

la Cuina
de
L'Arròs
de
tardor

DEL 7 AL 23 D'OCTUBRE DE 2022

MONT-ROIG i MIAMI PLATJA



mont-roigmiami.cat

La tardor a Mont-roig i Miami Platja arriba de la mà de les VI Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Arròs de Tardor, del 7 al 23 d'octubre de 2022.

El millor moment per assaborir un bon arròs amb aliments de temporada que omplen de color, sabors i aromes les nostres taules... Un plaer en tots els sentits!

Escull entre 13 propostes gastronòmiques diferents i degusta els arrossos de sabors subtils i peculiars que et faran gaudir de la millor cuina de temporada.

Que vagi de gust!



El otoño en Mont-roig y Miami Platja llega de la mano de las VI Jornadas Gastronómicas de la Cocina del Arroz de Otoño, del 7 al 23 de octubre de 2022.

El mejor momento para saborear un buen arroz con alimentos de temporada que llenan de color, sabores y aromas nuestras mesas... ¡Un placer en todos los sentidos!

Elige entre 13 propuestas gastronómicas distintas y degusta los arroces de sabores sutiles y peculiares que te harán disfrutar de la mejor cocina de temporada.

¡Que aproveche!

Degustació *i maridatge*

Divendres dia 7 d'octubre de 19h a 22h

El tret de sortida de les **VI Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Arròs de Tardor**, el donaran 7 restaurants amb una degustació i maridatge del seu plat participant, **per només 4€**

CASABLANCA CRISTAL

Arròs a la llauna de picanya d'Angus, picada de nyores i bolets maridat amb vi blanc o cervesa

ECLIPSE

Arròs melós de rap amb cloïsses maridat amb vi blanc o cervesa

GINGER CAFÉ

Risotto de carbassa i ceps amb formatge trufat maridat amb vi blanc, vi negre o cervesa

LA RIVIERA

Arròs prohibit de l'emperador a la llauna amb ànec, fruits vermells i bolets de temporada maridat amb vi rosat D.O. Catalunya

LA TASCA D'EN JOAN

Arròs melós de rap, rovellons i ceps maridat amb vi blanc D.O. Terra Alta

PLATS&CO

Arròs de tardor amb ceps i essències de cansalada de garri maridat amb vi negre D.O. Ribera del Duero

SAB'S GOURMET

Duo de risotto de carbassa i kabanos i de gambes i carbassó maridat amb copa de vi a escollir

Degustación y maridaje

Viernes día 7 de octubre de 19h a 22h

El comienzo de las **VI Jornadas
Gastronómicas de la Cocina del Arroz de Otoño**,
lo darán 7 restaurantes con una degustación y
maridaje de su plato participante, **por sólo 4€**

CASABLANCA CRISTAL

Arroz a "la llauna" de picaña de Angus, picada de ñoras y setas
maridado con vino blanco o cerveza

ECLIPSE

Arroz meloso de rape con almejas
maridado con vino blanco o cerveza

GINGER CAFÉ

Risotto de calabaza y boletus con queso trufado
maridado con vino blanco, vino tinto o cerveza

LA RIVIERA

Arroz prohibido del emperador "a la llauna" con pato, frutos rojos
y setas de temporada maridado con vino rosado D.O. Catalunya

LA TASCA D'EN JOAN

Arroz meloso de rape, niscalos y boletus
maridado con vino blanco D.O. Terra Alta

PLATS&CO

Arroz de otoño con boletus y esencias de cansalada de
cebón maridado con vino tinto D.O Ribera del Duero

SAB'S GOURMET

Dúo de risotto de calabaza y kabanos y de gambas y calabacín
maridado con copa de vino a escoger

Menú de tardor

Aperitiu de benvinguda

Amanida Balmar amb fruits secs o calamars a l'andalusa

Arròs melós amb
calamarsons amb tinta i cloïsses

Coulant amb bola de gelat grec amb
nous i mel o pastís de la casa

Ampolla de cava Brut Nature, de vi de La Rioja o Verdejo

Menú de otoño

Aperitivo de bienvenida

Ensalada Balmar con frutos secos o
calamares a la andaluza

Arroz meloso con chipirones en su tinta y almejas

Coulant con bola de helado griego con
nueces y miel o tarta de la casa

Botella de cava Brut Nature, de vino de La Rioja o Verdejo

 **24⁺50€**

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. de Barcelona, 142

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

678 473 068

E-MAIL

nuria7342@gmail.com

HORARI | HORARIO

13 a 15.30h - 19.30 a 22h

DESCANS | DESCANSO

Dijous - Jueves

OBSERVACIONS | OBSERVACIONES

Menú sota reserva prèvia

Menú bajo reserva previa



Plat d'arròs de tres

Arròs amb botifarra negra,
costella de porc i bolets

Plato de arroz de campo

Arroz con butifarra negra,
costilla de cerdo y setas

 14,50€

Al·lèrgens | a consultar
Alérgenos

ADREÇA | DIRECCIÓN
C. Cambrils, 15
MONT-ROIG DEL CAMP

TELÈFON | TELÉFONO
623 271 148

E-MAIL
calxatomontroig@gmail.com

HORARI | HORARIO
11h a 15.30h - 19.30 a 22.30h

DESCANS | DESCANSO
De dilluns a dijous al migdia
De lunes a jueves al mediodía



Can Salvador

Menú de les Jornades

Crema de bolets

Amanida de pernil d'ànec amb vinagreta de figues

Arròs melós amb sípia i bolets de temporada

Postres de la casa

(Beguda no inclosa)

Menú de las Jornadas

Crema de setas

Ensalada de jamón de pato con vinagreta de higos

Arroz meloso con sepia y setas de temporada

Postres de la casa

(Bebida no incluida)

 27'50€

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. de Barcelona, km. 1131

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 810 521

E-MAIL - WEB

recepcio@hotelcansalvador.net

www.hotelcansalvador.net

HORARI | HORARIO

13 a 15.30h

DESCANS | DESCANSO

Diumenge

Domingo



≡ Casablanca Cristal ≡

Menú Casablanca

Aperitiu de benvinguda

Degustació de tàrtar de tonyina amb escorces d'arròs

Arròs a la llauna de picanya d'Angus,
picada de nyores i bolets

Pa de pessic esponjós de xocolata
blanca, gelat de coco i cítrics

Vi, aigua i cafè inclòs

Menú Casablanca

Aperitivo de bienvenida

Degustación de tartar de atún con cortezas de arroz

Arroz a "la llauna" de picaña de Angus,
picada de ñoras y setas

Bizcocho esponjoso de chocolate blanco,
helado de coco y cítricos

Vino, agua y café incluido



27'50€

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

C. de la Baixada de la
Platja Cristall, 12 MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 810 512

WEB

www.casablanca-cristal.com

HORARI | HORARIO

13 a 16h - 19.30 a 23h

DESCANS | DESCANSO

Dimarts
Martes



☾ Eclipse ☽

☾ Menú Eclipse ☽

Aperitiu de benvinguda

Carpaccio de bacallà amb brots
d'espínacs i salsa romesco

Arròs melós de rap amb cloïsses

Panacotta de vainilla, peres en almívar i cúrcuma

Vi, aigua i cafè inclòs

☾ Menú Eclipse ☽

Aperitivo de bienvenida

Carpaccio de bacalao con brotes de
espinacas y salsa romesco

Arroz meloso de rape con almejas

Panacotta de vainilla, peras en almíbar y cúrcuma

Vino, agua y café incluido

 **26€**

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

C. de la Vall d'Aran, 3

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 810 440

HORARI | HORARIO

13 a 16h - 19.30 a 23h

DESCANS | DESCANSO

Dilluns

Lunes



≡ Ginger Café ≡

🌿 *Plat de Risotto* 🌿

Risotto de carbassa i ceps amb formatge trufat

🌿 *Plato de Risotto* 🌿

Risotto de calabaza y boletus con queso trufado

🍴 15€

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

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

TELÈFON | TELÉFONO

877 004 150

E-MAIL - WEB

grupogingercafe@gmail.com
www.grupolimonero.com

HORARI | HORARIO

Dilluns, dimecres i dijous de 12 a 1h
Divendres de 12 a 2h
Dissabte d'11 a 2h
Diumenge d'11 a 1h

Lunes, miércoles y jueves de 12 a 1h
Viernes de 12 a 2h
Sábado de 11 a 2h
Domingo de 11 a 1h

DESCANS | DESCANSO

Dimarts - Martes



≡ La Borda d'en Manel ≡

Plat d'arròs melós

Arròs melós amb cua de vedella,
formatge parmesà i foie

Plato de arroz meloso

Arroz meloso con rabo de ternera,
queso parmesano y foie

 **18€**

Al·lèrgens
Alérgenos

a consultar

ADREÇA | DIRECCIÓN
Av. de Barcelona, 172
MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO
977 810 422

E-MAIL - WEB
labordadenmanel@gmail.com
www.labordadenmanel.es

HORARI | HORARIO
13 a 16h - 19 a 23h

DESCANS | DESCANSO
Dimarts
Martes



≡ La Cuina de l'Ermita ≡

Menú de l'Ermita

Crema de carabassa amb encenalls
de formatge parmesà

Arròs melós de bolets de temporada
amb espàrrecs de marge

Postres a escollir

Vi de la casa

Menú de la Ermita

Crema de calabaza con virutas de queso parmesano

*Arroz meloso de setas de temporada
con espárragos trigueros*

Postre a elegir

Vino de la casa

 **23€**

Al·lèrgens
Alérgenos

a consultar

ADREÇA | DIRECCIÓN
Ctra. de Coldejou, km 3
MONT-ROIG DEL CAMP

TELÈFON | TELÉFONO
977 837 760

E-MAIL
ermitaroca@gmail.com

HORARI | HORARIO
13 a 15h

DESCANS | DESCANSO
Dimarts
Martes



La Mar Salada

Menú la Mar salada

Torrades d'escalivada a la brasa
amb bolets i sardina fumada

Arròs negre cremós amb sípia,
espàrrecs verds de marge i alls tendres

Postres de la casa

Copa de vi o aigua

Menú la Mar Salada

Tostadas de escalivada a la brasa
con setas y sardina ahumada

Arroz negro cremoso con sepia,
espárragos verdes trigueros y ajos tiernos

Postre de la casa

Copa de vino o agua



26'90€

Al·lèrgens
Alérgenos



*Opció sense gluten a consultar - *Opción sin gluten a consultar

ADREÇA | DIRECCIÓN

Ctra. N-340, km. 1134

MONT-ROIG DEL CAMP

Camping Miramar

TELÈFON | TELÉFONO

977 811 203

E-MAIL - WEB

repcio@camping-miramar.com
www.camping-miramar.com

HORARI | HORARIO

13 a 16.30h - 19 a 22h

DESCANS | DESCANSO

Dimarts

Martes



La Riviera

Plat d'arròs prohibit

Arròs prohibit de l'emperador a la
llauna amb ànec, fruits vermells
i bolets de temporada

Plato de arroz prohibido

Arroz prohibido del emperador
"a la llauna" con pato, frutos rojos
y setas de temporada

 **20€**

Al·lèrgens
Alérgenos

a consultar

ADREÇA | DIRECCIÓN
C. Posidó, 6
MONT-ROIG DEL CAMP

TELÈFON | TELÉFONO
977 811 385

E-MAIL
fran78yerailulu@gmail.com

HORARI | HORARIO
13 a 16h - 19 a 22h

DESCANS | DESCANSO
Obert cada dia
Abierto cada día



La Tasca d'en Joan

Menú d'arròs melós i rap

Xató

Arròs melós de rap, rovellons i ceps

Postre de música

Vi blanc D.O. Terra Alta

Menú de arroz meloso y rape

Xató

Arroz meloso de rape, niscalos y boletus

Postre de música

Vino blanco D.O. Terra Alta

 26'50€

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. del Mar, 18

MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO

977 072 161

E-MAIL

joanulleraire@gmail.com

HORARI | HORARIO

12 a 16h - 19 a 23h

DESCANS | DESCANSO

Diumenge nit i dilluns

Domingo noche y lunes

OBSERVACIONS | OBSERVACIONES

Només pagament en efectiu

Sólo pago en efectivo

Plat de tardor

Arròs de tardor amb ceps i essències
de cansalada de garri

Plato de otoño

Arroz de otoño con boletus y esencias
de cansalada de cebón

 **13€**

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN
Av. de Barcelona, 88-90
MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO
977 264 251

E-MAIL - WEB
hola@platsandco.com
www.platsandco.com

HORARI | HORARIO
12 a 23h
Diumenges d' 11h a 18h
Domingos de 11h a 18h

DESCANS | DESCANSO
Dimarts, dimecres i dijous
Martes, miércoles y jueves



Plat d'arròs Sab's

Duo de risotto de carbassa i kabanos
i de gambes i carbassó

Plato de arroz Sab's

Dúo de risotto de calabaza y kabanos
y de gambas y calabacín

 **13'50€**

Al·lèrgens
Alérgenos



ADREÇA | DIRECCIÓN
Av. de Barcelona, 108
MIAMI PLATJA

TELÈFON | TELÉFONO
677 139 518

E-MAIL
se09an@yahoo.es

HORARI | HORARIO
9 a 15.30h - 18 a 22.30h

DESCANS | DESCANSO
Dimecres
Miércoles



- 1 Balmar
- 2 Cal Xato
- 3 Can Salvador
- 4 Casablanca Cristal
- 5 Eclipse
- 6 Ginger Café
- 7 La Borda d'en Manel
- 8 La Cuina de l'Ermита
- 9 La Mar Salada
- 10 La Riviera
- 11 La Tasca d'en Joan
- 12 Plats&Co
- 13 Sab's Gourmet





Mont-roig Miami Turisme
Catalunya, Spain



7453 likes

#**montroigmiamiturisme**

Participa al sorteig d'instagram

Podràs guanyar àpats per a dues
persones als restaurants participants!

Consulta les bases de participació
escanejant el **QR** o al perfil
@montroigmiamiturisme
d'Instagram.

Molta sort!



Participa en el sorteo de instagram

¡Podràs ganar comidas o cenas para
dos personas en los restaurantes
participantes!

Consulta las bases
escaneando
el **QR** o en el perfil
@montroigmiamiturisme
de Instagram.

¡Mucha suerte!



Menú - Menú



Plat - Plato

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



sulfurós i sulfits
sulfuroso y sulfitos



mostassa
mostaza

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

