

8 al 24 d'octubre de 2021
MONT-ROIG I MIAMI PLATJA

la Cuina
de
l'Arròs
de
tardor



Explora, degusta i viu la tardor
a Mont-roig i Miami Platja,
amb les **V Jornades Gastronòmiques de la
Cuina de l'Arròs de Tardor**,
del 8 al 24 d'octubre de 2021

la Cuina
de
L'ARRÒS
de
tardor

Sabies que temps enrere es cultivava
arròs al municipi?

Coïncidint amb la sega d'aquest cereal, la tardor és la millor època de l'any, per assaborir un bon arròs amb aliments de temporada com els bolets, les carxofes, el moniato... Segueix llegint i veuràs les propostes que han preparat per tu els 12 restaurants que hi participen!



Explora, degusta y vive el otoño
en Mont-roig y Miami Platja, con las
**V Jornadas Gastronómicas de la Cocina
del Arroz de Otoño,**
del 8 al 24 de octubre de 2021

la Cuina
de
L'ARRÒS
de
tardor

¿Sabías que tiempo atrás se cultivaba arroz
en el municipio?

Coincidiendo con la cosecha de este cereal, el otoño es la mejor época del año, para saborear un buen arroz con alimentos de temporada como las setas, las alcachofas, el boniato... ¡Sigue leyendo y verás las propuestas que han preparado para ti los 12 restaurantes que participan!



DEGUSTACIÓ *i maridatge*

**Divendres dia 8 d'octubre
de 19 a 22 h**

El tret de sortida de les V Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Arròs de Tardor, el donaran 6 restaurants amb una degustació i maridatge del seu plat participant, **per només 4€.**

Que vagi de gust!

CASABLANCA CRISTAL

Arròs de magret d'ànec amb ceps i maionesa
de trompetes de la mort
maridat amb vi negre D.O. Montsant

ECLIPSE

Arròs melós de llamàntol i bolets
maridat amb vi blanc D.O. Montsant

LA RIVIERA

Arròs melós de tardor amb gòndola
maridat amb una copa de vi blanc Verdejo

LA TASCA D'EN JOAN

Arròs brut de Miami
maridat amb vi blanc Raimat Vol d'ànima

PASADERA

Arròs de marisc
maridat amb cervesa o vi blanc

PLATS&CO

Festival de tardor
maridat amb vi negre L'Arnot D.O. Terra Alta

DEGUSTACIÓN *y maridaje*

**Viernes día 8 de octubre
de 19 a 22 h**

El pistoletazo de salida de las V Jornadas Gastronómicas de la Cocina del Arroz de Otoño, lo darán 6 restaurantes con una degustación y maridaje de su plato participante, **por solo 4€.**
¡Buen provecho!

CASABLANCA CRISTAL

Arroz de magret de pato con boletus y mayonesa de trompetas de la muerte
maridado con vino tinto D.O. Montsant

ECLIPSE

Arroz meloso de bogavante y setas
maridado con vino blanco D.O. Montsant

LA RIVIERA

Arroz meloso de otoño en góndola
maridado con una copa de vino blanco Verdejo

LA TASCA D'EN JOAN

"Arroz brut" de Miami
maridado con vino blanco Raimat Vol d'ànima

PASADERA

Arroz de marisco
maridado con cerveza o vino blanco

PLATS&CO

Festival de otoño
maridado con vino tinto L'Arnot D.O. Terra Alta

la Cuina
de
l'Arròs
de
tardor

ECLIPSE

GINGER CAFÉ

LA MAR SALADA - CAMPING MIRAMAR

LA TASCA D'EN JOAN

PLATS&CO

RESTAURANT CAL XATO

RESTAURANT CASABLANCA CRISTAL

RESTAURANT LA BORDA D'EN MANEL

RESTAURANT PASADERA

RESTAURANT-HOTEL CAN SALVADOR

RESTAURANTE CHEZ LORENZO

RESTAURANTE LA RIVIERA

AL·LÈRGENS | ALÉRGENOS



gluten
gluten



sèsam
sésamo



fruits secs
frutos secos



crustacis
crustáceos



mol·luscos
moluscos



cacauet
cacahuete



tramussos
altramuces



ous
huevos



soia
soja



lactis
lácteos



api
apio



peix
pescado



anhídrid sulfurós
i sulfits
anhídrido sulfuroso
y sulfitos



mostassa
mostaza



Eclipse



Menú

Arròs del mar

Amanida d'albergínia fumada
amb gambes i pinyons

Arròs melós de llamàntol
i bolets

Mousse d'avellanes amb
financier de Chartreuse

Aigua, vi i cafè



Menú

Arroz del mar

Ensalada de berenjena
ahumada con gambas y piñones

Arroz meloso de bogavante
y setas

Mousse de avellana con *financier*
de Chartreuse

Agua, vino y café



25'50€

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

C. de la Vall d'Aran, 3

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 810 440

E-MAIL

osabate@casablanca-cristal.com

HORARI | HORARIO

De 13 a 16 h

i de 19.30 a 23 h

DESCANS | DESCANSO

Dimecres

Miércoles



PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE





Ginger Café



Plat



Risotto de bolets i foie amb
magret d'ànec i cruixent
de carxofes

 **16€**



Plato



*Risotto de setas y foie con
magret de pato y crujiente
de alcachofa*

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN
C. de la Vall d'Aran, 15
MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO
877 004 150

E-MAIL
grupogingercafe@gmail.com

WEB
www.grupolimonero.com

HORARI | HORARIO
Dimarts i dimecres d'11 a 00 h
Dijous i divendres d'11 a 0.30 h
Dissabtes i diumenges de 10 a 0.30 h

DESCANS | DESCANSO
Dilluns
Lunes



PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE





La Mar Salada

CAMPING MIRAMAR



Entrants a escollir:

Torrades de paté de pebrot vermell a la brasa amb formatge de cabra i cebeta caramel·litzada

o

Fals risotto de calamar de potera amb la seva tinta

Arròs amb peus de porc, bolets de temporada i alls tendres

Pasta de full amb crema de castanya i figues

Copa de vi i aigua

 **26'50** €



Entrantes a elegir:

Tostaditas de paté de pimiento rojo braseado con queso de cabra y cebollita caramelizada

o

Falso risotto de calamar de potera en su tinta

Arroz con manitas de cerdo, setas de temporada y ajos tiernos

Hojaldre con crema de castaña e higos

Copa de vino y agua

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

Ctra. N-340 km. 1.134

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 811 203

E-MAIL

recepcio@camping-miramar.com

WEB

www.camping-miramar.com

HORARI | HORARIO

Dilluns, dimecres, dijous i divendres:
de 13 a 16.30 h i 20 a 23 h

Dissabte i diumenge de 13 a 17 h
i de 20 a 23 h

DESCANS | DESCANSO

Dimarts

Martes



**PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE**





La Tasca d'en Joan

Menú

Crema de carbassa i castanyes

Arròs brut de Miami amb pop,
bacallà, tinta i ceps

Postre de la casa

Vi o aigua

Glopet de Ratafia

Menú

Crema de calabaza y castañas

"Arroz brut" de Miami con pulpo,
bacalao, tinta y boletus

Postre de la casa

Vino o agua

Sorbito de Ratafia

 **22'50** €

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. del Mar, 18

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 072 161

E-MAIL

joanulleraire@gmail.com

HORARI | HORARIO

De 12 a 16 h

i 19 a 23 h

DESCANS | DESCANSO

Diumenge tarda i dilluns

Domingo tarde y lunes



PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE





Plats & Co



Festival de tardor

Boletus, arròs, formatge de cabra, pera, nous, moniato, ras el hanout, escalunya i sucre

Maridat amb vi negre
L'Arnot D.O. Terra Alta

 **16€**



Festival de otoño

Boletus, arroz, queso de cabra, pera, nueces, moniato, ras el hanout, chalota y azúcar

Maridado con vino tinto
L'Arnot D.O. Terra Alta

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN
Av. de Barcelona, 88 - 90

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO
977 264 251

E-MAIL
hola@platsandco.com

WEB
www.platsandco.com

HORARI | HORARIO
De 10 a 22 h

DESCANS | DESCANSO
Dimecres
Miércoles



**PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE**





RESTAURANT

· Cal Xato ·



Arròs de tres

Arròs extra de la Cooperativa
Arrossaires del Delta: amb
verdures, bolets, pollastre,
llonganissa, botifarra negra
i costella de porc



Arroz del campo

Arroz extra de la Cooperativa
Arrocera del Delta: con verduras,
setas, pollo, longaniza, morcilla
y costilla de cerdo

 **12,50** €

Al·lèrgens Consultar
Alérgenos

ADREÇA | DIRECCIÓN

C. Cambrils, 15

MONT-ROIG DEL CAMP

TELÈFON | TELÉFONO

623 271 148

E-MAIL

calxatomontroig@gmail.com

HORARI | HORARIO

D'11 a 16 h

i de 19.30 a 00 h

DESCANS | DESCANSO

Dilluns i dimarts

Lunes y martes



PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE





RESTAURANT

Casablanca Cristal

Menú

Degustació de cruixents d'arròs

Carxofes saltejades amb escamarlans, crosta d'arròs i crema de celerí

Arròs de magret d'ànec amb ceps i maionesa de trompetes de la mort

Crema cremada amb infusió de maduixa

Aigua, vi i cafè

Menú

Degustación de crujientes de arroz

Alcachofas salteadas con cigalas, corteza de arroz y crema de celerí

Arroz de magret de pato con boletus y mayonesa de trompetas de la muerte

Crème brulée con infusión de fresa

Agua, vino y café



26,50 €

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

C. de la Baixada de la Platja
Cristall, 12

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 810 512

E-MAIL

osabate@casablanca-cristal.com

WEB

www.casablanca-cristal.com

HORARI | HORARIO

De 13 a 16 h
i de 19.30 a 22.30 h

DESCANS | DESCANSO

Dilluns

Lunes



PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE





RESTAURANT

La Borda d'en Manel



Arròs amb costella de porc ibèric
i bolets de temporada



Arroz con costilla de cerdo
ibérico y setas de temporada

 **14€**

Al·lèrgens
Alérgenos

A consultar

ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. de Barcelona, 172

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 810 422

E-MAIL

labordadenmanel@gmail.com

HORARI | HORARIO

De 13 a 16 h

i de 19 a 23 h

DESCANS | DESCANSO

Dimarts

Martes



PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE





· RESTAURANT ·
Pasadera

Menú

"Arròs des de 1989..."

Calamarsets a la planxa

Arròs de marisc

Postres

Fantasia de gelat

Vi, aigua i cafè

Menú

"Arroz desde 1989..."

Calamarcitos a la plancha

Arroz de marisco

Postre

Fantasia de helado

Vino, agua y café



23,50 €

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

C. de la Baixada de la Platja
Cristall, s/n

MIAMI PLATJA

HORARI | HORARIO

De 13 a 16 h
i de 19.30 a 22.30 h

E-MAIL

osabate@casablanca-cristal.com

**PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE**





RESTAURANT – HOTEL

. Can Salvador .

Menú

Amanida de pernil d'ànec amb
vinagreta de figues

Croquetes casolanes

Crema de bolets

Arròs melós amb bolets i bacallà

Postres de la casa a escollir

Menú

Ensalada de jamón de pato con
vinagreta de higos

Croquetas caseras

Crema de setas

Arroz meloso con setas y bacalao

Postres de la casa a elegir

 **25€**

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. de Barcelona, km 1.131

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 810 521

E-MAIL

repcio@hotelcansalvador.net

WEB

www.hotelcansalvador.net

HORARI | HORARIO

De 13 a 15.30 h

DESCANS | DESCANSO

Diumenge

Domingo



**PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE**





RESTAURANTE

Chez Lorenzo

Menú

Amanida de formatge de cabra

Arròs socarrat amb rossinyols
i botifarra negra

Vi, Sangria o Lambrusco

Postres

Menú

Ensalada de queso de cabra

Paella de "arroz socarrat"
con rebozuelos y morcilla

Vino, Sangria o Lambrusco

Postre

Plat

Arròs socarrat amb rossinyols i
botifarra negra

Plato

Paella de "arroz socarrat" con
rebozuelos y morcilla

 **22,50€**  **12,50€**

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

Passeig Marítim, 68

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 170 327

E-MAIL

dml@tinet.org

WEB

www.restaurantchezlorenzo.com

HORARI | HORARIO

De 13 a 15.30 h

i de 19.30 a 22.30 h

DESCANS | DESCANSO

Dimarts

Martes



PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE





RESTAURANTE

· La Riviera ·

Plat

*Arròs melós de tardor
amb gòndola*

Arròs amb favetes, bolets de
temporada, calamarses
i sobrassada

Plato

*Arroz meloso de otoño
en gòndola*

Arroz con habitas, setas
de temporada, chipirones
y sobrasada

 14€

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

C. Posidó, 6

MONT-ROIG DEL CAMP

TELÈFON | TELÉFONO

626 345 120

E-MAIL

fran78yerailulu@gmail.com

HORARI | HORARIO

De dijous a diumenge
de 13 a 16 h
i de 19.30 a 21.30 h

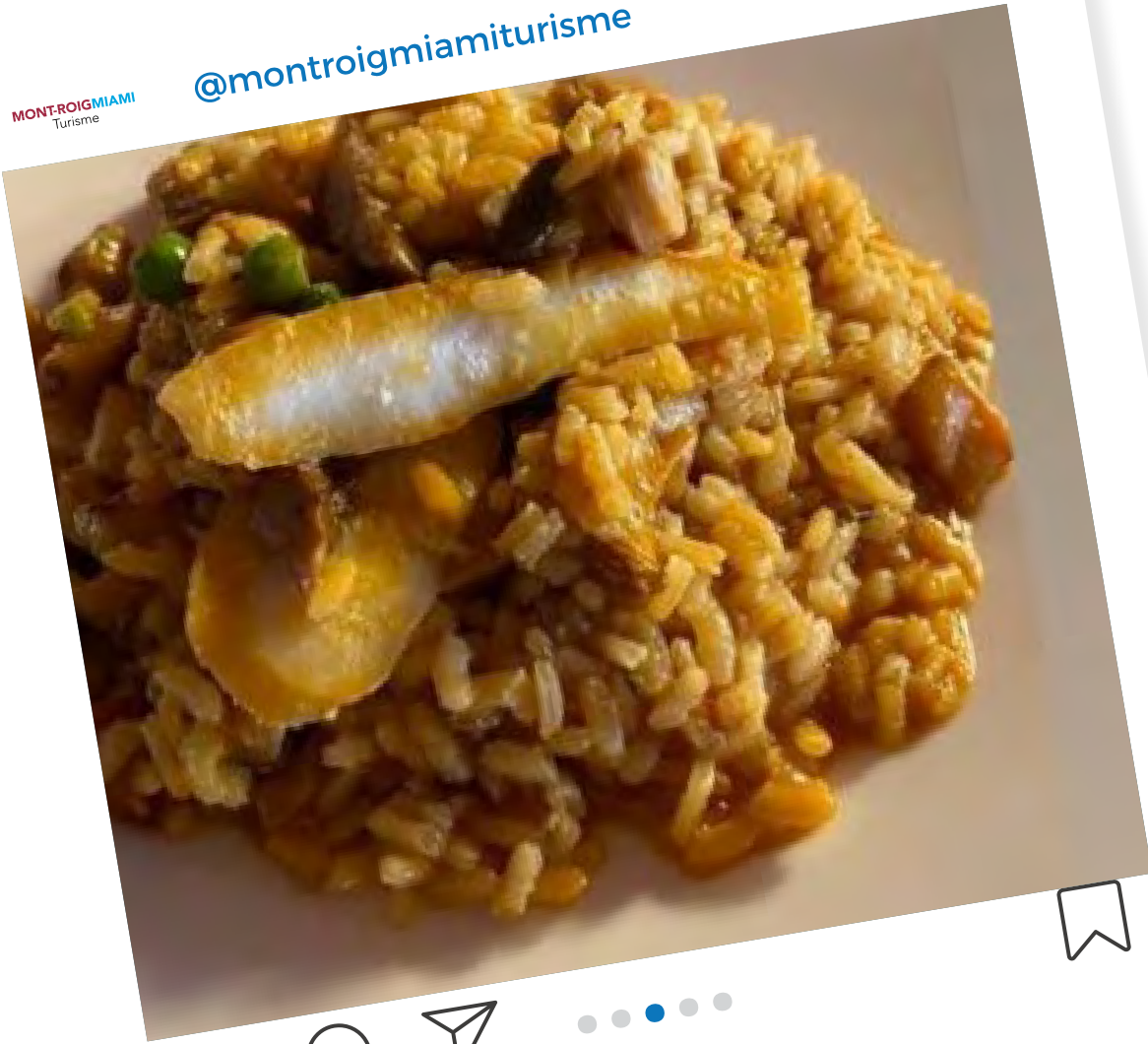
DESCANS | DESCANSO

De dilluns a dimecres
De lunes a miércoles



PORTA'M AL RESTAURANT
LLÉVAME AL RESTAURANTE





20.451 views

#montroigmiamiturisme

View all 245 comments

2 DAYS AGO

PARTICIPA AL SORTEIG D'INSTAGRAM

Ets fan de la xarxa social Instagram?

Doncs t'animem a participar al sorteig que es realitzarà durant les Jornades i podràs entrar al sorteig d'un àpat per a 4 persones a un dels restaurants participants i una visita al Mas Miró, també per a 4 persones.

És tant fàcil com degustar dos propostes gastronòmiques de dos restaurants diferents d'aquesta edició de les Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Arròs de Tardor i publicar-ho a Instagram. Et recomanem que facis un cop d'ull a les bases de participació fent clic al següent enllaç:

BASES

EXPLORA i gaudeix de Mont-roig Miami!

Clica **aquí**, descobreix indrets únics del municipi i no et perdís les activitats programades d'aquesta tardor, pots consultar-les a l'agenda del web!

PARTICIPA EN EL SORTEO DE INSTAGRAM

¿Eres fan de la red social Instagram?

Pues te animamos a participar en el sorteo que se realizará durante las Jornadas y entrarás en el sorteo de una comida para 4 personas en uno de los restaurantes participantes y una visita al Mas Miró, también para 4 personas.

¿Cómo? Degusta dos propuestas gastronómicas de dos restaurantes diferentes de esta edición de las Jornadas Gastronómicas de la Cocina del Arroz de Otoño y súbelo a Instagram. Te recomendamos que eches un vistazo a las bases de participación haciendo click en el siguiente enlace: **BASES**

¡EXPLORA y disfruta de Mont-roig Miami!

Haz click **aquí**, descubre lugares únicos del municipio y no te pierdas las actividades programadas de otoño, ¡Puedes consultarlas en la agenda de la web!

la Cuina
de
L'Arròs
de
tardor

www.mont-roigmiami.cat



OFICINA DE TURISME DE MIAMI PLATJA
Pl. de Tarragona, s/n | 43892 Miami Platja
turisme@mont-roig.cat | 977 810 978

OFICINA DE TURISME DE MONT-ROIG
C. Major, 2 | 43300 Mont-roig del Camp
turisme@mont-roig.cat | 977 837 337

