

**Segadors del Delta
Llamàntol/Creativitat
Amics/Risotto**

IV edició

Arrossos creatius de Tarragona



AMB
ARROSSOS
DEL DELTA
DE L'EBRE

**del 12 al 29
de novembre**

**3 setmanes
3 arrossos**

INEDIT
Damm



Arrossos creatius de Tarragona

**del 12 al 29
de novembre**

**3 setmanes
3 arrossos**

Inedit presenta "Arrossos creatius de Tarragona", una iniciativa gastronòmica que durant tres setmanes portarà a la ciutat mediterrània els arrossos més deliciosos i sorprenents, elaborats exclusivament amb arròs del Delta de l'Ebre.

Del 12 al 29 de novembre, l'arròs serà el protagonista gastronòmic a una selecció de restaurants d'alt nivell de Tarragona, que oferiran un menú amb un plat principal d'arròs que canviarà cada setmana.

3 setmanes i 3 arrossos per a assaborir maridats amb una ampolla d'Inedit, la cervesa creada per Ferran Adrià per a acompanyar la varietat de sabors que ofereix la gastronomia moderna.



Tan únic, tan nostre

“**Segadors del Delta**” és la marca d’arròs de la **Cooperativa d’Arrossaires del Delta**, formada per arrossaires de les terres de l’Ebre. Hereus d’una tradició centenària, conreen un arròs d’alta qualitat elaborat amb molt d’esforç i dedicació diària, i amb un gran respecte pel medi ambient. Només així poden aconseguir una harmonia perfecta entre l’explotació agrària i els valors d’un espai natural declarat reserva de la biosfera, únic al món, amb una climatologia que afavoreix l’excel·lència del producte.

Les varietats d’arròs més cultivades són “Japònica”, “Bomba” i “Gleva”, molt apreciades pels consumidors, que són les que millor transmeten els sabors per la seva alta capacitat d’absorció. Amb una cocció correcta, els grans queden solts i presenten una consistència més d’acord amb als gustos mediterranis.

“**Segadors del Delta**” gaudeix de la **Denominació d’Origen Protegida Delta de L’Ebre**, que garanteix l’autenticitat d’aquest arròs de textura i sabor únics.



01 Braseria passadís

1a setmana

Arròs amb vieires, calamars de platja i cloïsses.

2a setmana

Arròs amb crancs de riu.

3a setmana

Arròs de muntanya amb conill, caragols, espàrrecs i carxofes.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

Av. Estanislau Figueres, 36 · 977 232 455



02 Cócvla

1a setmana

Arròs negre amb gambes vermelles, carxofes, anguiles amb safrà i alloli de moniato.

2a setmana

Arròs amb vieires, tòfonos i rovellons.

3a setmana

Arròs amb llamàntol i ceps.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

[Hotel Urbis Centre] Pl. Corsini, 10 · 977 240 116

Es serviran els arrossos dins del menú habitual amb un suplement de 6,50 euros sobre el preu del menú, que també inclou la cervesa Inedit. En cas que es vulgui degustar només l'arròs acompanyat de la cervesa, el preu serà de 14 euros.



03 De vins

1a setmana

Arròs cremós amb gamba D.O. Tarragona.

2a setmana

Arròs negre amb calamars i cloïsses.

3a setmana

Paella amb pollastre de corral i carxofes.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

C/ Méndez Núñez, 10 · 977 230 020



04 Degvsta

1a setmana

Arròs amb peus de porc i cansalada.

2a setmana

Arròs amb sepionetes i botifarra negra.

3a setmana

Arròs amb bacallà i trompetes de la mort a la crema d'all.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

C/ Cavallers, 6 · 977 252 428



05 Els 5 sentits

1a setmana

Arròs de muntanya amb carn Angus, conill i rovellons.

2a setmana

Arròs mariner amb rap, tàperes, cibulet i salmó.

3a setmana

Arròs negre amb crema d'escamarlans i gambes vermelles a la planxa, calamarsets farcits de camagroc i marisc pintats amb soja, mel i nous.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

C/ Lleida, 8 · 977 253 170



06 El terrat

1a setmana

Arròs cremós amb bolets, llonganissa, foie i figues.

2a setmana

Arròs fumat de verdures amb calamarsos, Idiazabal i un toc de sobrassada.

3a setmana

Arròs amb tripeta de bacallà, cigrons, baldana i espinacs tendres.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

C/ Ponts d'Icart, 19 · 977 248 485



07 Mare nostrum

1a setmana

Risotto amb bolets de temporada aromatitzat amb romaní i acompanyat de cruixent de parmesà.

2a setmana

Arròs melós amb calamars a la brasa, aigua de mar i molsa d'Irlanda (ECO).

3a setmana

Arròs negre amb gamba vermella i galeres, i allioli d'eriçó de mar gratinat.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

08 Punt i a part

1a setmana

Arròs amb pop i romesco.

2a setmana

Arròs amb bacallà, carxofa i safrà.

3a setmana

Arròs amb costella i llonganissa de bolets.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

C/ Cuirateries, 2 · 977 910 586



09 Toca Peron

1a setmana

Arròs amb cloïsses i bacallà.

2a setmana

Arròs negre amb Chartreuse.

3a setmana

Risotto amb cervesa Inedit, rovellons i pernil ibèric.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

C/ Portalet, 3 · 977 232 074



10 Txar3verd

1a setmana

Mar i muntanya d'ànec, bolets i llagosta.

2a setmana

Serrallo al Pla de la Seu: arròs amb galeres, calamarsons i closca.

3a setmana

Arròs negre amb tonyina salvatge.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

C/ Pla de la Seu, 5 · 620 175 850



11 XdF

1a setmana

Risotto amb llàgrimes ibèriques, xampinyons, ceps, moixernons i tòfona negra.

2a setmana

Arròs negre XdF amb calamars i calamarsons.

3a setmana

Arròs de muntanya amb costella de porc ibèric de gla, bolets i caragols.

Maridat amb Inedit 33 cl

14€

C/ Lleida, 17-19 · 977 247 116



12 Tòtem cafè

Pink rice frozen
(còctel d'arròs).

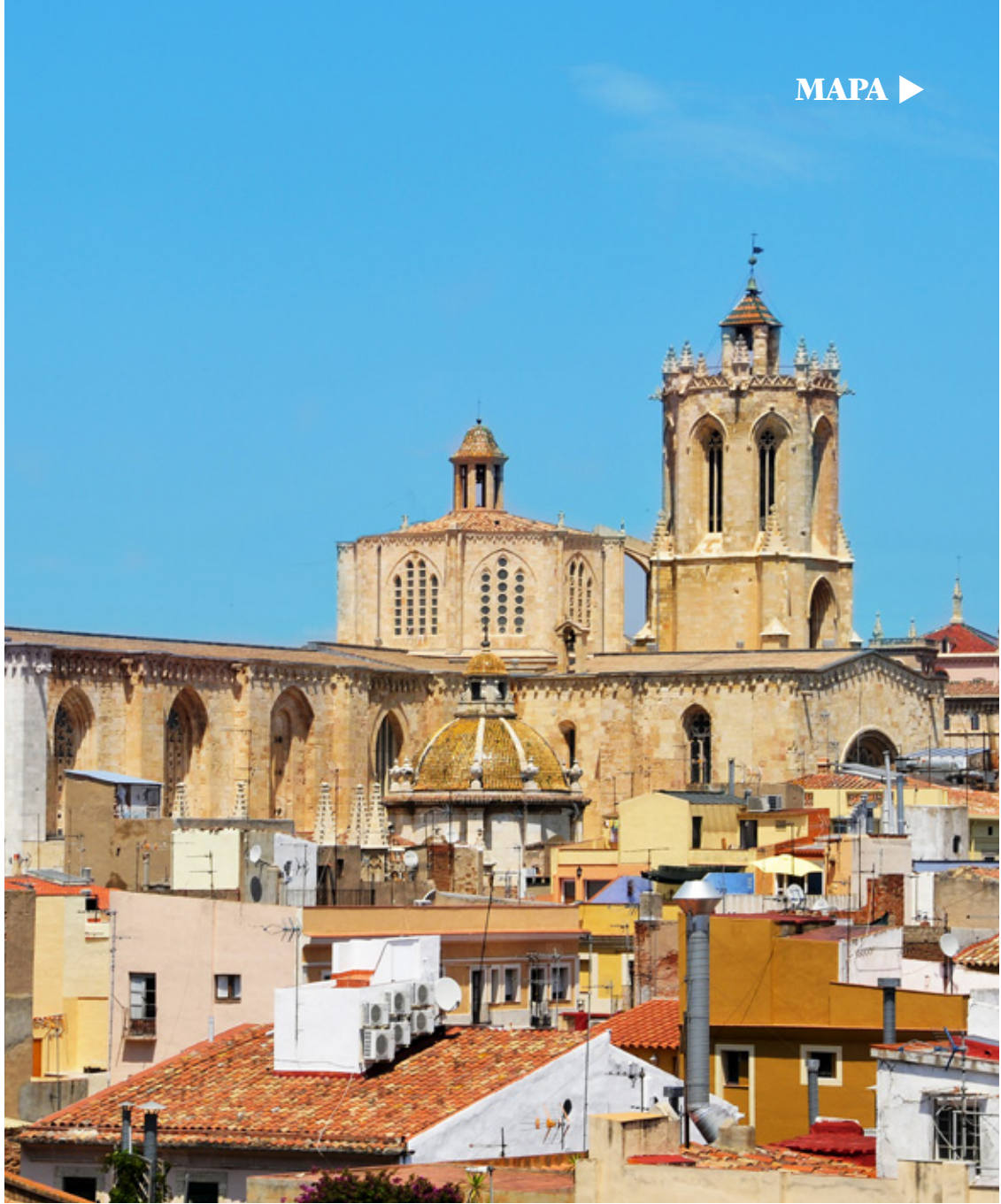
Rambla Vella, 15

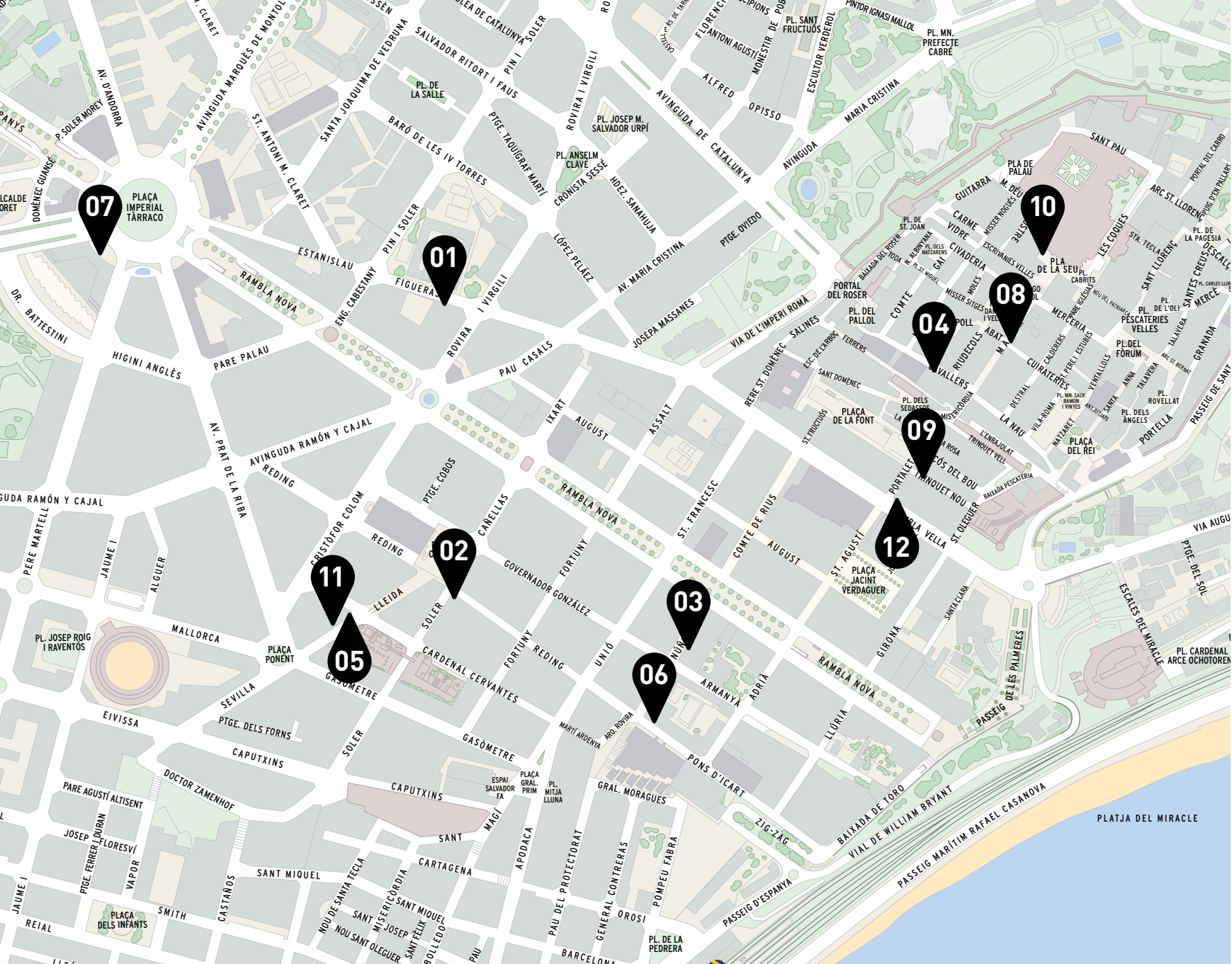
RESTAURANTS

- 01 **Braseria passadís**
Av. Estanislau Figueres, 36
- 02 **Cócvla**
(Hotel Urbis Centre)
Pl. Corsini, 10
- 03 **De vins**
C/ Méndez Núñez, 10
- 04 **Degvsta**
C/ Cavallers, 6
- 05 **Els 5 sentits**
C/ Lleida, 8
- 06 **El terrat**
C/ Ponts d'Icart, 19
- 07 **Mare nostrum**
(Hotel Ciutat de Tarragona)
Pl. Imperial Tarraco, 5
- 08 **Punt i a part**
C/ Cuirateries, 2
- 09 **Toca Peron**
C/ Portalet, 3
- 10 **Txar3verd**
C/ Pla de la Seu, 5
- 11 **XdF**
C/ Lleida, 17-19

BAR

- 12 **Tòtem cafè**
Rambla Vella, 15
En aquest local es podrà
degustar un còctel d'arròs.





07

PLAÇA IMPERIAL TARRACÓ

01

10

08

04

09

12

02

11

05

03

06

PLATJA DEL MIRACLE

L'origen d'Inedit

Inedit ha estat creada per Ferran Adrià, Juli Soler i l'equip de sommeliers d'elBulli, Ferran Centelles i David Seijas. És un cupatge únic de malt d'ordi i blat, aromatitzat amb espècies (coriandre, pell de taronja i regalèssia), concebut especialment per acompanyar tot tipus de receptes.

Inedit: aromes i atributs en boca

Els sommeliers d'elBulli, descriuen Inedit com una cervesa "d'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol. D'olor molt afruitada i floral, amb sensació de llevat fresc i olors d'espècies dolces. Es tracta d'una cervesa de textura cremosa i fresca, suau volum i carbònic delicat. Té un postgust llarg i de record afable".

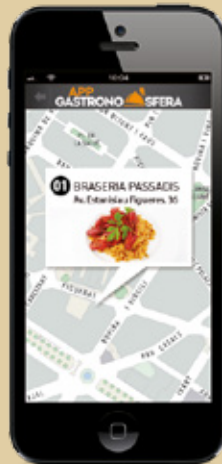
Com degustar Inedit

Per gaudir de tota la intensitat d'Inedit es recomana mantenir-la en glaçonera i servir-la en copes de vi blanc. S'aconsella no omplir més de la meitat de la copa per apreciar perfectament les seves virtuts.





**DESCARREGA'T GRATIS L'APP
I GAUDEIX D'ARROSSOS CREATIUS
DE TARRAGONA**



APP
GASTRONO  **SFERA**
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE

ORGANITZEN:

