brau de Bot DO Terra Alta · Aigua mineral · Cafè

Preu: 22 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Carpaccio de pop roquer · Bunyols d'arròs amb bacallà
Calamars a la romana

1r. Plat:

Amanida del Delta amb encenalls de foie

2n. Plat: Arròs caldós amb escamarlans
o Llenguado amb llagostins
o Filet d'ibèric a la crema de bolets

Postres: Pastís de formatge amb cruixent d'arròs
amb xocolata

Beguda:

Vi Brau de Bot DO Terra Alta · Aigua mineral · Cafè

Preu: 22 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Av. Josep Tarradellas, 41- 43 · Amposta · Tel. 977 70 85 56 · www.hotelciutatamposta.es · info@hotelciutatamposta.es

Els Ullals

Horari: Obert tots els dies al migdia; divendres i dissabte al migdia i a la nit.



Entrants:

Carpaccio de tonyina amb encenalls de foie
Ravioli de llagostins de la badia
Un passeig pel Mediterrani: musclos, cargol de mar,
cloïsses, navalles, llagostí, escamarlans

1r. Plat: Ceviche d'arròs aromàtic amb verdures i llagostins

2n. Plat: Arròs caldós amb llamàntol
o Cuetes de rap a la crema d'ametlla Marcona
o Magret d'ànec amb niu de Parmentier i pluja d'arròs salvatge

Postres: Destrucció d'arròs amb llet

Beguda:

Vi Brau de Bot DO Terra Alta · Aigua mineral · Cafè

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Carpaccio de gamba a l'all cremat
Timbal de pop roquer a l'aroma de romer
Mini escamarlans amb ceba i tomàquet

1r. Plat: Farcellet de fruits del mar amb arròs aromàtic

2n. Plat: Risotto de bolets i gambes
o Bacallà confitat amb bolets
o Confit d'ànec amb cordó de taronja amarga

Postres: Brossat amb mel del Perelló i cruixent d'arròs
amb xocolata

Beguda:

Vi Brau de Bot DO Terra Alta · Aigua mineral · Cafè

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

C/ Burgos, 34 · Amposta · Tel. 618 75 55 86 · www.hotelciutatamposta.es · info@elsullals.es

Gatsby

Horari: Obert de dilluns a dijous al migdia; divendres i dissabte tot el dia; diumenge al migdia.



Entrants:

Amanida de compota de poma amb encenalls de foie d'ànec, vinagreta de mostassa i mel amb làmines de pernil d'ànec
Musclos del delta a la brasa
Carpaccio d'ànec amb vinagreta de modèna

Plat:

Arròs vegetarià
o Arròs amb sípia i carxofa

Postres: Postres de la casa

Beguda:

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Amanida de formatge de cabra amb salsa de fruits secs i làmines de pernil d'ànec.
Assortit de croquetes de la casa
Carpaccio de Tonyina amb oli perfumat de trufa negra

Plat:

Arròs de muntanya
o Arròs amb bolets

Postres: Postres de la casa

Beguda:

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

C/Amèrica, 4 · Amposta · Tel. 977 70 28 57 · www.restaurantgatsby.com

La Barraca del Delta

Horari: Obert de dimarts a diumenge al migdia; dilluns tancat.



Entrants:

Sípia, Gamba, Llagostins, Navalles i Musclos
(fet a la planxa)
o Calamars, Peixet, Bunyols de bacallà i Gambes (fregit)
o Cargols de terra a l'estil Barraca

Plat: Arròs d'Ànec
o Arròs La Barraca
o Arròs Fruits del Mar
o Paella de Marisc

Postres: Postres d'elaboració pròpia o Gelats

Beguda:

Vi DO Terra alta, Aigua, Refrescos
(Només s'inclou la primera beguda)

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Sípia, Gamba, Llagostins, Navalles i Musclos
(fet a la planxa)
o Calamars, Peixet, Bunyols de bacallà i Gambes (fregit)
o Cargols de terra a l'estil Barraca

Plat: Arròs d'Ànec
o Arròs La Barraca
o Arròs Fruits del Mar
o Paella de Marisc

Postres: Postres d'elaboració pròpia o Gelats

Beguda:

Vi DO Terra alta, Aigua, Refrescos
(Només s'inclou la primera beguda)

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Ctra. TV 3405 Amposta als Muntells, Km 4 · Amposta · Tel. 977 26 10 97 · www.labarracadeldelta.com · labarracadeldelta@hotmail.com

La Gramola

Horari: Obert de dilluns a dijous al migdia; divendres i dissabte al migdia i a la nit; diumenge tancat



Entrants:

A escollir un entrant de la carta

Plat:

Arròs de verduretes

Postres:

Postres elaborats pel cuiner

Beguda:

Vi blanc o negre Somdinou DO Terra Alta
Aigua, pa, cafè i xopet de licor d'arròs

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

A escollir un plat del menú

Plat:

Arròs amb pollastre i bolets

Postres:

Postres elaborats pel cuiner

Beguda:

Vi blanc o negre Somdinou DO Terra Alta
Aigua, pa, cafè i xopet de licor d'arròs

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

C/ Estrella, 12 · Amposta · Tel. 977 70 66 33 · pierredesmons@hotmail.com

L'Algadir del Delta

Horari: Obert tots els dies al migdia; i divendres i dissabte a la nit.



Entrants:

Aperitiu de Benvinguda amb cocktail de Joan
Bunyols de Bacallà del iaio · Croquetes d'ànec
Polp de Sant Carles · Hòsties d'albergínia amb brandada
de bacallà amb toc de mel del Perelló
Navalles de la Badia dels Alfacs
Musclos del "terreno" al vapor

Plat: Arròs marinera, amb llagostí i cloïsses dels Alfacs
o Arròs d'ànec, verdures,...

Postres: Menjar blanc "Lo Nostre Arròs"
o Postres de la casa

Beguda:

Aigua, i 1/2 Ampolla Vi MODERNISTA DO Terra Alta
Cafè i licor de crema d'arròs

Preu: 35 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Aperitiu de Benvinguda amb cocktail de Joan
Bunyols de Bacallà del iaio · Croquetes d'ànec
Carxofa (depenent del mercat) · Hòsties d'albergínia amb
brandada de bacallà amb toc de mel del Perelló
Torrades de fumats casolans d'anguila i orada
Polp de Sant Carles estil "ofeïra"

Plat: Arròs marinera amb llagostí, escamarlletet i carxofa
o Arròs d'ànec, verdures, cargol, anguila i carxofa

Postres: Menjar blanc "Lo Nostre Arròs"
o Postres de la casa

Beguda:

Aigua, i 1/2 Ampolla Vi MODERNISTA DO Terra Alta
Cafè i licor de crema d'arròs



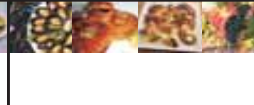

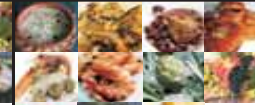

Preu: 35 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

C/ Ronda dels Pins, 27 · Poble Nou del Delta – Amposta · Tel. 977 74 45 59 · www.hotelalgadirdelta.com · gerencia@hotelalgadirdelta.com

Calendari de gastronomia i paisatge "Els Fruits"

 <p>Gener</p>	 <p>Febrer</p>	 <p>Març</p>	 <p>Abril</p>	 <p>Maig</p>	 <p>Juny</p>
	<p>15 de febrer: Festa de la carxofa</p> <p>del 15 de febrer al 16 de març: Jornades gastronòmiques de la carxofa</p>			<p>Del 16 al 18 de maig: Jornades Gastronòmiques Tradicionals de la Festa del Mercat Amposta al 1908</p>	<p>8 de juny: Festa de la Plantada a la Casa de Fusta</p> <p>De l'1 al 30 de juny: Jornades Gastronòmiques de l'arròs</p>
					
<p>angula · anguila · ànec galera · carxofa mandarina · taronja · vi</p>	<p>angula · anguila · ànec galera · carxofa mel · taronja · vi</p>	<p>angula · ànec carxofa · taronges mel</p>	<p>carxofa · mel</p>	<p>musclo llagostí · carxofa</p>	<p>musclo · cloïsses catxels · navalles tellerines · llagostí</p>

del Delta” · Amposta · Delta de l’Ebre 2014

Juliol		Agost		Setembre		Octubre		Novembre		Desembre	
						5 d’octubre: Festa de la Sega a la Casa de Fusta De l’1 al 31 d’octubre: Jornades Gastronòmiques de l’arròs					
											
musclo · cloïsses catxels · navalles tellerines · llagostí		musclo · cloïsses catxels · navalles tellerines · llagostí		musclo · rovellons pop · vi		anguila · ànec · pop · vi rovellons · escamarlans mandarinès · taronges · oli		angula · anguila · ànec · carxofa vi · rovellons · escamarlans · oli llagostí · mandarinès · taronges		angula · anguila · ànec · oli rovellons · escamarlans mandarinès · taronges · carxofa	

L'Antic

Horari: Obert divendres i dissabte tot el dia; dilluns, dimarts, dijous i diumenge obert al migdia; dimecres tancat.



Entrants:

Anguila fumada
Tonyina amb seva confitada
Saltejat de bolets amb escamarlans i arròs
Gambeta

Plat:

Arròs amb sípia i bolets
o Arròs de llamàntol
o Arròs amb rap i escamarlans

Postres: Postres de la casa

Beguda:

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Preu: 22 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Anguila fumada
Calamars a la romana
Llagostins a la crema amb arròs i ceba confitada
Gambeta

Plat: Arròs amb sípia i bolets

o Arròs amb llamàntol
o Arròs amb rap i llagostins
o Arròs col i fesols

Postres: Postres de la casa

Beguda:

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Preu: 22 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Av. de la Ràpita, 128 · Amposta · Tel. 977 70 55 19 · restaurant-lantic@hotmail.com

L'Estany - Casa de Fusta

Horari: Obert tots els dies: de dilluns a dijous de 9 h a 20 h;
i divendres, dissabte i diumenge tot el dia.



Entrants:

Sushi d'anguila fumada
Ceviche de musclo i arròs de verduretes
Foie farcit de mermelada de tomàquet amb crispis de romer
Ostrons del Delta amb escuma d'arròs de cava

Plat:

Arròs melós de pop, cranc i canyuts

Postres:

Licor de menjar blanc amb fruita de temporada

Beguda:

Vi DO Terra Alta · Aigua mineral i cafè

Preu: 30 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Partida l'Encanyissada, s/n · Amposta · Tel. 977 26 10 26 · www.restaurantestany.com · info@restaurantestany.com

L'Estany - Casa de Fusta

Horari: Obert tots els dies: de dilluns a dijous de 9 h a 20 h;
i divendres, dissabte i diumenge tot el dia.

Octubre



Entrants:

Mandonguilles d'arròs de verduretes en salsa de tomàquet i alfàbrega fresca
Milfulls farcit de mousse de gambes
Rotllet de col farcit d'amanida d'arròs i envinagrats

Plat:

Arròs d'ortigues i anguila
o Arròs col i fesols

Postres:

Crema d'arròs i freses amb gelat de xocolata

Beguda:

Vi DO Terra Alta · Aigua mineral i cafè

Preu: 30 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



XXIV Festa de la Sega

10:30 - 11:00 Arribada dels segadors en los carros tradicionals.

Actuació de la Xaranga

"Suc d'Anguila" i de Guardet lo Cantador i Ballada de Jotes. Batuda a potes.



12:30 - 12:45 Passejada amb carros als espectadors.

Repartiment de coc borratxo durant la festa.

Els que puguin i vulguin hauran de venir vestits com els segadors.

Partida l'Encanyissada, s/n · Amposta · Tel. 977 26 10 26 · www.restaurantestany.com · info@restaurantestany.com

Lo Pati d'Agustí

Horari: Obert tots els dies, excepte dimarts.



Entrants:

Esqueixada de bacallà
Croquetes casolanes
Musclos del Delta

Plat: (palles fetes a la llenya)

Arròs tot pelat o Arròs a la marinera
o Paella mixta o Arròs negre o Fideuada

Postres casolans:

Crema catalana o Menjar blanc o Pastís de xoco
o Flam o Pomes a la crema o Mel i mató

Beguda:

Vi negre de la DO Terra Alta · Vi de Rioja blanc o rosat

Preu: 25'50 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Musclos del Delta a la marinera
Torrada d'anguila fumada en pa de vidre
Pop amb ceba de l'hort
Escalivada feta al foc de llenya amb anxoves de l'Escala
Ànec salvatge del Delta a la marinera

Plat: (palles fetes a la llenya)

Arròs tot pelat o Arròs a la marinera
o Paella mixta o Arròs negre

Postres: Postres casolans

Beguda:

Vi blanc, negre o rosat de la terra

Preu: 29'50 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

C/ Ebre, 10 · Poble Nou del Delta - Amposta · Tel. 977 05 30 00 · lopatidagusti@gmail.com

Nit i Dia

Horari: Obert tots els dies al migdia; dilluns, dimarts i dijous nit amb reserva prèvia; dimecres tancat.



Entrants:

Bacallà a l'estil del Delta
Suquet de granotes
Llagostins de Sant Carles

Plat:

Arròs d'ànec del Delta
o Arròs de Llamàntol
o Arròs de tonyina Balfegó

Postres casolans:

Postres a escollir de la carta

Beguda:

Celler DO Terra Alta · Aigua mineral, cafè i licor d'arròs

Preu: 30 € IVA inclòs (mínim 2 persones)



Entrants:

Mousse de foie amb pernil d'ànec i melmelada de figa
Pop a l'estil gallec
"Romescada" de gambes

Plat:

Arròs d'ànec del Delta
o Arròs de Llamàntol
o Arròs de tonyina Balfegó

Postres casolans:

Postres a escollir de la carta

Beguda:

Celler DO Terra Alta · Aigua mineral, cafè i licor d'arròs

Preu: 30 € IVA inclòs (mínim 2 persones)

Ronda Fortalesa, 16 · Poble Nou del Delta – Amposta · Tel. 977 74 30 92 / 679 90 21 69 · www.restaurantnitidia.es · maelyolanda@gmail.com

Pastisseria Alemany-Jiménez

Horari: Obert tots els dies: de dilluns a divendres de 9 h a 13:30 h i de 17 h a 21 h;
dissabte de 9 h a 14 h i de 17 h a 21 h; diumenge de 9 h a 15 h i de 18 h a 21 h.



Degustacions d'arròs

Quiche d'arròs 3,50 €

Semifred d'arròs 3,50 €

Bombó d'arròs 1/4kg – 7 €



Degustacions d'arròs

Quiche d'arròs 3,50 €

Semifred d'arròs 3,50 €

Bombó d'arròs 1/4kg – 7 €

C/ Sant Josep, 19 · Amposta · Tel. 977 70 00 67

Pastisseria Pous

Horari: Obert tots els dies: de dimarts a divendres de 9h a 14h i de 17h a 21h;
dissabte de 9h a 14h i de 17h a 22h; diumenge de 9h a 15h i de 18h a 22h; dilluns tancat.



Entrants:

Tallada de pizza de pernil dolç
Tallada de pizza de tonyina

1r. Plat:

Dos bols de recapte

2n. Plat:

Dos farcells de botifarra d'arròs

Postres:

Dos plats de menjar blanc

Beguda:

1 botella de vi negre de la DO Terra Alta

Preu: 19 € IVA inclòs (mínim 2 persones)
Menú per emportar previ encàrrec



Entrants:

Tallada de pizza de pernil dolç
Tallada de pizza de tonyina

1r. Plat:

Dos bols de recapte

2n. Plat:

Dos farcells de botifarra d'arròs

Postres:

Dos plats de menjar blanc

Beguda:

1 botella de vi negre de la DO Terra Alta

Preu: 19 € IVA inclòs (mínim 2 persones)
Menú per emportar previ encàrrec

Av. Santa Bàrbara, 17 · Amposta · Tel. 977 70 01 91

Temps de Terra

Horari: Obert dissabte tot el dia i diumenge al migdia.



Entrants:

Amanida Temps de Terra
Crema fresca de verdura de temporada

1r. Plat: Arròs de verdures de temporada amb carn de la nostra finca

2n. Plat:

Graellada de carn amb guarnició

Postres:

Fruita de temporada
Pastisset de la iaia

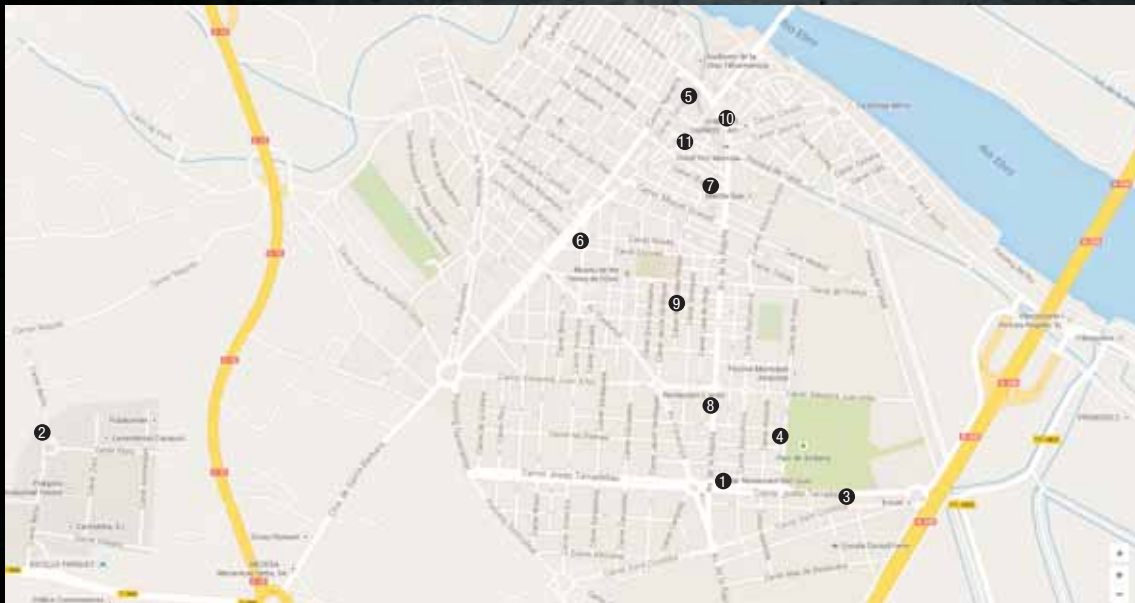
Beguda: Vi Frisach de la DO Terra Alta · Aigua

Preu: 25 € IVA inclòs (mínim 1 persona)



Partida Ametller, s/n · Amposta · Tel. 977 09 08 94 · www.tempsdeterra.com · amposta@tempsdeterra.com

Situació



- 1.- Bon Gust
- 2.- Bosc de Ribera
- 3.- El Secret
- 4.- Els Ullals
- 5.- Entre pa i pa
- 6.- Gatsby
- 7.- La Gramola
- 8.- L'Antic
- 9.- Lizarran
- 10.- Patisserie
Alemany-Jiménez
- 11.- Patisserie Pous

- 1.- Bon Gust
- 2.- Bosc de Ribera
- 3.- Can Paquita
- 4.- Casa Amadeo
- 5.- El Secret
- 6.- Els Ullals
- 7.- Entre pa i pa
- 8.- Gatsby
- 9.- La Barraca del Delta
- 10.- La Gramola
- 11.- L'Algadir del Delta
- 12.- L'Antic
- 13.- L'Estany-Casa de Fusta
- 14.- Lizarran
- 15.- Lo Pati d'Agustí
- 16.- Nit i Dia
- 17.- Patisserie Alemany-Jiménez
- 18.- Patisserie Pous
- 19.- Temps de Terra





ARRÒS

MONTSIÀ

D.O.P.
Delta del Ebre

T  **DENOMINACIÓ D'ORIGEN**
TERRA ALTA

vins fins amb cos i ànima



Catalunya
País de grans vins

www.doterraalta.com



Bon profit!!!



Col·lectiu de Cuina

«L'essència de l'Arròs Amposta - Delta de l'Ebre»

Bon Gust · Bosc de Ribera · Can Paquita
Casa Amadeo · El Secret · Els Ullals · Entre pa i pa
Gatsby · La Barraca del Delta · La Gramola
L'Algadir del Delta · L'Antic · L'Estany-Casa de Fusta · Lizarran
Lo Pati d'Agustí · Nit i Dia · Pastisseria Alemany-Jiménez
Pastisseria Pous · Temps de Terra

Organitza:

Amb el suport de:



L'essència de l'arròs
AMPOSTA-DELTA DE L'EBRE



Ajuntament d'Amposta

