

la Cuina  
de  
**l'Arròs**  
de  
*tardor*

DEL 7 AL 23 D'OCTUBRE DE 2022

**MONT-ROIG I MIAMI PLATJA**



**MONT-ROIGMIAMI**  
Turisme



AJUNTAMENT DE  
MONT-ROIG DEL CAMP

[www.montroigmiami.cat](http://www.montroigmiami.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

## **ECLIPSE**

Arròs melós de rap amb cloïsses

## **GINGER CAFÉ**

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

## **LA RIVIERA**

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

## **LA TASCA D'EN JOAN**

Arròs melós de rap, rovellons i ceps maridat amb Garnatxa blanca Mariol D.O. Terra Alta

## **PLATS&CO**

Arròs de tardor amb ceps maridat amb Roble 2021, Ribera del Duero

## **SAB'S GOURMET**

Arròs amb carabassó i bolets de temporada

# Degustación *i maridaje*

**Viernes día 7 de octubre de 19h a 22h**

El pistoletazo de salida de las **VI Jornadas Gastronómicas de la Cocina del Arroz de Otoño**, le darán 7 restaurantes con una degustación y maridaje de su plato participando, **por sólo 4€**

## **CASABLANCA CRISTAL**

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

## **ECLIPSE**

Arroz meloso de rape con almejas

## **GINGER CAFÉ**

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

## **LA RIVIERA**

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

## **LA TASCA D'EN JOAN**

Arroz meloso de rape, niscalos y boletus maridado con Garnacha blanca Mario D.O. Terra Alta

## **PLATS&CO**

Arroz de otoño con boletus maridado con Roble 2021, Ribera del Duero

## **SAB'S GOURMET**

Arroz con calabacín y setas de temporada

## *Menú de tardor*

Aperitiu de benvinguda

Amanida Balmar amb fruita seca 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 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 La Rioja o Verdejo

 **24<sup>h</sup>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 22 h

### DESCANS | DESCANSO

Obert cada dia - Abierto cada día

### 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 - 19.30h a 22.30h

DESCANS | DESCANSO  
De dilluns a dijous als migdia  
De lunes a jueves a 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

De 13h 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 cítrics

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](http://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 almibar 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

13h a 16h - 19.30h 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*

Arròs melós amb cua de vedella,  
formatge parmesà i 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  
13h a 16h - 19h 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

info@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  
13h a 16h - 19h a 22h

DESCANS | DESCANSO  
Obert cada dia  
Abierto cada día



# La Tasca d'en Joan

## Menú d'arròs melòs i rap

Xató

Arròs melós de rap, rovellons i ceps

Músic

Garnatxa blanca Mariol D.O. Terra Alta

## Menú de arroz meloso y rape

Xató

Arroz meloso de rape, niscalos y boletus

Frutos secos

Garnacha blanca Mario 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

12h a 16h - 19h a 23h

DESCANS | DESCANSO

Diumenge nit i dilluns

Domingo noche y lunes

OBSERVACIONS | OBSERVACIONES

Menú sota reserva prèvia

Menú bajo reserva previa

## *Plat de tardor*

Arròs de tardor amb ceps

## *Plato de otoño*

Arroz de otoño con boletus

 **13€**

Al·lèrgens  
Alérgenos



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

**TELÈFON | TELÉFONO**

977 264 251

**E-MAIL - WEB**

borrascarlos@hotmail.com  
www.platsandco.com

**HORARI | HORARIO**

12h a 23h  
Diumenges d' 11h a 18h  
Domingos de 11h a 18h

**DESCANS | DESCANSO**

Dimarts, dimecres i dijous  
Martes, miércoles y jueves





# ≡ Sab's Gourmet ≡

## *Plat d'arròs Sab's*

Arròs amb carabassó i bolets de temporada

## *Plato de arroz Sab's*

Arroz con calabacín y setas de temporada

 9'50€

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'Ermita
- 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

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 ???

## 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 ????



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](http://www.mont-roigmiami.cat)



OFICINA DE TURISME DE MIAMI PLATJA  
Pl. de Tarragona, s/n | 43892 Miami Platja  
[turisme@mont-roig.cat](mailto: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](mailto:turisme@mont-roig.cat) | 977 837 337

