



Festa de
la plantada
de l'arròs
7 de juny

de l'**1** al **30** de **juny**
i de l'**1** al **31** d'**octubre** de 2015



Festa de
la sega
de l'arròs
4 d'octubre



El Col·lectiu de Cuina **“L’essència de l’arròs. Amposta – Delta de l’Ebre”**, l’integren quinze 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 l’Ebre 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 al juny i la sega a l’octubre.

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 Arbé



Bon Gust ● Obert tots els dies al migdia a partir de 13h i a la nit a partir de 21h, dimarts tancat.

Entrants

Amanida a l'estil Bon Gust
Carpaccio de vedella
Bunyols de bacallà

Plat

Paella de crancs i galeres

Postres

Menjar blanc

Beguda

Vi DO Terra Alta

22€
iva inclòs

Bon Gust

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

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

Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre

Entrants

Amanida a l'estil Bon Gust
Torrada d'escalivada amb anxoves
Gambetes amb all i julivert

Plat

Paella de bacallà i bolets

Postres

Menjar blanc

Beguda

Vi DO Terra Alta

22€
iva inclòs

Bosc de Ribera ● Obert tots els dies, excepte dilluns a la nit.

Entrants

Torrades de pernil de Terol amb formatge Brie, mel del Perelló i nous. Torrades d'escalivada amb formatge de cabra caramel·litzat. Bunyets de bacallà casolans i calamars a la romana. Calamarsó saltejat amb fesolets del ganxet i cloïsses de Delta. Cassoleta de musclos a la marinera

Plat

Cassoleta d'arròs melós amb cansalada, variat de bolets i botifarra d'arròs, o Arròs caldós de galeres i calamarsó, o Arròs d'ànec salvatge amb verdures de temporada, o Arròs negre amb calamarsets i cloïsses

Postres

Postres d'elaboració pròpia

Beguda

Vi DO Terra Alta

25€
iva inclòs

Bosc de Ribera

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

Pol. Ind. Tosses C/Berlin, s/n • **Amposta** • Tel. 977 70 22 80 • **www.boscderibera.com** • boscderribera@hotmail.com

Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre

Entrants

Torrades de pernil de Terol amb formatge Brie, mel del Perelló i nous. Torrades d'escalivada amb formatge de cabra caramel·litzat. Bunyets de bacallà casolans i calamars a la romana. Calamarsó saltejat amb fesolets del ganxet i cloïsses de Delta. Cassoleta de musclos a la marinera

Plat

Cassoleta d'arròs melós amb cansalada, variat de bolets i botifarra d'arròs, o Arròs caldós de galeres i calamarsó, o Arròs d'ànec salvatge amb verdures de temporada, o Arròs negre amb calamarsets i cloïsses

Postres

Postres d'elaboració pròpia

Beguda

Vi DO Terra Alta

25€
iva inclòs

Can Paquita ● Obert tots els dies al migdia; divendres i dissabte tot el dia.

Entrants

Canapès d'anguila fumada
Bunyols de bacallà
Calamarsets arrebossats
Navalles a la planxa

Plat

Arròs amb ànec i cargols 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 DO Terra Alta
Xarrup de crema d'arròs acompanyat de
rebosteria casolana. Cafès i aigües

32€
iva inclòs

Entrants

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

Plat

Arròs amb bolets i cargols de terra, o
Arròs melós amb sípia i llagostins

Postres

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

Beguda

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

32€
iva inclòs

Can Paquita

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

Ronda dels Pins, 5 • **Poblenou del Delta - Amposta** • Tel. 977 74 14 52 • canpaquita@hotmail.com

Casa Amadeo ● Obert tots els dies de 9h a 18h, dissabte de 9h a 23h, dilluns tancat.

Entrants

Canapès d'anguila fumada
Bunyols de bacallà
Calamarsets saltejats amb alls tendres i faves baby
Barquetes de baldana d'arròs amb tomàquet
caramel·litzat

Plat

Especialitat de la casa: arròs amb ànec del Delta i
anguila, o
Arròs caldós amb sípia, bacallà i llagostins

Postres

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

Beguda

Vi Vall de Vinyes, DO Terra Alta
Cafè

28€
iva inclòs

Casa Amadeo

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

C/ Ebre, 5 • **Poblenou del Delta - Amposta** • Tel. 977 74 52 25 • www.ccamadeo.com • victoria@ccamadeo.com

Entrants

Canapès d'anguila fumada
Bunyols de bacallà
Calamarsets saltejats amb alls tendres i faves baby
Barquetes de baldana d'arròs amb tomàquet
caramel·litzat

Plat

Especialitat de la casa: arròs amb ànec del Delta i
anguila, o
Arròs caldós amb sípia, bacallà i llagostins

Postres

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

Beguda

Vi Vall de Vinyes, DO Terra Alta
Cafè

28€
iva inclòs

Cor del Delta ● Obert tots els dies al migdia, dissabte tot el dia.

Entrants

Carpaccio de bacallà a l'estil Delta
Calamarsets saltejats amb faves baby
Musclos al vapor

Primer plat

Arròs caldós amb escamarlans

Segon plat

Magret d'ànec amb reducció de vi dolç, o
Cuetes de rap a la marinera

Postres

Menjar blanc amb carquinyols

Beguda

Vi Vall de Vinyes DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè i licor d'arròs

25€
iva inclòs

**Cor del
Delta**

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

Pl. Jardí, 8 • **Poblenou del Delta - Amposta** • Tel. 977 74 33 06 • info@cordeldelta.es

Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre

Entrants

Carpaccio de bacallà a l'estil Delta
Calamarsets saltejats amb faves baby
Musclos al vapor

Primer plat

Arròs caldós amb escamarlans

Segon plat

Magret d'ànec amb reducció de vi dolç, o
Cuetes de rap a la marinera

Postres

Menjar blanc amb carquinyols

Beguda

Vi Vall de Vinyes DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè i licor d'arròs

25€
iva inclòs

El Secret • Hotel Ciutat d'Amposta ● Obert tots els dies, excepte diumenge nit.

Entrants

Bunyols d'arròs i bacallà
Mini coca amb farina d'arròs,
gambes a la planxa i verdures
Carpaccio de polp a l'estil galleg
Mini vieira amb fruits del mar

Plat

Arròs pelat amb fruits del Mediterrani, o
Laminat de vedella amb crema de licor d'arròs, o
Bacallà a la mel i cruixent d'arròs

Postres

Delícia a l'estil Ullals

Beguda

Vi Vall de Vinyes DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè acompanyat amb dolç

20€
iva inclòs

**El
Secret**

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

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

Juny
Juliol
Agost
Setembre
Octubre
Novembre
Desembre

Entrants

Bunyols d'arròs i bacallà
Mini coca amb farina d'arròs,
gambes a la planxa i verdures
Carpaccio de polp a l'estil galleg
Mini vieira amb fruits del mar

Plat

Arròs pelat amb fruits del Mediterrani, o
Laminat de vedella amb crema de licor d'arròs, o
Bacallà a la mel i cruixent d'arròs

Postres

Delícia a l'estil Ullals

Beguda

Vi Vall de Vinyes DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè acompanyat amb dolç

20€
iva inclòs

Els Ullals ● Obert tots els dies al migdia, divendres i dissabte al migdia i a la nit.

Entrants

Variat amb xarrup de vermut
Carpaccio de gamba amb crispates d'arròs
Calamars a la romana

Plat

Arròs cremós amb rap i gambes, o
Mitjana de vedella a la brasa amb
reducció de moscatell, o
Làmines de rap a la crema de cava i cloïsses

Postres

Culant de xocolata amb tres textures d'arròs

Beguda

Vi Vall de Vinyes blanc i negre DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè amb bombó de licor d'arròs

25€
iva inclòs

Entrants

Variat amb xarrup de vermut
Carpaccio de gamba amb crispates d'arròs
Calamars a la romana

Plat

Arròs cremós amb rap i gambes, o
Mitjana de vedella a la brasa amb
reducció de moscatell, o
Làmines de rap a la crema de cava i cloïsses

Postres

Culant de xocolata amb tres textures d'arròs

Beguda

Vi Vall de Vinyes blanc i negre DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè amb bombó de licor d'arròs

25€
iva inclòs

**Els
Ullals**

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

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

Gatsby ● Obert de dilluns a diumenge al migdia, divendres i dissabte tot el dia.

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 Mòdena

Plat

Arròs vegetarià, o
Arròs amb sípia i carxofa

Postres

Postres de la casa

Beguda

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

25€
iva inclòs

Gatsby

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

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

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

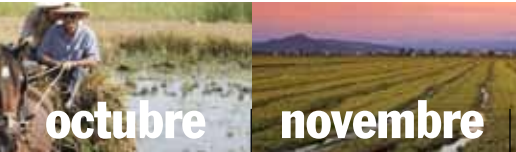
Postres de la casa

Beguda

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

25€
iva inclòs

Calendari de *Gastronomia i Paissatge* “Els fruits del Delta” • Amposta • Delta de l'Ebre 2015

 gener		 febrer		 març		 abril		 maig		 juny		juliol		agost		setembre		octubre		novembre		desembre	
angula, anguila, ànec, galera, carxofa, mandarina, taronja, vi		28 de febrer Festa de la Carxofa del 28 de febrer al 29 de març Jornades Gastronòmiques de la Carxofa		angula, ànec, carxofa, mel, taronja		carxofa, mel		del 15 al 17 de maig Jornades gastronòmiques tradicionals de la Festa del mercat a la plaça musclo, llagostí, carxofa		7 de juny Festa de la Plantada de l'1 al 30 de juny Jornades Gastronòmiques de l'arròs musclo, cloïsses, catxels, navalles, tellerines, llagostí		musclo, cloïsses, catxels, navalles, tellerines, llagostí		musclo, cloïsses, catxels, navalles, tellerines, llagostí		musclo, rovellons, pop, vi		4 d'octubre Festa de la Sega de l'1 al 31 d'octubre Jornades Gastronòmiques de l'arròs anguila, ànec, pop, vi, rovellons, escamarlans, mandarines, taronges, oli		angula, anguila, ànec, carxofa, vi, rovellons, escamarlans, oli, llagostí, mandarines, taronges		angula, anguila, ànec, oli, rovellons, escamarlans, mandarines, taronges, carxofa	

La Barraca del Delta ● Obert tots els dies al migdia, excepte dilluns.

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 de la Barraca del Delta.

Plat

Arròs d'ànec, o
Arròs La Barraca, o
Arròs amb fruits del mar, o
Paella de Marisc

Postres

Postres d'elaboració pròpia, o
Gelats

Beguda

Inclou la primera beguda: aigua, vi DO Terra Alta o refrescos
Cafè

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

26€
iva inclòs

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 de la Barraca del Delta.

Plat

Arròs d'ànec, o
Arròs La Barraca, o
Arròs amb fruits del mar, o
Paella de Marisc

Postres

Postres d'elaboració pròpia, o
Gelats

Beguda

Inclou la primera beguda: aigua, vi DO Terra Alta o refrescos
Cafè

26€
iva inclòs

La
Barraca
del **Delta**

Ctra TV 3405 d'Amposta als Muntells, km. 4 • **Amposta** • Tel. 977 26 10 97 • www.labarracadeldelta.com • labarracadeldelta@hotmail.com

L'Algadir del Delta ● Obert tots els dies al migdia, excepte dimecres; divendres i dissabte obert també a la nit.

Entrants

Picades de benvinguda. Bunyols de Bacallà del iaio amb compota de pebrot.
Navalles de la Nostra Badia.
Torrades de fumats de llissa i anguila.
Seitons arrebossats.
Musclos a l'estil del mariner

Plat

Arròs caldós d'escamarlà, o
Arròs d'ànec amb anguiles i cargolets, o
Paella a la marinera

Postres

Menjar blanc del Delta, o
Crema catalana amb midó d'arròs

Beguda

Aigua, i 1/2 Ampolla de Vi DO Terra Alta
Cafè

35€
iva inclòs

L'**Algadir**
del **Delta**

(mínim 2 persones i prèvia reserva) *Aquest menú pot variar segons mercat o criteri del xef.

C/ Ronda dels Pins, 27 • **Poblenou del Delta - Amposta** • Tel. 977 74 45 59 • www.hotelalgadirdelta.com • gerencia@hotelalgadirdelta.com

Entrants

Rapitenc amb aperitius de benvinguda.
Croquetes d'ànec amb aglà.
Hòsties d'albergínia amb brandada de bacallà i mel del Perelló.
Bunyols de bacallà del iaio.
Torrades de fumats.
Calamar en farina d'arròs del delta.

Plat

Arròs a la marinera, o
Arròs d'ànec amb anguila

Postres

Menjar blanc del Delta, o
Crema catalana amb midó d'arròs

Beguda

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

35€
iva inclòs

L'Antic ● Obert divendres i dissabte tot el dia; dilluns, dimarts, dijous i diumenge obert al migdia; dimecres tancat.

Entrants

Anguila fumada
Tonyina amb ceba 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

22€
iva inclòs

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

Postres

Postres de la casa

Beguda

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

22€
iva inclòs

L'Antic

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

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

Lo Pati d'Agustí ● Obert tots els dies, excepte dimecres.

Entrants

Assortit de fumats. Gambetes a la crema.
Musclos del Delta al vapor o a la marinera.

Plat

Arròs tot pelat, o
Paella mixta, o
Paella de verdures de temporada

Postres

Menjar blanc o
Pastís de licor d'arròs

Beguda

Vi X TU blanc,
negre o rosat DO Terra Alta

27,50€
iva inclòs

Lo Pati d'Agustí

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

C/ Ebre, 10 • **Poblenou del Delta - Amposta** • Tel. 977 05 30 00 • lopatidagusti@gmail.com

Entrants

Torrades de foie d'ànec.
Torrades d'anguila fumada.
Cors de carxofa amb crema de gambes.
Cigrons amb bacallà.

Plat

Paella de bolets amb cargols, o
Paella marinera, o
Arròs negre

Postres

Menjar blanc o
Pastís de licor d'arròs

Beguda

Vi X TU blanc,
negre o rosat DO Terra Alta

28€
iva inclòs

L'Estany - Casa de Fusta ● Obert tots els dies: de dilluns a dijous de 9h a 20h; i divendres, dissabte i diumenge tot el dia.

Entrants

Torrades d'anguila fumada.
Foie d'ànec. Ortigues de mar.
½ anguila en suc i ½ calamars a la romana.
Peixet fregit. Musclos a la marinera.

Plat

Arròs melós de pop, cranc i canyuts, o
Arròs negre, o
Arrossejat, o
Paella marinera

Postres

Postres de la casa

Beguda

Vi blanc i negre DO Terra Alta,
aigua mineral
Cafè i xarrup de licor d'arròs

25€

iva inclòs

Entrants

Torrades d'anguila fumada.
Moixarra marinada.
Ortigues de mar.
Calamarsets amb faves baby.
Canyuts.
Musclos a la marinera.

Plat

Arròs melós de rap amb escamarlans, o
Arròs d'ànec, o
Arròs d'anguila i carxofa amb sèpia

Postres

Postres de la casa

Beguda

Vi DO Terra Alta,
aigua mineral
Cafè i xarrup de licor d'arròs

30€

iva inclòs

L'Estany

(taula completa i prèvia reserva)

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

26 PLANTADA DE L'ARRÒS

7 de juny de 2015



16 Trobada de Carros

3 Trobada d'artesania Terres de l'Ebre i Maestrat

10:30 - 11:00 Arribada dels plantadors en los carros i començament de la festa

11:15 Repartiment de garbes per la colla de plantadors.

Actuació de la xaranga Suc d'Anguila i els cantadors: Guardet lo cantador, Silvia Ampolla i cantarem amb l'actuació de la colla de Jotes de Delebre.

12:30 - 13:00 Passejada amb carros als espectadors.

Repartiment de coc borratxo durant la festa

4 d'octubre de 2015

XXV FESTA DE LA SEGA D'ARRÒS

17ena TROBADA DE CARROS

4a TROBADA D'ARTESANIA
TERRES DE L'EBRE I MAESTRAT

10,30-11,00h:

Arribada dels segadors en carros tradicionals

Començament de la sega

Batuda a potes (separació del gra i la palla)

Actuació durant la festa de la xaranga "Suc d'Anguila" i de "Guardet Lo Cantador".
Repartiment de coc borratxo a tot el públic assistent.

Passejada en carros a tots els assistents a la Festa de la Sega.

Nit i Dia ● Obert tots els dies al migdia de 13h a 16h; de dilluns a dijous nit amb reserva prèvia; divendres, dissabte i diumenge obert de 13h a 16h i de 20.30h a 23h; dimecres tancat.

Entrants

Bacallà a l'estil del Delta
Suquet d'anques de granota
Llagostins de Sant Carles

Plat

Arròs d'ànec del Delta, o
Arròs caldós de llamàntol, o
Arròs bomba amb tonyina

Postres

Postres de la casa

Beguda

Vi DO Terra Alta,
aigua mineral
Cafè i licors d'arròs

30€
iva inclòs

Entrants

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

Plat

Arròs d'ànec del Delta, o
Arròs amb llamàntol sec o caldós, o
Arròs amb tonyina Balfegó

Postres

Postres a escollir de la carta

Beguda

Vi DO Terra Alta, aigua mineral
Cafè i licors d'arròs

30€
iva inclòs

**Nit
i Dia**

(mínim 2 persones i prèvia reserva)

Ronda Fortalesa, 16 • **Poblenou del Delta - Amposta** • Tel. 977 74 30 92 / 679 90 21 69 • www.restaurantnitidia.es

Temps de Terra ● Obert divendres de 11h a 21h i dissabte i diumenge de 9h a 21h.

Entrants

Amanida Temps de Terra.
Crema de verdura de temporada.

Primer Plat

Arròs de verdures de temporada amb costella de
porc

Segon Plat

Carn a la brasa amb guarnició

Postres

Pastisset de la iaia

Beguda

Vi Frisach DO Terra Alta
Aigua

25€
iva inclòs

**Temps
de Terra**

(prèvia reserva)

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

Entrants

Amanida Temps de Terra.
Crema de verdura de temporada.

Primer Plat

Arròs de verdures de temporada amb costella de porc

Segon Plat

Carn a la brasa amb guarnició

Postres

Pastisset de la iaia

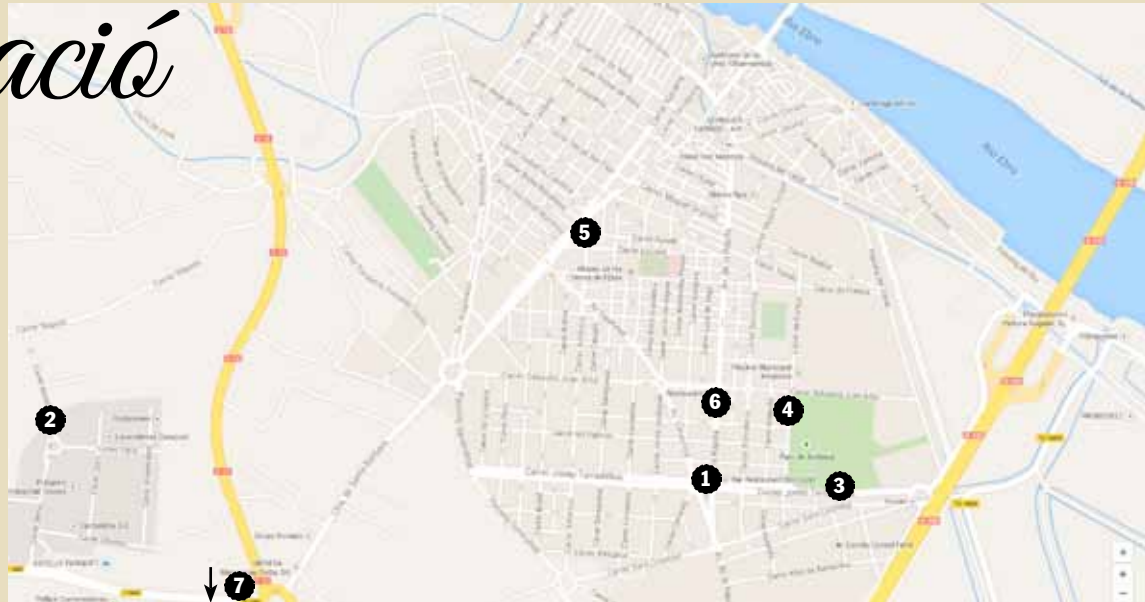
Beguda

Vi Frisach DO Terra Alta
Aigua

25€
iva inclòs

Situació

- 1 Bon Gust
- 2 Bosc de Ribera
- 3 El Secret
- 4 Els Ullals
- 5 Gatsby
- 6 L'Antic
- 7 Temps de Terra



- 1 Bon Gust
- 2 Bosc de Ribera
- 3 Can Paquita
- 4 Casa Amadeo
- 5 El Secret
- 6 Els Ullals
- 7 El Cor del Delta
- 8 Gatsby
- 9 La Barraca del Delta
- 10 L'Algadir del Delta
- 11 L'Antic
- 12 L'Estany - Casa de Fusta
- 13 Lo Pati d'Agustí
- 14 Nit i Dia
- 15 Temps de Terra



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 · El cor del Delta · Gatsby
La Barraca del Delta · L’Algadir del Delta · L’Antic · L’Estany-Casa de Fusta · Lo Pati d’Agustí · Nit i Dia · Temps de Terra

Organitza:



Amb el suport de:

