

BON MARISC

Paseo Parc de Garbí, 646 48 30 19
s/n

Menú:

Menú Dinar tots els dies excepte el 19 i 26 de juny. Mín 2 pers.
Reserva obligatòria.

Comida i cena

Mejillones del Delta
Navajas
Calamares a la Romana
Ortigas
Langostinos con setas

Arroz pelado
o
Rodaballo a la plancha
o
Huevo frito con angulas
o
Escrita al ajo o pimienta

Postres

“Tiramisú” de la casa

Bebida

Vinos DO “Terra Alta”
Cava Ana Amigó “Brut Nature”

BRASSERIA ELENA

Plaza Lluís Companys, 1 977 74 29 68

Menú: *Todos los días excepto martes*

Comida i Cena

Surtido de ibéricos con pan con tomate
Foie-gras
Virutas de alcachofa
Caracoles de tierra en salsa

Entrecot a la Brasa
o
Costillas de cordero a la Brasa

Postres

Sorbete de limón
Café y repostería de la casa

Bebida

Vinos DO “Terra Alta”
Cava de la casa “Brut”

CAN BATISTE

Calle Sant Isidre, 204 977 74 49 29

www.canbatiste.com

CAN MAÑA

Avenida Constitució, 977 74 07 89

www.restaurantcanmana.es

42

Menú: Excepto 23 y 24

Comida y Cena	Comida	Cena
<p style="text-align: center;">Menú: Comida y Cena</p> <p>Sándwich de pan de maíz con boquerones marinados, humus y tomate secado al sol. “Esqueixada” de corruco con germinados y espuma de erizo de mar. Pincho de ortigas rebozadas sobre un dado de milhojas de brandada de pagel, bacalao y tres tubérculos. Pecera de marisco con rocas y agua de mar. Atún marinado con soja, garnacha blanca y lima, ahumado en la mesa</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">Arroz meloso de cananas y cazón</p> <p style="text-align: center;">o</p> <p style="text-align: center;">Pescado del día</p> <p style="text-align: center;">---</p> <p style="text-align: center;">Postres</p> <p>Sopa de mojito con sorbete de menta fresca</p> <p style="text-align: center;">Bebida</p> <p>Raig de Raïm Celler Pinyol DO Terra Alta Cafés</p>	<p style="text-align: center;">Buñuelos de bacalao</p> <p>Boquerones y anchoas con pan con tomate</p> <p style="text-align: center;">Mejillones al vapor</p> <p>Calamares a la romana Langostinos hervidos</p> <p style="text-align: center;">Arroz pelado</p> <p style="text-align: center;">o</p> <p>Fideos “seijats”</p> <p style="text-align: center;"><u>Postres</u></p> <p>Sorbete de limón</p> <p style="text-align: center;"><u>Bebida</u></p> <p>Vinos DO “Terra Alta” Aguas minerales Cafés y licores</p>	<p style="text-align: center;">Buñuelos de bacalao</p> <p>Jamón ibérico con pan con tomate</p> <p style="text-align: center;">Parrillada de pescado</p> <p>Parrillada de marisco Cazuela de marisco</p> <p style="text-align: center;"><u>Postres</u></p> <p>Flan de manzana</p> <p style="text-align: center;"><u>Bebida</u></p> <p>Vinos DO “Terra Alta” Aguas minerales Cafés y licores</p>

CAN VICENT

Calle del Carme, 28 977 74 16 13

Menú: *comida y cena todos los días (mínimo dos personas)*

Comida y cena

Pescadito de rey frito
Mejillones de San Juan
Calamares a la romana
Coquinas al ajillo

Arroz con “boletus edulis” mar y montaña
(comida)

o

Bacalao “mouseline” de ajo y aceite y langostinos de la Bahía de los Alfaques
(cena)

Postres

Sorbete artesanal de la casa

Bebida

Vinos DO “Terra Alta”
Agua mineral
Cafés y licores

CAN VICTOR

Pou Figueretes, 7 977 74 14 58 www.canvictor.es
Vista Alegre, 8 977 74 29 05

Menú:

Comida y cena

Ensalada de rúcala y langostinos con virutas de parmesano y compota de Raff

Almejas salteadas con ajo y perejil
Ortigas de mar

Chipirones salteados a la reducción de vino DO “Terra Alta”
Vieira y navajas con chips de calabaza

Arroz meloso con langostinos y rape
o

Rape confitado con “encenalls” de puerro

Postres

Repostería del día

Bebida

Vino Blanco DO “Terra Alta”
Vino Tinto DO “Terra Alta”
Cava “Brut Nature”
Aguas, Cafés y chupitos

JUANITO PLATJA

Paseo Marítimo, s/n 977 74 04 62 www.juanitoplatja.com

Menú: *todos los días menos 23 de junio y domingos*

Comida	Cena
Boquerones marinados con vinagre	Boquerones marinados en vinagre
Montaditos de la casa	Buñuelos de bacalao
Pulpo a la gallega	Montaditos de la casa
“Chapadillo” de anguila	Pulpo a la gallega
Mejillones al vapor	Almejas al ajillo
Almejas al ajillo	Navajas a la plancha
Navajas a la plancha	Chipirones
Langostinos hervidos	Ajo y pimienta de rape y langostinos
Arroz pelado	
<u>Postres</u>	<u>Postres</u>
Postres y dulces de la casa	Postres dulces de la casa
<u>Bebida</u>	<u>Bebida</u>
Vinos DO “Terra Alta”	Vinos DO “Terra Alta”
Aguas minerales	Aguas minerales
Cafés	Cafés

COMPLEJO ALBERGUE

Partida Mallada Vella 977 74 17 88 www.albergларapita.com

Menú: *todos los días, grupos de +20 personas. A partir 40 personas posibilidad baile en vivo.*

Comida i Cena
Almendra marcona con secallona
Pincho de pulpo de roca con boquerones
Cucharita cóctel con caracoles y langostinos
Sepia al grillé con navajas
Mixto de arroz negro con fideos “seijats”
Fritura de pescado de la costa
<u>Postres</u>
Helado de delicias de naranja
<u>Bebida</u>
Vinos DO “Terra Alta”
<i>Celler Vall de Vinyes y Cooperativa de Gandesa</i>
Cava Brut
Aguas minerales y cafés

RESTAURANT LES PALMERES

Paseo Marítimo, 76 977 74 23 95 www.restaurantelespalmeres.com

Menú: día 23 no cena

Comida y Cena

Ensalada con queso tibio, langostinos y frutos secos

Crujiente de langostinos, alcachofas y jamón ibérico

Caldereta de rape y langosta

Postres

“Coulant” de chocolate

Bebida

Vinos DO “Terra Alta”

Cafés y chupitos

ARROSERIA LLANSOLA 1921

Sant Isidre, 98 977 74 04 03 www.llansola1921.com

Menú: todos los días excepto 23 cena y 24 comida de junio

Comida y Cena

Tapa de mejillones con un vermut “Un Rapienc”

Chips de berenjena con brandada de bacalao

Foie artesano a l’armagnac con compota de manzana

Tambor de pulpo de roca con pimiento de romesco

Langostinos al vapor con salsa tártara

Pastel de rape y langostinos con suave crema de calabacín

Arroz con rape y langostinos (mesa completa / mín.2 personas)

Escrita al ajillo y pimienta con patatas y langostinos

Filete de ternera a la crema de foie artesano

Postres

Flor de fresas con helado de vainilla

Bebida

Vinos DO “Terra Alta”

Aguas y cafés

BRASSERIA MANÚ

Sant Josep, 37 977 74 32 21 www.manu.cat

Menú: *todos los días*

Comida	Cena
Ortigas de mar rebozadas con harina de arroz Mariscada “rapitenc” de mejillones, almejas y navajas Pescadito frito Pulpo a la plancha al estilo “rapitenc” con brasa de leña acompañado de alioli “Suquet” de pescado de la abuela Anquelina	Tostadas de <i>mi-cuit</i> de pato con contraste de mermelada de frambuesas Caracoles “a la llauna” con alioli Taula ibérica con tostadas de pan y tomates de colgar Filete de ternera a la brasa de leña, vestido con salsa de setas y foie
<u>Postres</u> Crema catalana o “menjar blanc”	<u>Postres</u> Crema catalana o “menjar blanc”
<u>Bebida</u> Vino tinto <i>Fill del temps</i> , DO “Terra Alta” Vino blanco <i>Vall Major</i> , DO “Terra Alta” Cava Noa Brut Nature, DO “Terra Alta y cafés	<u>Bebida</u> Vino tinto <i>Tipicitado</i> , DO “Terra Alta” Vino blanco <i>Vall major</i> DO “Terra Alta” Cava Noa Brut Nature, DO “Terra

MAR Y LUZ

Sant Isidre, 57 977 74 52 68 www.pizzeriamaryluz.com

Menú: *solo comidas sábados y domingos*

Comida
Ensalada tibia de chipirones y frutos de mar con vinagreta de cítricos y nueces “Carpaccio” de atún con pincladas de parmesano Lagrimas de emperador crujientes Arroz meloso con rape y cigalas o Crep de merluza con suave crema marinera
<u>Postres</u> Postres de la casa
<u>Bebida</u> Vino DO “Terra Alta” Cava Cafés

CASA RAMON MARINÉS

Carrer Arsenal, 16 977 74 03 61 www.casaramon-marines.com

Menú: *todos los días*

Comida i Cena

Ensalada de mesclum con marisco, nueces y piñones a su vinagreta
 Chipirones salteados con perlas verdes de temporada
 Mini crep de pescado de roca con crema melosa de rape
 “Cebiche” de langostinos o langostinos salteados con puerro y setas
 Mejillones del terreno con salsa curry
 Almejas salteadas con tirabeques y alcachofas

Arroz caldoso con coa de rape y cigalas
 o
 Lubina a la “papillote” con juliana de verduras
 o
 Emperador grillé con escalibada de la huerta
 o
 Lenguado a la crema de cava y almendras
 o
 Arroz pelado con marisco crustáceos y langostinos

Postres Postres a escoger

Bebida: Vino DO “Terra Alta” Martí Carbó
 Cafés

RA RACÓ DEL CÓC

Plaza del Cóc, 11 977 74 45 19

Menú: *comida todos los días excepto lunes*

Comida

Mejillones al vapor
 Navajas a la planxa
 Caracoles al natural
 Calamares a la Romana
 Langostinos salteados
 -
 Arroz con caviar de erizo de mar

Postres
 Cóc de la casa

Bebidas
 Vinos DO Terra Alta y Cava
 Agua mineral
 Cafés

MIAMI CAN PONS

Passeig Marítim, 18 977 74 05 51 www.miamicanpons.com

Menú: Comida todos los días excepto domingos. Cena todos los días excepto 23/06 y 14/07

Comida	Cena
Langostinos de la Ràpita - Tostadas de ahumados del Delta - Surtido de ibéricos - Mejillones de la Bahía al ajo - Pulpo con puré de patata aromatizada a la pimienta roja Caracoles de mar - Buñuelos de bacalao ---	Langostinos de la Ràpita - Tostadas de ahumados del Delta - Surtido de ibéricos - Mejillones de la Bahía al ajo - Pulpo con puré de patata aromatizada a la pimienta roja - Caracoles de mar - Buñuelos de bacalao ---
Arroz pelado de caldo de pescado o Cocktail tropical de langostinos ---	Ravioli de langostinos relleno de verduras y setas O Sopa de pescado "Can Pons" ---
Rape y langostinos a la marinera O Rodaballo salvaje a los ajos tiernos	Escrita y langostinos al ajo y pimienta O Filete de ternera al roquefort
<u>Postres</u> Sopa fría de café con helado de turrón O Coulant de chocolate tibio	<u>Postres</u> Mantecado de la casa con chocolate fondant O Sorbete de

sobre una capa de crema

limón al Smirnoff

Bebida

Blanco Gadesa DO "Terra Alta"
Tinto Andreu Roca DO "Terra Alta"
Aguas minerales
Cafés Express

Bebida

Blanco de Gadesa DO "Terra Alta"
Tinto Andreu Roca DO "Terra Alta"
Aguas minerales
Cafés Express

SUÍS

Pl. Mare de Déu de Montserrat, 7 977 74 00 68 www.restaurantesuis.es

Menú: comida y cena. Jueves cerrado. Cena viernes y sábado.

Comida i Cena

Ortigas
Pescadito frito
Chipirones
Calamares a la romana
Cazuela de marisco (mejillones, caracoles y almejas)

Rape a los ajos tiernos
o
Arroz con bogavante

Postres

Cóctel de helado cremoso con frutas tropicales

Bebida

Vinos DO "Terra Alta"
Cava blanco *Blancs de Codorniu*
Cafés y chupitos

VARADERO

Avenida Constitució 1 977 74 10 01 www.varaderolarapita.com

Menú: todos los días

Comida i Cena

Mejillones de las bateas de la Ràpita
Caracoles de mar a dos salsas
Cigalas salteadas con pimiento escalibado
"Sepionets" salteados
Langostinos con cebolla confitada

Arroz con cigalas
o
"Suquet" de rape con patatas y cigalas

Postres

Sorbete de cítricos

Bebida

Aguas minerales
½ botella de vino DO Terra Alta

VENTALL FREDDY

Avenida Constitució, 1 977 74 10 16

Bis

Comida	Cena
Buñuelos de galera con bacalao Calamares con cebolla y habas tiernas del huerto Ostra risada del Delta al estilo “Ventall Freddy” Brandada de langostinos a la piña marinados en cava	Buñuelos de galera con bacalao Calamares con cebolla y habas tiernas del huerto Ostra risada del Delta al estilo “Ventall Freddy” Brandada de langostinos a la piña marinados en cava
Arroz caldoso con rape, almejas y langostinos	Rape a la marinera o a la plancha con langostinos
<u>Postres</u> Sorbete de limón o Crema catalana de la abuela	<u>Postres</u> Sorbete de limón o Crema catalana de la abuela
<u>Bebida</u> Vinos DO “Terra Alta” Bodega <i>Vall de Vinyes</i> y <i>Cooperativa de Gandesa</i> Cava “ <i>Castell de Peralada Brut</i> <i>Nature</i> ” Cafés	<u>Bebida</u> Vinos DO “Terra Alta” Bodega <i>Vall de Vinyes</i> y <i>Cooperativa de Gandesa</i> Cava “ <i>Castell de Peralada Brut</i> <i>Nature</i> ” Cafés