

#RutaTapesRoses
@RutaTapesRoses

 RUTA DE LES TAPES
DE ROSES



NOVA APP
RUTA TAPES ROSES



NOVENA

RUTA

DE LES

TAPES

DE

ROSES

i DEL VI DO EMPORDÀ

DEL 21 AL 30 DE MARÇ DE 2025

visit.roses.cat

PVP
Llibret
0,20€

ROSES[®]



Ajuntament de Roses
Promoció Econòmica

3,5 €
TAPA+VI

**TOTA LA INFORMACIÓ
DE LA RUTA DE LES TAPES
AL TEU MÒBIL**
RUTA TAPES ROSES
DESCARREGA-TE-LA!

NOVA APP
RUTA TAPES ROSES



PARTICIPACIÓ I PREMIS

1 | Demana la tapa de la campanya per 3,5€ (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 2026 gratuïtament. **
 - 2n premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2026 gratuïtament. **

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

- Cal introduir 8 codis diferents a l'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 2026 gratuïtament. **
 - 2n premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2026 gratuïtament. **
 - 3r premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2026 gratuïtament. **

3 | Participació oberta fins a l'1 d'abril de 2025 a les 23.59 h.

4 | El sorteig se celebrarà el dia 24 d'abril de 2025 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.

- **Avis d'al·lèrgens:** 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

| | | | |
|--------------------------------------|-------|--|-------|
| 01 ANTONIO | P. 06 | 30 EL TÍPIC | P. 13 |
| 02 BAR MONACO | P. 06 | 31 EXPRESS 1961 | P. 13 |
| 03 BODEGA LA GALLEGA DE ROSES | P. 06 | 32 FALCONERA | P. 13 |
| 04 BODEGA PICASSO | P. 06 | 33 FLO BAR | P. 14 |
| 05 BUFFALA PIZZA ROSES | P. 07 | 34 GOZOS MUNDANOS | P. 14 |
| 06 BULLE BULLE FRIED CHICKEN | P. 07 | 35 HARRY'S BAR | P. 14 |
| 07 CA LA MARGARITA | P. 07 | 36 HOTEL MARINA | P. 14 |
| 08 CA LA SOGRA | P. 07 | 37 IMPACTO | P. 15 |
| 09 CA LA VALERIA | P. 08 | 38 IRIS | P. 15 |
| 10 CAFE UNO | P. 08 | 39 ISTANBUL 2 | P. 15 |
| 11 CAL CHEMITA | P. 08 | 40 JAMÓN 100% | P. 15 |
| 12 CAL CASTANYER | P. 08 | 41 L'ALEGRIA | P. 16 |
| 13 CAL NEGRE | P. 09 | 42 L'ÀNCORA | P. 16 |
| 14 CAN CAIRÓ | P. 09 | 43 L'ESCALAM | P. 16 |
| 15 CAN CERVERA | P. 09 | 44 L'ESGLÉSIA | P. 16 |
| 16 CAN MORRY'S | P. 09 | 45 L'ICEBERG | P. 17 |
| 17 CASA PACO | P. 10 | 46 LA BLANCA | P. 17 |
| 18 CI | P. 10 | 47 LA BODEGA (Pl. Catalunya) | P. 17 |
| 19 COCO M | P. 10 | 48 LA BODEGA 600 (Sta. Margarita) | P. 17 |
| 20 CROAK'S | P. 10 | 49 LA BODEGUITA DE AL LADO | P. 18 |
| 21 DE LA HABANA AL ANDALUS | P. 11 | 50 LA CALA | P. 18 |
| 22 DOLOMITES | P. 11 | 51 LA CHURRASKITA | P. 18 |
| 23 DYNAMIC ESPECIAS | P. 11 | 52 LA DELICIOSA | P. 18 |
| 24 EL BODEGÓN 3 | P. 11 | 53 LA FRATERNAL | P. 19 |
| 25 EL CERDANYA | P. 12 | 54 LA GRILLADE | P. 19 |
| 26 EL MERCAT | P. 12 | 55 LA LOCANDA | P. 19 |
| 27 EL POKE CORNER BAR | P. 12 | 56 LA POSTRERIA | P. 19 |
| 28 EL RACÓ | P. 12 | 57 LA TAPERIA | P. 20 |
| 29 EL RACÓ DE LA BRASA | P. 13 | 58 LAS 3 CARAVELAS | P. 20 |

| | | | |
|--|-------|---------------------------------------|-------|
| 59 LAS GOLONDRINAS | P. 20 | 72 ROC-FORT | P. 23 |
| 60 LAS PALMERAS | P. 20 | 73 ROSA | P. 24 |
| 61 MAISON BAUX | P. 21 | 74 SANT PAU (GINJOLERS) | P. 24 |
| 62 MAR I VENT | P. 21 | 75 SANT PAU (JAUME I) | P. 24 |
| 63 MBISTRO | P. 21 | 76 SENTRIC | P. 24 |
| 64 MUNDIAL 82 | P. 21 | 77 SPAGHETTERIA LA COSA NOSTRA | P. 25 |
| 65 ONA BEACH | P. 22 | 78 STOP BAR | P. 25 |
| 66 PA PA | P. 22 | 79 TA BUENO | P. 25 |
| 67 PADEL ESDEVENIMENTS RESCATOR | P. 22 | 80 THE NEW PORT GASTROBAR | P. 25 |
| 68 PLAZA | P. 22 | 81 TRAMONTI PLATJA | P. 26 |
| 69 QUÈ T'HE DIT | P. 23 | 82 TXOTS ROSES | P. 26 |
| 70 QUIM GELATS | P. 23 | 83 VERMUT | P. 26 |
| 71 RIBERETA | P. 23 | 84 VIVAZ | P. 26 |



#RutaTapesRoses
visit.roses.cat

Participa i guanya!


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 | visit.roses.cat

01| ANTONIO



Flor de carxofa

Flor de carxofa i rovell d'ou confitat amb encenalls de pernil

 **Mar Endins - Celler Oliveda**

 Av. de Rhode, 107

02| BAR MONACO

Canelons oberts i cruixents

Un plat casolà amb una textura cruixent i un farcit ple de sabor. Preparats amb dedicació, com els d'abans.

 **Dinarells - Cooperativa de Garriguella**

 C. Castell de la Trinitat, 40

03| BODEGA LA GALLEGA DE ROSES

Zorza amb patates

Carn de porc tallada amb ganivet i adobada amb pebre vermell de La Vera i all, acompanyada amb patates fregides.

 **Boca Grossa - Alregi Productors**

 C. del Castell de la Trinitat, 101

04| BODEGA PICASSO



El festivo

Es un pa amb tomata sec, formatge manxego i formatge *cebo*

 **Sinols negre - Empordàlia**

 C. d'en Mairó,36

05| BUFFALA PIZZA ROSES



Pizza *pepperoni* o Pizza *Tonno*

Pepperoni (Tomàquet, mozzarella, xoriço picant i orenga)

Tonno (Tomàquet, mozzarella, tonyina, ceba de Figueres i orenga)

 Jardins de Perelada - Perelada


 Pl. Sant Pere, 8

06| BULLE BULLE FRIED CHICKEN



Piruleta *crunchy* de pollastre i gambes, amb suquet d'escamarlans i allioli

Cruixent mossegada de Mar i muntanya, readaptació inspirada en tot un clàssic de la cuina catalana

 Tramuntanart Blanc - Cooperativa de Garriguella

 C. Sant Sebastia, 49

07| CA LA MARGARITA



Mini brioix amb salsitxa de calçots

Panet brioix amb salsitxa de calçots i romesco de la Margarita

 Ulls negres - Celler Oliveda

 Pl. Sant Pere, 6

08| CA LA SOGRA

Jijos

Ou estrellat amb "Xixos" (carn de xoriç)

 La Bèstia Negra - Celler Oliveda


 C. Puig Rom, 88

09| CA LA VALERIA



Suquet de peix

Suquet de peix amb torrada, patata, rap, caldo casolà i allioli aromatitzat amb pebre vermell


 Dinarells - Cooperativa de Garriguella

 C. Marià Benlliure, 9

10| CAFE UNO

Quesadilla de pollastre

Truita de blat, pollastre desfilat, guacamole, blat de moro i formatge acompanyada de natxos i salsa picant

 Clos Primat - Celler Oliveda

 C. Roca Llarga, 21

11| CAL CHEMITA



Delícies de pollastre especials

Delícies de pollastre (*nuggets*) a la Villeroy -marinades amb beixamel de brou- i arrebossades amb picada de fruita seca sobre una base de patates palla i salsa barbacoa

 Boca Petita - Alregi Productors

 Pl. de l'Àngel, 7

12| CAL CASTANYER



Cresta Cal Castanyer

Cresta de pollastre al curri amb salsa Jabugo i emulsió de piquillo

 Bufar i fer ampelles - Empordàlia

 Rda. Miquel Oliva Prat, 42

13| CAL NEGRE

Arròs negre amb sèpia

Típic arròs negre de sèpia amb punts d'all i oli i salsa de mar


 Món perdut - Celler Oliveda

 C. Dr. Barraquer, 50

14| CAN CAIRÓ

Pla de l'Empordà

Croissant planxat fins a aconseguir una textura fina i cruixent. Al damunt, una capa suau de crema pastissera artesana, caramel·litzada fins a formar una crosta daurada i cruixent.

 Garnatxa d'Empordà - Celler Cooperatiu d'Espolla

 C. Sant Elm, 5

15| CAN CERVERA



Perles de mar en crema

Mandonguilles de calamar i gamba sobre una crema de marisc

 Serrasagué - Marià Pagès


 C. d'en Mairó, 56

16| CAN MORRY'S



Taquito del Morry's

Taco de carn desfilada de vedella amb verdures, ceba morada, coriandre i salsa de la casa

 Boca petita - Alregi Productors

 Av. Gran Via Pau Casals, 247

17| CASA PACO

Melós de vedella amb crema de foie

Vedella cuïta a foc lent amb una suau salsa de foie

 Vinya Beth - Celler Cooperatiu d'Espolla

 C. de les Olles, 8

18| CI



La Broqueta

Mini broqueta de porc ibèric marinat amb verdures i salsa Ci

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia


 C. Pi i Sunyer, 36

19| COCO M



Delícia del mar

Mini broqueta de rap amb salsa de safrà i espaguetis de carbassó

 Boca grossa - Alregi Productors

 Pl. Sant Pere, 4

20| CROAK'S



Quesadilla Chamaquita

Quesadilla amb formatge fos, pulled pork, maionesa chipotle, ceba i coriandre

 Jardins de Peralada - Peralada

 Pl. Sant Pere, 5


21| DE LA HABANA AL ANDALUS



Nit habanera

Base d'arròs blanc aromatitzat amb espècies, sostre de carn picada de vedella saltada i condimentada a l'estil de l'Habana, assaonada amb ceba, pebrot, alls fregits i un toc de vi blanc

 Aires de tramuntana - Alregi productors

 Av. de la platja, 12

22| DOLOMITES

Brunyols de l'Empordà amb gelat de crema catalana

Brunyols de l'Empordà fets a mà, tendres i dolços, amb un gelat artesà de crema catalana. Una tapa autèntica i irresistible que combina tradició i plaer en cada tastet!

 Dinarells - Cooperativa de Garriguella

 Pl. de la Pau, 4

23| DYNAMIC ESPECIAS



Piruleta de pollastre

Aleta de pollastre marinat amb espècies de l'Índia i saltat amb soja

 Boca Petita - Alregi Productors

 C. Sant Sebastià, 13

24| EL BODEGÓN 3

Sol de fil-lo

Massa fina i cruixent amb una bona combinació de bacó, formatges mozzarella i feta, coronat amb ou de guatlla amb reducció de balsàmic. Un mos ple de sabors intensos i suaus


 Vinya Orlina - Celler Cooperatiu d'Espolla

 Av. Santa Margarita, 46

25| EL CERDANYA

Quin pollastre!

Minicroissant de mantega, a mode d'entrepà, amb pollastre, soja i cibulet. (Hi ha opció vegana)

 Floresta - Pere Guardiola

 C. Joan Badosa, 25

26| EL MERCAT




Pagessito

Mini pa de pagès farcit de carn de vedella, carn de xoriço crioll tot cuinat a foc lent amb un sofregit de tomàquet i espècies.

Per últim, un toc de maionesa de mostassa

 Indispensable - Celler Oliver Conti

 C. Doctor Arruga s/n (Mercat Municipal)

27| EL POKE CORNER BAR

Focaccia de lacón

Pa de *focaccia* amb orenga, all, formatge fos, *lacón* i pebre vermell

 Clos Primat - Celler Oliveda

 Av. de Rhode, 193

28| EL RACÓ

Iguaria de vedella

Delícia de vedella sobre llit de puré de patata amb un lleu gust de rocafort

 Calònia n7 - Vins Estela


 C. Joan Badosa, 22

29| EL RACÓ DE LA BRASA



Escabetx de sardina sobre llit de verdures i poma de l'Empordà

Escabetx de sardina sobre una capa de verduretes de temporada saltades amb oli de gingebre i coberta amb una compota agredolça de poma de l'Empordà.

 Clos Primat - Celler Oliveda

 C. Dr. Hemenegild Arruga, 46 baix

30| EL TÍPIC

Hamburguesa del mar

Pa brioi, gambes amb all i julivert, maionesa casolana

 Dinarells - Cooperativa de Garriguella

 C. Sant Sebastià, 73

31| EXPRESS 1961



Botifarra dolça de peix amb escuma de poma i aire de canyella

Botifarra dolça de peix amb escuma de poma i aire de canyella

 Masia Oliveda blanc - Celler Oliveda

 C. Port Reig, 14

32| FALCONERA

Simbiosi de carxofa i foie

Full farcit de carxofa, escuma de foie i ou de guatlle

 Bufanúvols - Celler Vinyes de la Martina


 Av. Jaume I, 24

33| FLO BAR



Croquetes casolanes de tonyina amb salsa *tsrars*

Patata, ceba, pebrot, tàperes, tonyina, oli, all, salsa maionesa, mel, suc de llimona i *moztazapekilloo*

 Clos Primat - Celler Oliveda

 Ctra. de les Arenes, 29

34| GOZOS MUNDANOS



Bar pollastre amb escamarlans

Tot el gust d'un plat tradicional presentat de manera diferent


 La fura - Celler Oliveda

 C. Traginers, 9

35| HARRY'S BAR

Empanada de *cheese burger*

Empanada farcida de carn de vedella, ceba confitada i formatge cheddar

 Antima - Empordàlia


 C. Pescadors, 17-19

36| HOTEL MARINA



Caneló de pop amb *velouté* de *Pimentón de la Vera*

Caneló farcit de pop i carbassó amb *velouté* de *Pimentón de la Vera*

 Maragda blanc, negre o rosat - Celler Mas Llunes

 Av. de Rhode, 81

37| IMPACTO

Salmó a la crema

Salmó a la crema de marisc amb amanida *wakame* vermella amb gíngebre

 Boca petita – Alregi Productors


 C. Maria Benlliure, 49-51

38| IRIS



Chick IRIS

Cuixa de pollastre amb mermelada de pebrot i carbassó

 Serrasagué Jove - Celler Marià Pagès


 Pg. Marítim, 33

39| ISTANBUL 2



Maki-Bab

Arròs basmati pakistanès amb pollastre i enciam embolicat en *durum*, amb salsa blanca i presentat com un *maki*

 Clos Primat - Celler Oliveda

 C. Sant Sebastià, 50

40| JAMÓN 100%

El fals pop a la gallega

Lacón acompanyat amb patates, pebre vermell, oli d'oliva i sal gruixuda

 Dinarells - Cooperativa de Garriguella

 C. Sant Isidre, 8

41| L'ALEGRIA



Bola de *kofta*

Bola de *kofta* amb salsa de tomata

 Vi Cool - Celler Porta de l'Albera

 C. Trinitat, 79

42| L'ÀNCORA



Ensaladilla Roses

Reinventem l'*ensaladilla* russa amb productes locals substituint la tonyina per la gustosa botifarra de perol i afegint la delicada gamba de Roses i un toc de pebre vermell de la Vera i cibulet

 Mont Perdut - Celler Oliveda

 Av. de Rhode, 62

43| L'ESCALAM

Un porret?

Escabetx de porros amb verdures

 Vinya verdadera - Empordàlia

 Av. de Rhode, 149-151

44| L'ESGLÉSIA

Con Mediterrani

Con de truita cruixent farcida de tonyina, musclos, olives, carrota i decorat amb un toc de formatge

 Dinarells - Cooperativa agrícola Garriguella

 C. de l'Església, 1

45| L'ICEBERG



Piruleta de xocolata dolça

Massa de gofres de xocolata


 Sinols Moscatell - Empordàlia

 Av. de Rhode, 91

46| LA BLANCA

El clàssic (*Fish&chips*)

Bacallà fregit amb les nostres xips de patata i salsa *tartaleta*

 Sinols - Empordàlia

 C. de l'Església, 6

47| LA BODEGA (Pl. Catalunya)



Albergínia en tempura i formatge de cabra

Làmines d'albergínia en tempura suau, amb formatge de cabra fos, mel i orenga

 Serrasagué Blanc - Celler Marià Pagès

 Pl. Catalunya, 8

48| LA BODEGA 600 (Sta. Margarita)



Brotxeta de carbassó

Brotxeta de carbassó, pernil i bacó

 Espiadimonis - Bodegues Trobat

 C. Ponent, 11

49| LA BODEGUITA DE AL LADO



Galta ibèrica amb patates

Galta rostida amb patates i bolets

 Calònia n7 - Vins Estela

 C. Sant Sebastià, 55

50| LA CALA

Hamburguesa de calçot

Mini-hamburguesa de calçots en salsa casolana amb pa *Batbout*


 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 C. Sant Sebastià, 61

51| LA CHURRASKITA

The Chori Fans

Xoriç crioll obert en papallona a la brasa sobre un pa de xapata, assaborit amb salsa *chimichurri* i acompanyat amb salsa criolla

 Dinarells - Cooperativa Agrícola Garriguella

 C. Sant Sebastià, 42

52| LA DELICIOSA



Pepito de vedella

Pepito de vedella amb albergínia escalivada i pa de coca

 MO blanc de blancs i MO negre - Celler Oliveda

 Pl. de l'Església, 4

53| LA FRATERNAL



Sloppy Fraternal

Brioix suau i lleugerament torrat, farcit de carn picada melosa amb pebrot i ceba, cuinada amb una fusió de salsa barbacoa, soja i agredolç, amb un toc picant i coronat amb formatge fos.

 **Notenom - Celler Arché Pagès**

 Rambla Riera Ginjolars, 19-23

54| LA GRILLADE

Suquet de rap

Suquet de rap

 **Bufar i fer ampolles - Empordàlia**

 C. Sant Sebastià, 33

55| LA LOCANDA



Gnocchi amb salsa de nous

Nyoquis (gnocchi) artesanals acompanyats d'una cremosa salsa de nous

 **MO Negre Jove - Celler Oliveda**

 Plaça Catalunya, 2

56| LA POSTRERIA



Maduixes amb nata

Farcell de maduixes amb nata, flam d'alfàbrega i maduixes macerades

 **Ambre (garnatxa) - Cooperativa Agrícola de Garriguella**

 Av. Gran Via Pau Casals, 208

57| LA TAPERIA



Tortillita de camarones

Tortillita de camarones

 Calonia n7 - Vins Estela

 C. Sant Sebastià, 62

58| LAS 3 CARAVELAS

Cassola de cacauets i embotits

Guisat de cacauets amb bacó, xoriç i botifarra negra


 Suneus - AV Bodeguers

 C. Trinitat, 75

59| LAS GOLONDRINAS

Nigiri de chuletón

Base d'arròs japonès amanit i recobert amb *chuletón* a la brasa

 Calonia n7 - Vins Estela

 C. Sant Sebastià, 63

60| LAS PALMERAS

Gamba verda

Mousse d'alvocat amb gambes i cruixent de patata

 Boca Petita - Alregi Productors

 Pg. Marítim, 33-37

61| MAISON BAUX



Alhambra

Tartaleta de mantega, *ganache* negra, taronja confitada i festuc

 Amat - Bodega Trobat

 Av. Jaume I, 6

62| MAR I VENT

Mar i camp

Medalló de vedella amb bacó i formatge blau, esferificació de reducció de gambes de Roses sobre milfulls

 Espiadimonis - Bodegues Trobat

 Av. de Rhode, 105

63| MBISTRO



Choripan

Xoriç crioll fet a la brasa amb salsa criolla

 Boca Petita - Alregi Productors

 C. Ramon y Cajal, 18

64| MUNDIAL 82

Mundialito de pulled chicken

Pa de brioix amb pollastre trinxat a baixa temperatura, ceba cruixent i caramel·litzada amb salsa de mel i mostassa

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia


 Av. Jaume I,13

65| ONA BEACH

Crumble de llimona i còctel cordial de vi blanc

Crema de llimona amb cruixent de galeta i merenga acompanyat d'un còctel amb cordial de vi blanc i licor artesanal d'herbes del Cap de Creus

 Vi Blanc Dos Cavalls - Covica

 Av. Rhode, 66

66| PA PA



Croquetes de xocolata

Dues croquetes de xocolata amb crema pastissera

 Sinols Garnatxa - Empordàlia

 Rambla Riera Ginjolers, 53

67| PADEL ESDEVENIMENTS RESCATOR



Sandwich d'*ossobuco* al disc

Ossobuco cuinat a la brasa amb caviar de *chimichurri* i cruixent de moniato


 Xerrameca - Celler Perelló

 C. Amsterdam, 27

68| PLAZA

Pollastre *cajun* arrebossat

Entrepà de tires de pollastre *cajun* amb salsa especial de la casa

 Boca Petita - Alregi Productors

 Pl. Catalunya, 5

69| QUÈ T'HE DIT



Pa amb cigrons

Cigrons preparats amb espècies de l'Índia amb pa rodó

 Boca Petita - Alregi Productors

 C. Pep Ventura 23

70| QUIM GELATS

Bons amics

Crep farcida de xocolata. Gelat de vainilla i nata

 Cava Escuturit - Espelt Viticultors

 Av. de Rhode, 229

71| RIBERETA

Un biquini ben enrotllat

Pa de motlle farcit de pernil dolç i formatge arrebossat d'ou i flocs de blat de moro

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 C. Sant Elm, 29

72| ROC-FORT



Pop amb ceba

Popets estofats amb ceba i espècies

 Vinya Verdera - Empordàlia

 Rda. Miquel Oliva Prat, 4

73| ROSA



Paella 2.0

Arròs inflat amb suc de paella, oli de gamba i safrà i tàrtar de gamba i llamàntol

 Maragda - Celler Mas Llunes

 Av. de Rhode, 143

74| SANT PAU (Ginjolers)

Explosió de Sabors

Clàssic brunyol de vent, de textura esponjosa, farcit de Kinder, Lotus o Bombó amb un pinzellat d'una suau salsa de *toffee*

 Garnatxa d'Empordà - Celler Oliveda

 Av. Gran Via Pau Casals, 152

75| SANT PAU (Jaume I)

Delícia de xocolata i avellanes

Quatre textures de xocolata: *safir*, *ganache*, bescuit i mousse, amb un delicat toc de melmelada Kitch. Decorada amb avellanes picades, sal Maldon i aromatitzat amb oli d'oliva verge extra

 Garnatxa d'Empordà - Celler Oliveda

 C. Cap Norfeu, 36 (cantonada Jaume I)

76| SÈNTRIC

Bacallà a l'estil Sèntric

Bacallà amb salsa, pinyons i panses

 Boca Grossa blanc - Alregui Productors


 Pl. Llevant, 3

77| SPAGHETTERIA LA COSA NOSTRA



Mini *calzone*

Mini *calzone* farcida de 5 formatges italians

 Clos Primat - Celler Oliveda

 Av. Jaume I, 4

78| STOP BAR

El Pení

Base de filet amb ceba caramel·litzada amb encenalls de foie i bola de *pani puri* farcida amb gamba i marisc

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 C. Dr. Ferran, 76

79| TA BUENO



Carrot Roses Cake

Pastís de pastanaga amb nous i formatge en crema

 Garnatxa d'Empordà - Celler Oliveda

 Av. Jaume I, 29 - 31

80| THE NEW PORT GASTROBAR



La *Lorza*

Torrada amb una base de crema de tomàquets secs i coronat amb unes fines capes de llom d'orsa


 Masia Oliveda MO - Celler Oliveda

 Av. de la Platja, 41

81| TRAMONTI PLATJA

Carxofino

Croqueta de carxofa amb crema de tòfona, cruixent de pollastre i compota de poma

 Cartesius rosat - Celler Arché Pagès

 Av. de Rhode, 64

82| TXOTS ROSES



Pilota basca

Gran mandonguilla

 Rigau Ros criança negra - Celler Oliveda

 Pl. Catalunya, 20

83| VERMUT

Fricandó de vedella

Vedella amb salsa de ceps i xampinyons

 Masia Oliveda MO - Celler Oliveda


 C. Dr. Alexander Fleming, 10

84| VIVAZ



¡¡¡Fuá!!! la ibérica...

La pizza del Vivaz, més ibèrica que mai. La millor base napolitana, amb un toc cremós i cruixent

 Clos Primat - Celler Oliveda

 Pg. Marítim, 29



#RutaTapesRoses

visit.roses.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:



AV BODEGUERS



celler
Marià Pagès



OLIVER CONTI

ESPECTACLE LUMÍNIC

L'ànima del mar

ROSES

DIVENDRES 28 DE MARÇ

DISSABTE 29 DE MARÇ

**ESPIGONS RIERA GINJOLERS
DE LES 20.30 H A LES 22.30 H**

Passis cada 30 minuts



visit.roses.cat



#RutaTapesRoses
@RutaTapesRoses



Ajuntament de Roses
www.roses.cat



RUTA DE LES TAPES
DE ROSES

ROSES®