

#RutaTapesRoses
@RutaTapesRoses



 RUTA DE LES TAPES
DE ROSES

APP RUTA TAPES



VUITENA

RUTA DE LES TAPES DE ROSES i DEL VI DO EMPORDÀ

DEL 8 AL 17 DE MARÇ DE 2024

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!



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 2025 gratuïtament. **
 - 2n premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2025 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 2025 gratuïtament. **
 - 2n premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2025 gratuïtament. **
 - 3r premi:** Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2025 gratuïtament. **

3 | Participació oberta fins al 18 de març de 2024 a les 23.59 h.

4 | El sorteig se celebrarà el dia 4 d'abril de 2024 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	AIRES DEL SUR	P. 06	29	EXPRESS 1961	P. 13
02	ANTONIO	P. 06	30	FALCONERA	P. 13
03	AVENIDA	P. 06	31	FLO BAR	P. 13
04	BAR MONACO	P. 06	32	GOZOS MUNDANOS	P. 13
05	BEL'A CIAO	P. 07	33	HARRY'S	P. 14
06	BLACK PEARL	P. 07	34	HOTEL MARINA	P. 14
07	BODEGA LA GALLEGA DE ROSES	P. 07	35	IMPACTO	P. 14
08	CA LA MARGARITA	P. 07	36	JACKSO	P. 14
09	CA LA SOGRA	P. 08	37	JAMON 100%	P. 15
10	CA LA VALERIA	P. 08	38	L'ALEGRIA	P. 15
11	CAL CHEMITA	P. 08	39	L'ÀNCORA	P. 15
12	CAL NEGRE	P. 08	40	L'ESCALAM	P. 15
13	CAN CAIRÓ	P. 09	41	L'ESGLÉSIA	P. 16
14	CAN CERVERA	P. 09	42	L'ESTROP	P. 16
15	CASA PACO	P. 09	43	LA BLANCA	P. 16
16	CI	P. 09	44	LA BODEGA	P. 16
17	CITADEL	P. 10	45	LA BODEGUITA DE AL LADO	P. 17
18	CORSICA	P. 10	46	LA CALA	P. 17
19	CROAK'S	P. 10	47	LA DELICIOSA	P. 17
20	EL AL ANDALUS DE LA HABANA	P. 10	48	LA FRATERNAL	P. 17
21	EL CAU	P. 11	49	LA GRILLADE	P. 18
22	EL Cerdanya	P. 11	50	LA LOCANDA	P. 18
23	EL CUBO	P. 11	51	LA POSTRERIA	P. 18
24	EL MERCAT	P. 11	52	LA TAPERIA	P. 18
25	EL POKE CORNER BAR	P. 12	53	LAS III CARAVELAS	P. 19
26	EL RACÓ	P. 12	54	LAS PALMERAS	P. 19
27	EL RACÓ DE LA BRASA	P. 12	55	LION'S	P. 19
28	EL TIPIC	P. 12	56	MAISON BAUX	P. 19

57 MALAVITA	P. 20	71 SANT PAU (JAUME I)	P. 23
58 MAR I VENT	P. 20	72 SENTRIC	P. 23
59 MARTELO BISTRO	P. 20	73 SI US PLAU	P. 24
60 MUNDIAL 82	P. 20	74 SPAGUETTERIA LA COSA NOSTRA	P. 24
61 ONA BEACH	P. 21	75 STOP BAR	P. 24
62 PAYÀ	P. 21	76 TA BUENO	P. 24
63 PIZZERIA RHODES	P. 21	77 THE NEWPORT GASTROBAR	P. 25
64 QUETEDIT	P. 21	78 TRAMONTI PLATJA	P. 25
65 QUIM GELATS	P. 22	79 TXOT'S ROSES	P. 25
66 RIBERETA	P. 22	80 VERMUT	P. 25
67 ROC-FORT	P. 22	81 VIVAZ ROSES	P. 26
68 ROSA	P. 22		
69 ROSES III	P. 23		
70 SANT PAU (GINJOLERS)	P. 23		

TIPUS DE TAPES



Vegetariana



Peix / mar



Sense gluten



Dolça



Picant

01| AIRES DEL SUR



La bomba del *Sur*

Croquetassa farcida de pernil ibèric i gaspatxo de remolatxa

 Dinarells – Cooperativa de Garriguella

 Gran Via Pau Casals, 247 / 972 525 713

02| ANTONIO



Xanguet amb ous estrellats

Xanguet amb ous estrellats


 Mar Endins – Oliveda

 Av. de Rhode, 107 / 972 254 988

03| AVENIDA

Amb dues pilotes

Dues bones pilotilles de carn amb una fina salsa de ceba
acompanyades amb unes patates palla

 Masia Oliveda Orígens 2021 – Celler Oliveda

 Av. Jaume I, 28 / 972 256 287

04| BAR MONACO



Nyoquis a la catalana

Nyoquis de mató amb salsa de romesco i calçots confitats


 Dinarells – Cooperativa de Garriguella

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

05| BEL'A CIAO

El famós *panipiz*

Pa panini amb la nostra massa casolana farcida de tomata, pernil dolç, amanida verda, ceba, pebrots confitats, mozzarella i salsa d'alfàbrega.


 Serrasagué – Marià Pagès

 C. Sant Pere Baix, 4 / 621 192 371

06| BLACK PEARL

Mandonguilles estil de Lieja

Mandonguilles amb xarop de Lieja (poma-pera), ceba i panses, patates fregides belgues naturals i casolanes

 Boca Petita – Alregi Productors


 C. Joan Badosa, 33 / 621 12 06 68

07| BODEGA LA GALLEGA DE ROSES



Cassoleta de gambes amb allada i cloïsses

Cassoleta de gambes amb allada i cloïsses

 Boca petita – Alregi Productors

 C. Trinitat, 101 / 617 412 691


08| CA LA MARGARITA



Mini pa bao amb steak tàrtar

Mini panet bao amb el nostre steak tàrtar de vedella de Girona i mostassa de l'àvia

 Aires de Tramuntana – Alregi Productors


 Pl. Sant Pere, 6 / 972 153 831

09| CA LA SOGRA



Xucla l'escamarlà

Escamarlanets saltats

 Garoina – Celler Oliveda

 C. Puig Rom, 88

10| CA LA VALERIA



Tiramisú

Postres italianes a base de crema d'ous i mascarpone, galetes de Camprodon, cafè, rom i cacau

 Puntils blanc- Cooperativa de Garriguella


 C. Marià Benlliure, 9 / 660 878 178

11| CAL CHEMITA



Gratinat de fruits del mar

Gambes, musclos, llucets, calamars i xampinyons amb beixamel de fumet de peix i vi blanc, gratinat amb formatge parmesà

 Boca Petita – Alregi Productors

 Pl. de l'Àngel, 7 / 675 311 133

12| CAL NEGRE



Mar i muntanya

Típic guisat empordanès en què es combinen ingredients de mar i de muntanya

 Món perdut – Celler Oliveda

 C. Dr. Barraquer, 50 / 972 153 334

13| CAN CAIRÓ



Arlequí

Gelat de mascarpone amb toc de cafè amb galeta i banyat amb xocolata crocant

Garnatxa d'Empordà – Celler d'Espolla

C. Sant Elm, 5/ 972 254 515

14| CAN CERVERA



Pecats del mar: vieira en dansa amb papada i abraçada de carbassa

Vieira amb papada cuिता a baixa temperatura sobre una crema de carbassa rostida

Serrasagué – Celler Marià Pagès

C. d'en Mairó, 56 / 972 151 250

15| CASA PACO



Textura de bacallà

Bacallà amb textura sobre un pil-pil negre, escuma de tomàquet i terra d'olives

Vinya Beth – Celler d'Espolla

C. de les Olles, 8 / 972 150 768

16| CI



Niu

Cassoleta farcida de bacallà amb ceba, pebrot i gratinat amb mussolina d'all

Bufar i fer ampolles – Empordàlia


C. Pi i Sunyer, 36 / 972 257 502

17| CITADEL



Mini hamburguesa Citadel

Rèplica en petit de l'hamburguesa Citadel

 Boca Petita – Alregi Productors

 Gran Via Pau Casals, 248 / 605 415 048

18| CORSICA

Montadito de morcilla ibèrica i formatge de cabra

Morcilla Ibèrica i formatge de cabra a la planxa sobre pa torrat amb cilandre i sal Maldon

 Espiadimonis – Bodegues Trobat

 C. Joan Badosa, 3

19| CROAK'S



Gyozas de pollastre goreng amb maio-teriyaki i sèsam

Gyozas de pollastre a l'estil goreng amb maionesa teriyaki i sèsam

 Jardins de Peralada – Peralada

 Pl. Sant Pere, 5 / 972 965 776

20| EL AL ANDALUS DE LA HABANA



Ropa vieja

Deliciosa tapa cubana: carn de bou esmicolada i cuinada lentament amb ceba, pebrot, all i espècies acompanyada d'arròs *congrí*

 Aires de tramuntana – Alregi productors


 Av. de la platja, 12 / 605 157 275

21| EL CAU

Piruleta del Cau

Piruleta de xai amb salsa tzatziki


 **ViCool Becool - AV Bodeguers**

 C. Cap Norfeu, 3 (local 2) / 972 255 919

22| EL Cerdanya

Biquini trufat

Biquini trufat de pernil salat i ceba caramel·litzada amb maionesa de kimchi i tòfona

 **Boca Grossa – Alregi productors**


 C. Joan Badosa, 25 / 972 459 197

23| EL CUBO



Cromesquis

Croqueta de paella mixta

 **Sinols – Empordàlia**

 Av. Rhode, 119 / 669 289 927

24| EL MERCAT



Biquini de porc esqueixat

Biquini de carn de porc cuinat a baixa temperatura amb una fina capa de guacamole, ceba caramel·litzada i un tall de tomata

 **Indispensable – Oliver Conti**


 C. Dr. Arruga, s/n (mercat municipal)

25| EL POKE CORNER BAR

Topless

Mig biquini farcit de pastrami, formatge, cogombrets, maionesa de mel i mostassa i ruca

 Clos Primat – Celler Oliveda

 Av. de Rhode, 193 / 972 256 091

26| EL RACÓ

Crumble d'ànec amb salsa agredolça

Patates aixafades, confit d'ànec, salsa agredolça al vi negre i xips de moniato

 Calonia n7 – Vins Estela

 C. Joan Badosa, 22

27| EL RACÓ DE LA BRASA



Mar i muntanya

Pollastre amb escamarlans

 Mont Perdut – Celler Oliveda

 C. Dr. Hermenegild Arruga, 46

28| EL TÍPIC

Biquini de pastrami

Pa 100% integral, pastrami a rodanxes, formatge gorgonzola, ceba caramel·litzada i mostassa

 Dinarells – Cooperativa Garriguella


 C. Sant Sebastià, 73 / 623 235 887


29| EXPRESS 1961



Mar i muntanya estil Express 1961

Calamar farcit de carn *wagyu* Empordà i bolets amb salsa velouté de marisc i tinta de calamar, emulsió de nata agra i brots per decorar

 Ençà – Empordàlia

 C. Port Reig, 14 / 602 501 003

30| FALCONERA



La «no paella» del Falconera

«No paella» amb secret de porc Duroc, ceps i maionesa d'all tendres

 Només – Perelada

 Av. Jaume I, 24 / 972 256 445

31| FLO BAR



«Tripes maison» (tripes de la casa)

Tripes, pebrots, cigrons, carrota, ceba, xoriç i *morcilla* amb la seva salsa

 Clos Primat – Cellar Oliveda


 Ctra. Arenes, 29 / 642 141 360

32| GOZOS MUNDANOS



Cucurutxo de cua de vaca i foie

Cucurutxo de cua de vaca guisada amb ceps i escuma de foie

 Boca Petita – Alregi Productors


 C. Traginers, 9 / 972 458 371

33| HARRY'S



Tàrtar de vieires i gambes

Tàrtar de vieires i gambes

 Antima 2020 – Empordàlia


 C. Pescadors, 17-19


34| HOTEL MARINA



Llàgrima ibèrica amb trinxat de la Cerdanya

Llàgrima ibèrica a baixa temperatura amb trinxat de la Cerdanya i la seva salsa

 Maragda – Mas Llunes


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


35| IMPACTO



Mar i terra

Encenall de bacallà amb crema rocafort i tapenade d'olives negres sobre un pa de vidre i emulsió de carbassa

 Boca petita – Alregi Productors

 C. Marià Benlliure, 49-51 / 972 154 297


36| JACKSO



Caviar d'arengada amb la seva patata beca

Caviar d'arengada amb patata beca

 Obsequi – Peralada

 Av. de Rhode, 159 / 653 831 641

37| JAMON 100%

Xoriç a l'infern

Tapa estrella del Jamon 100%. Xoriç a la barbacoa amb pa

 Dinarells – Cooperativa de Garriguella

 C. Sant Isidre, 9 / 665 722 813

38| L'ALEGRIA



Rotlles de primavera

Rotlles farcits de verdura i peix

 ViCool Becool - AV Bodeguers

 C. Trinitat, 79


39| L'ÀNCORA



Brioix amb pollastre a l'estil tailandès amb tocs de mar

Pa de brioix amb pollastre cuinat a l'estil tailandès amb tires de calamar de potera

 Mont Perdut – Celler Olivada

 Av. de Rhode, 62 / 972 256 386

40| L'ESCALAM

Cassoleta de conill en escabetx

Conill en escabetx amb pastanaga, ceba, all i un toc de llorer i farigola

 Vinya Verdera – Empordàlia

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

41| L'ESGLÉSIA

Tostón de playero

Plàtan mascle amb carn *machada*, decorat amb un toc de formatge i salsa de coriandre

 Aires de tramuntana – Alregi Productors


 C. de l'Església, 1

42| L'ESTROP

Cassoleta de conill en escabetx

Conill en escabetx amb pastanaga, ceba, all i un toc de llorer i farigola

 Vinya Verdera – Empordàlia

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

43| LA BLANCA



Sardines de la iaia

Sardina desespinada arrebossada amb maionesa kimchi

 Dinarells – Cooperativa agrícola de Garriguella


 Pl. de l'Església, 6


44| LA BODEGA



Mandonguilla casolana amb salsa de trompetes

Mandonguilla cuinada a l'estil tradicional, acompanyada de puré i salsa de trompetes de la mort

 Serrasagué - Marià Pagès


 Pl. Catalunya, 8 / 972 131 184

45| LA BODEGUITA DE AL LADO



El pastrami de *al lado*

Minibiquini de pastrami de vedella, formatge emmental, confitat i salsa secreta *Bodeguita*

 Calònia nº7 – Vins Estela


 C. Sant Sebastià, 55 / 655 296 135

46| LA CALA



Canonet de calçot amb salsa romesco

Canonet de calçot empanat i acompanyat amb salsa romesco


 Clos Primat – Celler Oliveda

 C. Sant Sebastià, 61 / 972 256 171

47| LA DELICIOSA

Tacos de *cochinita pibil*

Tacos de *cochinita pibil* fets a la nostra manera

 La clau (blanc) – Celler Arché Pagès

 Pl. de l'Església, 4 / 972 256 754

48| LA FRATERNAL



Biquini trufat

Biquini de pollastre amb salsa trufada

 Caràcter Empordanès – Maset Plana

 Riera Ginjolers, 19-23

49| LA GRILLADE



Llata de vedella sobre puré de moniato amb salsa agredolça

Llata de vedella sobre puré de moniato amb salsa agredolça

Bufar i fer ampolles – Empordàlia

C. Sant Sebastià, 33 / 613 010 332

50| LA LOCANDA



La pasta de La Locanda

Panzerotti farcits d'escarxofes amb salsa gorgonzola i *guaciale*

Espiadimonis – Bodegues Trobat

Pl. Catalunya, 2 / 972 837 777

51| LA POSTRERIA



La llimonesa

Lionesa farcida de crema de llimona amb merenga

Garnatxa Ambre - Cooperativa de Garriguella

Gran Via Pau Casals, 208 / 972 459 069

52| LA TAPERIA



Niu de pernil

Ous trencats amb pernil, presentat en forma de niu

Calònia n7– Vins Estela


C. Sant Sebastià, 62 / 627 062 836

53| LAS 3 CARAVELAS



Cigrons

Cassola de cigrons amb botifarra negra, cansalada i trufes

 Suneus – AV Bodeguers


 C. Trinitat, 15 / 972 154 816


54| LAS PALMERAS



Llom de salmó sobre una base de puré de pèsols

Llom de salmó fresc a la planxa sobre una base de puré de pèsols i adornat amb microbrots de Can Garús


 Boca Petita – Alregi Productors


 Pg. Marítim, 33 / 972 255 294

55| LION'S

La Gordita

Platillo mexicà elaborat a base de blat de moro i farcit d'un bon estofat de carn entatxonada

 Boca Petita – Alregi productors

 Av. de Rhode, 113 / 972 153 011

56| MAISON BAUX



Bomba d'avellana i caramel

Massa de lioneses farcides, cremós de caramel amb espècies de praliné d'avellanes i plàtan

 Masia Oliveda blanc – Celler Oliveda

 Av. Jaume I, 6 / 625 733 038


57| MALAVITA



Porció de pizza margarida

Porció de pizza margarida


 2 Cavalls – Covica

 C. d'en Mairó, 37 / 972 151 438

58| MAR I VENT

Xoriç crioll argentí a la pomarola

Xoriç a la pomarola sobre un llit de farina de blat de moro gratinada

 Espiadimonis – Bodegues Trobat

 Av. de Rhode, 105 / 972 459 398

59| MARTELO BISTRO

Burrito de carn amb formatge cheddar

Massa fregida farcida de carn especiada i deliciós formatge cheddar

 Aires de tramuntana – Alregi productors

 C. Ramon i Cajal, 18 / 972 111 257

60| MUNDIAL 82



Les croquetes del 82

Croqueta de calçots i salsa romesco

 Bufar i fer ampolles – Empordàlia

 Av. Jaume I, 13 / 972 255 844

61| ONA BEACH



Brownie de cacau i praliné d'avellana torrada

Pastisset de cacau Brownie amb crema praliné de formatge i avellanes torrades, acompanyat d'un còctel de fruita de la passió i cava

 Còctel amb Empordàlia Brut


 Av. de Rhode, 66 / 645 518 150

62| PAYÀ



Le Casses-dalle

Bondiola de porc i rosbif de vedella sobre hummus, ceba confitada i ruca en un pa de pita

 Boca Petita – Alregi productors

 C. Coscovilles, 4 / 602 637 556

63| PIZZERIA RHODES



Mix Pizza Especial

Tres porcions de pizza: pernil al pesto, rocafort i gambes amb allada

 2 cavalls - Covica

 C. Riera Ginjolers, 29 / 972 040 597

64| QUETEDIT



Butter chicken rice

Pollastre al curri amb fruits secs, mantega i nata, espècies de la Índia i arròs

 Boca Petita – Alregi productors

 C. Pep Ventura, 23 / 671 742 693

65| QUIM GELATS



Canaló dolç

Crep farcida de xocolata amb gelat de vainilla i nata

Escuturit Brut Nature – Celler Espelt

Av. de Rhode, 229

66| RIBERETA

“Llangardaix” marinat

Porc ibèric marinat amb chimichurri i salsa teriyaki sobre un cruixent i pebrots del Padrón

Bufar i fer ampolles – Empordàlia

C. Sant Elm, 29 / 972 255 382

67| ROC-FORT



Faves a la catalana

Faves guisades a la manera tradicional amb pèsols, cansalada i pernil aromatitzat amb fulles de menta

Vinya Verdera – Empordàlia

Rda. Miquel Oliva Prat, 4 / 972 257 374

68| ROSA



Pollastre tenduri a la brasa amb cruixent d'arròs i cibulet

Pollastre marinat 48 h amb espècies tenduri amb un cruixent d'arròs i cibulet


Maragda – Mas Llunes

Av. de Rhode, 143 / 665 100 500

69| ROSES III

Cruixent de pollastre amb mel

Fem una massa brisa, emboliquem el pollastre amb mel, ceba fregida i formatge i ho fregim fins que es dauri

 **Boca Petita – Alregi productors**

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

70| SANT PAU – GINJOLERS



Dolça tradició

Mousse de crema catalana amb cristall de sucre caramel·litzat dins una flor de galeta banyada amb xocolata negra

 **Moscatell de la Bota del Racó 2018 – Celler Oliveda**


 C. Pau Casals, 152 / 607 586 693

71| SANT PAU – JAUME I



Capritx italià

Triangle de galeta, banyada amb xocolata negra i crocant de coco torrat i farcit de mousse de mascarpone italià

 **Moscatell de la Bota del Racó 2018 – Celler Oliveda**


 C. Cap Norfeu, 36 / 607 621 740

72| SENTRIC

Patates *revolconas*

Patates cuinades i aixafades acompanyades amb rostes de Sòria


 **Sàtirs – Celler Arché Pagès**


 Pl. Llevant, 3 / 688 242 461

73| SI US PLAU

Croqueper

Croqueta de pernil ibèric acompanyada d'un tros petit de pernil i unes patates xips

 Cigonyes – Peralada


 Pg. Marítim, 1 / 972 152 775

74| SPAGHETTERIA LA COSA NOSTRA



Risotto amb ceps i trufa

Arròs tradicional italià amb ceps al perfum de trufes


 Clos Primat – Celler Oliveda

 Av. Jaume I, 4 / 972 970 212

75| STOP BAR

Gelato de la Pantoja

Bola cruixent amb Parmentier i salsa gravy

 Jardins de Perelada – Perelada

 C. Dr. Ferran, 76 / 685 031 378

76| TA BUENO



Triangle tradicional

Planxat de xapata de vidre, en forma de triangle, de pernil dolç i formatge acompanyat de patates xips

 Jardins de Perelada – Perelada

 Av. Jaume I, 29-31

77| THE NEWPORT GASTROBAR



Torrada de rosbif amb salsa de xampinyons i ceba caramel·litzada

Una torrada cruixent amb una base de salsa de xampinyons i tires de rosbif coronat amb ceba caramel·litzada

 Masia Oliveda – Celler Oliveda

 Av. de la platja, 4 / 972 192 125

78| TRAMONTI PLATJA



Caputxino de marisc

Crema de marisc amb gamba i escuma de llet

 Vi blanc La Fura – Celler Oliveda


 Av. de Rhode, 64 / 972 150 599

79| TXOTS



Caldo de mar-ç

Caldo de crustacis reduït amb pollastre


 Rigau Ros – Celler Oliveda

 Plaça Catalunya, 20 / 972 514 638

80| VERMUT

Milanesa napolitana

Carn de vedella arrebossada amb pernil dolç, tomata natural i mozzarella

 Floresta – Pere Guardiola

 C. Alexander Fleming, 19 / 972 253 526



A *vivaz* que son dos dies

La tapa feta de pizza, cuinada al nostre forn de pedra, esponjosa i cruixent, elaborada amb ingredients locals i amb un toc personal que no et deixarà indiferent

 **Clos Primat – Celler Oliveda**

 **Passeig Marítim 27 / 972 253 246**



#RutaTapesRoses

visit.roses.cat

Participa i guanya!

Ho organitza:

ROSES®



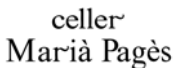
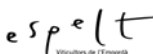
Ajuntament de Roses
Promoció Econòmica

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:



#RutaTapesRoses
@RutaTapesRoses
visit.roses.cat



Ajuntament de Roses
Promoció Econòmica

ROSES®

**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!**



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