

La Cuina  
de *L'Arros*  
**DE TARDOR**  
Mont-roig i Miami Platja

**Del 6 al 22 d'octubre de 2023**



La Cuina  
de *l'Arròs*  
**DE TARDOR**  
Mont-roig i Miami Platja

Un any més la tardor arriba  
a **Mont-roig i Miami Platja** i amb ella,  
les **VII Jornades Gastronòmiques  
de la Cuina de l'Arròs de Tardor,**  
**del 6 al 22 d'octubre de 2023.**

El moment idoni per tastar l'arròs, un plat  
que destaca a la nostra gastronomia, amb aliments  
de temporada i proximitat que omplen de color,  
sabor i aromes de tardor les nostres taules...  
*un plaer en tots els sentits!*

Escull entre 11 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!**

La Cocina  
del *Arroz*  
**DE OTOÑO**  
Mont-roig i Miami Platja

Un año más el otoño llega  
a **Mont-roig y Miami Platja** y con él,  
las **VII Jornadas Gastronómicas  
de la Cocina de Arroz de Otoño,**  
**del 6 al 22 de octubre de 2023.**

El momento idóneo para degustar el arroz, un plato  
que destaca en nuestra gastronomía, con alimentos  
de temporada y proximidad que llenan de color,  
sabor y aromas de otoño nuestras mesas...  
¡Un placer en todos los sentidos!

Escoge entre 11 propuestas gastronómicas  
diferentes y degusta los arroces de sabores sutiles  
y peculiares que te harán disfrutar de la mejor  
cocina de temporada.

**¡Buen provecho!**



**Divendres**

**6 d'octubre**

El tret de sortida de les **VII Jornades  
Gastronòmiques de la Cuina  
de l'Arròs de Tardor**,

el donaran 5 restaurants amb una degustació  
i maridatge del seu plat participant el divendres dia  
6 d'octubre de 19 a 22 h, **per només 4€**.

### *Restaurants participants:*

---

#### **Botánico**

Arròs de secret ibèric i bolets de temporada  
Copa de vi o cervesa

---

#### **Chez Lorenzo**

Arròs de sipionets, carxofa i alls  
Vi blanc Clos Clamor L'Abella de la Tardor

---

#### **Eclipse**

Arròs de calamars amb ceps i botifarra  
Copa de vi

---

#### **La Tasca d'en Joan**

Soft curry de canana i castanyes  
Garnatxa blanca Mariol (D.O. Terra Alta)

---

#### **Plats&Co**

Risotto de bolets de tardor, encenalls de pernil i parmesà  
Copa de vi

---



**Viernes**

**6 de octubre**

El inicio de las **VII Jornadas Gastronómicas de la Cocina de Arroz de Otoño**, lo darán 5 restaurantes con una degustación con maridaje de su plato participante el viernes día 6 de octubre de 19 a 22 h, **y por tan solo 4€.**

### *Restaurantes participantes:*

---

#### **Botánico**

Arroz de secreto ibérico y setas de temporada  
Copa de vino o cerveza

---

---

#### **Chez Lorenzo**

Arroz de sepietas, alcachofas y ajos  
Vino blanc Clos Clamor L'Abella de la Tardor

---

---

#### **Eclipse**

Arroz de calamares con setas y butifarra  
Copa de vino

---

---

#### **La Tasca d'en Joan**

Soft curry de canana y castañas  
Garnatxa blanca Mariol (D.O. Terra Alta)

---

---

#### **Plats&Co**

Risotto de setas de otoño, virutas de jamón y parmesano  
Copa de vino

---

# Balmar

## 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 gelat cassolà, iogurt grec amb nous  
i mel, crema catalana o pastís cassolà

.....

Ampolla de cava Brut Nature, de 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 helado casero, yogur griego con nueces  
y miel, crema catalana o tarta casera

.....

Botella de cava Brut Nature, de Rioja o Verdejo



26'50€

AL·LÈRGENS  
ALÉRGENOS



### ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. de Barcelona, 142  
MIAMI PLATJA

### TELÈFON | TELÉFONO

678 473 068

### WEB

pizzeriabalmar.com

### HORARI | HORARIO

De 13 a 15.30h - 19 a 22.30 h

### DESCANS | DESCANSO

Dilluns | Lunes

### OBSERVACIONS | OBSERVACIONES



# Botánico

## Menú Botánico

"Tiradito" de corball o  
Albergínia glacejada a la brasa amb papada,  
emulsió de miso blanc i fum

.....  
Arròs de secret ibèric i bolets de temporada

.....  
Tatín de poma i canyella

Inclou: Beguda, postre o cafè



## Menú Botánico

Tiradito de corvina o Berenjena glaseada  
a la brasa con papada, emulsió de miso  
blanco y humo

.....  
Arroz de secreto ibérico y setas de temporada

.....  
Tatín de manzana y canela

.....  
Incluye: Bebida, postre o cafè



26€

AL·LÈRGENS  
ALÉRGENOS



### ADREÇA I DIRECCIÓ

Av. de Barcelona, 160  
MIAMI PLATJA

### TELÈFON I TELÉFONO

877 915 261

### WEB

grupbotanico.com

### HORARI I HORARIO

De dimarts a diumenge de 13 a 15 h.  
Divendres i dissabte també de 19 a  
23 h

### OBSERVACIONS I OBSERVACIONES



# Can Salvador



## Plat d'arròs de tardor



Arròs melós amb llagostins i bolets

.....



## Plato de arroz de otoño



Arroz meloso con langostinos y setas

.....



19'80€

AL·LÈRGENS  
ALÉRGENOS



### ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. de Barcelona, km. 1131  
MIAMI PLATJA

### TELÈFON | TELÉFONO

977 810 521

### WEB

hotelcansalvador.net

### HORARI | HORARIO

De 13 a 15.30 h

### DESCANS | DESCANSO

Diumenge | Domingo

### OBSERVACIONS | OBSERVACIONES





# Chez Lorenzo

## Menú d'arròs de tardor

(mín. 2 pax)

Amanida de formatge de cabra i fruita seca per compartir  
Arròs de sipionets, carxofa i alls

Copa de sorbet

Vi blanc Clos Clamor

o

**Plat:** Arròs de sipionets, carxofa i alls  
Vi blanc Clos Clamor L'Abella de la Tardor



## Menú arroz de otoño

(mín. 2 pax)

Ensalada de queso de cabra y frutos secos para compartir  
Arroz de sepionets, alcachofa y ajos

Copa de sorbete

Vino Blanco Clos Clamor

o

**Plato:** Arroz de sepietas, alcachofa y ajos  
Vino blanco Clos Clamor L'Abella de la Tardor



27€



16'95€

AL·LÈRGENS  
ALÉRGENOS



### ADREÇA | DIRECCIÓN

Passeig Marítim, 68  
MIAMI PLATJA

### TELÈFON | TELÉFONO

977 170 327

### WEB

restaurantechezlorenzo.com

### HORARI | HORARIO

De 13 a 15.45 h i de 20 a 22.45h

### DESCANS | DESCANSO

Dimarts | Martes

### OBSERVACIONS | OBSERVACIONES



# Eclipse

## Menú Eclipse

(mín. 2 pax)

Aperitiu de benvinguda

Rotllet de carabassó farcit de salmó  
i formatge amb amanida de ruca

Arròs de calamars amb ceps i botifarra

Brownie de xocolata blanca amb gelat  
de fruita de la passió

Copa de vi i cafè



## Menú Eclipse

(mín. 2 pax)

Aperitivo de bienvenida

Rollito de calabacín relleno de salmón  
y queso con ensalada de rúcula

Arroz de calamares con setas y butifarra

Brownie de chocolate blanco  
con helado de fruta de la pasión

Copa de vino y café



AL·LÈRGENS  
ALÉRGENOS



### ADREÇA | DIRECCIÓN

C. de la Vall d'Aran, 3  
MIAMI PLATJA

### TELÈFON | TELÉFONO

977 810 440

### WEB

asdgroup.es

### HORARI | HORARIO

De 13 a 16 h i de 19.30 a 23 h

### DESCANS | DESCANSO

### OBSERVACIONS | OBSERVACIONES



# Ginger Café



## Plat d'arròs de tardor



Arròs melós de gamba vermella amb carxofes i foie

.....



## Plato de arroz de otoño



Arroz meloso de gamba roja con alcachofas y foie

.....

 19'50€

**AL·LÈRGENS**  
ALÉRGENOS



### ADREÇA | DIRECCIÓN

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

### TELÈFON | TELÉFONO

877 004 150

### WEB

grupolimonero.com

### HORARI | HORARIO

Dilluns, dimarts, dijous i diumenge  
de 11 a 00 h  
Divendres i dissabte d'11 a 01 h

### DESCANS | DESCANSO

Dimecres | Miércoles



# La Borda d'en Manel



## Plat d'arròs de tardor



(mín. 2 pax)

Arròs negre amb calamar de potera  
i allioli de pera



## Plato de arroz de otoño



(mín. 2 pax)

Arroz negro con calamar de potera  
y alioli de pera.



17'50€

AL·LÈRGENS  
ALÉRGENOS



### ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. De Barcelona, 172  
MIAMI PLATJA

### TELÈFON | TELÉFONO

977 810 422

### E-MAIL

labordadenmanel@gmail.com

### HORARI | HORARIO

De 13h a 16h i de 19h a 23h

### DESCANS | DESCANSO

Dimarts | Martes

### OBSERVACIONS | OBSERVACIONES



# La Riviera

## Dolç de tardor

Espurnejant arròs amb llet de coco, coulis de taronja amarga i llima llimona, ratlladura de castanya i xip de moniato dolç



## Dulce de otoño

Chispeante arroz con leche de coco, coulis de naranja amarga y lima limón, ralladura de castaña y chip de boniato dulce

 8'50€

**AL·LÈRGENS**  
ALÉRGENOS



### ADREÇA I DIRECCIÓ

C. del Posidó, 6  
MONT-ROIG DEL CAMP

### TELÈFON I TELÉFONO

626 345 120

### HORARI I HORARIO

Dilluns de 9 a 16 h  
Dimarts de 9 a 16h i de 19 a 23.30 h  
Dimecres i dijous d'11 a 16.30 h  
i de 19 a 23.30 h  
Divendres, dissabte i diumenge  
de 9 a 16 h i de 19 a 23.30 h



# La Tasca d'en Joan

## Menú de tardor

Soft curry de canana  
i castanyes

.....

Arròs melós de rap, calamars  
i rovellons

.....

Músic

.....

Garnatxa blanc D.O. Terra Alta



## Menú de otoño

Soft curry de canana  
y castañas

.....

Arroz meloso de rape, calamares  
y niscalos

.....

Frutos secos

.....

Garnacha blanca 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

De 12.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h

### DESCANS | DESCANSO

Diumenge nit i dilluns

### OBSERVACIONS | OBSERVACIONES



# Plats & Co



## Plat d'arròs de tardor



Risotto de bolets de tardor, encenalls de pernil i parmesà



## Plato de arroz de otoño



Risotto de setas de otoño, virutas de jamón y parmesano



14'50€

AL·LÈRGENS  
ALÉRGENOS



### ADREÇA | DIRECCIÓN

Av. de Barcelona, 88-90  
MIAMI PLATJA

### TELÈFON | TELÉFONO

977 264 251

### WEB

platsandco.com

### HORARI | HORARIO

De 11 a 23 h  
Diumenges de 11 a 18 h

### DESCANS | DESCANSO

Dimecres | Miércoles



# Restaurante Pasadera

## Menú Pasadera

(mín. 2 pax)

Cloïsses a la marinera

.....

Arròs de marisc

.....

Coulant de xocolata

.....

Copa de vi i cafè



## Menú Pasadera

(mín. 2 pax)

Almejas a la marinera

.....

Arroz de marisco

.....

Coulant de chocolate

.....

Copa de vino y café



26€

AL·LÈRGENS  
ALÉRGENOS



### ADREÇA | DIRECCIÓN

C. de la Baixada de la Platja  
Cristall, s/n · MIAMI PLATJA

### TELÈFON | TELÉFONO

### WEB

asdgroup.es

### HORARI | HORARIO

De 13 a 17h i de 19h a 23h

### DESCANS | DESCANSO

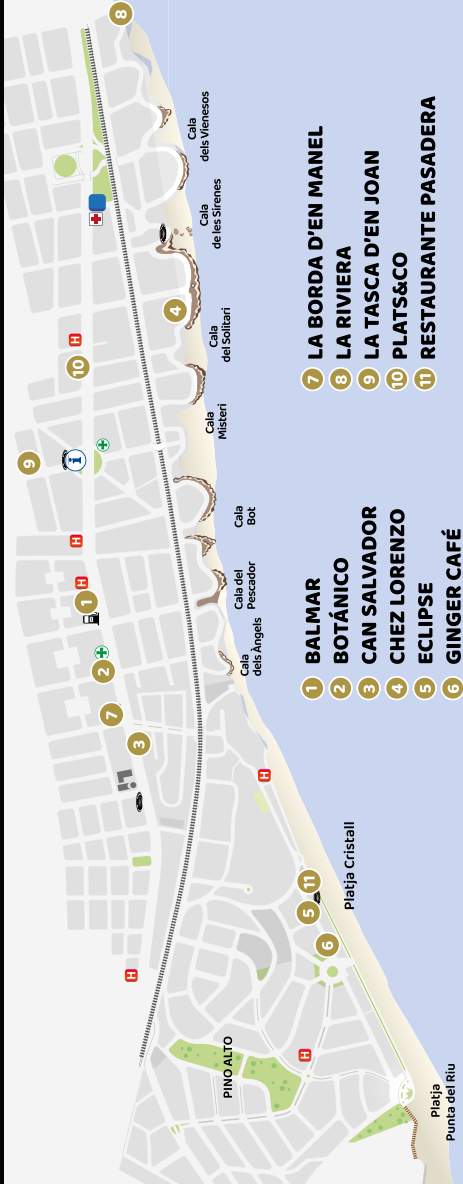
### OBSERVACIONS | OBSERVACIONES





La Cuina  
de **L'ÀRCS**  
**DE TARDOR**  
Mont-roig i Miami Platja

# Restaurants Participants



# PARTICIPA en EL SORTEIG d'INSTAGRAM

Podràs guanyar **6 àpats per a dues persones**  
als restaurants participants!

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

**Sort!**



## Al·lèrgens



gluten



sèsam



fruits secs



crustacis



mol·luscos



cacauet



ous



soia



lactis



api



peix



mostassa

Confirma prèviament la informació amb l'establiment



Preu  
del menú



Preu  
del plat

# PARTICIPA en EL SORTEO de INSTAGRAM

¡Podrás ganar **6 comidas o cenas para dos personas**  
en los restaurantes participantes!

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

¡Suerte!



## Alérgenos



gluten



sésamo



frutos secos



crustáceos



moluscos



cacahuete



huevos



soja



lácteos



apio



pescado



mostaza

Confirma previamente la información con el establecimiento



Precio  
del menú



Precio  
del plato

La Cuina  
*de* l'Arros  
**DE TARDOR**  
Mont-roig i Miami Platja

[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 | 977 810 978

**OFICINA DE TURISME DE MONT-ROIG**

C. Major, 2 | 43300 Mont-roig del Camp  
turisme@mont-roig.cat | 977 837 337

Organitza:



Col·labora:

