

RESTAURANT CA LA TERE

TAPES

CA LA TERE

Albergínia, patates, formatge i la salsa de la Tere

PINTXET

"Pinxito" de pollastre, albergínia fregida i formatge

TÀBERNETA

Salsitxa del país, albergínia,
ceba caramel·litzada i formatge

Escalivada amb anxoves

Escalivada amb tonyina i olives

Escalivada amb formatge de cabra

Sobrassada amb formatge de cabra i mel

Preu: 5 € / Tapa (IVA inclòs)

Només Sopars

Carrer Sant Antoni, 4

Tel. de comandes i reserves: 620 685 999

Facebook/ca la Tere

MESURES COVID19

Extremeu les mesures de prevenció

/ Mantingueu
la distància
de seguretat



/ Poseu-vos
la mascareta



/ Renteu-vos
sovint les mans



Tallem la cadena de transmissió

/ Recorda: la detecció precoç de les persones amb COVID-19 i la ràpida identificació i l'aïllament dels contactes estrets és fonamental per mantenir el control de la pandèmia.

No ens podem relaxar. Evitem un rebrot!

En cas que tingueu símptomes
contacteu amb **061** /Salut
Respon

* Per a més seguretat, cal contactar prèviament amb el restaurant per saber si es pot menjar al propi local i/o si hi ha menú per emportar.

** Els restaurants es reserven el dret a alterar, modificar i/o suprimir qualsevol dels plats dels menús establerts si les circumstàncies així ho determinessin.

*** Les jornades gastronòmiques queden subordinades a les circumstàncies que marquin les autoritats competents, respecte a obertura del local, servei per emportar, horaris i aforaments.



XXIII Jornades Gastronòmiques de la cuina de l'oli

DE L'1 AL 29 DE NOVEMBRE 2020

SANTA BÀRBARA

* Per reserves:

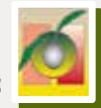
Restaurant Diego - Tel 977 719 017

Restaurant Venta de la Punta - Tel. 977 719 095

Restaurant Ca la Tere - Tel. 620 685 999

Braseria Lo Sortidor - Tel. 630 157 214

Podeu consultar els menús a la web: www.santabarbara.cat



RESTAURANT DIEGO

MENÚ GASTRONÒMIC

Entrants selectes

Caneló de mousse de llagostins i
tantar de tonyina amb alvocat

Crema de galenes amb oli novell

Calamar fancit de novellons

Sorbet d'oli d'oliva novell

Filet de vedella de la finca amb salsa de bolets

Postres

Torrinja amb gelat de mantecado

Cafès

Aigües i Vins del Cellar

Preu: 40 € (IVA inclòs)

Tel. reserves: 977 719 017 • Ctra. de la Galera, 15

www.hotelrestaurantdiego.com

email: diego@hoteldiego.com

BRASERIA LO SORTIDOR

MENÚ GASTRONÒMIC

PRIMER

Amanida tèbia amb fruits secs i bolets

Bunyols de bacallà fregits en oli novell

Llagostins flamejats

SEGON

Bacallà amb alloli gratinat

O

Entrecot a la brasa amb salsa quatre formatges

Postre, cafè, vi, aigua i copa de cava

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Tel. Reserves 630 157 214

Carretera T-331 (Tortosa-Ulldecona), Km. 17,4

43570- Santa Bàrbara

RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA

MENÚ DE LA FIRA 2020 (PER EMPORTAR) 21 I 22 DE NOVEMBRE

Torrades de pa amb tomàquet,
sardina de casco i gel d'oli novell

Polvoró d'oliva

Llagostí banyat amb clorofil·la marina

Vichissoie de bolets de temporada,
xips de moniato i xurro d'oliva

Rap amb cítrics

L'ànec a la taronja

L'oliva

Preu: 30 € (IVA inclòs)

Cada 2 menús una ampolla de cava o vi

Tel. reserves: 977 719 095 • www.ventadelapunta.es

Passeig de les Quatre Carreteres, 15

Facebook: www.facebook.com/ventadelapunta

