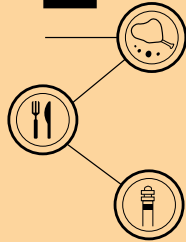


Jornades
gastronòmiques de

L'ÀNEC



Deltebre
del **3 al 19**
de **desembre**





Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Ànec



RESTAURANT NOU SINDICAT

(Av. Goles de l'Ebre, 208, Deltebre
Tel. 977 489 492)

Carpaccio de magret d'ànec,
parmesà, mel i mostassa

12,00 €

Les nostres crestes
d'ànec i poma

9,00 €

Ous d'ànec estrellats estil
Lo Sindicat

9,00 €

Lingot de confit d'ànec amb
pera caramel·litzada
i fruites seques

14,00 €

(Preus amb IVA inclòs)



SUSHI MC

(Av. Esportiva, 59, Deltebre
Tel. 626 830 723)

Bao de confit d'ànec (2 u.)

13,00 €

Gunkan de foie

3,00 €

Gunkan de foie
i anguila kabayaki

3,00 €

Arròs amb foie i tàrtar
de tonyina

14,00 €

(Preus amb IVA inclòs)



BAR BAMBÚ

(Av. Goles de l'Ebre, 184
- cantonada Sant Blai, Deltebre
Tel. 622 443 197 - 643 048 455)

Cassoleta d'arròs amb ànec

7,00 €

(IVA inclòs)



RESTAURANT MAS PRADES

(TV-340, km 8, Deltebre
Tel. 977 059 084)

Menú de dia:

Aperitiu del Mas

Amanida de pernil d'ànec

Musclos del Fangar a la brasa

~

L'arròs de la Ribera amb
l'ànec i l'anguila del Delta

~

Postres del Mas a escollir

~

Vi DO Terra Alta
Cafè

35,00 €

Menú de nit:

Aperitiu del Mas

Amanida de pernil d'ànec

Musclos del Fangar a la brasa

~

Magret d'ànec del Delta a la
brasa

~

Postres del Mas a escollir

~

Vi DO Terra Alta
Cafè

35,00 €

(IVA inclòs)



Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Ànec



RESTAURANT NURI

(Emb. illa de Buda, s/n, Riumar
Tel. 977 480 128)

Per compartir:

Bunyols de bacallà

Gambeta saltejada

Calamars a la romana

~

Per escollir:

Arròs d'ànec

Magret d'ànec

Ànec a l'estil del Delta

~

Postres

~

Vi, aigua i cafè

35,00 €

(IVA inclòs)



LO RACONET DE FERMIN

(Passeig Marítim, 56, Riumar
Tel. 642 027 466)

Torrades d'anguila fumada

Refresc d'ànec

Calamars especials de la casa

~

Arròs d'ànec (mín. 2 pax)

o

Magret d'ànec amb verdures
del terreny

~

Postres casolanes del Raconet

~

Vi, aigua, cafè i xopet

35,00 €

(IVA inclòs)





Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Ànec

LO MUT RESTAURANT

(TV-3454, km 8,5, Deltebre
Tel. 977 481 260)

Amanida tèbia de
delícies d'ànec

Croquetes d'ànec amb
camagroc i melmelada de
pebrot rostit

Pa Bao amb roast beef
d'ànec, verdures i foie
Carpaccio d'ànec amb
vinagreta de mostassa

Segon a escollir:

Arròs melós d'ànec amb foie
fresc i escalivada

Cuixa d'ànec guisada amb
prunes i pinyons

Les postres casolanes

Pa, aigua i cafè
(No inclou celler)

40,00 €

(IVA inclòs)

LA CUINETA D'EN SERGI

(C/ Madrid, 4, Deltebre
Tel. 695 333 040 - 977 480 412)

Bombó de micuit d'ànec amb
melmelada de tomàquet i
pernil ibèric

Per compartir:

Amanida tèbia amb fruites
seques, compota de figa,
foie, pernil d'ànec i balsàmic
de tòfona

Croquetes de cua de bou
amb panses i xampinyons

Bunyols d'anguila fumada amb
llàgrima d'allioli casolà

Arròs melós d'ànec confitat
amb rovellons de temporada i
carxofa

Les postres casolanes

(No inclou beguda)

23,90 €

(IVA inclòs)

RESTAURANT LA RISAIA

(C/ Jaume I el Conqueridor, 94, Deltebre
Tel. 977 489 394)

Pernil d'ànec curat
per nosaltres
13,10 €

Campagnola, enciam, taronja,
nous, torrades de formatge
de cabra i pernil d'ànec
de la casa
14,00 €

Carpaccio di anatra
(carpaccio d'ànec amb
llagostí i taronja)
16,45 €

Parpadelle al ragu di anatra
(pasta amb verdures i ànec)
15,95 €

Cannelloni di anatra al tartufo
e funghi (canelons de confit
d'ànec, tòfona i bolets)
16,50 €

Petto di anatra al Nolly Prat
(magret amb salsa de vermut
Nolly Prat)
22,50 €

Petto di anatra alla amarena
(magret amb salsa de cirera
amarga)
22,50 €

(Preus amb IVA inclòs)

RESTAURANT GALATXO

(C/ Camí del Càmping, s/n, Riumar
Tel. 722 377 277)

Amanida de formatge de
cabra amb pernil d'ànec

Lingot de paté amb fruites
seques i reducció de vinagre
de Mòdena

Magret d'ànec amb mel,
vinagre de Mòdena i fruites
del bosc

Paella d'ànec del Delta amb
verdures

Pudding amb encenalls de
paté

Vi, gasosa, aigua i cafè

30,00 €

(IVA inclòs)

Menús | Jornades Gastronòmiques de l'Ànec



RESTAURANT LES DUNES

(C/ Coll Verd, 5-3, Riumar
Tel. 639 029 741)

Aperitiu benvinguda amb el
mos de xocolata CREO,
micuit d'ànec i sèsam torrat
L'amanida tèbia d'ànec a la
vinagreta, castanyes i xip
de moniato

El milfulls de poma
caramel·litzada i foie

La nostra crema de marisc
amb llagostins

El caneló d'ànec amb
beixamel de tòfona

Les croquetes d'ànec amb
figa i peres

El magret d'ànec amb
girgoles i cruixent de
formatge de cabra

L'arròs cremós d'ànec amb
escuma suau d'allioli i nap

El xarrup de taronja amb toc
de ginebra i xocolata

El nostre celler, aigua i cafè

39,00 €

(IVA inclòs)

