

#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

TERCERA

RUTA DE LES TAPES DE ROSES

I DEL VI DO EMPORDÀ
DEL 6 AL 15 D'ABRIL DE 2018



PARTICIPA I GUANYA!
2,5 € TAPA+VI

www.visitroses.cat
#rutatapesroses

ROSES®



Ajuntament de Roses
Promoció Econòmica

TERCERA RUTA DE LES TAPES DE ROSES I DEL VI DO EMPORDÀ DEL 6 AL 15 D'ABRIL DE 2018

- 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 15 d'abril de 2018.
- 4 | El sorteig se celebrarà el diumenge 29 d'abril de 2018 a la plaça de Catalunya de Roses, en la 5a 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:

Un àpat per a dues persones en un dels establiments participants en la campanya que esculli la persona guanyadora, i un lot de vins DO Empordà cedit pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà.

El premi caduca el 29 de juliol del 2018

QUE LA RUTA
DE LES TAPES
OMPLI LES XARXES SOCIALS!

#rutatapesroses

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

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

01. 1935 HOTEL & APARTAMENTS	p. 06	37. JAMÓN 100%	p. 15
02. AL-ANDALUS	p. 06	38. LA CALA	p. 15
03. ALOHA	p. 06	39. LA CASSOLA	p. 15
04. ASIA	p. 06	40. LA DELICIOSA	p. 15
05. AVENIDA	p. 07	41. LA ESTANCIA ROSES	p. 16
06. BAR ANTONIO	p. 07	42. LA LOCANDA SARDINA	p. 16
07. BAR PLAZA	p. 07	43. LA SIESTA BEACH BAR	p. 16
08. BAR SENTRIC	p. 07	44. L'ÀNCORA	p. 16
09. BREVATGES	p. 08	45. LA TAPERIA- ROSES	p. 17
10. CA LA MARGARITA	p. 08	46. LAS PALMERAS	p. 17
11. CA LA SOGRA	p. 08	47. LION'S	p. 17
12. CA LA VALERIA	p. 08	48. L'OLIVAR	p. 17
13. CAFÉ DIEM	p. 09	49. MARCO POLLO	p. 18
14. CAFETERIA LA QUANA	p. 09	50. MAS BECH	p. 18
15. CAL CASTANYER	p. 09	51. MUNDIAL 82	p. 18
16. CAL NEGRE	p. 09	52. NIT I DIA	p. 18
17. CAN CAIRÓ	p. 10	53. ONA ROSES	p. 19
18. CAN CERVERA	p. 10	54. PAYÁ BURGER & TAPAS	p. 19
19. CAN RAMONET	p. 10	55. PIKA-PIKA BEACH	p. 19
20. CI	p. 10	56. PIZZERIA DI ROMA	p. 19
21. CROAK'S BISTRÓ BAR	p. 11	57. PUNTO 21	p. 20
22. DORI DORI	p. 11	58. QUETEDIT	p. 20
23. EL DOLMEN	p. 11	59. QUIM GELATS	p. 20
24. EL MERCAT	p. 11	60. RAMBLA	p. 20
25. EL POKE CORNER BAR	p. 12	61. RIBERETA	p. 21
26. EL RACÓ	p. 12	62. ROC-FORT	p. 21
27. EL RACÓ DE LA LLEBRE	p. 12	63. SALMARINA	p. 21
28. EL RANCHO	p. 12	64. SANT PAU (JAUME I)	p. 21
29. EL REBOST DE L'EMPORDÀ	p. 13	65. SI TAPAS	p. 22
30. EL SANTA	p. 13	66. SI US PLAU	p. 22
31. EL TRULL	p. 13	67. SOULFUL CAFE	p. 22
32. ELS PESCADORS	p. 13	68. SPAGHETTERIA COSA NOSTRA	p. 22
33. FALCONERA	p. 14	69. TONY'S ROSES	p. 23
34. FRANKFURT Cerdanya	p. 14	70. TRAMONTI PLATJA	p. 23
35. GOZOS MUNDANOS	p. 14	71. VERMUT	p. 23
36. HOTEL SPA TERRAZA	p. 14		

ESTABLIMENTS A ROSES



ESTABLIMENTS STA. MARGARIDA



01| 1935 Hotel & Apartaments

Coca de l'hort amb formatge de cabra

Coca de carbassó amb tomates de l'hort i espurnes de formatge de cabra amb pesto de ruca i ametlles

Vi Maragda blanc de Mas Llunes

Av. del Salatà, 16

Tel: 972 45 99 60 / info@hotel1935.com

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

02| AL-ANDALUS

Migas de l'àvia

Pa amb oli, alls, xoriç, pebrot, ou i rostes

Vi Besos de Tastingvino

Av. de la Platja, 8

Tel: 615 027 397 / ortizgroup94@gmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 23 h (Tancat dimecres)

03| ALOHA

Cargols tradicionals

Cargols amb daus de cansalada i costella de porc ibèric

Vi Sinols jove d'Empordàlia

Av. de Rhode, 129

Tel: 626 132 007 / invercohen@hotmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 16 h i de 19 a 00 h

(Tancat dilluns tot el dia i dimarts al matí)

04| ASIA

Tagoyaki

Verdura farcida de pop

Vi Boca petita d'Alregi Productors

Rda. Miquel Oliva Prat, 4-6

Tel: 671 118 094 / 812755418@qq.com

Horari servei tapa: cada dia de 16 a 19 h

05| AVENIDA

Brandada de bacallà amb allada

Vi Calònia de Vins Estela-Garriguella

Av. Jaume I, 28

Tel: 972 25 62 87 / manumarruecos@hotmail.com

Horari servei tapa: d'11.30 a 13.30 h i de 19 a 21 h
(Tancat dimecres)

06| BAR ANTONIO

Pop a la gallega

Vi Tramuntanart de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

C. Figueres, 16

Tel: 972 25 49 88 / 632 183 508 / mohaelamrani@hotmail.com

Horari servei tapa: de 10 a 14 h i de 18 a 22 h
(Tancat el dimecres)

07| BAR PLAZA

Ou farcit de marisc amb formatge de cabra

Pa, ou, marisc i formatge de cabra

Vi 3 finques de Vins i Caves Perelada

Pl. Catalunya, 5

Tel: 685 530 388 / chunlingye@hotmail.com

Horari servei tapa: cada dia d'11.30 a 21 h

08| BAR SENTRIC

Torrada especial Sentric

Torrada amb un toc de salsa especial Sentric: llom, pernil, ou de guatlla, ceba cruixent i pebrot del piquillo

Vi Calònia de Vins Estela - Garriguella

Pl. Llevant, 3

Tel: 688 242 461 / 679 778 145 / jessica511@hotmail.es

Horari servei tapa: cada dia d'11 a 13 h i de 18.30 a 21.30 h

09| BREVATGES



Cruixent de rocafort amb pera i avellanes

Torrades amb compota de pera, rocafort, avellanes i balsàmic de Mòdena

Vi Oriol blanc dels Aspres de Vinyes dels Aspres

C. Girona, 10

Tel: 636 529 200 / 972 15 38 12 / xavi_74@outlook.com

Horari servei tapa: cada dia d'11 a 14.30 h i de 17.30 a 22 h

10| CA LA MARGARITA



Pintxo de truita catalanoespanyola

Barqueta de truita de patates i ceba amb botifarra negra i alliioli

Vi Dinarells de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

Pl. Sant Pere, 6 / Tel: 972 15 38 31

Horari servei tapa: de 12 a 13.30 h i de 19 a 22 h
(Tancat dilluns)

11| CA LA SOGRA

Fins als pebrots de la sogra

Pebrot del piquillo farcit de carn

Vi Petonets de Tastingvino

C. Puig Rom, 88

Tel: 972 15 09 56 / calasogra@hotmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 13.30 h i de 19 a 20.30 h
(Tancat diumenge i dilluns)

12| CA LA VALERIA



Caneló amb velouté

Caneló de crep farcit de bacallà i samfaina amb salsa velouté.

Formatge parmesà sobre crema de pebrot vermell

Vi Des de 1931 del Celler Cooperatiu Espolla

C. Marià Benlliure, 9

Tel: 972 25 51 94 / 660 878 178

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

13| CAFÉ DIEM



Pollastre korma

Curri hindú de pollastre suau

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

C. Gola de l'Estany, 2

Tel: 695 917 181 / sp1bradshaw@gmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 16 h (Tancat dimecres)

14| CAFETERIA LA QUANA



Fusió d'en Quimet i la Demètria

Maridatge de mar i muntanya amb sípia, mandonguilles

i tap de torrada amb salsa rouille

Vi Mo Orígens del Grup Oliveda

Av. Riera la Cuana, 8 / Tel: 972 15 40 45 / 609 566 218

cafeteriaaquana@hotmail.com

Horari servei tapa: cada dia d'11 a 20 h

15| CAL CASTANYER



Coac-coac

Torrada de foie-gras semicuit caramel·litzat amb mango

i reducció d'Oporto i mango

Vi Des de 1931 del Celler Cooperatiu Espolla

C. Miquel Oliva Prat, 42

Tel: 972 25 37 59

Horari servei tapa: cada dia de 19 a 23 h

16| CAL NEGRE



Risotto de ceps amb llagostí

Vi Lledoner rosat del Celler Espelt

C. Dr. Barraquer, 50

Tel: 972 15 33 34 / cal_negre@hotmail.com

Horari servei tapa: de 12.30 a 14.30 h i de 20 a 22 h
(Tancat dilluns)

17| CAN CAIRÓ

Records d'infant. Remix del pa amb oli i sal, el pa amb vi i sucre i el pa amb xocolata. Trufa de xocolata amb sal rosada de l'Himàlaia, sobre pa artesà torrat i untat amb oli de cal reverend Garnatxa del Celler d'en Guilla

C. Sant Elm, 5 / Tel: 972 25 45 15 / 699 079 171

Horari servei tapa: cada dia de 8 a 21 h

18| CAN CERVERA



Bao amb porc d'Avinyó

Panet cuit al vapor amb cansalada cuita a baixa temperatura amb salsa romesco

Vi Calònia de Vins Estela - Garriguella

C. Mairó, 56 / Tel: 972 15 12 50

Horari servei tapa: 12 a 13.30 h i 19 a 20.30 h (espai habilitat)
(Tancat dimecres a la tarda i tot dijous)

19| CAN RAMONET



Donald Trump Sandvitx

Entrepà de costelles de porc i salsa barbacoa, inspirat en la mítica ruta 66

Vi Sinols d'Empordàlia

C. Marià Benlliure, 51

Tel: 620 439 545 / ramonelgat@gmail.com

Horari servei tapa: d'11 a 15.30 h i de 19 a 23 h (Tancat dilluns)

20| CI



Delícia de bacallà skrei amb mel

Bunyol de bacallà noruec, lacat amb all i mel, amb confitura de pebrots i espàrrecs amb un toc de llima

Vi Maragda del Celler Mas Llunes

C. Pi i Sunyer, 36

Tel: 972 25 75 02 / www.restaurantelci.es

Horari servei tapa: de 16 a 19 h (Tancat dimarts)

21| CROAK'S BISTRÓ BAR



Sèpia amb pèsols

Vi Jardins de Vins i Caves Perelada

Pl. Sant Pere, 5

Tel: 972 96 57 76 / admin@croaks.eu

Horari servei tapa: cada dia d'11 a 13 h, de 15.30 a 20.30 h i de 22.30 a 00 h

22| DORI DORI



Brownie artesà de l'àvia

Pastís de xocolata 100% artesà amb un toc de fruites vermelles. Dolç típic americà fusionat amb moscatell de l'Empordà

Moscatell de l'Empordà Covest de Peralada Comercial

Riera Ginjolers, 59

Tel: 609 254 025 / doridorirose1@gmail.com

Horari servei tapa: cada dia de 8 a 19.45 h

23| EL DOLMEN



Sabors i colors

Llagostí amb remenat d'all i gambetes, amanit amb oli i julivert

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

Pl. Església, 13

Tel: 699 386 848 / jose.antovillar@gmail.com

Horari servei tapa: de 9 a 15 h i de 17 a 21 h (Tancat dimarts)

24| EL MERCAT



Pepito de vedella

El de tota la vida, però a la nostra manera, amb allioli suau i acompanyat de xips naturals

Vi Dos besos de Tastingvino

C. Doctor Arruga, s/n (Mercat Municipal)

Tel: 972 25 41 51 / jesusmontmar@hotmail.com

Horari servei tapa: cada dia, horari del Mercat Cobert

25| EL POKE CORNER BAR



El Poke fa botifarra

Botifarra dolça amb una mousse d'allis tendres i allioli amb pa amb tomàquet

Vi Clos primat del Grup Oliveda

Av. de Rhode, 193

Tel: 972 25 60 91 / poketecrek2009@gmail.com

Horari servei tapa: cada dia d'11 a 16 h i de 18 h fins a tancar

26| EL RACÓ



Quenelle de lluç amb salsa de gambes

Quenelle és una espècie de pastís de peix

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

C. Joan Badosa, 22 / Tel: 972 45 82 00 / sifreco@gmail.com

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

(Tancat el dimarts)

27| EL RACÓ DE LA LLEBRE

Típic i tòpic

Típic còctel de gambes amb alvocat i mango, amb flocs de salmó fumat amb aroma de taronja i coco, i nachos casolans

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

Av. Montserrat, 15

Tel: 972 15 32 04 / jmasoanglada@gmail.com

Horari servei tapa: cada dia de 12 a 23 h

28| EL RANCHO

Cullera d'aromes de brasa

Cullera de pasta fil-lo sobre sorra de pa, entrecot de vaca amb escuma de patata al forn i crema d'espàrrecs a la brasa

Vi Clos Primat negre del Grup Oliveda

Cala fonda, 1-5

Tel: 629 344 894 / elranxo2004@yahoo.es

Horari servei tapa: cada dia de 19 a 02 h

29| EL REBOST DE L'EMPORDÀ



Patata farcida a l'estil del rebost

Patata al forn farcida de botifarra de perol, bacó fumat, cebollí, formatge i salsa de calçots a la menta

Vi Cigonyes de Vins i Caves Perelada

Av. de la Platja, 28

Tel: 618 612 291 / luismoraes7@hotmail.com

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

30| EL SANTA



Hamburguesa Sofia

Pa petit rodó amb hamburguesa 100% vedella francesa, salsa burger especial, formatge Reblochon, ceba fregida i tomàquet

Vi Espiadimonis de Bodegas Trobat

C. Cala Llarga, 2 / Tel: 603 534 486 / elsantarestaurant@gmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 00 h (Tancat dilluns)

31| EL TRULL



Cebiche clàssic amb tocs cítrics i llet de tigre

Cebiche de peix elaborat a l'estil peruà amb aromes mediterranis i clàssica llet de tigre

Vi Xerrameca de Cellers Perelló

C. Sant Sebastià, 12

Tel: 972 25 62 61 / trullderoses@gmail.com

Horari servei tapa: cada dia de 19 a 22 h

32| ELS PESCADORS



Daus d'emperador

Daus d'emperador a la planxa amb picada, sobre patata pochada a lo pobre

Vi Veremat del Celler Espelt

Moll comercial número, 29

Tel: 972 25 48 71 / elspescadors.res@gmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 13.30 h i de 19 a 20.30 h (Tancat diumenge)

33| FALCONERA

Crumble d'arròs falconera

Base de crema de carbassa amb llagostí a la planxa i crumble d'arròs mariner

Vi Boca petita d'Alregi Productors

Av. Jaume I, 24 / Tel: 972 25 64 45 / falconeraroses@gmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 13.30 h i de 19 a 20.30 h
(Tancat dilluns)

34| FRANKFURT Cerdanya



La nostra brava

Base de patata amb un sofregit picant de pebrot, ceba, tomata, bacó i ou de guatlla (sense gluten, lactosa ni fruita seca)

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

C. Joan Badosa, 20 / Tel: 972 25 78 43

Horari servei tapa: de 12 a 23 h (Tancat dilluns)

35| GOZOS MUNDANOS



Risotto cremós de ceps, espàrrecs verds i tòfona

Risotto cremós de ceps i espàrrecs verds frescos amb cruixent de Parmesano Reggiano i oli de tòfona blanca del Piemont

Vi Boca petita d'Alregi Productors

C. Traginers, 10 / Tel: 618 768 458

Horari servei tapa: de 12 a 14 h i de 19 a 21 h
(Tancat dilluns i dimarts)

36| HOTEL SPA TERRAZA



Brioix de mar i muntanya

Sardina marinada amb llit de brioix, pebrots del piquillo caramelitzats i bombó líquid de formatge de cabra lleugerament fumat

Vi Oriol dels aspres de Vinya dels Aspres

Av. Rhode, 34 / Tel: 972 2 561 54 / info@hotelterraza.com

Horari servei tapa: cada dia de 18 a 22 h

37| JAMÓN 100%



Treu-te la borratxera

Xoriç de Jabugo a l'infern, amb un toc de pa Vi Calònia de Vins Estela-Garriguella

C. Sant Isidre, 8

Tel: 665 722 813 / 691 131 409 / adanor2011@icloud.com

Horari servei tapa: de 12 a 15.30 h i de 18.30 a 22 h
(Tancat dilluns)

38| LA CALA

Essència del suquet de Roses

Salsa elaborada amb peix de la badia de Roses i patates de l'hort Vi Petonets de Tastingvino

C. Sant Sebastià, 61. Tel: 972 25 61 71 / info@lacalaroses.com

Horari servei tapa: de 12.30 a 14 i de 19.30 a 22 h
(Tancat dijous)

39| LA CASSOLA



Delícia catalanoargentina

Sobre una llesca de pa, escalivada i carn de vedella amb condiments argentins

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

Av. Gola de l'Estany, 11

Tel: 972 15 14 82 / lacassoladeroses@hotmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 15 h i de 19 a 21 h (Tancat dimecres)

40| LA DELICIOSA



Guabao de cansalada

Panet al vapor taiwanès farcit de cansalada especiada cuita a baixa temperatura

Vi Sinols jove d'Empordàlia

Pl. Església, 4

Tel: 972 256 754 / ladeliciosaroses@gmail.com

Horari servei tapa: de 19 a 22.30 h (Tancat dilluns i dimarts)

41| LA ESTANCIA ROSES



Empanada de carn

Una fina massa de pa brisa farcida de carn
Vi Jardins de Vins i Caves Perelada

C/ Sant Sebastià, 50 – C/ Palmerola, 12
Tel: 972 90 31 97

Horari servei tapa: cada dia de 12 a 16 h i de 18.30 a 23 h

42| LA LOCANDA SARDINA



Fiocco di pera

Pasta farcida de pera i formatge amb salsa de nous amb
un cruixent de parmesà DOP
Vi Floresta negra criança 2014 de Pere Guardiola

Passeig Marítim, 29
Tel: 872 22 22 22 / lalocanda2008@live.com

Horari servei tapa: cada dia de 13 a 14.30 h i de 19 a 23 h

43| LA SIESTA BEACH BAR



Tapa la Siesta

Torrada amb amanida de tonyina i pinxo mixt
Vi Clos primat del Grup Oliveda

Passeig Marítim, 95
Tel: 697 941 095 / beachbarlasiesta@yahoo.com

Horari servei tapa: cada dia d'11.30 a 22 h

44| L'ÀNCORA



Fua de mar

Rap, alga wakame i salsa ponzu
Vi Maragda de Mas Llunes

Av. Rhode, 62
Tel: 972 25 63 86 / info@ancoraroses.com

Horari servei tapa: de 12 a 13.30 h i de 19 a 20.30 h
(Tancat dimecres)

45| LA TAPERIA- ROSES



Filet de porc amb crema de pernil ibèric

Vi Dinarells de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

C. Sant Sebastià, 62
Tel: 627 062 836

Horari servei tapa: de 12 a 15.30 h i de 19 a 23 h
(Tancat dimarts)

46| LAS PALMERAS



Cat.puccino de les palmeres

Crema de bolets amb bacó cruixent, nata muntada amb
infusió de bacó i xips de ceba
Món perdut del Grup Oliveda

Passeig Marítim, 23
Tel: 972 25 52 94 / postmaster@rest-laspalmeras.com
Horari servei tapa: cada dia de 12.30 a 16 h i de 19.30 a 21.30 h

47| LION'S

Mexitaco

Taco mexicà amb tortilla de blat de moro, farcit de fajitas de
pollastre, acompanyat de guacamole i salsa fresca *Pico de gallo*
Boca petita d'Alregi Productors

Av. Rhode, 113
Tel: 638 675 631 / cafeteria.lions.roses@gmail.com
Horari servei tapa: cada dia de 12 a 16 h i de 18 a 22 h

48| L'OLIVAR



Filetet de cansalada a l'antiga amb ajoatado

Cansalada adobada amb salsa
Vi Des de 1931 del Celler Cooperatiu Espolla

Gran Via de Pau Casals, 247
Tel: 972 45 92 30 / 663 992 481 / aguililla300@hotmail.com
Horari servei tapa: de 9 a 15.30 h i de 20 a 23 h (Tancat dilluns)

49| MARCO POLLO



Verrine amb salmó fumat casolà

Verrine amb kiwi, salmó fumat casolà i crema batuda
Vi Vinya Orlina del Celler Cooperatiu d'Espolla

C. Pescador, 28-30

Tel: 972 25 50 31 / marcmercier.cas@orange.fr

Horari servei tapa: d'11 a 20 h (Tancat dimarts)

50| MAS BECH



El timbal d'en Bech

Filet de vedella sobre llit de poma i salsa de foie
Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

Ctra. de Roses a Vilajuïga, km 2

Tel: 972 19 99 12 / 690762550 / info@masbech.com

Horari servei tapa: de 19.30 a 22.30 h (Tancat dilluns)

51| MUNDIAL 82

Pota i tripa amb cigrons i xoriç

Un plat cuinat de la casa amb pota i tripa, cigrons i xoriç
amb salsa

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

Av. Jaume I, 13

Tel: 972 25 58 44 / estherbazan82@gmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 21 h (Tancat diumenge)

52| NIT I DIA



Roll mediterrani

Un rotlle de pernil salat amb arròs, formatge, dàtils i nous,
acompanyat de salmorejo

Clos primat del Grup Oliveda

Passeig Marítim, 26 / Tel: 972 25 32 46 / 622 199 939

Horari servei tapa: cada dia de 12.30 a 14.30 h
de 19.30 a 21.30 h

53| ONA ROSES



Sabors de mar

Brandada de bacallà, amb textures de mar i guarnició fantasia
Vi Dinarells de la Cooperativa agrícola de Garriguella

Av. Rhode. 66

Tel: 972 15 99 68 / info@onaroses.com

Horari servei tapa: d'11.30 a 13 h i de 19 a 20 h
(Tancat dilluns)

54| PAYÁ BURGER & TAPAS



Entraña a la criolla

Entraña a la criolla amb pa de coca i allioli de remolatxa
Vi Ulls negres del Grup Oliveda

C. Cosconilles, 4

Tel: 972 09 14 75

Horari servei tapa: cada dia d'11.30 a 15 h

55| PIKA-PIKA BEACH

Verde que te quiero verde

Fideuada amb escuma d'allioli de plàncton marí
Besos de Tastingvino

Av. Díaz Pacheco, 25 (Canyelles Petites)

Tel: 659 592 841 / chavytakat@hotmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 16 h i de 20 a 23 h
(Tancat dimarts)

56| PIZZERIA DI ROMA

Dolça temptació amb calçots

Pizza petita amb crema, pera, calçots, camembert i nabius agres
Vi Boca petita d'Alregi Productors

C. Joan Badosa, 33

Tel: 692 394 621 / e.bertani@gmx.de

Horari servei tapa: de 12 a 14.30 h i de 19 a 22.30 h
(Tancat dimarts)

57| PUNTO 21

Retrobament de sabors entre Catalunya i França

Tempura de pebrots, cor de formatge fresc amb tonyina, escuma de xoriç i un toc de pebrot vermell

Vi Boca petita d'Alregi Productors

C. Aragó, 21

Tel: 972 90 26 59 / restaurant.punto21@gmail.com

Horari servei tapa: de 18 a 21 h (Tancat dimarts)

58| QUETEDIT



Aromes i sabors

Farcellets de bacó amb espècies, mel i xurros amb romaní

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

C. Pep Ventura, 23

Tel: 644 484 491 / quetedit@hotmail.com

Horari servei tapa: cada dia de 12.30 a 16 h

59| QUIM GELATS

Barqueta pizza roulette

Minipizza en un tronc amb pernil dolç, formatge, tomàquet i reducció de salsa pesto

Vi Boca petita d'Alregi Productors

C. Jaume I, 1

Tel: 616 331 399 / cuarzo58@hotmail.com

Horari servei tapa: d'11 a 21 h (Tancat dimecres)

60| RAMBLA



Farcellet mar i muntanya

Escalivada amb un toc de mar envoltat d'una massa fina de patata

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

C. Mairó, 94 / Tel: 626 644 874 / cafeteriarambla@otlook.com

Horari servei tapa: de 12.15 a 15 h i de 18 a 22 h (Tancat diumenge)

61| RIBERETA



Hamburguesa Ribereta

Hamburguesa de carn picada de pollastre i espinacs amb un ou de guatlla i maionesa

Vi Des de 1931 del Celler Cooperatiu Espolla

C. Sant Elm, 29 / Tel: 972 25 53 82 / info@zeasinot.com

Horari servei tapa: cada dia de 10 a 13 h i de 15.30 h fins a l'hora de tancar

62| ROC-FORT



Seitons amb vinagreta

Dos pinxos de seitons, pebrot escalivat, cogombret i oliva, negat amb una salsa vinagreta

Vi Vinya Verdera d'Empordàlia

Rda. Miquel Oliva prat, 4 / Tel: 972 25 73 74

Horari servei tapa: d'11 a 14 h i 15.30 a 22 h (Tancat dilluns nit)

63| SALMARINA



Sèpia amb mandonguilles i hummus de pèsols

La nostra reinterpretació del tradicional guisat de sèpia amb mandonguilles

Vi Calònia de Vins Estela - Garriguella

Av. de Rhode, 129

Tel: 972 25 57 74 / info@salmarinaroses.com

Horari servei tapa: d'11 a 13.30 h (Tancat dilluns)

64| SANT PAU (JAUME I)

Sacher 3 sentits

Sacher especial de combinació de sabors (turró, xocolata i bany de xocolata caramel·litzada), sobre una base de pa de pessic Garnatxa d'Empordà (100% garnatxa) del Grup Oliveda

C. Cap Norfeu (cantonada amb Jaume I)

Tel: 972 15 01 80 / pafi@pafi.es

Horari servei tapa: cada dia de 14 h a 21 h

65| SI TAPAS



Daus de formatge amb tomàquet picant

Dau de formatge arrebossat amb una confitura de tomàquet
Vi Calònia de Vins Estela - Garriguella

Av. Rhode, 199

Tel: 972 15 00 93 / info@sitapaslounge.com

Horari servei tapa: de 12 a 23.30 h (Tancat dimecres)

66| SI US PLAU

Medibarc

Pa, seitó, anelles de calamar arrebossat i aire mediterrani
Vi Cigonyes de Vins i Caves Perelada

Passeig Marítim, 1 / Tel: 972 25 42 64 / cafe@siusplau.cat

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

67| SOULFUL CAFE



Hummus soul

Hummus amb pebrot i xistorra caramel·litzada
Vi Sinols criança d'Empordàlia

Av. Platja, 70-72

Tel: 606 883 510 / rafaelgarcia1967ortiz@gmail.com

Horari servei tapa: de 12 a 17 h i de 19 a 00 h
(Tancat dimecres)

68| SPAGHETTERIA LA COSA NOSTRA



Minitimballo

Mezze penne amb salsa bolonyesa, mozzarella, pernil i beixamel
Vi Calònia de Vins Estela - Garriguella

Av. Jaume I, 4

Tel: 972 97 02 12 / spaghetteriafabri@gmail.com

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

69| TONY'S ROSES



Delícia ibèrica

Coca de flequer amb confitura de tomàquet, ceba i ibèric
confitat amb oli de pesto
Vi Serrasagué del Celler Marià Pagès

Ctra. Mas Oliva, 130 / Tel: 972 10 21 67 / info@tonysgroup.es

Horari servei tapa: d'11 a 13 h i de 18 a 23 h
(Tancat dilluns i dimarts a la tarda)

70| TRAMONTI PLATJA

Trepitja fort

Trinxat amb peus i cansalada
Rigau Ros del Celler Oliveda

Platja de la Perola, s/n

Tel: 972 15 05 99 / mercurisabel19@gmail.com

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

71| VERMUT



Esferificació de vermut

Gelatina de vermut farcida d'oliva i escopinyes amb una base
de formatge fresc acompanyat de xips
Vi Dinarells de la Cooperativa Agrícola de Garriguella

C. Dr. Alexandre Fleming, 10

Tel: 616 916 563 / 972 25 35 26

Horari servei tapa: de 8 a 23 h
(Tancat dijous i diumenge a la tarda)

#rutatapesroses
www.visitroses.cat

PARTICIPA I GUANYA!

Ho organitza:



Amb el suport de:



Hi participen:

