



#RutaTapesRoses
@RosesGastro



RUTA DE LES TAPES
DE ROSES

APP RUTA
TAPES ROSES



IO ANYS

RUTA DE LES TAPES DE ROSES

DESENA

RUTA

DE LES

TAPES

DE

ROSES

I DEL VI DO EMPORDÀ

DEL 13 AL 22 DE MARÇ DE 2026

visit.roses.cat



PVP
Llibret
0,20€

ROSES®



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

3,5 €
TAPA+VI

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

**RUTA TAPES ROSES
DESCARREGA-TE-LA!**

**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 bústies que trobaràs a diferents punts del municipi.

- Premis per a les persones participants amb butlletes:

1r premi: Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2027 gratuïtament. **

2n premi: Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2027 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 2027 gratuïtament. **

2n premi: Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2027 gratuïtament. **

3r premi: Talonari nominal per gaudir de totes les tapes de l'edició 2027 gratuïtament. **

3 | Participació oberta fins al 23 de març de 2026 a les 23.59 h.

4 | El sorteig se celebrarà l'1 d'abril de 2026 a l'Espai Juli Soler -Aula Gastronòmica de Roses. Es notificaran 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	1935 HOTEL & APARTAMENTS	P. 06	30	FALCONERA	P. 13
02	17480 LA CENTRAL	P. 06	31	FLO BAR	P. 13
03	ANTONIO	P. 06	32	GOZOS MUNDANOS	P. 13
04	BAR MONACO	P. 06	33	HARRY'S BAR	P. 14
05	BOCATERIA SIMON	P. 07	34	HOTEL MARINA	P. 14
06	BODEGA LA GALLEGA DE ROSES	P. 07	35	IMPACTO	P. 14
07	BODEGA PICASSO	P. 07	36	ISTANBUL 2	P. 14
08	BUFFALA PIZZERIA	P. 07	37	JACKSO	P. 15
09	CA LA MARGARITA	P. 08	38	JAMON100%	P. 15
10	CA LA SOGRA	P. 08	39	KEP@ TAPAS	P. 15
11	CA LA VALERIA	P. 08	40	L'ÀNCORA	P. 15
12	CAFÉ UNO	P. 08	41	L' ESCALAM	P. 16
13	CAFUNE	P. 09	42	L'ESGLÉSIA	P. 16
14	CAL CHEMITA	P. 09	43	L'ICEBERG	P. 16
15	CAL NEGRE	P. 09	44	LA BODEGA	P. 16
16	CAN CAIRÓ	P. 09	45	LA BODEGUITA DE AL LADO	P. 17
17	CAN CERVERA	P. 10	46	LA CALA	P. 17
18	CAN MORRY'S	P. 10	47	LA CHURRASKITA	P. 17
19	CASA PACO	P. 10	48	LA DELICIOSA	P. 17
20	CI	P. 10	49	LA FRATERNAL	P. 18
21	COCO'S GELATERIA	P. 11	50	LA GRILLADE	P. 18
22	COCO M	P. 11	51	LA POSTRERIA	P. 18
23	CROAK'S	P. 11	52	LA TAPERIA	P. 18
24	DE TAPAS BAR	P. 11	53	LAS III CARAVELAS	P. 19
25	DOLOMITES	P. 12	54	LAS GOLONDRINAS	P. 19
26	DYNAMIC ESPACIAS	P. 12	55	LAS PALMERAS	P. 19
27	EL CERDANYA	P. 12	56	MAISON BAUX	P. 19
28	EL MERCAT	P. 12	57	MAR I VENT	P. 20
29	EL POKE CORNER BAR	P. 13	58	MBISTRO	P. 20

59	MUNDIAL 82	P. 20	72	SANT PAU (JAUME I)	P. 23
60	ONA BEACH	P. 20	73	SETRIC	P. 24
61	PICNIC ROSES	P. 21	74	SIUSPLAU	P. 24
62	PIZZERIA MARECHIARO RAMBLA	P. 21	75	SPAGHETTERIA LA COSA NOSTRA	P. 24
63	PIZZERIA MARECHIARO TRINITAT	P. 21	76	STOP BAR	P. 24
64	PLAZA	P. 21	77	TA BUENO	P. 25
65	QUÈ T'HE DIT	P. 22	78	THE NEW PORT GASTROBAR	P. 25
66	QUIM GELATS	P. 22	79	TRAMONTI PLATJA	P. 25
67	RIBERETA	P. 22	80	TXOT'S ROSES	P. 25
68	ROC-FORT	P. 22	81	VERMUT	P. 26
69	ROSA	P. 23	82	VIVAZ MAR	P. 26
70	ROSES III	P. 23	83	VIVAZ ROSES	P. 26
71	SANT PAU (GINJOLERS)	P. 23	84	VIVAZ PLAÇA	P. 26
			85	ZAPPI PIZZERIA	P. 27



#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| 1935 HOTEL & APARTAMENTS



Essència Norat

Pollastre amb escamarlans, units en una recepta de mar i muntanya que ret homenatge a la cuina del Terraza: una cuina de mercat posada al dia

 Heus (blanc, rosat o negre) - Celler La Vinyeta

 Av. Salatar, 16

02| 17480 LA CENTRAL

Currywurst

Bratwurst amb salsa de curri i patates

 Clos Primat - Celler Oliveda

 C. Pescadors, 17

03| ANTONIO



Croquetes de gamba vermella

Croquetes de gamba vermella de la nostra costa

 Mar endins - Celler Oliveda

 Av. de Rhode, 107

04| BAR MONACO



Ou de l'Empordà amb romesco blanc i cruixent

Ou de l'Empordà a baixa temperatura, amb rovell cremós, servit sobre romesco blanc suau i pa cruixent. Daus de pernil serrà, pols d'oliva negra i brots frescos completen una tapa equilibrada, amb textures contrastades i sabor mediterrani

 Dinarells blanc - Cooperativa de Garriguella

 C. del Castell de la Trinitat, 40

05| BOCATERIA SIMON



El bikini de l'Analògic

Bikini de pollastre amb curri estil Thai amb llet de coco, menta i alfàbrega

 Masia Oliveda MO - Celler Oliveda

 Pl. Església, 8

06| BODEGA LA GALLEGA DE ROSES

Zamburiñas amb allioli

Zamburiñas gallegues a la planxa amb mussolina d'all gratinat.

 Boca petita Blanc - Alregi Productors

 C. Castell de la Trinitat, 101

07| BODEGA PICASSO



Tiramisú de galta de vedella amb crema de manxec

Tiramisú de galta de vedella amb crema de manxec

 Sinols (rosat o blanc) - Empordàlia

 C. Mairó, 36

08| BUFFALA PIZZERIA



Ceviche de corball

Ceviche de corball fresc amb ceba morada, moniato, coriandre i llet de tigre

 Jardins de Perelada (blanc, rosat o negre) - Celler Perelada

 Pl. Sant Pere, 8

09| CA LA MARGARITA



Sandvitx de pollastre amb pa de pagès

Torrada de pa de pagès farcida amb amanida de pollastre rostit i maionesa de mostassa

 La bèstia blanca - Celler Oliveda

 Pl. Sant Pere, 6

10| CA LA SOGRA



Hamburguesa de la Sogra

Hamburguesa amb pernil ibèric de Guijuelo i ou de guatlla

 Ulls Negres - Celler Oliveda

 C. Puig Rom, 88

11| CA LA VALERIA



Cheesecake

Pastís de formatge al forn amb mascarpone, sucre, ous, nata, farina de blat de moro i grana padano

 Masia Oliveda MO Blanc de blancs - Celler Oliveda

 C. Marià Benlliure, 9

12| CAFÉ UNO



Cruixent de gamba

Gamba cruixent amb *panko*, xips d'arròs, salsa romesco i sal negra

 Clos Primat - Celler Oliveda

 C. Roca Llarga, 21

13| CAFUNE



Balcarce

Postres clàssics argentins presentats en un vas que consta de capes de pa de pessic de vainilla, almívar de llet, nata, nous, castanyes en almívar i coco ratllat

 Garnatxa Ambre - Cooperativa de Garriguella

 Ctra. Arenes 10-12

14| CAL CHEMITA



Fideuà

Fideuada de peix i marisc de Roses amb salsa d'allioli

 Boca petita - Alregi Productors

 Pl. de l'Àngel, 7

15| CAL NEGRE



Arròs melós de mar

Típic arròs melós a l'estil Cal Negre fet amb productes de la mar

 Món Perdut - Celler Oliveda

 C. Dr. Barraquer, 50

16| CAN CAIRÓ



Mini Tatin de poma caramel·litzada

Una versió individual del clàssic francès: poma caramel·litzada amb una crema de vainilla que en potencia totes les capes de sabor

 Garnatxa Robí - Cooperativa de Garriguella

 C. Sant Elm, 5

17| CAN CERVERA



Sabors d'orient

Pollastre amb curri, llet de coco i arròs

 Serrasagué (blanc o negre) - Celler Marià Pagès

 C. Mairó, 56

18| CAN MORRY'S



Patata farcida

Cruixent per fora i cremosa per dins. Patata a la brasa farcida de formatge i unes varietats de guarnicions, espècies i un toc de cibulet (disponible en versió halal)

 Boca petita - Alregi Productors

 C. Gran Vía Pau Casals, 247

19| CASA PACO



Delícia trufada

Pa de brioix daurat al moment amb una tendra i sucosa carn de porc, acompanyat amb una sedosa maionesa de trufa que aporta profunditat i aroma a cada queixalada

 Vinya Beth - Celler cooperatiu d'Espolla

 C. Olles, 8

20| CI



El golós ibèric

Filet de porc ibèric gratinat amb allioli de mel i ceba amb vinagre de Mòdena

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 C. Pi i Sunyer, 36

21| COCO'S GELATERIA



Copa exòtica

Sorbet de mango, gerds i gelat de coco amb nata muntada i guarnició de gerds

 Sinols Moscatell - Empordàlia

 Av. de Rhode, 225

22| COCO M



Sota el mar

Parmentier de gambes amb salsa de llamàntol i marisc

 Boca grossa - Alregi Productors

 Pl. Sant Pere, 4

23| CROAK'S



Ous Scottish

Un ou cuit al punt, embolicat amb una capa de carn picada ben assaonada i arrebossat amb *panko* ben cruixent

 Jardins de Perelada (blanc, rosat o negre) - Celler Perelada

 Pl. Sant Pere, 5

24| DE TAPAS BAR

Guacamole de tonyina fresca amb llavors de sèsam

Mousse de guacamole, tonyina fresca tallada amb oli d'oliva, suc de llimona, julivert i llavors de sèsam

 Serrasagué - Celler Marià Pagès

 C. Joan Badosa, 3

25| DOLOMITES



Pastís de ricotta catalana amb gelat de gerds

Pastís de mató servit amb gelat de gerds, nata muntada i un toc cruixent de mel. Dolçor i frescor a cada mos. Un plaer irresistible

 Garnatxa Ambre - Cooperativa de Garriguella

 Pl. de la Pau, 4

26| DYNAMIC ESPACIAS



Pollastre verd

Pollastre marinat amb menta, coriandre amb salsa de iogurt, gíngebre i espècies de l'Índia amb salsa de pinya

 1931 - Celler Cooperatiu d'Espolla

 C. San Sebastià, 13

27| EL Cerdanya



Patartar

Tàrtar de vedella sobre patata cruixent

 Floresta - Pere Guardiola

 C. Joan Badosa, 25

28| EL MERCAT



La nostra *ensaladilla*

Ensalada russa feta amb productes de proximitat: patates, ceba, tonyina, cogombre en vinagre, surimi, ou i maionesa

 Indispensable (blanc, negre o rosat) - Oliver Conti

 C. Doctor Arruga (mercat)

29| EL POKE CORNER BAR



Poke Burguer 10è Aniversari

Celebrem el 10è aniversari de la ruta amb una versió de la nostra primera tapa, la Poke Burguer

 Masia Oliveda MO (blanc, rosat o negre) - Celler Oliveda

 Av. Rhode, 193

30| FALCONERA



La crep de la badia

Crep de peix i marisc amb bisque, crema de vi blanc i *rice crispies* d'arròs mariner

 Masetplana A21 (blanc o negre) - Maset Plana

 Av. Jaume I, 24

31| FLO BAR



Xampinyó a la parisina

Xampinyó fresc farcit de crema de fines herbes i formatge ratllat per sobre

 Clos Primat (blanc o negre) - Celler Oliveda

 Ctra. Arenes, 29

32| GOZOS MUNDANOS



Musclo de Roses

La nostra versió del tradicional Tigre, una tapa clàssica feta amb producte propi i de proximitat

 Cava Oliveda Brut Nature Reserva - Celler Oliveda

 C. Traginers, 10

33| HARRY'S BAR



Empanada caprese acompanyada amb pesto vermell sicilià

Empanada farcida de formatge mozzarella, provolone, tomata i alfàbrega.

 Antima – Empordàlia

 C. Pescadors, 17-19

34| HOTEL MARINA



Coulant de gamba

Coulant de gamba

 Maragda - Mas Llunes

 Av. Rhode, 81

35| IMPACTO



Broqueta yakitori i tagín amb verdures

Broqueta yakitori amb verdures saltades estil tagín amb figues

 Boca petita - Alregi Productors

 C. Maria Benlliure, 49-51

36| ISTANBUL 2



Maki-Pat

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

 Clos Primat - Celler Oliveda

 C. Sant Sebastià, 50

37| JACKSO



La tapenade d'olives, anxova i oliva

Tapenade d'olives, anxova i una oliva sobre torrades de panses

 Maragda Blanc – Mas Llunes

 Av. Rhode, 159

38| JAMON 100%



Km 0

Botifarra de Medinyà amb compota de poma de
Sant Pere Pescador

 1931 (negre, rosat o blanc) - Celler Cooperatiu d'Espolla

 C. Sant Isidre, 8

39| KEP@ TAPAS



Caputxino de *ajovarriero* amb un núvol de patata i trufa

Bacallà amb escumós de patata i trufa

 Babalà - Celler Cooperatiu d'Espolla

 C. Pescadors, 28-30

40| L'ÀNCORA



El tresor de l'Àncora

Obrim el nostre cofre del tresor per descobrir lingots de truita de
patata sobre una base de crema de pa amb tomàquet

 Món perdut blanc - Celler Oliveda

 Av. de Rhode, 62

41| L' ESCALAM

Enfilat d'escabetx

Gamba, xampinyó i el nostre escabetx de carxofa

 Vinya Verdera – Empordàlia

 C. Riera Ginjolars , 1

42| L'ESGLÉSIA



Costelles L'Església

Costelles de porc a les 4 espècies amb un gratinat de patates i un toc de xocolata

 1931 (negre) - Celler Cooperatiu d'Espolla

 C. Església, 1

43| L'ICEBERG



Barreja de dònuts de moda, xocolata i caramel

Dònuts de xocolata i caramel amb espurnetes farcides de crema pastissera... boníssims!

 El Missatger Blanc Autòcton - Celler Pujol Cargol Masarac

 Av. Rhode , 91

44| LA BODEGA



Caneló de rostit tradicional, cremós de ceps

Caneló de pasta, farcit de carn rostida a la manera tradicional

 Sàtirs Blanc - Arche Pagés

 Pl. Catalunya, 8

45| LA BODEGUITA DE AL LADO



Crispy niguiiri de salmó

Niguiiri fregit de tàrtar de salmó

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 C. Sant Sebastià, 55

46| LA CALA



Broqueta de calçot

Broqueta de calçot amb la seva salsa i ou de guatlla

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 C. Sant Sebastià, 61

47| LA CHURRASKITA



Mini de crioll trufat amb escalivada

Xoriç crioll trufat, sucós i aromàtic, servit sobre pa cruixent amb escalivada tradicional. Una queixalada intensa on el fumet, la trufa i l'horta mediterrània es troben en perfecte harmonia

 Vinya Beth - Celler cooperatiu d'Espolla

 C. Sant Sebastià, 42

48| LA DELICIOSA



Fricandó de vedella

Un guisat de carn amb salsa, per sucar-hi pa

 Sàtirs - Arché Pagès

 Pl. Església, 4

49| LA FRATERNAL



Mos #04- caneló

Caneló de carn melosa amb reducció de vi negre

 Mas Pòlit - Celler Mas Pòlit

 C. de la Riera Ginjolers, 19-23

50| LA GRILLADE



Terra criolla

Melós de vedella sobre un llit de polenta cremosa

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 C. Sant Sebastià, 33

51| LA POSTRERIA



Tatin de poma i albergínia

Tatin de poma i albergínia, pasta de full caramel·litzada, nata i salsa de mel i cafè

 Moscat - Cooperativa de Garriguella

 Av. Gran Via Pau Casals, 206

52| LA TAPERIA



Delícies de *por*

Filet de porc amb mel i formatge de cabra

 Dinarells (blanc, rosat o negre) - Cooperativa de Garriguella

 C. Sant Sebastià, 62

53| LAS III CARAVELAS



Tacos tipus “Las 3 Caravelas”

Tacos amb carn de porc ibèric confitat amb alvocat i barreja sorpresa

 Petit Suneus - Av Bodeguers

 C. del Castell de la Trinitat, 75

54| LAS GOLONDRINAS

Mini entrepà de calamars

Mini entrepà de calamars amb salsa brava i maionesa d'all

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 C. Sant Sebastià, 63

55| LAS PALMERAS



Rogers en escabetx de fruites vermelles

Filets de roger amb salsa de fruites vermelles

 Boca Petita - Alregi Productors

 Pg. Maritim, 33

56| MAISON BAUX



Dubrazca

Crocant de mango i passió, cremós de mango i ganache de xocolata amb llet i caramel

 Rigau Ros - Celler Oliveda

 Av. Jaume, 1

57| MAR I VENT

Xurrasco de l'Empordà confitat

Xurrasco sobre llit de moniato cremós banyat en reducció de pedrers en la seva salsa. Cocció lenta acabat al grill

 Espiadimonis - Bodegues Trobat

 Av. de Rhode, 105

58| MBISTRO



Chivito uruguaià

Entrepà típic uruguaià fet amb carn de bou, tomata, enciam, formatge, pernil i ou dur

 Dinarells (blanc, rosat o negre) - Cooperativa de Garriguella

 C. Ramon i cala, 18

59| MUNDIAL 82

Pageset de filet Duroc, formatge de cabra fos amb salsa de bacó i ceba

Panet de pagès, filet Duroc, formatge de cabra, bacó, ceba, mel i soja

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 Av. Jaume I, 13

60| ONA BEACH



Tapa dolça amb còctel

Pastís de formatge amb xocolata blanca i festucs

 Vi blanc Dos cavalls - Covica

 Av. de Rhode, 66

61| **PICNIC ROSES**

El montañés

Pa fresc d'hamburguesa, carn de vedella km 0, ceba caramel·litzada amb vinagre, formatge Morbier AOP, botifarra fumada Morteau AOP, lligat amb crema de mostassa. Els tocs de muntanya servits a la platja

 **Dinarells (blanc o negre) - Cooperativa de Garriguella**

 Pl. de l'església, 6

62| **PIZZERIA MARECHIARO RAMBLA**



Tiramisú amb crema de limoncello casolà

Tiramisú de limoncello casolà, preparat amb llimones de Roses. Un mos dolç i cremós, amb aroma mediterrània i cor italià, que celebra el producte local a cada cullerada. Tradició, frescor i alegria en miniatura

 **Sinols Moscatell - Empordàlia**

 C. Mairó, 60

63| **PIZZERIA MARECHIARO TRINITAT**



Tiramisú amb crema de limoncello casolà

Tiramisú de limoncello casolà, preparat amb llimones de Roses. Un mos dolç i cremós, amb aroma mediterrània i cor italià, que celebra el producte local a cada cullerada. Tradició, frescor i alegria en miniatura

 **Sinols Moscatell - Empordàlia**

 C. del Castell de la Trinitat, 67

64| **PLAZA**



Xiao Long Bao

Pasta farcida de carn de porc i verdures

 **Boca petita - Alregi Productors**

 Pl. Catalunya, 5

65| QUÈ T'HE DIT



Bunyols de coliflor

Fregit de coliflor amb farina de cigrons i espinacs de l'Índia

 1931 - Celler Cooperatiu d'Espolla

 C. Pep Ventura, 27

66| QUIM GELATS



La crep

Crep farcida de xocolata, gelat de vainilla i nata

 Cava Escuturit - Espelt Viticultors

 Av. Rhode, 229

67| RIBERETA

Hamburguesa Riberinta

Mini hamburguesa de carn picada de pollastre barrejada amb espinacs, acompanyada amb un ou de guatlila i maionesa

 Bufar i fer ampolles - Empordàlia

 C. Sant Elm, 29

68| ROC-FORT



Mar i muntanya

Calamars amb pèsols i mandonguilles

 Vinya Verdera - Empordàlia

 Rda. Miquel Oliva Prat, 4

69| ROSA



Crunchy tonyina boom

Esfera cruixent de cereals farcida de cremosa beixamel de wasabi amb tendre cor de tàrtar de tonyina vermella

 Maragda - Celler Mas Llunes

 Av. Rhode, 143

70| ROSES III



Tronc de codony amb formatge de cabra

Pasta bric de codony i formatge de cabra amb brots de llegums

 Sinols rosat - Empordàlia

 C. Punta de la Figuera, 5

71| SANT PAU (GINJOLERS)

Galette de fruits vermells revisitada

Tartaleta cruixent d'origen francès, farcida de compota de gerds i nabius amb un toc subtil de llimona fresca, servida amb gelat artesanal de coco, que aporta suavitat i frescor a cada mossegada delicada i irresistible

 Garnatxa d'Empordà Oliveda - Celler Oliveda

 C. Pau Casals, 152

72| SANT PAU (JAUME I)

Dubai de xocolata i tahina

Creació inspirada en sabors del Pròxim Orient que combina xocolata negra, crema de sèsam (tahina), merenga i kataifi cruixent. La ratlladura de taronja aporta frescor i aroma, i equilibra la dolçor amb un toc torrat elegant i ple de caràcter

 Garnatxa d'Empordà Oliveda - Celler Oliveda

 C. Cap Norfeu, 36

73| SENTRIC



Tosta del *mar al monte*

En pa de vidre, melmelada de tomata amb pernil ibèric de *Guijuelo*, gules del nord amb un toc de picant, un ou de guatlà, emulsió de pebre vermell i oli d'oliva

 Rigau Ros (blanc, rosat o negre) - Celler Oliveda

 Pl. Llevant, 3

74| SIUSPLAU

Gilda Si us plau

Gilda amb bacallà i perfum de sobrassada i olivada

 Cigonyes - Peralada

 Pg. Marítim, 1

75| SPAGHETTERIA LA COSA NOSTRA



***Cannelloni* gratinats amb beixamel**

Cannelloni farcits de carn amb beixamel trufada

 Masia Oliveda MO - Celler Oliveda

 Av. Jaume I, 4

76| STOP BAR



Crep de sobrassada i piquillo amb gorgonzola

Crep farcida de sobrassada mallorquina

 Jardins blanc o negre - Peralada

 C. Dr. Jaume Ferran, 76

77| TA BUENO



Apple delícia

Pastís de poma amb pasta brisa i farcit de poma amb sucre i canyella

 Garnatxa d'Empordà - Celler Oliveda

 Av. Jaume I, 29-31

78| THE NEW PORT GASTROBAR



El rulo

Un rul-lo de vedella farcit

 Masia Oliveda MO Negre - Celler Oliveda

 Av. de la platja, 41

79| TRAMONTI PLATJA



2 escates, un ofici ferit

Un cruixent de crema de peix i marisc amb verat i llobarro escabetxat

 Garoina - Celler Oliveda

 Av. Rhode, 64

80| TXOT'S ROSES



Black smoke

Una pizza tipus carbó

 Boca Petita - Alregi Productors

 Pl. de Catalunya, 20

81| VERMUT



Carxofa farcida

Carxofa farcida de botifarra de perol i alls tendres amb salsa de foie

 Dinarells (blanc o negre) - Cooperativa de Garriguella

 C. Dr. Alexander Fleming, 10

82| VIVAZ MAR



Bona i cruixent

Una mini pizza cremosa i reconfortant, on la dolçor natural s'equilibra amb un toc suau i elegant, acabada amb un contrast cruixent que sorprèn a cada mos

 Clos Primat - Celler Oliveda

 Pg. Marítim, 29

83| VIVAZ ROSES



La Primera

Un mos sorprenent que uneix tradició i tècnica, amb sabor intens, textura marcada i un final rodó que convida al següent mos

 Clos Primat - Celler Oliveda

 Av. Rhode, 113

84| VIVAZ PLAÇA



La Melosa

Una proposta honesta, d'interior melós, pensada per gaudir en pocs mossos, acompanyada d'un toc cruixent i fresc

 Clos Primat - Celler Oliveda

 Pl. Església, 13



Pizza de fricandó

Massa de pizza cruixent amb llit de patata, mozzarella, carn cuïta a baixa cocció, bolets de temporada i reducció de garnatxa

 Masia Oliveda - Celler Oliveda

 C. la llotja, 19

Ho organitza:

ROSES®



Ajuntament de Roses
Promoció Econòmica

Amb el suport de:



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Cellers que hi participen:



pere
GUARDIOLA
celler



espelt
Vinculats de l'Empordà

*la vinyeta

cooperativa agrícola
Garriouella

AV BODEGUERS

PERELADA
VINS D CAVES

CELLER
PUJOLCARGOL
MASARAC



celler
Marià Pagès



MAS LLUNES



OLIVER CONTI



MASET PLANA
— DES DE 1816 —

CELLER
MAS PÒLIT

ESPECTACLE LUMÍNIC

L'ànima del mar

ROSES

DIVENDRES 13 DE MARÇ

DISSABTE 14 DE MARÇ

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

Passis cada 30 minuts



visit.roses.cat



#RutaTapesRoses
@Sempre Roses



Ajuntament de Roses
www.roses.cat



RUTA DE LES TAPES
DE ROSES

ROSES®