

3a EDICIÓ

ARROSSOS CREATIUS DE TARRAGONA

DEL 13 AL 30 DE NOVEMBRE
3 SETMANES · 3 ARROSSOS

AMB
ARROSSOS
DEL DELTA
DE L'EBRE

Inedit Damm recomana el consum responsable. 4,8°

INEDIT
Damm

Reserva de Reserva Especial
100% uva de la variedad Pinot Noir
100% uva de la variedad Pinot Noir
100% uva de la variedad Pinot Noir



Inedit Damm recomana el consum responsable. 4,8°

ARROSSOS CREATIUS DE TARRAGONA

DEL 13 AL 30 DE NOVENBRE
3 SETMANES · 3 ARROSSOS

Inedit Damm 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 13 al 30 de novembre, l'arròs serà en 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 Damm, 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.

1

20 A LA RAMBLA

Rambla Nova, 20 · tel. 977 361 307

1a setmana

RISOTTO DE TARDOR AMB LLUÇ DE PALANGRE I XIPS

2a setmana

ARRÒS AMB SIPIONETS I LLAGOSTINS

3a setmana

ARRÒS AMB COSTELLA, POLLASTRE DE CORRAL I CARXOFES

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



2

AL NATURAL

C/ Arquitecte Rovira, 3

1a setmana

ARRÒS DE BACALLÀ AL FORN AMB ALLIOLI

2a setmana

**ARRÒS MELÓS A LA CAMPEROLA AMB OLÍ
AROMATITZAT AMB FARIGOLA, COSTELLA I BOLETS**

3a setmana

ARRÒS ORIENTAL AMB ALGUES I SOJA

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



3

BRASERIA PASSADÍS

Av. Estanislau Figueres, 36 · tel. 977 232 455

1a setmana

**ARRÒS CALDÓS PARELLADA DE LA BARCA AMB RAP DE COSTA
CALAMARS DE PLATJA, MUSCLOS, CLOÏSES I GAMBES**

2a setmana

**ARRÒS DE MUNTAÑA AROMATITZAT AMB FARIGOLA
I MENTA, AMB COSTELLES, ROVELLONS I CARGOLS**

3a setmana

**ARRÒS CALDÓS MAR I MUNTANYA AMB CONILL, SÍPIA
I LLAGOSTINS DE SANT CARLES**

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



4

CÓCVLA

(Hotel Urbis Centre) Pl. Corsini, 10

1a setmana

**ARRÒS NEGRE DE CARXOFES I ESCAMARLANS AMB
ALLIOLI DE CODONY**

2a setmana

ARRÒS MELÓS DE BOLETS I ÀNEC

3a setmana

ARRÒS CALDÓS DE SÍPIA I GAMBA VERMELLA

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €

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 Damm. En cas que es vulgui degustar només l'arròs acompanyat de la cervesa, el preu serà de 14 €.



5

DE VINS

C/ Méndez Núñez, 10

1a setmana

ARRÒS AMB BOLETS DE TEMPORADA

2a setmana

ARRÒS DE CALAMAR AMB LA SEVA TINTA

3a setmana

ARRÒS DE BACALLÀ AMB CARXOFES

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



6

DEGVSTA

C/ Cavallers, 6

1a setmana

RISOTTO DE CEPS, VERDIELL, TÒFONA I PECORINO

2a setmana

**ARRÒS DE CALAMARS I SÍPIA AMB UN TO
D'ANGUILA FUMADA**

3a setmana

**ARRÒS DE SECRET DE PORC IBÈRIC A LA BRASA,
ROVELLONS I CARXOFES**

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



7

EL TERRAT

C/ Ponts d'Icart, 19

1a setmana

**ARRÒS DE TRIPETA DE VEDELLA AMB BOLETS I CARPACCIO
DE MAGRET D'ÀNEC FUMAT AMB FOIE**

2a setmana

**ARRÒS CREMÓS DE VERDURES AMB TROMPETA DE LA MORT,
CALAMARONS, IDIAZABAL I UN TOC DE SOBRASSADA**

3a setmana

**RISOTTO GRIS DE CALÇOTS ESCALIVATS AMB BOTIFARRA,
ROMESCO DE GAROTES I LLONGANISSA**

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



8

LA CANTONADA

C/ Fortuny, 23

1a setmana

**RISOTTO DE CEPES, CARBASSA I ESPÀRRECS VERDS
AMB FORMATGE TENDRE D'OVELLA**

2a setmana

**ARRÒS AL FORN AMB PEUS DE PORC, CIGRONS
I BOTIFARRA DE PEROL**

3a setmana

**ARRÒS AMB PATATA I BACALLÀ ACOMPANYAT
DE TRUITA D'ARRÒS**

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



9

MARE NOSTRUM

(Hotel Ciutat de Tarragona) Pl. Imperial Tarraco, 5

1a setmana

**ARRÒS CREMÓS DE CARABASSA, ESPÀRRECS VERDS
I FORMATGE LA PERAL**

2a setmana

ARRÒS NEGRE DE SÍPIA I CALAMAR AMB ALLIOLI DE GAROTES

3a setmana

**ARRÒS CALDÓS AMB BACALLÀ, ALGUES
I FESOLS DE SANTA PAU**

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



10

MAS FOLCH

Ctra. Reus-Constanti, km 5

1a setmana

ARRÒS CREMÓS DE CEPES AMB FOIE

2a setmana

**ARRÒS NEGRE DEL SENYORET, LLAGOSTINS, SIPIONETS,
MUSCLOS, VERDURES ECOLÒGIQUES, I TOT SENSE CLOSQUES**

3a setmana

ARRÒS DE VIEIRES AMB CAMAGROCS I CARXOFES

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



11

ONA RESTAURANT

(Hotel Imperial Tarraco) Pg. de les Palmeres

1a setmana

ARRÒS DE BACALLÀ AMB SAMFAINA

2a setmana

**ARRÒS CREMÓS DE BOLETS AMB BALDANA
ESPARRACADA I PARMESÀ**

3a setmana

ARRÒS NEGRE AMB CALAMARSETS I ALLIOLI DE ROMESCO

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



12

SIRCO AIR LINES

C/ Major, 4

1a setmana

ARRÒS CALDÓS DE BACALLÀ I BOLETS

2a setmana

ARRÒS NEGRE

3a setmana

ARRÒS AMB CRANCS DE RIU

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €

També servirem paella tots els dies de les jornades per a aquelles persones a les quals no els agradi l'arròs de la setmana.



13

TOCA PERON

C/ Trinet Nou, 7

1a setmana

**ARRÒS CALDÓS DEL DELTA AMB IBÈRICS I UNA REDUCCIÓ
DE VI DEL MONTSANT**

2a setmana

ARRÒS AMB CIGRONS I VERDURES DE L'HORTA

3a setmana

**ARRÒS DEL DELTA AMB CEBA DE FIGUERES CONFITADA,
CALAMARSONS I MARINAT AMB CHARTREUSE**

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



14

TXAR3VERD

C/ Pla de la Seu, 5

1a setmana

MAR I MUNTANYA D'ÀNEC, BOLETS I LLAGOSTA

2a setmana

**SERRALLO AL PLA DE LA SEU DE GALERES,
CALAMARSONS I CLOSCADA**

3a setmana

ARRÒS NEGRE

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



15

XdF

C/ Lleida, 17-19

1a setmana

**ARRÒS BOMBA, DO DELTA, DE BACALLÀ AMB CALAMARONS,
SÍPIA I MUSCLOS DE ROCA DO DELTA**

2asetmana

ARRÒS BOMBA, DO DELTA, AMB BOLETS I ROMESCO

3a setmana

**ARRÒS BOMBA, DO DELTA, AMB CARAGOLS,
COSTELLA I CONILL**

MARIDAT AMB INEDIT DAMM

14 €



GUANYA UN SOPAR PER A DUES PERSONES A UN RESTAURANT AMB ESTRELLA MICHELIN

1 FES-TE FAN DE GASTRONOSFERA



www.facebook.com/gastronosfera

2 PARTICIPA EN LA PROMOCIÓ

3 PODRÀ GUANYAR UN SOPAR PER A 2 PERSONES

Pot participar en el concurs qualsevol usuari de Facebook que sigui membre de la Fan Page de Gastronosfera.

És condició indispensable que els participants en la promoció siguin majors de 18 anys. En cas contrari, la seva participació no serà vàlida.

La participació en el concurs es realitzarà mitjançant l'aplicació "Promoció" i a través de la pestanya habilitada per al concurs.

Només hi haurà un guanyador que tindrà dret a un sopar per a 2 persones en un restaurant amb estrella Michelin seleccionat per Gastronosfera. Aquest premi no serà bescanviable per cap altre ni pel seu import en efectiu.

El sorteig es realitzarà el dia 1 de desembre del 2014, a les 10:00 h, una vegada tancada la promoció, Gastronosfera.com contactarà amb els guanyadors per correu electrònic per indicar-los com han de procedir.

És imprescindible donar un nom, cognoms, correu electrònic, telèfon i població, de contacte per poder contactar amb rapidesa amb els guanyadors.



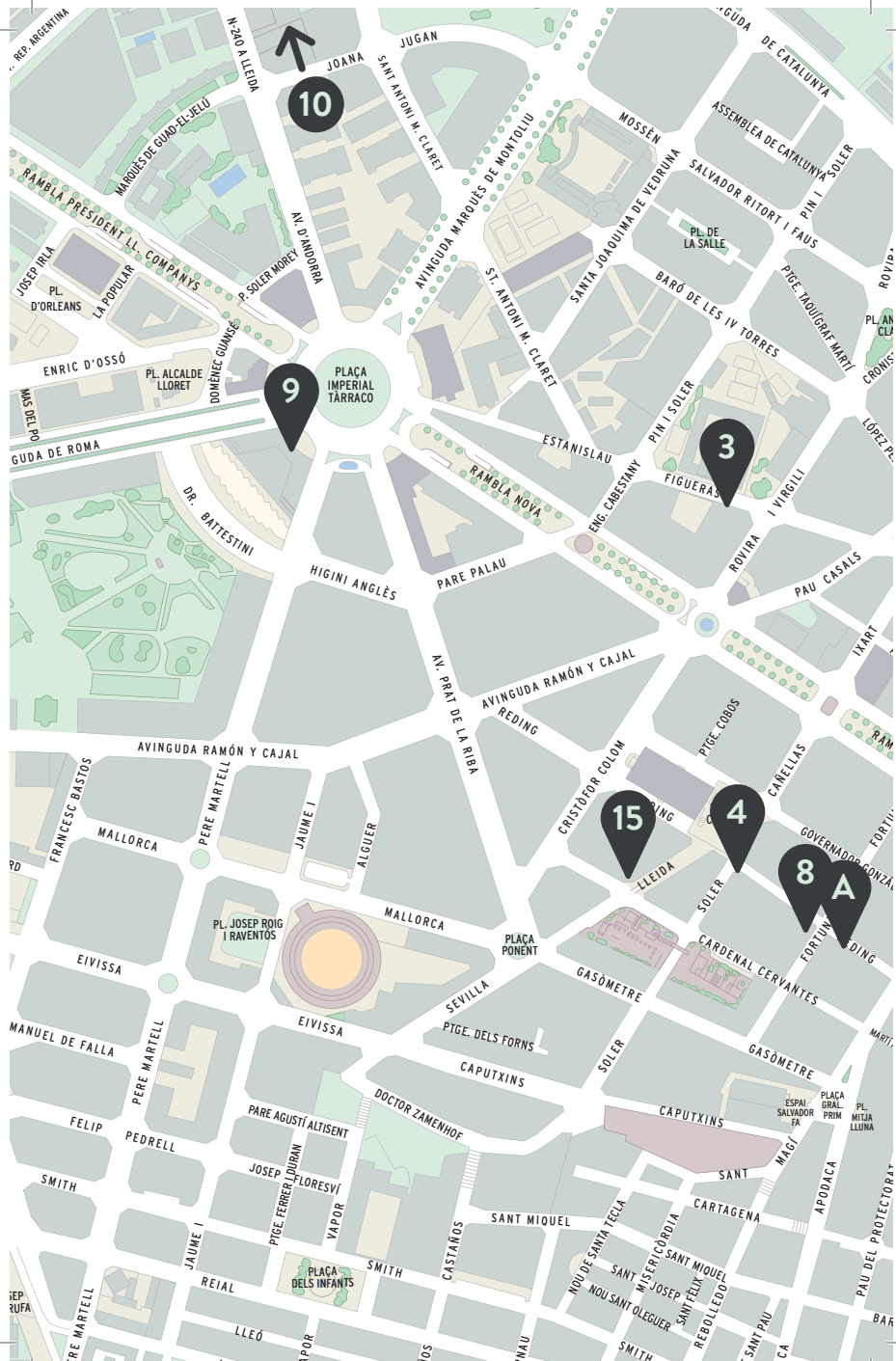
RESTAURANTS

- 1 **20 A LA RAMBLA**
Rambla Nova, 20
- 2 **AL NATURAL**
C/ Arquitecte Rovira, 3
- 3 **BRASSERIA PASSADIS**
Av. Estanislau Figueres, 36
- 4 **COCVLA**
Pl. Corsini, 10
- 5 **DE VINS**
C/ Méndez Núñez, 10
- 6 **DEGVSTA**
C/ Cavallers, 6
- 7 **EL TERRAT**
C/ Ponts d'Icart, 19
- 8 **LA CANTONADA**
C/ Fortuny, 23
- 9 **MARE NOSTRUM**
Pl. Imperial Tàrraco, 5
- 10 **MAS FOLCH**
Crta Reus/Constantí, Km 5
- 11 **ONA RESTAURANT**
Pg. de les Palmeres
- 12 **SIRCO AIRLINES**
C/ Major, 4
- 13 **TOCA PERON**
C/ Trinquet Nou, 7
- 14 **TXAR3VERD**
C/ Pla de la Seu, 5
- 15 **XdF**
C/ Lleida, 17-19

BARS

- A **MYSTIC**
C/ Reding, 8
- B **TOTEM BAR**
Rambla Vella, 15

(En aquests locals es podrà degustar un còctel d'arròs)



10

9

PLAÇA IMPERIAL TARRACO

3

15

4

8

A



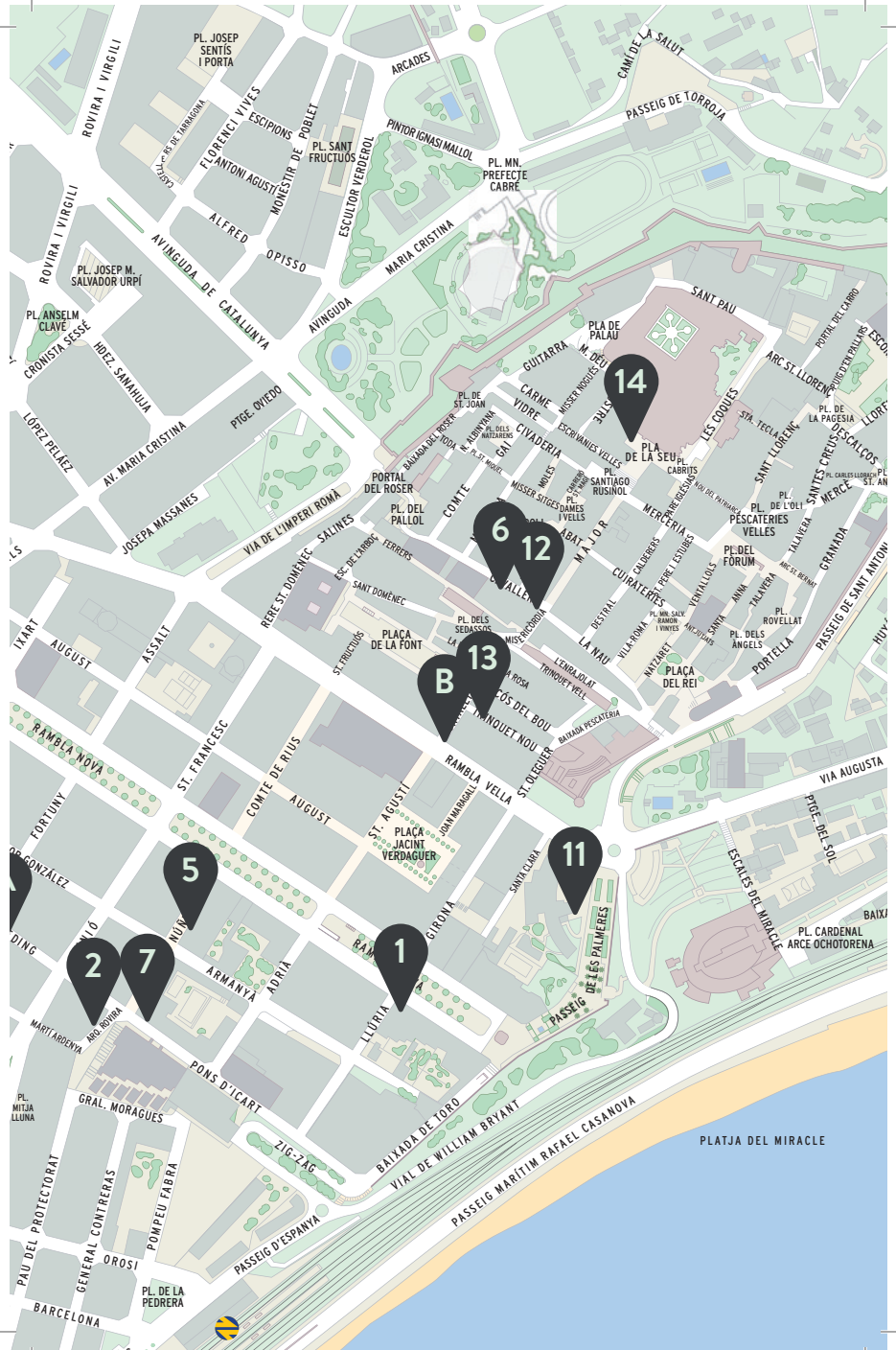
EIVISSA

PLAÇA PONENT

PLAÇA DELS INFANTS

PLAÇA GRAL. PRIM

PL. WILIA LLUNA



2

7

5

1

B

6

12

13

14

11

PLATJA DEL MIRACLE

INEDIT
Damm



Inedit Damm recomana el consum responsable. 4,8°

L'ORIGEN D'INEDIT

Inedit Damm 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 Damm 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 aorable”.

COM DEGUSTAR INEDIT

Per gaudir de tota la intensitat d'Inedit Damm 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
DONDE COMER, BEBER Y DIVERTIRSE

ORGANITZEN:

