

#RutaTapesRoses  
@RutaTapesRoses



 RUTA DE LES TAPES  
DE ROSES

APP RUTA TAPES



SETENA

# RUTA DE LES TAPES DE ROSES i DEL VI DO EMPORDÀ

DEL 17 AL 26 DE MARÇ DE 2023

[rosesgastronomia.cat](http://rosesgastronomia.cat)



PVP  
Llibret  
0,20€

ROSES®



Ajuntament de Roses  
Promoció Econòmica

3€  
TAPA+VI

**TOTA LA INFORMACIÓ  
DE LA RUTA DE LES TAPES  
AL TEU MÒBIL**

**NOVA APP !**

**RUTA TAPES ROSES**

**DESCARREGA-TE-LA!**



# PARTICIPACIÓ I PREMIS

**1 |** Demana la tapa de la campanya per 3€ (tapa + vi DO Empordà\*).

**2 |** La participació en el sorteig es pot fer de dues maneres:

**a) Amb butlleta:**

- Cal omplir la butlleta amb 9 segells diferents. A cada establiment, li correspon un número de segell diferent.
- Una vegada omplerta la butlleta, caldrà dipositar-la a qualsevol de les urnes que es trobaran als establiments que participen en la campanya.
- **Premis per a les persones participants amb butlletes:**
  - 1r premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2024 gratuïtament. \*\*
  - 2n premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2024 gratuïtament. \*\*

**b) Amb l'APP per Android i Apple "Ruta tapes Roses":**

- Cal introduir 8 codis diferents a la nova APP. A cada establiment es facilitarà un codi únic.
- **Premis per als participants amb l'APP:**
  - 1r premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2024 gratuïtament. \*\*
  - 2n premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2024 gratuïtament. \*\*
  - 3r premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2024 gratuïtament. \*\*

**3 |** Participació oberta fins al 27 de març de 2023 a les 23.59 h.

**4 |** El sorteig se celebrarà el dia 27 d'abril de 2023 a l'Aula Gastronòmica de Roses. Es notificarà els noms dels guanyadors i guanyadores per les vies oficials de Promoció Econòmica de Roses.

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

- (\*\*) A càrrec dels restaurants participants.

- Si vostè té alguna al·lèrgia, ha de consultar directament amb l'establiment. L'Ajuntament de Roses no es fa responsable de la informació referent a al·lèrgens subministrada pels establiments participants a la Ruta de les Tapes.

## ESTABLIMENTS PARTICIPANTS

<b>01</b>	<b>AIRES DEL SUR</b>	P. 06	<b>29</b>	<b>CROAK'S</b>	P. 13
<b>02</b>	<b>ALMA</b>	P. 06	<b>30</b>	<b>DRACMA</b>	P. 13
<b>03</b>	<b>ASIA</b>	P. 06	<b>31</b>	<b>EL CERDANYA</b>	P. 13
<b>04</b>	<b>AVENIDA</b>	P. 06	<b>32</b>	<b>EL DOLMEN</b>	P. 13
<b>05</b>	<b>BAR ANTONIO</b>	P. 07	<b>33</b>	<b>EL RACÓ DE LA LLEBRE</b>	P. 14
<b>06</b>	<b>BAR EL MERCAT</b>	P. 07	<b>34</b>	<b>EL SANTA</b>	P. 14
<b>07</b>	<b>BAR EL RINCÓN</b>	P. 07	<b>35</b>	<b>EL TÍPIC</b>	P. 14
<b>08</b>	<b>BAR MONACO</b>	P. 07	<b>36</b>	<b>FALCONERA</b>	P. 14
<b>09</b>	<b>BAR PLAZA</b>	P. 08	<b>37</b>	<b>FLO BAR</b>	P. 15
<b>10</b>	<b>BAR RIBERETA</b>	P. 08	<b>38</b>	<b>GELATS QUIM</b>	P. 15
<b>11</b>	<b>BEL'A CIAO</b>	P. 08	<b>39</b>	<b>HARRY'S BAR</b>	P. 15
<b>12</b>	<b>BODEGA GALLEGA ROSES</b>	P. 08	<b>40</b>	<b>HOTEL MARINA</b>	P. 15
<b>13</b>	<b>BODEGA PICASSO</b>	P. 09	<b>41</b>	<b>IMPACTO</b>	P. 16
<b>14</b>	<b>BUFFALA PIZZA</b>	P. 09	<b>42</b>	<b>JACKSO</b>	P. 16
<b>15</b>	<b>CA L'ADRI</b>	P. 09	<b>43</b>	<b>JAMÓN 100%</b>	P. 16
<b>16</b>	<b>CA LA MARGARITA</b>	P. 09	<b>44</b>	<b>L'ÀNCORA</b>	P. 16
<b>17</b>	<b>CA LA SOGRA</b>	P. 10	<b>45</b>	<b>L'ESCALAM</b>	P. 17
<b>18</b>	<b>CA LA VALERIA</b>	P. 10	<b>46</b>	<b>L'ESTROP</b>	P. 17
<b>19</b>	<b>CAFÉ UNO</b>	P. 10	<b>47</b>	<b>LA BELA</b>	P. 17
<b>20</b>	<b>CAL CASTANYER</b>	P. 10	<b>48</b>	<b>LA BLANCA</b>	P. 17
<b>21</b>	<b>CAL CHEMITA</b>	P. 11	<b>49</b>	<b>LA BODEGA (Plaça Catalunya)</b>	P. 18
<b>22</b>	<b>CAL NEGRE</b>	P. 11	<b>50</b>	<b>LA BODEGA (Santa Margarita)</b>	P. 18
<b>23</b>	<b>CAL TITÓ II</b>	P. 11	<b>51</b>	<b>LA BODEGUITA DE AL LADO</b>	P. 18
<b>24</b>	<b>CAN CAIRÓ</b>	P. 11	<b>52</b>	<b>LA BOLA</b>	P. 18
<b>25</b>	<b>CAN CERVERA</b>	P. 12	<b>53</b>	<b>LA CALA</b>	P. 19
<b>26</b>	<b>CASA PACO</b>	P. 12	<b>54</b>	<b>LA DELICIOSA</b>	P. 19
<b>27</b>	<b>CI</b>	P. 12	<b>55</b>	<b>LA FRATERNAL</b>	P. 19
<b>28</b>	<b>CORSICA</b>	P. 12	<b>56</b>	<b>LA GRILLADE</b>	P. 19

<b>57</b>	<b>LA LOCANDA ROSES</b>	P. 20	<b>71</b>	<b>POKE CORNER BAR</b>	P. 23
<b>58</b>	<b>LA POSTRERIA</b>	P. 20	<b>72</b>	<b>ROC-FORT</b>	P. 23
<b>59</b>	<b>LA TAPERIA</b>	P. 20	<b>73</b>	<b>ROSA</b>	P. 24
<b>60</b>	<b>LAS PALMERAS</b>	P. 20	<b>74</b>	<b>ROSES III</b>	P. 24
<b>61</b>	<b>LAS TRES CARAVELAS</b>	P. 21	<b>75</b>	<b>SANT PAU (Rambla Riera Ginjolers)</b>	P. 24
<b>62</b>	<b>LIONS</b>	P. 21	<b>76</b>	<b>SETRIC</b>	P. 24
<b>63</b>	<b>MAISON BAUX</b>	P. 21	<b>77</b>	<b>SI US PLAU</b>	P. 25
<b>64</b>	<b>MAMBO</b>	P. 21	<b>78</b>	<b>SPAGHETTERIA LA COSA NOSTRA</b>	P. 25
<b>65</b>	<b>MAR I VENT</b>	P. 22	<b>79</b>	<b>STOP BAR</b>	P. 25
<b>66</b>	<b>MARTELO BISTRÓ</b>	P. 22	<b>80</b>	<b>TÍPIC NOU</b>	P. 25
<b>67</b>	<b>MUNDIAL 82</b>	P. 22	<b>81</b>	<b>TRAMONTI PLATJA</b>	P. 26
<b>68</b>	<b>ONA BEACH</b>	P. 22	<b>82</b>	<b>TXOT'S ROSES</b>	P. 26
<b>69</b>	<b>PAGO – PAGO</b>	P. 23	<b>83</b>	<b>VERMUT</b>	P. 26
<b>70</b>	<b>PAYÁ</b>	P. 23			

**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!**



## 01| AIRES DEL SUR



### Montadito amb aires del sur

*Montadito* (pa petit) amb galta de porc esmicolada en la seva salsa amb una guarnició casolana anomenada la castellana

 Dinarells – Cooperativa de Garriguella


✉ Gran Via Pau Casals, 247 local 2/ 972 525 714




## 02| ALMA

### Pastís de formatge

Pastís de formatge al forn amb xocolata blanca, acompanyat de confitura de gerds i fruites vermelles

 Moscatell Aires de Tramuntana – Alregi productors

✉ Ctra. de les Arenes, 10/ 651 075 608


 651 075 608

## 03| ASIA



### Arròs caldós amb ànec

Arròs *nuo-mi* amb ànec, bolets, col xinesa

 Boca petita – Alregi Productors

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

## 04| AVENIDA

### Costa Braves

Les clàssiques patates braves amb una picada d'ullet al mar

 Rigau Ros Blanc Flor – Celler Oliveda

✉ Av. Jaume I, 28/ 972 256 287


 648 029 356

## 05| BAR ANTONIO



### Pop gebetto

Pop, patata amb maionesa d'alvocat, coriandre i llimona

 Mar endins – Celler Oliveda

 Av. de Rhode, 107/ 972 254 988



## 06| BAR EL MERCAT

### Chaparrito

Panet torrat amb tires de pollastre amb salsa xipotle no picant i pels valents, picant, picant

 Indispensable – Oliver Conti


 C. Dr. Ferran s/n (Mercat Municipal)



## 07| BAR EL RINCÓN

### Blanqueta de vedella a l'antiga amb arròs

Vedella amb salsa de llimona i beixamel

 Boca petita – Alregi Productors

 Av. Tarragona, 6/ 698 416 326

## 08| BAR MONACO

### enRosasdiras

Nyoquis de pa a la remolatxa vermella, farcits de formatge català amb llavors de rosella sobre una base de col de cabdell

 Dinarells – Cooperativa de Garriguella


 C. del Castell de la Trinitat, 40/ 695 203 361



## 09| BAR PLAZA

### Broqueta de gambot amb algues

Broqueta de gambot i algues amb pa de motlle farcit amb salsa especial de la casa

 Boca petita – Alregi productors


 Pl. Catalunya, 3/ 685 530 388

## 10| BAR RIBERETA

### Salmorejo

Puré fred de tomata, all-i-oli d'oliva, ou dur i encenalls de pernil serrà de Trevélez

 Bufar i fer ampolles – Empordàlia


 C. Sant Elm, 29/ 972 255 382



## 11| BEL'A CIAO

### Origen

L'origen de la pizza revisitada de manera contemporània (tomata, ruca, gotes de pebrot, mozzarella de búfala, acompanyada d'un mini-pà amb tòfona)


 Calònia – Vins Estela

 C. Sant Pere Baix, 4/ 621 192 371

## 12| BODEGA GALLEGA ROSES

### Croquetes de sèpia

Croquetes de sèpia en la seva tinta amb all-i-oli

 Boca petita – Alregi productors

 C. del Castell de la Trinitat, 101/ 617 412 691

   617 412 691



## 13| BODEGA PICASSO



### **Tielle Sétoise**

Pa amb pop i tomata

Rigau Ros – Grup Oliveda

C. d'en Mairó, 36/ 695 026 239

695 026 239

## 14| BUFFALA PIZZA



### **Pizza pepperoni**

Pizza pepperoni (tomata, mozzarella *fior di latte*, xoriço picant i orenga)

Jardins – Peralada

Pl. Sant Pere, 8/ 870 201 100



## 15| CA L'ADRI



### **Animal (La tortuga)**

En forma de tortuga, trobareu una mini-hamurguesa de vedella amb frankfurt i formatge en base de torrat

Boca Petita – Celler Oliveda

C. Punta de la Figuera, 5/ 667 001 952

## 16| CA LA MARGARITA



### **Delícia de zamburiña**

Zamburiña amb sofregit de xoriço gallec i cansalada catalana

Bufar i fer ampolles – Empordàlia


Pl. Sant Pere, 6/ 972 153 831


637 407 075

## 17| CA LA SOGRA

### La xuia

Bacó a baixa temperatura amb ou de guatlla aromatitzat amb tòfona negra

 L'oratori – Martí Fabra

 C. Puig Rom, 88/ 972150956



## 18| CA LA VALERIA



### Botifarra dolça

Botifarra amb poma i ceba caramel·litzada sobre una base d'ensalada de patates, pèsols i pastanaga

 Calònia n7 – Vins Estela


 C. de Marià Benlliure, 9/ 972 255 194

    660 878 178



## 19| CAFÉ UNO

### Galta de porc

Careta de porc amb salsa i mongetes saltades amb bacó

 Clos primat – Celler Oliveda

 C. Roca Llarga, 21/ 642 937 003

  692 581 386

## 20| CAL CASTANYER



### Wellington de filet

Wellington farcit de filet amb ceba caramel·litzada en reducció pedro ximenes sobre llit d'enciam iceberg en juliana

 Boca petita – Alregi productors

 C. Miquel Oliva Prat, 42/ 972 253 759




## 21| CAL CHEMITA






### Mandonguilles amb bolets

Mandonguilles amb bolets

 Boca Petita – Alregi productors

 Pl. de l'Àngel, 7/ 675 311 133

   675 311 133

## 22| CAL NEGRE

### Caneló de peix i marisc a l'estil Cal Negre

Clàssic caneló de pasta farcida de peix i marisc fresc de Roses

 Món perdut – Oliveda

 C. Dr. Barraquer, 50/ 972 153 334

   626 843 515

## 23| CAL TITÓ II

### Three Burguers

Tres mini hamburgueses compostes de vedella, xai i *cachopo* amb diferents tipus de salses

 Món perdut – Celler Oliveda

 C. Joan Badosa, 20/ 642 271 609


   642 271 609

## 24| CAN CAIRÓ

### Gat per llebre

Flam de formatge sense formatge

 Torre de Capmany Moscatell – Pere Guardiola

 C. Sant Elm, 5/ 972 254 515


 


## 25| CAN CERVERA



### Quin ou!

Ou cuit a baixa temperatura amb crema de patata trufada, papada de porc d'Avinyó i saltat de botifarra negra i bolets


 Serrasagué – Celler Marià Pagès

 C. d'en Mairó, 56/ 972 151 250

## 26| CASA PACO

### Trinxat de galta Duroc

Galta Duroc trinxada amb reducció de garnatxa, poma de l'Empordà i molt de xup-xup!

 Vinya Beth – Esteve Quera

 C. de les Olles, 8/ 972 150 768




## 27| CI



### El filet

Filet de porc amb ceba caramel·litzada i formatge


 Calònia – Vins Estela

 C. Pi i Sunyer, 36/ 972 257 502

## 28| CORSICA

### Bruschetta

Torrades de formatge calent i embotits corsos

 Espiadimonis – Bodegues Trobat


 C. Joan Badosa, 3/ 659 799 575

## 29| CROAK'S



### **Bao de porc esqueixat amb maionesa de xipotle**

Pa bao al vapor amb porc esqueixat, ceba marinada, coriandre fresc i maionesa xipotle


 **Jardins – Peralada**

 Pl. Sant Pere, 5/ 972 965 776

## 30| DRACMA

### **Bocadito de falàfel**

Tast de falàfel casolà, servit dins un pa amb enciam, tomàquet, julivert i salsa de iogurt casolana (tapa vegana 100%)

 **Vinya Orlina – Celler Espolla**

 C. dels Pescadors, 17/ 605 558 369

   605 558 369

## 31| EL CERDANYA

### **La mini-hamburguesa del Cerdanya**

Mini-hamburguesa sobre llesca de pa amb cheddar, bacó i una salseta

 **Oriol dels Aspres – Vinyes dels aspres**


 C. Joan Badosa, 25/ 972 459 197

## 32| EL DOLMEN

### **Tapa al vi calent**

Barreja de botifarra, botifarra de sang, xoriç al vi DO Empordà, cuinat a foc lent


 **Verdera – Empordàlia**

 Pl. de l'Església, 13

## 33| EL RACÓ DE LA LLEBRE

### Cargols mallorquins

Cargols de pasta de full amb sobrassada de Mallorca i formatge de Maó

 Verdera – Empordàlia

✉ Av. Montserrat, 15/ 972 153 204



## 34| EL SANTA




### Calamars SoFrito

Saltat a l'oli d'oliva de cebes, pebrots vermells i verds amb trossets de calamar

 Puntils blanc – Cooperativa Agrícola de Garriguella


✉ C. Cala Llarga, 2/ 652 875 606

 652 875 606

## 35| EL TÍPIC

### Broqueta de pollastre all i llimona

Petita broqueta de pollastre marinada amb all i llimona, crema de pebre vermell


 Llepafils – Cooperativa Agrícola de Garriguella

✉ C. Sant Sebastià, 73/ 623 235 887

## 36| FALCONERA

### Les croquetes del Falconera

Croquetes de musclos a la marinera amb maionesa d'escabetx

 Oriol dels Aspres – Vinyes dels Aspres

✉ Av. Jaume I, 24/ 972 256 445





## 37| FLO BAR




### Délices de la mer de Roses

Salmó, bonítol, anxoves i llagostins cuits. Per fer-ho més untós, la maionesa blanca feta amb llet i oli

 Clos Primat – Celler Oliveda

 Ctra. Arenes, 29/ 655 041 963


 655 041 963

## 38| GELATS QUIM

### Cucurutxo de crep

Crep farcida de xocolata amb gelat de vainilla i nata

 Escuturit Brut Nature – Espelt


 Av. de Rhode, 229/ 616 331 399

## 39| HARRY'S BAR



### Risotto de ceps

Risotto de ceps amb espàrrecs i gambes amb trufa blanca del Piemont i cruixent de formatge parmesà

 Calònia – Vins Estela

 C. Pescadors, 17-19





## 40| HOTEL MARINA



### Cua de primavera

Base de pasta de full amb cua de bou, cremós i xips de carxofa

 Maragda – Mas Llunes


 Av. de Rhode, 81-83/ 972 256 278



## 41| IMPACTO

### *Eclipse de dos mundos*

Terrina de carn envoltada de bacó amb bolets i salsa Duxelle

 Boca Petita – Alregi Productors

✉ C. Marià Benlliure, 49-51/ 972 154 227



## 42| JACKSO



### Tàrtar de bou Angus

Tàrtar de bou cru picat a mà amb la seva salsa de cebes, tàperes i altres. Tot sobre una base de pasta de full

 Clos Primat – Grup Oliveda

✉ Av. de Rhode, 159/ 653 831 641



## 43| JAMÓN 100%



### *Sigue la fiesta*

El millor embotit de Salamanca amb la sorpresa de la *jamoneria 100%*

 Dinarells – Cooperativa agrícola de Garriguella

✉ Av. de Rhode, 62/ 972 256 386

 665 722 813

## 44| L'ÀNCORA



### Broqueta de llagostí i pollastre teriyaky

Broqueta de llagostí a la planxa amb pollastre rostit amb salsa teriyaki sobre llit de cuscús

 Moscat sec – Arché Pagès

✉ Av. de Rhode, 62/ 972 256 386






## 45| L'ESCALAM

### Pinxo escabetxat

Base de patata, musclo en escabetx, tomàquet saltati  
cobertura de salsa blanca

 Vinya Verdera – Empordàlia

 Av. de Rhode, 149-151/ 972 152 370

 639 580 310


## 46| L'ESTROP

### Pinxo escabetxat

Base de patata, musclo en escabetx, tomàquet saltat i  
cobertura de salsa blanca

 Vinya Verdera – Empordàlia

 Av. de Rhode, 149-151/ 972 152 370


 639 580 310

## 47| LA BELA



### Gotet de patata amb chanchito teriyaki

*Chancito* a la brasa amb fons de patata i salsa teriyaki  
casolana

 Boca Petita – Alregi Productors

 C. Hermenegild Arruga, 46/ 632 711 948

## 48| LA BLANCA

### Calamar amb tempura negra

Calamar arrebossat amb tempura a la seva tinta i  
cruixent de patates Bocamoll

 Bufar i fer ampolles o Dinarells o Sinols  
Empordàlia i Cooperativa Agrícola de Garriguella

 Pl. de l'Església, 6/ 972 150 952




## 49| LA BODEGA (Plaça Catalunya)



### **Caneló de rostit amb salsa de trompetes de la mort**

Caneló fet amb rostit de pollastre de pagès i porc Duroc, envoltat de pasta fresca i salsa de trompetes de la mort

 Serrasagué – Celler Marià Pagès


 Pl. Catalunya, 8/ 972 131 184



## 50| LA BODEGA (Santa Margarida)

### **Aletes confitades amb salsa provençal**

Aletes confitades amb salsa provençal

 Espiadimonis – Bodegues Trobat


 C. Ponent, 11/ 603 291 333

## 51| LA BODEGUITA DE AL LADO



### **El frànkfurt roll de la Bodeguita**

Pa de brioix, el frànkfurt, confitats i salsa Bodeguita

 Calònia – Vins Estela


 C. Sant Sebastià, 55/ 639 252 468



## 52| LA BOLA

### **Barqueta**

Barqueta de beixamel amb xampinyons

 Boca petita – Alregi Productors

 C. Roca Llarga, 15/ 972 150 531

## 53| LA CALA

### **Bunyol de calçot a la crema amb cruixent de pernil ibèric**

Bunyol de calçot a la crema amb cruixent de pernil ibèric

 Dinarells – Cooperativa agrícola de Garriguella

 C. Sant Sebastià, 61/ 972 256 171

## 54| LA DELICIOSA

### **Caneló de carn rostida de l'àvia Nati**

Caneló cobert amb una reducció de tomàquet, beixamel i formatge manxec

 Oriols – Vinya dels aspres


 Plaça de l'Església, 4/ 972 256 754

## 55| LA FRATERAL



### **Karaage de pollastre**

Pollastre fregit a l'estil japonès

 Heus – La Vinyeta

 Rambla de la Riera Ginjolers, 19-23



## 56| LA GRILLADE

### **La nueva era**

Galta de vedella en la seva salsa sobre hummus de cigrons


 Bufar i fer ampolles – Empordàlia

 C. Sant Sebastià, 33

## 57| LA LOCANDA ROSES

### Triangoli al tartufo

Triangles de pasta farcits i salsa al *tartufo* (tòfona)

 Floresta – Pere Guardiola

 Plaça Catalunya, 2/ 972 837 777




## 58| LA POSTRERIA



### Pastís de pastanaga

Espanjós pa de pessic de pastanaga amb una lleugera crema de formatge (\*Possibilitat sense lactosa)

 Garnatxa Robí – Cooperativa Agrícola de Garriguella

 Gran via de Pau Casals, 208/ 972 459 069




## 59| LA TAPERIA



### Filet de porc amb formatge de cabra amb mel

Filet de porc amb formatge de cabra amb mel

 Calònia – Vins Estela


 C. de Sant Sebastià, 62/ 627 062 836


## 60| LAS PALMERAS



### Sopa de peix de l'àvia

Sopa de peix casolana i torrades amb all-i-oli de pebre vermell gratinat i xoriço fregit

 Boca petita – Alregi Productors


 Pg. Marítim, 33/ 972 255 294




## 61| LAS TRES CARAVELAS

### Xili amb carn de confit de porc ibèric

Guisat de mongeta vermella amb carn de porc ibèric i espècies

 Petit Suneus – AV Bodeguers

 C. del Castell de la Trinitat, 75/ 972 154 816


 632 144 903


## 62| LIONS



### Mini Hot Dog My Way

Salsitxa de gall d'indi amb bacó i formatge. Es pot condimentar amb diferents *toppings*, acompanyat d'amanida de col americana

 Boca petita – Alregi Productors

 Av. de Rhode, 113/ 638 675 631



## 63| MAISON BAUX



### Rosella d'*éclair*

Massa tipus *éclair*, crema pastissera de rosella, gerds frescos i *chantilly*

 Clos primat – Celler Oliveda

 Av. Jaume I, 5/ 872 210 463


## 64| MAMBO

### Burrito de l'Empordà

Entrepà *burrito* de pollastre cuit en *platillo* empordanès dins d'una *tortilla* de blat amb arròs, espinacs, panses i pinyons

 Sàtirs – Arché Pagès

 C. Castell de la Trinitat, 89/ 872 024 250

 872 024 250

## 65| MAR I VENT



### Cresta argentina de *vacio* i *provolone*

Cresta argentina de *vacio* i *provolone*

 Espiadimonis – Celler Trobat

 Av. de Rhode, 105/ 972 459 398


  600 790 646

## 66| MARTELO BISTRÓ



### Pionono

Lasanya amb pa de pessic, tonyina, formatge, enciam, tomata i ou dur

 Calònia – Vins Estela

 C. Ramón y Cajal, 18/ 972 111 257

## 67| MUNDIAL 82

### Pageset de calamar a l'andalusa amb maionesa

Pageset d'anella de calamar a l'andalusa amb maionesa de cítrics

 Bufar i fer ampolles – Empordàlia

 Av. Jaume I, 13/ 972 255 844



## 68| ONA BEACH

### Pastís de carrota

Esponjosa i dolça massa de carrota amb espècies i anous, amb un *topping* de crema de formatge i coulis de carbassa

 Dos cavalls – Covica

 Av. de Rhode, 66/ 645 518 150

## 69| PAGO – PAGO



### **Croqueta de pollastre fumada amb salsa de calçots**

Croqueta de pollastre fumada amb salsa de calçots

 Boca petita – Alregi Productors

 Av. de la Platja, 23/ 872 981 817

## 70| PAYÁ



### **Empanada criolla, retorn als orígens**

Empanada de vedella casolana amb verdura

 Boca petita – Alregi Productors

 C. Cosconilles, 4/ 651 716 255



## 71| POKE CORNER BAR



### **Enrotlla't**

*Tortita de blat farcida de pollastre amb sofregit de ceba i pastanaga, col xinesa, ceba confitada i salsa hoisin*

 Clos Primat – Celler Olivada

 Av. de Rhode, 193/ 972 256 091

## 72| ROC-FORT



### **Sèpia amb pèsols i mandonguilles**

Guisat o estofat a la cassola típic català

 Vinya Verdera – Empordàlia

 Ronda Miquel Oliva Prat, 4/ 972 257 374




## 73| ROSA



### **Caneló de llamàntol**

Caneló de llamàntol, salsa de gambes i safrà

 Maragda – Mas Llunes


 Av. de Rhode, 143/ 665 100 500

   665 100 500

## 74| ROSES III

### **Cruixent de botifarra negra amb formatge de cabra**

Botifarra, ceba, raig de ratafia, formatge de cabra i pasta bric

 Boca petita – Alregi productors

 C. de la Punta de la Figuera, 5/ 639 585 931

## 75| SANT PAU (Riera Ginjolers)

### **Poma amb crumble de botifarra dolça**

Cassoleta de pasta fullada amb lleugera base de crema, farcida de botifarra dolça i coberta amb un llit de poma laminada

 Garnatxa de l'Empordà – Celler Oliveda

 Av. Pau Casals, 152

## 76| SENTRIC

### **Sentric Burguer**

Panet de brioix farcit amb formatge cheddar, carn mixta, salsa especiada Sentric i acompanyat d'ou filat

 Masia Oliveda – Celler Oliveda

 Pl. Llevant, 3/ 688 242 561

  688 242 561




## 77| SI US PLAU

### L'ibèrica del SUP

Croqueta d'ibèric amb un toc de tomata

 Cigonyes – Peralada

 Pg. Marítim, 1/ 972 152 775



## 78| SPAGHETTERIA LA COSA NOSTRA



### Arancini d'arròs farcit

*Arancini* d'arròs farcit de mozzarella i tomata amb beixamel d'alfàbrega

 Clos Primat – Celler Oliveda


 Av. Jaume I, 4

## 79| STOP BAR

### Niu

Niu de patata palla, emulsió de patata, ou escalfat oli de tòfona i coral xip

 Jardins - Vins i Caves Perelada

 C. Dr. Ferran, 76/ 685 031 378



## 80| TÍPIC NOU

### Carpaccio de pop

Fines làmines de pop del cap de Creus amb fines herbes, ou 100% eco/bio

 Sinols– Empordàlia

 C. Sant Sebastià – Sant Pere Alt, 25/ 633 521 768

## 81| TRAMONTI PLATJA

### El barret del senyoret

Xampinyó gratinat farcit de verduretes i salseta verda

 Verd Albera – Martí Fabra

 Av. de Rhode, 64 (Platja de la Perola)/ 972 150 599





## 82| TXOT'S ROSES



### Roll and Txot's

Mini-sandvitx de porc esqueixat

 Rigau Ros - Celler Oliveda

 Pl. Catalunya, 20/ 872096219

   608 990 315

## 83| VERMUT

### La tercera estrella

Mini-entrepà de *bondiola* a la cervesa negra

 Dinarells – Cooperativa de Garriguella

 C. Dr. Alexandre Fleming, 10/ 972 253 526





# #RutaTapesRoses

## rosesgastronomia.cat

### Participa i guanya!

Ho organitza:

# ROSES®



Ajuntament de Roses  
Promoció Econòmica

Amb el suport de:



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

Cellers que hi participen:



\*la vinyeta



AV BODEGUERS



OLIVER CONTI



celler  
Marià Pagès



**#RutaTapesRoses**  
**@RutaTapesRoses**  
**www.rosesgastronomia.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](mailto:promocioeconomica@roses.cat) | [rosesgastronomia.cat](http://rosesgastronomia.cat)