

Jornades
gastronòmiques

ARRÓS DE MAR I MUNTANYA

Del 14
al 30
de Juny
2024



Vila-seca · La Pineda



Bayo, el arroz de hostelería por excelencia

En Bayo hemos sabido combinar la tradición arrocería y el espíritu innovador para ofrecer los mejores arroces para hostelería: variedades que permiten desde recetas tradicionales hasta creaciones exóticas y sabores innovadores en las cocinas de los mejores chefs.

www.arrozbayo.es



La Pineda

- 7 RESTAURANTE OCEAN
- 8 RESTAURANT MIX
- 9 RESTAURANT BLAU
- 10 MARTIN'S
- 11 HAMBURGUESERIA OH LA LA
- 12 EL RINCÓN DE ANA
- 13 BRASERIA JACKO GRILL
- 14 EDEL MAR
- 15 EL PÒSIT DE LA PINEDA
- 16 SOMA BISTRO LA PINEDA
- 17 MIX SUSHI CORNER
- 18 LA TRAVIATA

Vila-seca

- 21 PATIO & GRILL
- 22 RAMPERS



Si alguna cosa caracteritza la nostra terra és la proximitat en l'espai del mar i de la muntanya, la qual cosa ha fet que tots els aspectes culturals que la conformen estiguin entrelaçats per aquests dos espais geogràfics.

Els darrers temps un d'aquests aspectes culturals que més s'ha desenvolupat socialment ha estat la gastronomia i, com no podia ser d'una altra manera, també ha estat influïda per aquesta proximitat.

Tenint en compte aquestes asseveracions, l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Vila-seca – la Pineda, en el seu camí constant per millorar les expectatives del sector, promou les Jornades de l'Arròs Mar i Muntanya al llarg de la segona quinzena del mes de juny on els restaurants que participen tindran a bé mostrar-nos les seves excel·lències.

Un camí que ja es va encetar fa tres anys en una ruta entre la mar i la muntanya i que ara es fa realitat amb aquest apreciat plat que ens ofereixen.

L'oferta està a l'abast de tothom, ara només manca que les gents de les nostres contrades s'atreveixin a degustar-la i a gaudir d'un dels plats més exquisits de la cuina catalana.

Pere Segura Xatruch
Alcalde de Vila-seca



És un plaer presentar-vos la primera edició de les Jornades Gastronòmiques Arròs de Mar i Muntanya, que se celebraran a Vila-seca, La Pineda, del 14 al 30 de juny.

Una combinació de productes típics de la nostra costa i del nostre interior que reflecteixen la doble identitat que ens caracteritza.

Som una població rica i diversa que combina a la perfecció el mar i la muntanya. I que millor que l'arròs Bayo del Delta de l'Ebre per lligar i fer xup-xup amb tota la riquesa gastronòmica que ens dona la terra i el mar.

Els menús dels restaurants participants són tan diversos i atractius com Vila-seca i La Pineda. Així que no us ho perdeu i veniu a fer un bon arròs de mar i muntanya ara que arriba el bon temps!

Juan Hervás
*President de l'AEH Vila-seca,
La Pineda*



ARRÒS CALDÓS DE BACALLÀ



Ingredients

300 g d'arròs Bomba Bayo
1,5 L de fumet de bacallà
2 cebes
6 tomàquets Pera
4 Lloms de bacallà de 80 g cadascun
20 g d'avellanes
1 cullera sopera de julivert
1 gra d'all
20 ml d'oli d'oliva

Elaboració

El primer per elaborar aquest arròs caldós és tallar les cebes i l'all a *brunoise*. Posteriorment, tallarem els tomàquets a la meitat i els traurem les llavors.

Ratllarem i rebutjarem la pell.

Pel sofregit, cal afegir la ceba i els alls en una olla. Coeu-ho aproximadament durant 10 minuts a foc mitjà i afegiu-hi els tomàquets. Coeu-ho tot 15 minuts més.


Cal afegir una picada d'all, julivert i avellanes. Deixeu-ho coure 5 minuts i afegiu-hi l'arròs. Nacareu dos minuts i afegiu-hi el fumet de bacallà.

Cobrir i coure uns 18 minuts aproximadament. Els últims 3 minuts, cal afegir el bacallà i acabar de coure el conjunt. Rectificar de sal i servir l'arròs caldós de bacallà.



@arrozbayo 

@ArrozBayo 

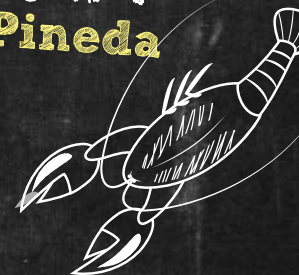
arrozbayo.es 

restaurante OCEAN La Pineda

📍 Avda. Pau Casals, 45

📞 RESERVES: 977 371 078

📱 @restaurante_ocean_lapineda



ENTRANTS A ESCOLLIR

- Meló amb pernil.
- Calamars a l'andalusa.
- Esqueixada de bacallà.
- Musclos al vapor.

PRINCIPALS A ESCOLLIR

- Arròs caldós de llamàntol.
- Entrecot a la brasa (salsa roquefort o pebre).
- Combinat de peix.
- Confit d'ànec.
- Ourada al forn.

POSTRES A ESCOLLIR

- Pastís de formatge.
- Crema catalana.
- Coulant de xocolata.
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".
- Pinya natural.
- Crocanti.

MARIDATGE RECOMANAT

- Albariño – Pazo Das Bruxas – DO Rías Baixas (no inclòs).

Horari servei: De 13.00 a 23.00 h.
(De dilluns a divendres no festius).
Dia de tancament: Cap.

28,90€
IVA inclòs

restaurant MIX

La Pineda



📍 Carrer Muntanyals, 5
📞 RESERVES: 977 371 562
📱 @mixlapinedarest

ENTRANTS A ESCOLLIR

- Gaspatxo.
- Amanida del xef.
- Musclos al vi blanc.
- Carpaccio de vedella.
- Ensaladilla russa.
- Spaghetti bolonyesa.

PRINCIPALS A ESCOLLIR

- Broquetes de pollastre.
- Entrecot de vedella a la brasa (+3€).
- Sípia a la planxa.
- Confit d'ànec.
- Canelons.
- Arròs caldós de llamàntol (+5€ - mínim 2 persones).

POSTRES A ESCOLLIR


- Postres del xef.
- Fruita del temps.
- Gelat al gust.
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".

MARIDATGE RECOMANAT

- Raventós Codorniu - Cava Arts Collecta (29€ no inclòs).

Horari servei: De 13.00 a 16.00 h.
Dia de tancament: Cap.

27€
IVA inclòs



RESTAURANT BLAU

La Pineda



📍 Avda. Pau Casals, 45 - Local 12
📞 RESERVES: 977 370 475
📱 @blau_restaurante_lapineda



ENTRANTS A ESCOLLIR

- Carpaccio de pinya i salmó fumat.
- Xampinyons a la planxa amb gambes.

PRINCIPALS A ESCOLLIR

- Arròs d'ànec confitat amb gambes.
- Arròs de galera i xampinyons.



POSTRES

- Gelat (1 bola).
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".

MARIDATGE

- Celler Germans Balart, Samerola - DO Terra Alta.

Horari servei: De 13.00 a 23.00 h.
Dia de tancament: Cap.

25,5€
IVA inclòs



MARTIN'S

→ La Pineda

📍 Carrer Marcos Redondo, 6

📞 RESERVES: 877 250 089

📧 @martins_lapineda



ENTRANT

- Amanida Afrodita
(amanida gourmet, nous, maduixes i formatge curat).

PRINCIPAL

- Arròs de gambes a l'allet amb bacallà (fet al moment).

POSTRES

- Flam casolà de cafè exprés.
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".

MARIDATGE

- Solar de la Vega - Verdejo.

Horari servei: De 13.00 a 15.00 h.
(De dilluns a divendres).

Dia de tancament: Cap.

29,90€

(Menú mínim
per a 2 persones)

IVA inclòs

HAMBURGUESERIA OH LA LA

La Pineda

📍 Carrer Enrico Caruso, 12, baixos 2

📞 RESERVES: 977 371 507

📧 @ohlapineda



DEGUSTACIÓ "NASIBAL"

- 3 Nasibal
(Tipus "croquetó" fet amb arròs fregit
estil Surinam amb atjar i pa de gambes).

POSTRES

- Xarrup de licor d'arròs
"Segadors del Delta".

MARIDATGE RECOMANAT

- Moscow Mule
(Cocktail amb base de vodka i ginebre).

Horari servei: De 13.00 a 16.00 h
i de 20.00 a 23.00 h.

Dia de tancament: Dimarts i dimecres.



9,50€



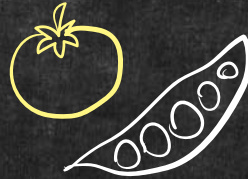
IVA inclòs

EL RINCÓN DE ANA

La Pineda

📍 Carrer Marcos Redondo, 4

📞 RESERVES: 877 058 308 · 631 829 447



ENTRANTS A ESCOLLIR

- Amanida Cèsar.
- Amanida de tomàquet, ceba i tonyina.

PRINCIPALS A ESCOLLIR

- Paella de marisc.
- Paella mixta.

POSTRES A ESCOLLIR

- Flam casolà.
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".

MARIDATGE

- 1 copa de vi de la casa per persona (blanc, rosat o negre).

Horari servei: D'11.30 a 23.00 h.

Dia de tancament: Cap.

33,45€

(Menú mínim per a 2 persones)

IVA inclòs

BRASERIA JACKO GRILL

La Pineda

📍 Carrer Montserrat Caballé, 2

📞 RESERVES: 653 378 164

📷 @jackogrill

ENTRANTS A COMPARTIR

- Musclos al vapor.
- Calamars a l'andalusa.
- Gambes.
- Peixet.



PRINCIPALS A ESCOLLIR

- Arròs de bacallà.
- Entrecot.

POSTRES

- "Torrija" de formatge.
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".

MARIDATGE

- Verdejo o Rioja (1 copa de vi per persona).

Horari servei: De 13.00 a 16.00 h.

Dia de tancament: Dilluns.

24,90€

IVA inclòs



EDEL MAR

La Pineda



📍 Carrer Joaquim Serra, 2
📞 RESERVES: 669 380 043



ENTRANTS A ESCOLLIR

- Musclos al vapor.
- Amanida catalana.

PRINCIPAL

- Arròs mar i muntanya.

POSTRES A ESCOLLIR

- Crema catalana.
- Tiramisú.
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".

MARIDATGE

- Vins la Poda, blanc o negre - Garnatxa.

Horari servei: De 13.00 a 16.00 h.
Dia de tancament: Cap.

25€

IVA inclòs

EL PÒSIT DE LA PINEDA

La Pineda



📍 Plaça de Manuel de Falla, 2
📞 RESERVES: 877 266 464
📷 @elpositoficial

ENTRANT

- Amanida de tomàquet i ventresca.

PRINCIPAL

- Arròs de mar i muntanya.

POSTRES

- Postres a escollir de la carta (per persona).
- Xarrup de licor d'arròs.

MARIDATGE

- Vi Apropòsit - DO Terra Alta.
- Aigua i cafè.

Horari servei: De 13.00 a 16.00 h
i de 20.00 a 23.00 h.

Dia de tancament: Cap.



38€

IVA inclòs

SOMA BISTRO

LA PINEDA

La Pineda

📍 Passeig de Pau Casals, 51

📞 RESERVES: 664 552 635

📱 @soma.bistro



DEGUSTACIÓ

- Curry verd tailandès (opció vegana o amb pollastre) acompanyat d'arròs blanc.

MARIDATGE RECOMANAT

- 1 copa per persona vi blanc eco vegà.

Horari servei: De 13.00 a 16.00 h.

Dia de tancament: Dilluns.



1161

20€

IVA inclòs

MIX SUSHI CORNER



📍 Carrer Muntanyals, 5

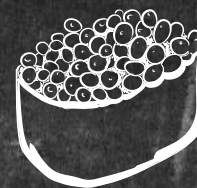
📞 RESERVES: 977 371 562

📱 @mixlapinedarest

La Pineda

DEGUSTACIÓ DE SUSHI

- Nigiri de salmó 3,50 €
- Sashimi de salmó fresc 16,00 €
- Tataki de tonyina vermella salvatge 21,00 €
- Philadelphia roll 15,90 €
- Slim spring roll 23,50 €
- Tempura roll 16,50 €
- Steak tartar roll 23,90 €
- Ibèric roll 18,90 €
- Volcano roll 19,50 €
- Exotic roll 19,50 €
- Pulpo roll 21,50 €



MARIDATGE

- Beguda no inclosa.

Horari servei: De 14.30 a 23.00 h.

Dia de tancament: Cap.

1171

IVA inclòs

LA TRAVIATA

→ La Pineda

📍 Passeig de Pau Casals, 141

📞 RESERVES: 977 370 727

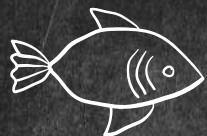
📱 @latraviata_lapineda_

ENTRANTS A ESCOLLIR

- Amanida suprema amb pernil d'ànec i encenalls de foie.
- Amanida de salmó amb formatge.
- Xató La Traviata a l'estil del Vendrell.
- Gaspatxo andalús amb "crudités" i llagostins.
- Soffi di vento a la carbonara.
- Canelons de l'àvia gratinats.

PRINCIPALS A ESCOLLIR

- Arròs caldós de llamàntol.
- Bacallà a la llauna.
- Ànec a la taronja amb guarnició.
- Xai al forn de llenya en el seu suc.
- Entrecot de vedella al gust amb guarnició.
- Pizza Traviata o crocante.



118 |



POSTRES A ESCOLLIR

- Fruita de temporada.
- Gelat variat.
- Pastís de formatge amb fruits vermells.
- Brownie de xocolata amb gelat de vainilla.
- Iogurt amb nous i mel.
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".

MARIDATGE

- 1 copa de vi per persona.
- Aigua i pa inclosos.

Horari servei: De 13.00 a 15.45 h
i de 20.30 a 23.00 h.

Dia de tancament: Dilluns.

27€

119 |

IVA inclòs



DGUSTA VILA-SECA

Cada dijous al vespre:
Dgustació i maridatge per 6 €

 
dgustavilaseca

Organitzadors:



Col·laboradors:



RAMPERS

Vila-seca

📍 Carrer Josep Maria Folch i Torres, 3
📞 RESERVES: 877 440 846
📷 @rampersrestaurant

ENTRANTS A ESCOLLIR

- Amanida surfera, mezclum, ceba dolça, pebrot vermell i verd, tonyina, ou, moresc i olives negres.
- "Rabes" amb maionesa de llima.



PRINCIPAL

- Arròs cremós de sípia, escamarlans i musclos.

POSTRES

- "Carrot cake" amb sorbet de mandarina.
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".

MARIDATGE

- Casa Mariol, Chardonnay – DO Terra Alta.

Horari servei: De 13.00 a 15.30 h.
Dia de tancament: Dilluns.

26€
IVA inclòs

PATIO & GRILL

Vila-seca

📍 Carrer Monterols, 39
☎ RESERVES: 977 395 815
📱 @patiovilaseca



ENTRANTS A ESCOLLIR

- Amanida xató, escarola del país, bacallà, tonyina, anxoves, olives negres, tomàquet cherry, ametlla torrada, gresini de cereals i salsa xató.
- Musclos a la brasa.

PRINCIPAL

- Arròs cremós de sípia, escamarlans i musclos.

POSTRES

- "Torrija" casolana amb gelat de Ferrero Rocher.
- Xarrup de licor d'arròs "Segadors del Delta".

MARIDATGE

- Casa Mariol, Chardonnay - DO Terra Alta.

Horari servei: De 13.00 a 15.30 h.

Dia de tancament: Dimarts.

26€

IVA inclòs



L'autèntic esperit del Delta

Fruit de més de 150 anys de tradició i dels millors arrossos conreats per més de 5 generacions d'arrossers al Parc Natural del Delta de l'Ebre, neix Segadors del Delta.

www.segadorsdeldelta.com





Jornades gastronòmiques

ARRÓS DE MAR I MUNTANYA



Associació Empresarial
Hostaleria Vila-seca · La Pineda



**Ajuntament
de Vila-seca**

Vila-seca



Vila-seca · La Pineda