

2^{es} JORNADES GASTRONÒMIQUES de L'ARRÒS a TORTOSA

Del dijous
**22 de
setembre**
fins al diumenge
2 d'octubre

Col·laboren



Ajuntament
de Tortosa

ARRÒS

MONTSIÀ

Organitza

PLATIGOT



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS DE RESTAURACIÓ DE TORTOSA



TORTOSA
més

FEDERACIÓ COMERCIAL, SERVEIS I HOSTALERIA

MENÚ

Arròs d'anec del Delta.

*Aquest plat estarà inclòs en el menú del restaurant

23€

Preu per persona

· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES
DE L'ARRÒS
- A TORTOSA -



Col·laboren



Ajuntament
de Tortosa

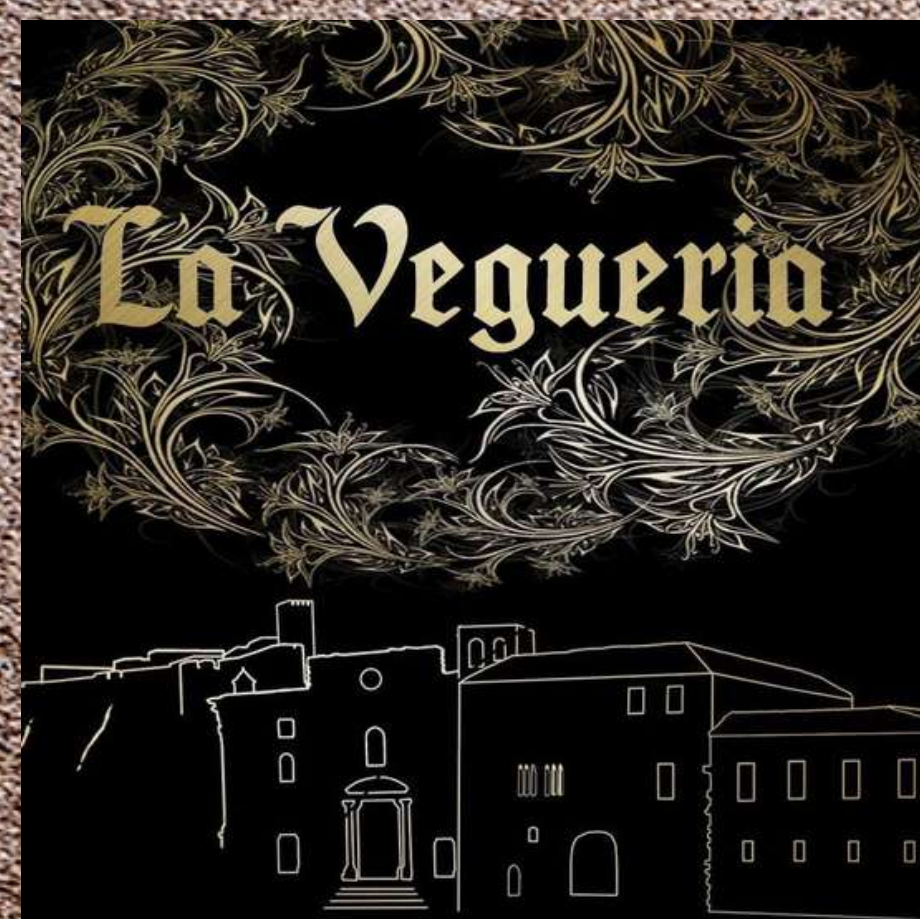


Organitza



TORTOSA
més

FEDERACIÓ COMERCIAL, SERVEIS I HOSTALERIA



· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'ARRÒS

- A TORTOSA -

MENÚ

Llesca d'escalivada amb anxoves.

Gambes al forn.

Navalles a la planxa amb picadeta.

Pebrot del piquillo farcit amb brandada de bacallà.

-

Arròs negre de gamba roja.

-

Variats.

23,90€

Preu per persona

Col·laboren



Organitza



MENÚ

Carpaccio de figues amb pinyons torrats, encenalls de parmesa i daus de pernil ibèric.

Patates braves amb dues salses.

Bunyolets de bacallà.

Coca d'escalivada amb butifarra esparracada i romesco.

-
Arròs del senyoret .

Arròs de secret de porc amb bolets de temporada.

-
Pastís de formatge casolà amb fruits del bosc.

Músic de fruits secs amb didalet de licor de crema d'arròs.

30€

Preu per persona

· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'ARRÒS

- A TORTOSA -

Col·laboren



Ajuntament
de Tortosa



Organitza



TORTOSA
més
FEDERACIÓ COMERCIAL, SERVEIS I HOSTALERIA

· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'ARRÒS

- A TORTOSA -



MENÚ

Piquillos farcits de brandada de bacallà.
Cloïsses i navalles a l'oli suau d'all i julivert.

-
Arròs melós de cranc blau i llagostins.

-
Menjar blanc i xupito de crema de licor d'arròs.

30€

Preu per persona

Col·laboren



Ajuntament
de Tortosa



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS DE RESTAURACIÓ DE TORTOSA

Organitza



TORTOSA
més

FEDERACIÓ COMERCIAL, SERVEIS I HOSTALERIA

MENÚ

Assortiment de croquetes casolanes.

Amanida fresca de l'hort "del terreno".

Musclos del delta a la marinera.

Els nostres calamars a la romana.

-

Arrós de costella, calçots i calamarssons.

-

Postres del xef.

22€

Preu per persona

· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'ARRÒS

- A TORTOSA -



Col·laboren



Ajuntament
de Tortosa



Organitza



TORTOSA
més

FEDERACIÓ COMERCIAL, SERVEIS I HOSTALERIA



· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'ARRÒS

- A TORTOSA -

MENÚ

Amanida de tardor amb fruites de temporada i vinagreta.

Bunyols de bacallà amb moniato.

-

Arròs del tros

(Daus de xuletó, bolets, pollastre i costella de porc)

-

Pastís de xocolata.

Pastís de formatge.

28'50€

Preu per persona

Col·laboren



Organitza



MENÚ

Anguila fumada amb torrades.
Tempura de verdura de temporada.
-
Arròs tot pelat de marisc "el senyoret".
Risotto de verdures de temporada.
Lingot de corder desossat amb bolets saltats.
Peix de costa amb guarnició.
-
Degustació de rebosteria, fruita i licors de les terres de l'Ebre

33€

Preu per persona

· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES
DE L'ARRÒS
- A TORTOSA -

RESTAURANT
el Parc

Col·laboren



Organitza



TORTOSA
més
FEDERACIÓ COMERCIAL, SERVEIS I HOSTALERIA



· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'ARRÒS

- A TORTOSA -

MENÚ

Focaccia de ceba amb mousse de formatge blau i brots.
Mussola en adob amb crema de curry.

Finger de mozzarella amb mahonesa de chipotle.

-

Arros tot pelat.

Filet de verat amb quinoa i cremos de boniato.

Entranya amb salsa de 5 pebres.

-

Brownie de xocolata i nous amb sopa de
vainilla i cacao.

Sopa de yogurt amb coulis de fruits
vermells i tartar de fruita.

20€

Preu per persona

Col·laboren



Organitza



Sukomi
japanese experience

PLATS

MAGURO NO TERIYAKI

Tonyina a l'estil japonés amb mantega de coriandre i salsa teriyaki, acompanyat d'arròs

SHAKE NO TERIYAKI

Salmó noruec maridat, marcat amb salsa teriyaki amb una base d'arròs japonès elaborat al Delta de l'Ebre

UNAGI NO TERIYAKI

Anguila Roset amb salsa teriyaki casolana i arròs minori.

· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'ARRÒS

- A TORTOSA -

Col·laboren



Organitza





· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES
DE L'ARRÒS
- A TORTOSA -

TAPA

RISOTTO CRUIXENT

Risotto cruixent amb cor de gamba regat de salsa americana amb encenalls de parmesà.

Col·laboren



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS DE RESTAURACIÓ DE TORTOSA

Organitza



TORTOSA
més
FEDERACIÓ COMERCIAL, SERVEIS I HOSTALERIA

· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'ARRÒS

- A TORTOSA -



TAPA

PINXO DE SAMFAINA

Pinxo de samfaina en baldana d'arròs.

Col·laboren



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS DE RESTAURACIÓ DE TORTOSA

Organitza



TORTOSA
més
FEDERACIÓ COMERCIAL, SERVEIS I HOSTALERIA



· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES
DE L'ARRÒS
- A TORTOSA -

TAPA

PANNACOTTA

Pannacotta de licor d'arròs.

Col·laboren



Organitza





· Del 22 de Setembre al 2 d'Octubre ·

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'ARRÒS

- A TORTOSA -

TAPA

PIZZA DE BALDANA

Pizza de baldana d'arròs amb
ceba caramel·litzada.

Col·laboren



Organitza

