

#rutatapesroses
www.visitroses.cat



Ajuntament de Roses
Promoció Econòmica

ROSES®

Més informació: Àrea de Promoció Econòmica de Roses

Carrer Madrid núm. 1 (edifici de l'Oficina de Turisme)

Tel. 972 152 521 | promocioeconomica@roses.cat | www.visitroses.cat

ROSES®
www.visitroses.cat
#rutatapesroses

QUARTA
RUTA
DE
LES
TAPES
DE
ROSES
I DEL VI DO EMPORDÀ
DEL 29 MARÇ AL 7 ABRIL 2019



Ajuntament de Roses
Promoció Econòmica

PARTICIPA I GUANYA!
2,5 € TAPA+VI

QUARTA RUTA DE LES TAPES DE ROSES I DEL VI DO EMPORDÀ DEL 29 DE MARÇ AL 7 D'ABRIL DE 2019

- 1 | Demana la tapa de la campanya per 2,5€ (tapa + vi DO Empordà*).
- 2 | Per participar en el sorteig del premi és necessari omplir la butlleta amb 9 segells diferents. A cada establiment li correspon un número de segell diferent.
- 3 | Una vegada omplerta la butlleta, caldrà dipositar-la a qualsevol de les urnes que es trobaran als establiments que participen en la campanya. Hi haurà temps fins al 7 d'abril de 2019.
- 4 | El sorteig se celebrarà el diumenge 28 d'abril de 2019 a la plaça de Catalunya de Roses, en la 6a Mostra del Vi DO Empordà Roses, dins el marc del Festival Vívid.

(*) Per a majors de 18 anys. Enlloc de vi també es pot demanar aigua.

PREMIS:

1r premi: Talonari nominal per gaudir de totes les tapes del 2020 gratuïtament + Lot de vins cedit pel Consell Regulador de la DO Empordà + Visita al trull de l'Oli de Pau i al Celler Empordàlia, amb tast i degustació de 3 tapes (per a dues persones).

2n premi: Talonari nominal per gaudir de totes les tapes del 2020 gratuïtament + Esmorzar entre vinyes, visita al Celler La Vinyeta i tast de vins i oli (per a dues persones).

3r premi: Talonari nominal per gaudir de totes les tapes del 2020 gratuïtament + Visita a les Bodegues Trobat, amb tast i degustació (per a dues persones)

3r premi: Talonari nominal per gaudir de totes les tapes del 2020 gratuïtament + Visita a la Cooperativa Agrícola de Garriguella, amb tast de vins (per a dues persones)

3r premi: Talonari nominal per gaudir de totes les tapes del 2020 gratuïtament + Visita al Celler Pere Guardiola, amb tast de vins (per a dues persones)

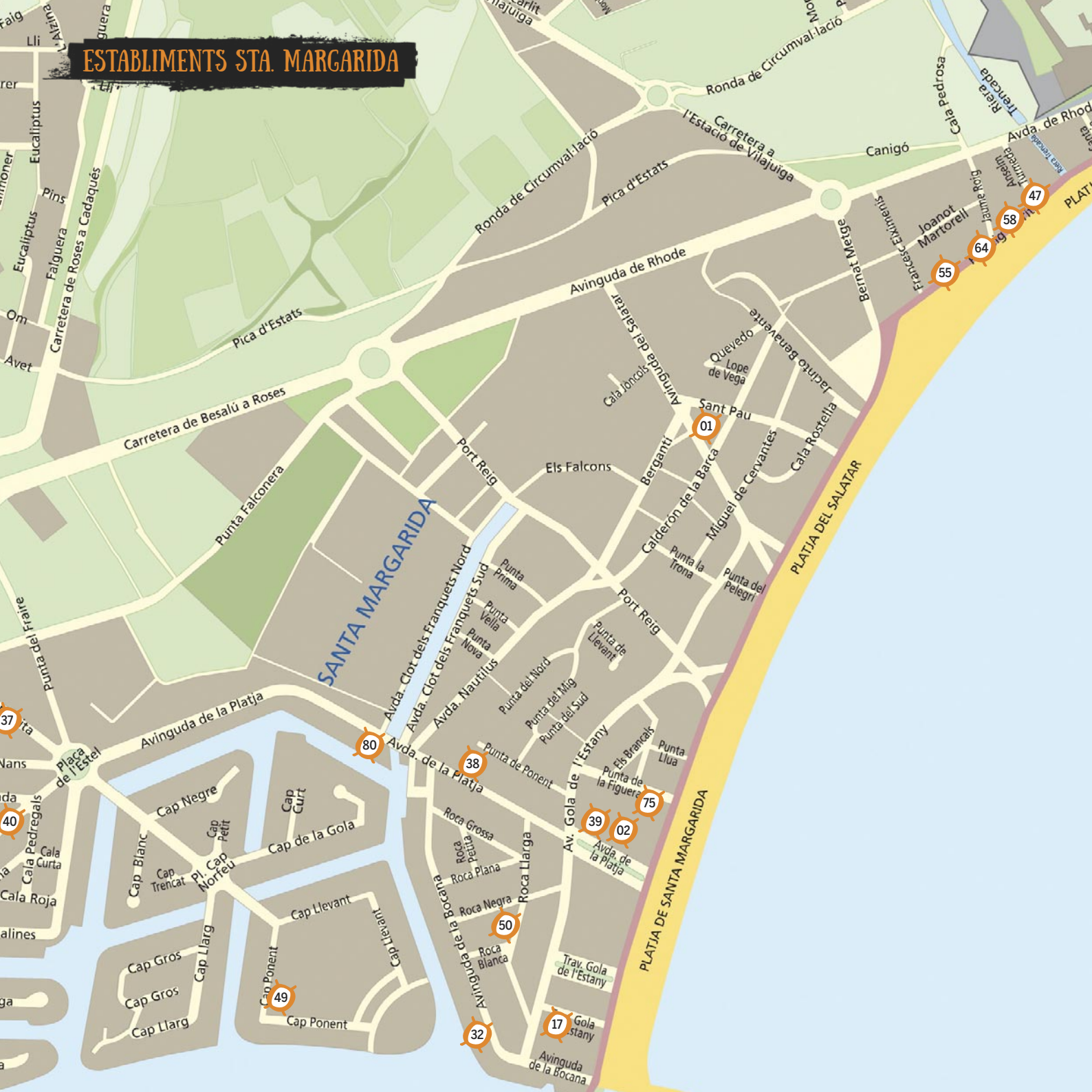
ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

01 1935 Caf� Bistrot by Terraza	P. 08	29 El dolmen	P. 15	57 Las 3 caravelas	P. 22
02 Al-Andalus	P. 08	30 El mercat	P. 15	58 Las palmeras	P. 22
03 Àsia	P. 08	31 El mirador de l'Almadrava	P. 15	59 Las tres perlas	P. 22
04 Avenida	P. 08	32 El nautil	P. 15	60 La taperia	P. 22
05 Bar Angel	P. 09	33 El pabellón franc�s	P. 16	61 Lion's	P. 23
06 Bar Antonio	P. 09	34 El poke corner bar	P. 16	62 L'Olivar	P. 23
07 Bar Monaco	P. 09	35 El racó de la brasa	P. 16	63 Martelo Bistr�	P. 23
08 Bar Mortadelo	P. 09	36 El racó de la llebre	P. 16	64 Nit i dia	P. 23
09 Bar Mundial 82	P. 10	37 El rancho	P. 17	65 Ona beach bar	P. 24
10 Bar plaza	P. 10	38 El rebost de l'Empordà	P. 17	66 Orxateria gelateria El Far	P. 24
11 Bar sentric	P. 10	39 El rey de la pampa	P. 17	67 Pay� Burguer y tapas	P. 24
12 Bar stop	P. 10	40 El santa	P. 17	68 Pizzeria di Roma	P. 24
13 Bit�kora	P. 11	41 Els pescadors	P. 18	69 Piazza	P. 25
14 Bodega El T�pic	P. 11	42 El trull	P. 18	70 Punt de trobada	P. 25
15 Bodega La Gallega de Roses	P. 11	43 Falconera	P. 18	71 Punto 21	P. 25
16 Brevatges	P. 11	44 Gozos Mundanos	P. 18	72 Quim gelats	P. 25
17 Caf� Diem	P. 12	45 Hotel Marina	P. 19	73 Ribereta	P. 26
18 Cafeteria la Quana	P. 12	46 Impacto	P. 19	74 Roc-Fort	P. 26
19 Ca la Margarita	P. 12	47 Iris	P. 19	75 Roses III	P. 26
20 Ca la sogra	P. 12	48 Jamón 100%	P. 19	76 Salmarina	P. 26
21 Ca la Valeria	P. 13	49 La bodega	P. 20	77 Sant Pau (Jaume I)	P. 27
22 Cal negre	P. 13	50 La bola	P. 20	78 Si us plau	P. 27
23 Can Cair�	P. 13	51 La cala	P. 20	79 Spaghetteria La Cosa Nostra	P. 27
24 Can cervera	P. 13	52 La casa de la moule	P. 20	80 The Newport Gastrobar	P. 27
25 Ci	P. 14	53 La deliciosa	P. 21	81 Toto's	P. 28
26 Croak's	P. 14	54 La Estancia Roses	P. 21	82 Tramonti Platja	P. 28
27 Dori Dori	P. 14	55 La Locanda	P. 21	83 Vermut	P. 28
28 El cerdanya	P. 14	56 L'�ncora	P. 21		

ESTABLIMENTS A ROSES



ESTABLIMENTS STA. MARGARIDA



01| 1935 CAFÉ BISTROT BY TERRAZA

El mar i la muntanya amb cacau del 35

Medalló de pollastre de corral amb gambetes de Roses i reducció de cacau agredolç
Vi Sàtirs d'Arché Pagès

Av. del Salatà, 16 / Tel: 972 45 99 60

Horari servei tapa: de 18 a 22 h (dilluns tancat)

02| AL-ANDALUS

Llardons de tonyina

Tonyina adobada amb mantega, alls i orenga sobre torrada de vidre

Vi Dinarells de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

Av. de la Platja, 8 / Tel: 615 027 397

Horari servei tapa: de 12 a 23 h

03| ASIA

Gyozas

Crestes farcides de carn i verdura, o només de verdura

Vi Boca petita d'Alregi Productors

Rda. Miquel Oliva Prat, 4-6 / Tel: 972 151 610

Horari servei tapa: de 12.30 a 16 h i de 19.30 a 23 h
(tancat dimarts)

04| AVENIDA

Salmorejo «Mar i muntanya»

El clàssic salmorejo de la nostra xef amb un toc de gules amb allada

Vi Colonia de Vins Estela

Av. Jaume I, 28 / Tel: 648 029 356

Horari servei tapa: d'11.30 a 13 h i de 19 a 23 h
(dimarts tarda i dimecres tancat)

05| BAR ANGEL

Tripes a la madrilenya

Tripes a l'estil madrileny amb coca de Folgueroles
Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

C/ Puig Rom, 14 / Tel: 603 532 296

Horari servei tapa: de 17 a 21 h (tancat diumenge)

06| BAR ANTONIO

Seitons adobats

Seitons adobats sobre llit de tomata i ceba amb vinagreta de llima

Vi Món perdut del Celler Oliveda

C/ Figueres / Tel: 972 254 988

Horari servei tapa: d'11 a 14 h i de 19 a 21 h (tancat dimecres)

07| BAR MONACO

Col farcida

Col farcida amb arròs, carn picada, carrota, ceba i salsa especial de la casa

Vi Punyetero de la Cooperativa de Garriguella

C/ Trinitat, 40 / Tel: 603 139 686

Horari servei tapa: de 12 a 20 h

08| BAR MORTADELO

Orella de porc amb salsa picant

Orella de porc amb tomates i vi blanc, tot reduït amb salsa picant

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

C/ Toledo, 24 / Tel: 972 459 591

Horari servei tapa: de 10 a 23 h (tancat diumenge i dimarts)

09| BAR MUNDIAL

Cargols a la catalana amb salsa

Cargols amb salsa de tomata confitada amb ceba, alls, pernil, pebrot, xoriç, cansalada, pebrot picant en pols i vi blanc
Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

C/ Jaume I, 13 / Tel: 972 255 844

Horari servei tapa: d'11 a 13 h i de 18 a 21 h
(tancat diumenge)

10| BAR PLAZA

Dumplings

Cistellets de pasta de la casa farcits de carn i verdura saltades a la planxa amb salsa especial
Vi Boca petita d'Alregi Productors

Pl. Catalunya, 5 / Tel: 685 530 388

Horari servei tapa: de 10.30 a 21 h

11| BAR SENTRIC

Timbal Doña Morcilla

Botifarró de Salamanca amb formatge de cabra i pinya acompanyat de la salsa especial del Sentric
Vi Calònia de Vins Estela

Pl. Llevant, 3 / Tel: 688 242 461

Horari servei tapa: d'11 a 15 h i de 18 a 21.30 h)

12| BAR STOP

Tres sensacions

Timbal de tres capes: una base de crema de patates; al damunt, una crema de bolets i, per sobre, una reducció de sofregit amb carn i salsa «Pepe», amb punts de melmelada de pebrot
Vi Bufar i fer ampolles d'Empordàlia

C/ Dr. Ferran, 76 / Tel: 685 031 387

Horari servei tapa: d'11 a 15 h i de 18 a 23 h

13| BITÀKORA



Tàrtar de tonyina fumada

Tàrtar sobre crema de marisc i mousse de burrata, amb rovell de guatlla curat i microbrots de rave picat i llima
Vi Rigau Ros del Grup Oliveda

Port esportiu / Tel: 972 458 050

Horari servei tapa: de 12.30 a 15 h i de 19.30 a 22 h
(tancat diumenge nit i dilluns)

14| BODEGA EL TÍPIC



Carpaccio de sardines fresques

Filets de sardines fresques amb llimona, oli d'oliva i flor de sal, amb rodells de pebrot vermell i verd
Vi Veremat de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

C/ Sant Sebastià, 73 / Tel: 604 182 153

Horari servei tapa: d'11 a 14 h i de 18 a 21 h (tancat dimecres)

15| BODEGA LA GALLEGA DE ROSES

Pulpo á feira amb cachelos

Broqueta de pop a la gallega amb trossos de patata amanit amb pebre vermell de La Vera i oli d'oliva de Pau
Vi Boca Petita d'Alregi Productors

C/ Trinitat, 101 / Tel: 617 412 691

Horari servei tapa: de 12.30 a 14 h i de 19.30 a 20.30 h
(tancat dilluns)

16| BREVATGES



Xupa-xups de formatge amb melmelada de tomàquet

Xupa-xups de formatges (cremós i manxec), amb festucs i herbes de Provença, arrebossats amb ametlles i acompanyat de melmelada de tomàquet
Vi Oriol dels Aspres del Celler dels Aspres

C/ Girona, 10 / Tel: 972 153 812

Horari servei tapa: d'11.30 a 14 h i de 17.30 a 21.30 h

17| CAFÉ DIEM

Diem vegan brownie

Brownie de xocolata vegà amb salsa de xocolata i Earl Grey
Garnatxa Sinols d'Empordàlia

C/ Gola de l'Estany, 2 / Tel: 695 917 181

Horari servei tapa: de 9 a 12.30 h i de 14.30 a 18 h
(tancat dimecres)

18| CAFETERIA LA QUANA

Sabors de colors

Tapa crudivegana, que intercala rodanxes de remolatxa i/o carbassó, farcides de crema d'alvocat i paté de pastanagues i remolatxa, coronada amb crema d'anacards i menta
Vi Petit Suneus d'AV Bodegues

Av. Riera de la Cuana, 8 / Tel: 972 154 045

Horari servei tapa: d'11 a 20 h

19| CA LA MARGARITA



Mini hamburguesa de calçots amb romesco i pa de vidre

Vi Clos Primat del Grup Olivada

Pl. Sant Pere, 6 / Tel: 972 153 831

Horari servei tapa: d'11 a 13 h i de 19 a 22 h

20| CA LA SOGRA

Una de carxofa!

Cor de carxofa confitada amb ou de guatlla i encenalls de pernil ibèric

Vi Petonàs de Tastingvino

C/ Puig Rom, 88 / Tel: 972 150 956

Horari servei tapa: de 12 a 15 h i de 18 a 21 h
(tancat diumenge nit i dilluns)

21| CA LA VALERIA



Gnocchi della nonna Maria

Nyoquis casolans multicolors amb espàrrecs i gambes, encenalls de parmesà i un toc de gíngebre
Vi des de 1931 del Celler Cooperatiu d'Espolla

C/ Marià Benlliure, 9 / Tel: 972 255 194

Horari servei tapa: de 12 a 16 h i de 19 a 23 h

22| CAL NEGRE

Records de Suquet

Cremós de patata amb peix i salsa de suquet
Vi Dinarells de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

C/ Dr. Barraquer, 50 / Tel: 972 153 334

Horari servei tapa: de 12.30 a 14 h i de 20 a 22 h

23| CAN CAIRÓ

L'any del xuixo o el xuixo de l'any

Us proposem un xuixo farcit amb crema de ratafia del celler Mas Llunes i acompanyat amb una reducció gelificada de ratafia
Vi Muscat Sec, d'Arché Pagès

C/ Sant Elm, 5 / Tel: 972 254 515

Horari servei tapa: de 8 a 20 h)

24| CAN CERVERA



Simfonia de boletus amb pulled de vedella

Crema de bolets i vedella de l'Empordà esmollada cuita a baixa temperatura

Vi Sàtirs d'Arché Pagès

C/ Mairó, 56 / Tel: 972 151 250

Horari servei tapa: d'11.30 a 13.30 h i de 19.30 a 21 h
(tancat diumenge vespre i dilluns)

25| CI



El Piquillo

Pebrot del piquillo farcit de ventresca de tonyina, amb verdures i salsa de nata, i amb mel amb núvol de fideus xinesos
Vi Sàtirs d'Arché Pagès

C/ Pi i Sunyer, 36 / Tel: 972 25 75 02

Horari servei tapa: de 16 a 19 h (tancat dilluns i dimarts)

26| CROAK'S BISTRO BAR



Niu de Jabugo

Croqueta de pernil amb base de patata palla amb encenalls de pernil i salsa de rocafort
Vi Jardins de Vins i Caves Perelada

Pl. Sant Pere, 5 / Tel: 972 965 776

Horari servei tapa: d'11.30 a 13.30 h i de 16.30 a 20.30 h

27| DORI DORI



Orange carrot cake

Pastís de carrota artesanal, fet amb productes locals, amb salsa de taronja fresca
Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

Riera Ginjolars, 59 / Tel: 609 254 005

Horari servei tapa: de 9 a 19.30 h

28| EL Cerdanya

Caneló d'albergínia amb ricotta

Llit de tomata amb caneló d'albergínia, farcit de mató i alfàbrega
Vi Xerrameca de Cellers Perelló

C/ Joan Badosa, 25 / Tel: 972 459 197

Horari servei tapa: de 12 a 16 h i de 19 a 23 h
(tancat dilluns)

29| EL DOLMEN

El trinxat

Remenat d'ou i patata amb xampinyons i botifarra negra
Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

Pl. de l'Església, 13 / Tel: 699 386 848

Horari servei tapa: d'11 a 15 h i de 18 a 20.30 h

30| EL MERCAT



Milfulles

Barqueta de vedella, albergínia, tomata i formatge de cabra amb un toc suau de crema de gerds
Vi Dinarells de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

C/ Dr. Arruga (Mercat Municipal)

Horari servei tapa: de 9.30 a 21.30 h
(tancat diumenges des de les 14.30 h)

31| EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA

Salmorejo amb ceviche de gambeta

Salmorejo amb ceviche de gambetes, mango i alvocat, amb AOVE de Pau
Vi Rigau Ros del Grup Oliveda

C/ Rembrandt, 17 / Tel: 972 256 476

Horari servei tapa: de 12.30 a 15.30 h

32| EL NAUTIL

Estofat

Estofat amb patates fregides tallades a mà i maionesa (plat típic belga)
Vi Clos Primat del Grup Oliveda

Av. de la Bocana, 21 (Sta. Margarita) / Tel: 972 151 518

Horari servei tapa: de 20 a 22 h (dilluns tancat)

33| EL PABELLÓN FRANCÉS

Pastís de maduixa

Pasta flora de vainilla amb crema pastissera i maduixa
Garnatxa de l'Empordà Ambre de Mas Llunes

Pl. de la Pau / Tel: 682 587 202

Horari servei tapa: de 8 a 20 h

34| EL POKE CORNER BAR

El poke

Mig panet sense molla amb bacó, frankfurt i ceba amb parmesà
Vi Clos Primat del Grup Oliveda

Av. de Rhode, 193 / Tel: 972 256 091

Horari servei tapa: d' 11 a 16 i de 18 a 23 h

35| EL RACÓ DE LA BRASA



Xampinyó amb tapa

Xampinyó farcit de bacó i ceba amb ou de guatlla
Vi Bufar i fer ampolles d'Empordàlia

C/ Dr. Hermenegildo Arruga, 26 / Tel: 610 203 182

Horari servei tapa: de 12 a 22 h (tancat dimecres)

36| EL RACÓ DE LA LLEBRE

Anem de pícnic

Sandvitx de llom amb vi blanc, crema de rocafort i salsa tàrtara,
acompanyat de xips de iuca
Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

Av. Montserrat, 15 / Tel: 972 153 204

Horari servei tapa: de 12 a 23 h

37| EL RANCHO



La nostra flor

Pebrot vermell farcit de pernil, patata i ou al forn amb toc de
maionesa i mostassa de Dijon
Vi Bufar i fer ampolles d'Empordàlia

C/ Cala Fonda, 1-5 / Tel: 609 759 703

Horari servei tapa: de 19 a 21 h i de 22.30 a 00.30 h
(tancat dimarts i dimecres)

38| EL REBOST DE L'EMPORDÀ



Tempura de calçots amb salsa romesco

Vi Cigonyes de Vins i Caves Perelada

Av. de la Platja, 28 / Tel: 618 612 291

Horari servei tapa: de 12 a 14.30 h i de 19 a 22.30 h

39| EL REY DE LA PAMPA



Fusió de mar i muntanya

Carn picada de boví i porc, sèpia, avellanes, canyella,
sofregit i bolets
Vi Boca petita, d'Alregi Productors

Av. de la Platja, 8-14 / 972 254 841

Horari servei tapa: de 12 a 16 h i de 19 a 22.30 h
(dijous tancat)

40| EL SANTA



Tacos Valeria

Tacos de xili amb carn de vedella francesa
Vi Espiadimonis del Celler Trobat

C/ Cala Llarga, 2 / Tel: 603 534 486

Horari servei tapa: de 12 a 14.30 h i de 19 a 22 h
(tancat dg. tarda i dilluns)

41| ELS PESCADORS



Mandonguilles de la mama amb bolets

Mandonguilles de carn de vedella i porc ibèric amb salsa, bolets, patata i pèsols
Vi Veremat del Celler Espelt

Moll comercial, 29 (davant la llotja de peix) / Tel: 972 254 871
Horari servei tapa: d'11 a 18 h (tancat diumenge)

42| EL TRULL



Tàrtar de tonyina i alvocat

Tàrtar de tonyina i alvocat amb perfum de llima, sèsam torrat i cruixent de blat de moro
Vi Xerrameca de Cellers Perelló

C/ Sant Sebastià, 12 / Tel: 972 256 261
Horari servei tapa: de 19 a 22 h (tancat dilluns i dimarts)

43| FALCONERA

Arròs marí del Falconera

Arròs melós de calamars amb xulla marina i maionesa d'algues
Vi Boca Petita d'Alregi Productors

Av. Jaume I, 45 / Tel: 972 256 445
Horari servei tapa: de 12 a 13.30 h i de 19 a 20.30 h (tancat dilluns)

44| GOZOS MUNDANOS



Paella de patata trufada, ceps, rovell d'ou, foie i salsa de rostit de carn

Vi Boca Petita d'Alregi Productors

C/ Traginers, 10 / Tel: 972 458 371
Horari servei tapa: de 12 a 14 h i de 18.30 a 20.30 h (tancat dilluns i dimarts)

45| HOTEL MARINA



Vitellum spartanus

Revell d'ou amb crema de bolets i trufa negra, servit amb essència de caviar de tòfona, i torradetes casolanes
Vi Cercium del Celler Mas Llunes

Av. Rhode, 81-83 / Tel: 972 256 278
Horari servei tapa: 11.30 a 13 h de 18 a 21.30 h

46| IMPACTO

Filet ibèric amb Pedro Ximénez

Filet ibèric amb reducció de Pedro Ximénez, fideus de porro, cirerols confitats i patates palla
Vi Amat Criança de Bodegas Trobat

C/ Marià Benlliure, 49-51 / Tel: 972 154 297
Horari servei tapa: d'11 a 23 h

47| IRIS



Trilogia de gustos

Trilogia de gustos amb bacallà, crocant de polenta negra i mermelada de tomata
Vi Boca Petita d'Alregi Productors

Passeig Marítim, 33-37 / Tel: 695 169 350
Horari servei tapa: de 18 a 20 h (tancat dimecres)

48| JAMÓN 100%



Colesterol 100%

Assortiment d'ibèrics amb un tros de pa tacat d'oli d'oliva
Vi Colonia de Vins Estela

C/ Sant Isidre, 8 / Tel: 665 722 813
Horari servei tapa: de 12 a 23 h

49| LA BODEGA

Bacallà estil Bodega

Bacallà, tomata, pebrot, ceba i alls
Vi Espiadimonis de Bodegas Trobat

C/ Ponent, 11 (edifici 600) / Tel: 650 096 362
Horari servei tapes: de 12 a 14 h i de 18.30 a 21 h
(tancat dimarts)

50| LA BOLA

Bomba del bosc farcida

Xampinyons farcits de puré de patata i rocafort
Vi Boca Petita d'Alregi Productors

C/ Roca Llarga, 15 / Tel: 608 540 559
Horari servei tapa: de 12.30 a 14.30 h i de 19 a 21.30 h
(tancat dimecres)

51| LA CALA

Timbal mariner

Remenat mariner amb cruixent de pa d'oliva
Vi Petonàs de Tastingvino

C/ Sant Sebastià, 61 / Tel: 972 256 171
Horari servei tapa: de 12.30 a 14.30 h i de 19.30 a 22 h
(tancat dijous)

52| LA CASA DE LA MOULE

Gust de casa

Surimi, maionesa, llimona i torrada
Vi Espiadimonis de Celler Trobat

C/ Joan Badosa, 51 / Tel: 698 422 303
Horari servei tapa: d'11.30 a 15 h i de 18 a 21 h

53| LA DELICIOSA

Broqueta de pollastre Satay

Broqueta de pollastre a la planxa marinat amb salsa Satay
Vi Dinarells de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

Pl. de l'Església, 4 / Tel: 610 438 819
Horari servei tapa: de 12 a 14.30 h i de 18 a 23 h
(tancat dilluns i dimarts)

54| LA ESTANCIA



Empanada de formatge i ceba caramel·litzada

Empanada farcida de formatge mozzarella i provolone i ceba caramel·litzada, acompanyada amb salsa d'alvocat i coriandre
Vi Jardins de Vins i Caves Perelada

C/ Sant Sebastià, 50 – Palmerola, 12 / Tel: 972 903 197
Horari servei tapa: de 13 a 15.30 h i de 19 a 00 h

55| LA LOCANDA



Sorrís de figues amb salsa suau de formatge de cabra

Pasta farcida de figues amb salsa de formatge de cabra i pernil salat
Vi Floresta criança del Celler Pere Guardiola

Passeig Marítim, 29 / Tel: 607 779 078
Horari servei tapa: de 12 a 16 h i de 19 a 23.30 h

56| L'ÀNCORA



Mar i muntanya de canana i botifarra negra

Canana farcida de botifarra negra ibèrica i salseta de crancs
Vi Marrec del Grup Oliveda

Av. de Rhode, 62 / Tel: 972 256 386
Horari servei tapa: de 12.30 a 14 h i de 18.30 a 23 h
(tancat dimecres)

57| LAS 3 CARAVELAS



Cruixent de confit de porc ibèric amb foie-gras

Rotlle de fulla de blat farcida de carn de porc ibèric confitat amb oli d'oliva, foie-gras i farigola

Vi Petit Suneus d'AV Bodeguers

C/ Trinitat, 74 / Tel: 604 301 094

Horari servei tapa: de 19 a 21h (tancat dimarts i dimecres)

58| LAS PALMERAS



AT 1-2-3

Tataki de tonyina amb crosta de sèsam, crema de Dijon, germinats de mostassa i ceba fregida

Vi Boca Petita d'Alregi Productors

Passeig Marítim, 33 / Tel: 972 255 294

Horari servei tapa: de 12.30 a 15.45 h i de 19.30 a 21.15 h

59| LAS TRES PERLAS

Botifarra a la pomarola

Barqueta composta de rodells de botifarra i salsa a la pomarola (pebrot tricolor, ceba, tomata, vi blanc i espècies)

Vi Des de 1931 del Cellar Cooperatiu Espolla

C/ Sant Sebastià, 16 / Tel: 617 652 233

Horari servei tapa: de 12 a 14 h i de 19 a 22 h (tancat dimarts)

60| LA TAPERIA



Pop

Pop amb crema de patates i reducció d'all i oli

Vi Dinarells de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

C/ Sant Sebastià, 62 / Tel: 627 062 836

Horari servei tapa: de 12 a 16 h i de 19 a 23 h (dimecres tancat)

61| LION'S



La gringa

Antull originari de Mèxic fet de truita de farina de blat, formatge gratinat, carn de bistec i trossos petits de xoriç, acompanyat del tradicional pico de gallo i de carotes en escabetx

Vi Boca Petita del Grup Oliveda

Av. de Rhode, 113 / Tel: 972 153 011

Horari servei tapa: de 12 a 15 h i de 19 a 22.30 h

62| L'OLIVAR



Ou cabrejat a l'estil L'Olivar

Base de patates en tiretes, estil espagueti i fregides, amb ou i pernil gran reserva

Vi Des de 1931 del Cellar Cooperatiu Espolla

Gran Via de Pau Casals, 247 / Tel: 972 459 330

Horari servei tapa: d'11 a 15.30 h i de 19.30 a 23 h (dilluns tancat)

63| MARTELO BISTRÓ

Empanada criolla de carn

Massa fregida farcida de carn típica de Sud-amèrica

Vi Sàtirs del Cellar Arché Pagès

C/ Ramón i Cajal, 21 / Tel: 972 111 257

Horari servei tapa: de 13.30 a 15.30 h i de 19.15 a 20.30 h (tancat diumenge nit i dilluns)

64| NIT I DIA



El porquet del «nit i dia»

Pa de brioix farcit de carn de porc macerat durant un dia i cuinat a baixa temperatura sobre patates a *lo pobre* amb salsa

Vi Boca Petita d'Alregi Productors

Passeig Marítim, 29 / Tel: 972 253 246

Horari servei tapa: de 12.30 a 14 h i de 19 a 21.30 h

65| ONA BEACH BAR

Còctel de vi amb guacamole de Pura Vida
Vi Tramuntanart, de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

Av. de Rhode, 66
Horari servei tapa: de 20 a 23 h (tancat dilluns)

66| ORXATERIA GELATERIA EL FAR

Gelat El Far amb crumble ametllat i gelatina de garnatxa DO Empordà
Bola de gelat variat del Far amb cobertura de crumble de galeta ametllada i gelatina de garnatxa
Garnatxa Torre de Capmany de Cellers Pere Guardiola

C/ Mairó, 54 / Tel: 639 339 439
Horari servei tapa: de 14 a 21 h (tancat dimecres)

67| PAYÁ BURGUER Y TAPAS

Calçot net, vine'm a veure
Calçot amb crema de romesco de carrota i confit de papada amb puré de xampinyons
Vi Boca Petita d'Alregi Productors

C/ Cosconilles, 4 / Tel: 651 716 255
Horari servei tapa: de 12 a 16 h i de 19 a 23 h

68| PIZZERIA DI ROMA

La roca del mar
Pizza negra amb salsa de tomàquet, calamars, musclos, llagostins, all i julivert
Vi Boca Petita d'Alregi productors

C/ Joan Badosa, 33 / Tel: 972 257 121
Horari servei tapa: de 12.30 a 14.30 i de 19 a 22.30 (tancat dimarts)

69| PLAZZA

Coulant de vedella amb explosió de formatge
Pilota de picada de vedella farcida amb formatge sobre un lliit de salsa de ceps i ceba caramel·litzada
Vi Espiadimonis de Bodegas Trobat

C/ del Doctor Jaume Ferran, 13 / Tel: 972 150 844
Horari servei tapa: de 12 a 13.30 h i de 19 a 21.30 h (dilluns tancat)

70| PUNT DE TROBADA

Grillat de pebrot vermell, tonyina i olives
Torrada amb pebrot vermell al forn, tomàquets de Sant Pere Pescador, tonyina amb oli d'oliva i olives de l'Empordà (amb guarnició de canonges i pebre vermell de Roses)
Vi Boca Petita d'Alregi Productors

Pl. de Josep Tarradellas, 26
Horari servei tapa: de 8 a 15 h i de 17 a 00 h (tancat diumenge)

71| PUNTO 21

Cromesquis de brie trufat
Barqueta de brie farcida amb tòfona negra, culis de ruca, codony i xip de botifarra
Vi Boca Petita d'Alregi Productors

C/ Aragó 21 / Tel: 972 902 659
Horari servei tapa: de 12 a 15 h i de 18 a 21.30 h

72| QUIM GELATS

Panini sourpraise
Panini de dos gustos: pollastre, formatge i salses
Vi Boca Petita d'Alregi Productors

Av. de Rhode, 229 / Tel: 616 331 399
Horari servei tapa: de 9 a 21 h

73| RIBERETA

Mandonguilles del Riber

Mandonguilles de carn mixta amb salsa elaborada
Vi Des de 1931 del Celler Cooperatiu Espolla

C/ Sant Elm, 29 / Tel: 972 255 382

Horari servei tapa: de 10 a 14 h i de 16 a 00 h
(tancat dimecres)

74| ROC-FORT



Pebrot del piquillo farcit de botifarra de perol

Llesca de pa amb pebrot del piquillo farcit de botifarra de perol i aromatitzat amb un oli d'oliva, farigola i bitxo
Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

C/ Ronda Miquel Oliva Prat, 4 / Tel: 972 257 374

Horari servei tapa: d'11 a 13 h i de 18 a 20 h (tancat dilluns nit)

75| ROSES III

Cruixent de formatge i mango

Pasta brick fregida amb formatge i coulis de mango
Vi Boca Petita d'Alregi Productors

C/ Punta de la Figuera, 1 / Tel: 639 585 931

Horari servei tapa: de 12 a 13 h i de 18 a 20.30 h
(tancat dimecres)

76| SALMARINA



Sarandonga, un arroz con bacalao

Homenatge i versió actualitzada de l'arroz con bacalao que cantava Antonio González, «El Pescailla» Cuchibiri... Cuchibiri!
Vi Calonia de Vins Estela

C/ Aragó, 11 / Tel: 972 255 774

Horari servei tapa: d'11 a 13.30 h i de 19 a 21 h
(tancat dilluns)

77| SANT PAU (JAUME I)

Broqueta mediterrània

Broqueta de pastisset de suprema de torró i melmelada de maduixa acabat amb gelatina ataronjada i fet amb una base de pa de pessic, combinat amb maduixes banyades amb xocolata negra
Vi Mo orígens del Grup Oliveda

C/ Cap Norfeu, cantonada amb Jaume I / Tel: 972 150 180

Hora servei tapa: de 12 a 22 h

78| 78. SI US PLAU

Bacasup

Bacallà amb oli de palau i allioli d'allis negres
Vi Cigonyes de Vins i Caves Perelada

Passeig Marítim, 1 / Tel: 972 254 264

Horari servei tapa: de 12 a 16 h i de 18 a 21.30 h
(tancat dimarts)

79| SPAGHETTERIA LA COSA NOSTRA



Involtini de Sicília

Rotlle d'albergínia fregida farcit amb espaguetis, tomàquet i alfàbrega, i gratinat amb mató salat de Sicília
Vi Calonia vintage de Vins Estela

Av. Jaume I, 4 / Tel: 972 970 212

Horari servei tapa: de 12.30 a 13.30 h i de 19.30 a 20.30 h
(tancat dimarts)

80| THE NEWPORT GASTROBAR



Arancini de bolets i parmesà

Risotto de bolets, parmesà i mozzarella arrebossada amb *panko*, amb salsa de bolets i cruixent de pernil salat
Vi Clos Primat del Grup Olived

Av. de la Platja, 41 / Tel: 635 799 87

Horari servei tapa: de 12.30 a 14.30 h i de 18 a 22 h
(tancat dimarts)

81| TOTO'S



Parmentier de vedella

Vedella de l'Empordà guisada a baixa temperatura amb exquisit Parmentier de patata monalisa nova
Vi Boca Petita d'Alregi

C/ Espronceda, 1 / Tel: 640 263 392

Horari servei tapa: de 12 a 14 h i de 19 a 22 h
(tancat dilluns tarda)

82| TRAMONTI PLATJA

Llepa't els dits

Mandonguilla amb calamar i crema de pèsols
Vi Rigau Ros del Grup Oliveda

Platja de la Perola / Tel: 972 150 599

Horari servei tapa: d'11 a 13 h i de 16 a 19 h
(tancat dimarts)

83| VERMUT

Xoriço a la pomarola

Xoriço crioll amb salsa de tomata a la pomarola i puré de patates

Vi Dinarells de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

C/ Dr. Alexandre Fleming / Tel: 616 916 563

Horari servei tapa: de 12 a 23 h (tancat dijous)

QUE LA RUTA
DE LES TAPES
OMPLI LES XARXES SOCIALS!

#rutatapesroses

COMPARTEIX
LES TEVES FOTOGRAFIES
AMB AQUEST HASHTAG
I FES-LI VENIR
GANA A TOT HOM!

#rutatapesroses
www.visitroses.cat

PARTICIPA I GUANYA!

Ho organitza:

ROSES®



Ajuntament de Roses
Promoció Econòmica

Amb el suport de:



Ruta del Vi DO Empordà
Costa Brava
Pirineu de Girona



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VÍVID
El festival del vi



Generalitat
de Catalunya

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local

Hi col·laboren:

empordàlia
ARRELLATS A LA TERRA

pere
GUAR
DIOLA
celler



*la vinyeta CELLER GERISENA

Hi participen:

AV BODEGUERS

espelt
Vicultors de l'Empordà

PERELADA
VINS D'CAVES

tastingvino



VINYES
DELS
ASPRES



MAS LLUNES

GRUP
OLIVEDA
VINS-CAVES

CELLERS PERELLÓ

