

# Calendari de menges de Clotxa

## ■ ASCÓ

Festa de St. Antoni  
17 de gener de 2017

## ■ MÓRA D'EBRE

Festa de St. Antoni  
17 de gener de 2017

## ■ MÓRA LA NOVA

Fira de l'oli  
29 de gener de 2017

## ■ GARCIA

Festa de l'ermita  
22 d'abril de 2017

## ■ RIBA ROJA D'EBRE

1 de maig de 2017

# Restaurants



## BENISSANET

01 ▶ RESTAURANT EL CASAL

## FLIX

02 ▶ RESTAURANT CASA CASTRO

03 ▶ RESTAURANT FORNIELES

## GARCIA

04 ▶ RESTAURANT PAS DE L'ASE

## MIRAVET

05 ▶ RESTAURANT MOLÍ DE XIM

## MÓRA D'EBRE

06 ▶ PIZZERIA CARUSSO'S

07 ▶ RESTAURANT GASTRONÒMIC LA CREU

08 ▶ RESTAURANT TURÚ

## MÓRA LA NOVA

09 ▶ RESTAURANT CAN SECUNDINO

10 ▶ RESTAURANT FERRAN

11 ▶ RESTAURANT HEAVEN'S DOOR

12 ▶ RESTAURANT MAS DELS SUBIRATS

## RASQUERA

13 ▶ RESTAURANT LO FORNET DE LES SORTS

## RIBA-ROJA D'EBRE

14 ▶ RESTAURANT CÀMPING RIBA-ROJA

15 ▶ POLIESPORTIU BAR RESTAURANT



14<sup>a</sup> **FESTA DE LA CLOTXA**  
12 DE MARÇ DE 2017 **BENISSANET**

## PRESENTACIÓ

La clotxa és el plat tradicional per excel·lència de la Ribera d'Ebre, que diu molt dels orígens de pagès de la comarca. Els pagesos el preparaven quan anaven a treballar al camp, amb les brases de la foguera que feien per escalfar-se.

Des de fa catorze anys, el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre, juntament amb les associacions d'empresaris turístics de la comarca i els seus restauradors, ha consolidat una festa popular "La Festa de la Clotxa", que té aquest plat com a protagonista principal.

La Festa donarà inici a les Jornades Gastronòmiques de la Clotxa. Els restaurants de la comarca incorporen a les seves cartes un menú de clotxa, amb la recepta tradicional en les seves diverses variants.

**Animeu-vos a menjar clotxa als restaurants de la Ribera d'Ebre!**

## INFORMACIÓ

PER A MÉS INFORMACIÓ SOBRE LA RIBERA D'EBRE O SOBRE LES JORNADES DE LA CLOTXA A LA RIBERA D'EBRE

Tel. 977 401 851

turisme@riberaebre.org  
www.turismeriberaebre.org

Segueix-nos!



/turismeriberadebre  
@RiberadEbreTur

#ClotxaRiberadEbre  
#LaRiberaenFlor  
#RiberadEbreTurisme



als restaurants de la Ribera d'Ebre  
**de la Clotxa**  
Jornades Gastronòmiques

del 12 de març al 17 d'abril de 2017



## ORGANITZA



## COL-LABOREN



**riberad'ebre**  
gastronomia



#ClotxaRiberadEbre #LaRiberaenFlor #RiberadEbreTurisme

**turismeriberaebre.org**

turismeriberadebre @RiberadEbreTur riberadebreturisme





**01** | **RESTAURANT EL CASAL** | PREU **22€**  
PL. RENAIXENÇA, S/N | BENISSANET | 977 407 363  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Entrant

- ▶ Aperitiu

##### Primer plat

- ▶ Clotxa tradicional

##### Segon plat

- ▶ Graellada de carn amb productes de la zona

##### Postres casolanes

Vi Les Tallades DO Montsant, aigua mineral i cafè

**02** | **RESTAURANT CASA CASTRO** | PREU **17€**  
PL. MAJOR, 5 | FLIX | 977 411 311  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Primer plat

- ▶ Amanida complerta (enciam, pastanaga, ceba, tomàquet, ou dur, olives, tonyina i espàrrecs)

##### Segon plat

- ▶ Clotxa tradicional amb salsitxa, botifarra, cansalada i oli de la Ribera d'Ebre

##### Postres a escollir

- ▶ Crema catalana, flam de vainilla, fruita del temps o fruits secs

Vi DO Terra Alta i cafè



del 12 de març al 17 d'abril de 2017

Jornades  
Gastronòmiques  
de la  
**Clotxa**

als restaurants de la **Ribera d'Ebre**

**03** | **RESTAURANT FORNIELES** | PREU **18€**  
C. MOLÍ, 26 | FLIX | 977 410 237  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Entrant

- ▶ Amanida catalana

##### Primer plat

- ▶ Sopa de galets o escudella

##### Segon plat

- ▶ Clotxa o carn a la brasa

##### Postres casolanes de temporada

Vi, gasosa i aigua

**04** | **RESTAURANT PAS DE L'ASE** | PREU **25€**  
AV. RIBERA, 12 | GARCIA | 977 402 567  
IVA INCLÓS

#### MENÚ ESPECIAL DE CLOTXA

##### Primer plat a escollir

- ▶ Clotxada marinera (amb arengada)
- ▶ Clotxada de muntanya (amb llonganissa i panxeta de porc)

##### Segon plat a escollir

- ▶ Entrecot de vedella a la brasa
- ▶ Bacallà a la mourelina d'all

##### Postres a escollir

- ▶ Crema catalana
- ▶ Xarrup de llimona

Aigües minerals, vi negre de la casa DO Tarragona i cafè

**05** | **RESTAURANT MOLÍ DE XIM** | PREU **25€**  
C. MAJOR S/N | MIRAVET | 977 407 758  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Per a picar

- ▶ Bunyollets de bacallà

##### Prepara't tu mateix la clotxa

- ▶ Pa de pagès, tomàquets, alls i cebes escalivats, sardina de casco (arengada) i oli d'oliva

##### Segon a escollir

- ▶ Entrecot de vedella al gust
- ▶ Bacallà gratinat amb allioli de poma

##### Postres a escollir

- ▶ Crema catalana amb carquinyolis
- ▶ Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Pa, aigua i vi negre, blanc o rosat Vall Major DO Terra Alta i cafè

**06** | **PIZZERIA CARUSSO'S** | PREU **15€**  
C. SANTA MADRONA, 32 | MÓRA D'EBRE | 977 401 810  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Entrant

- ▶ Llesca clotxa

##### Primer plat

- ▶ Corder a la brasa

##### Postres de la casa, aigua i vi de la terra

**07** | **REST. GASTRONÒMIC LA CREU** | PREU **25€**  
AV. COMARQUES CATALANES, 75 | MÓRA D'EBRE | 977 400 707  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Entrant

- ▶ Niu de clotxa guarnit amb oli d'oliva verge extra d'arbequina i olivada de la Ribera d'Ebre amb torradetes

##### Segons

- ▶ Costelletes de cabrit a la milanesa amb verdurettes naturals de temporada de proximitat

##### Postres

- ▶ Músic amb trompeta (amb fruits secs de la Selva del Camp)

Pa, aigua o vi i cafè

**08** | **RESTAURANT TURÚ** | PREU **18€**  
AV. COMARQUES CATALANES, 5 | MÓRA D'EBRE | 977 400 102  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Entrants a escollir

- ▶ Amanida tèbia de formatge de cabra
- ▶ Caragols a la llauna
- ▶ Assortiment de croquetes de pernil ibèric i bolets
- ▶ Pop a la gallega

##### Primer plat a escollir

- ▶ Típica clotxa del terreny (La clotxa podrà ser d'arengada, de botifarra o de llonganissa)
- ▶ Pizza de clotxa

##### Postres a escollir

- ▶ Macedònia de fruites
- ▶ Tresor de torró amb ametlla marcona
- ▶ Músic
- ▶ Mel i mató

Pa, beguda i cafè

**09** | **RESTAURANT CAN SECUNDINO** | PREU **19,8€**  
CTRA. HOSPITALET, KM. 63 | MÓRA LA NOVA | 977 400 105  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Entrant

- ▶ Olives i embotit de la Ribera d'Ebre

##### Primer plat

- ▶ Clotxa (mig pa de pagès de ¼, arengada, all, ceba i tomàquet al caliu regat amb oli d'aquest any)

##### Segon plat

- ▶ Conill a la brasa amb carxofeta i allioli
- ▶ Llonganissa i baldanes de la Ribera amb fesols i allioli

##### Postres a escollir

- ▶ Mosaic de formatge manxec amb codonyat
- ▶ Crema catalana

Vi del Priorat i aigua mineral



**10** | **RESTAURANT FERRAN** | PREU **20€**  
C. DIAGONAL, 12 | MÓRA LA NOVA | 977 401 803  
IVA INCLÓS

#### MENÚ TRADICIONAL DE LA RIBERA D'EBRE

##### Aperitiu

- ▶ Vermut del Masroig
- ▶ Punxadetes del xef

##### Primer plat a escollir

- ▶ Romesco de fesols de la iaia (xorricet, orella, lloret i herbes del camp)
- ▶ Carpaccio de bacallà
- ▶ Musclets del Delta a la marinera

##### Segon plat

- ▶ Clotxa tradicional, a escollir els ingredients (cansalada, llonganissa, botifarra d'arròs o arengada)

##### Postres

- ▶ Postres casolans

Porró de vi blanc o negre, oli de la casa i aigua

**11** | **RESTAURANT HEAVEN'S DOOR** | PREU **18,7€**  
TRAV. DE RAMON CASTELLÀ, 4 | MÓRA LA NOVA | 977 402 675  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Primer plat

- ▶ Pecadets de clotxa

##### Segon plat

- ▶ Conill a l'allet

##### Postres a escollir

Copa de vi de la casa, cervesa, aigua o refresc i cafè

**12** | **REST. MAS DELS SUBIRATS** | PREU **22€**  
CTRA. GARCIA, S/N | MÓRA LA NOVA | 977 402 490  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Entrant

- ▶ Pica-pica

##### Primer plat

- ▶ Clotxa tradicional (mig pa de pagès de ¼, all, tomàquet i ceba al caliu amb arengada, tot regat amb oli d'oliva verge extra)

##### Segon plat

- ▶ Confit d'ànec amb confitura de cirera

##### Postres

- ▶ Crema catalana

Aigua, pa i vi

**13** | **REST. LO FORNET DE LES SORTS** | PREU **25€**  
CTRA. C-12, KM. 50 | RASQUERA | 977 057 118  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Entrant

- ▶ Caragols del Fornet

##### Primer Plat

- ▶ Clotxa tradicional, a escollir (arengada, llonganissa o cansalada)

##### Segon plat

- ▶ Costelletes de cabrit de cabra blanca de Rasquera arrebossades
- ▶ Bacallà gratinat amb allioli (opcionalment sense gluten)

##### Postres

- ▶ Pastes de Rasquera

Aigua, vi de Rasquera blanc o negre i cafè

**14** | **RESTAURANT CÀMPING** | PREU **19,9€**  
EMBASSAMENT DE RIBA-ROJA, S/N | RIBA-ROJA D'EBRE | 977 265 083  
IVA INCLÓS

#### MENÚ DE CLOTXA

##### Entrant

- ▶ Amanida de taronja, remolatxa i nous

##### Primer Plat

- ▶ Cassoleta de caragols

##### Segon plat

- ▶ Clotxa

##### Postres

- ▶ Crema catalana

Pa, aigua, vi DO Terra Alta o refresc o cervesa i cafè

**15** | **POLIESPORTIU BAR RESTAURANT** | PREU **20€**  
C. SANT AGUSTÍ, 1 | RIBA-ROJA D'EBRE | 977 416 439  
IVA INCLÓS

#### MENÚ ESPECIAL DE CLOTXA

##### Entrants

- ▶ Taula d'embotits de la Ribera d'Ebre

##### Primer plat

- ▶ Clotxa tradicional d'arengada (pa de pagès, arengada, all, ceba i tomàquet escalivats amb oli de la zona)

##### Segon plat

- ▶ Graellada de carn

##### Postres a escollir

- ▶ Mel i mató
- ▶ Pastís de tiramisú casolà

Pa, aigua, vi negre i cafè