

ORÍGENS

2020

MENÚS I TAPES
Del 9 al 25 Octubre



CASA RAMON MARINÉS

Arsenal, 16 · 977 740 361

casaramon.com

ENTRANTS:

Estofat de polp a bordo
Abadejo i caragols amb ceba i tomàquet
Seitó arrebossat sense espina en julivert
Sípia solsida
Escabetx de caballa

SEGONS A TRIAR:

Arròs d'ànec amb nap i col
Fideus seixats del caldo en allioli
Arròs caldós de galeres
Escrita en suc (suplement 4 €)

POSTRES A TRIAR:

Cóc ràpid amb xocolata de garrofes
Pastisset de cabell d'àngel
Coc de poma amb xupito de mistela

Vins Terra Alta de la Cooperativa de
Bot Sant Josep, aigües i cafès

35€

IVA INCLÒS

*Mínim 2 pers - Taula completa · Es prega reserva prèvia



CAN MAÑÀ

Avinguda Constitució, 42 · 977 740 789

ENTRANTS:

Seitons amb pa amb tomàquet
Bunyols de bacallà
Calamars a la romana
Musclos a la marinera o al vapor

SEGONS A TRIAR:

Paella marinera (mínim 2 persones)
Fideus seixats (mínim 2 persones)

POSTRES A TRIAR:

Gelat variat
Crema catalana
Sorbet de llimona
Flam d'ou

Aigües i vins

25€

IVA INCLÒS

*Mínim 2 pers - Taula completa · Es prega reserva prèvia



Restaurant TT Taperia

Av. Pare Castro, 14 baixos · 608 711 889

PRIMERS A TRIAR:

Amanida de peixos fumats amb
vinagreta de fruits secs

Caragols del terreny a la llauna

Musclos de la badia al vapor amb llimona

Coca de recapte amb pop brasejat i parmentier de
pimentó de la D.O. Vera

SEGONS A TRIAR:

Magret d'ànec a la catalana (amb fruits secs,
poma, pera, moscatell i Oporto)

Calamars a la planxa saltats amb favetes,
all i julivert i vi blanc

Arròs de galeres i carxofes a l'estil tradicional

Canaló XL de cua de bou amb beixamel de
formatge Idiazábal

POSTRES A TRIAR:

Taronja amb mel i nous

Menjar blanc del Delta amb canyella

Cóc "borratxo" de poma amb gelat de vainilla

Bunyols de vent farcits de mousse de xocolata

Pa, vi D.O. Terra Alta i aigua

25€

IVA INCLÒS

*Mínim 2 pers - Taula completa · Es prega reserva prèvia



VENTALL FREDDY

Av. Constitució, 1 · 977 741 016

Bunyols de seitó
"Allimoco" de la iaia Auteria i olives
negres arrugades a sol i serena
Polpets solsits a l'estil
dels pescadors rapitencs
Caballa xapada amb pebrot roig amb
tomàquets de pagès de penjar i all fregit

SEGONS A TRIAR:

Campanero amb arròs amb
la recepta de bordo
Abadejo de la iaia amb ceba i tomàquet

POSTRES A TRIAR:

Crema catalana
Cócs variats

Vins D.O. Terra Alta Vall de Vinyes i cava
"Noah Roca"; cafès i xarrup de licor d'arròs
de Segadors del Delta

25€

IVA INCLÒS

*Mínim 2 pers - Taula completa · Es prega reserva prèvia



MARIA

Carme 2 · 649 939 946

Bunyols

Pop a la graella

Del caldo amb arròs (seijat, arròs pelat, fideuada, fideus seijats, fideus seijats en pamesà) i dues cues de rap amb patata bullida i allioli.

POSTRES:
gelat de licor d'arròs

Vi Gandesola

Cafè i pa inclòs

60€
(2 persones)

IVA INCLÒS

*Mínim 2 pers - Taula completa



SOM CUINA CÀTERING

Barranc dels Penjats, 8 · 977 741 390

Menú dissabte **5€**

Cargols en patata o Arròs de cranc
Escrita o Potes

Menú diumenge **5€**

Fideus en carn o Cigrons en verdures
Rap en moniato o Ànec a la catalana

CARTA

Arròs de Ribera

(anguila, pato, sípia, caragol) **9.50€/ ració**

Paella / Fideuada marinera **7.50€/ ració**

Paella / Fideuada mixta **7.50€/ ració**

Paella / Fideuada vegana **6.50€/ ració**

IVA INCLÒS
Per emportar



TAPES



Bar-restaurant l'Àncora-La Placeta

C. Arsenal, 31 · 977 742 453

Bunyols de bacallà de la iaia Cinta

Som cuina

Barranc dels Penjats, 8 · 977 741 390

Anques de granota

Cap i pota

Canana solsida

La casa vella

Fundadors, 63 · 977 783 766

Croquetes de carn d'olla amb pernil ibèric (4u) 5€

Esqueixada de bacallà fumat 7€

Bunyols de bacallà amb anguila fumada 6€

Seitó amb escabetx 6€

Mandonguilles amb calamar 6€

Caragols amb panxeta i sobrassada 8€



Punt de Trobada

Parc de Garbí · 609 799 453

Llesca d'abadejo en allioli gratinat
i xips de porro

Kavak

C. Fundadors, 67 · 977 740 666

Ous de sípia gratinats

