

2^a JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ARRÒS

de l'1 al 30 de Setembre

D'antis Arròs sec de llangardaix ibèric i alfàbrega (mín. 2 persones)
De 13.00h a 15.45h.

La Barca Risotto ai Porcini (boletus) in forma de parmesano (mín. 2 persones)
De dilluns a dijous de 19.30h a 23.00h. De divendres a diumenge de 13.00h a 15.30h i de 19.30h a 23.30h. A partir del 13 de setembre de dijous a diumenge de 13.00h a 15.30h i de 19.30h a 23.00h

Deviteca Arròs de calamars i butifarra
(per encàrrec i per emportar) de 10.00h a 15.30h.

Cuina Querol Arròs amb costella i pop.
De dimarts a diumenge de 10.00h a 15.00h (només per encàrrec)

Sol Solet Arròs melós de xai. De 13.00h a 15.30h (mín. 2 persones)

LB21 Arròs de galeres de l'Ametlla i carxofa
Tots els dies menys dimarts de 13.00h a 15.30h i de 20.00h a 23.00h (mín. 2 persones)

Restaurant Sancho Menú gastronòmic: Ortigues de mar arrebossades amb farina d'arròs. Timbal d'arròs amb peus de porc desossat, bacallà confitat i arrels de porro.
De dilluns a diumenge de 13.00h a 15.30h i de 20.00h a 21.30h. Diumenge nit tancat.

Le P'tit Normand Menú cap de setmana paella marinera.

Cal Rullo Arròs de tros (racions) tapa. Diumenge de 13.00h a 15.00h

Donatello Arròs negre amb alioli rosa.
De dijous a diumenge de 13.00h a 15.30h (mín. 2 persones)

Nàutic Socarrat de gambetes vermelles de Tarragona amb cranc blau i allioli de safrà.
Tots els dies de 13.00h a 16.00h

Restaurant 4R Meridià Arròs del dia 4R de 13.30h a 15.30h tots els dies.

ORGANITZA



ASSOCIACIÓ RESTAURACIÓ I HOTELERIA
L'HOSPITALET DE L'INFANT I LA VALL DE LLORS

COLLABORA



AJUNTAMENT
Vandellòs i l'Hospitalet de l'Infant



L'Hospitalet de l'Infant
i la Vall de Llors
On el mar es fa mantega