

# XX DIADA DE L'OSTRA A L'AMPOLLA

9 DE MAIG DE 2010

# XX DIADA DE L'OSTRA

JORNADES GASTRONOMIQUES  
DEL 8 AL 23 DE MAIG DE 2010

# A L'AMPOLLA



Terres de l'Ebre



La remor de la mar arriba a les nostres costes on es conjuguen els sabors, aromes i colors que formen la base de la nostra cultura gastronòmica des de temps immemorables.

**La nostra cuina, expressió dels sentiments i les tradicions, plena de l'essència del mar i de la terra és, a través dels nostres restauradors, un referent gastronòmic de les nostres terres.**

És per això que us convido i us animo a endinsar-vos en el món de les essències en el nostres restaurants, on el vostre paladar descobrirà i gaudirà de la màgia de la nostra cuina tradicional, innovadora i marinera i, amb l'esperança que aquesta experiència us faci retornar al nostre poble,

**bon profit!**

Francesc Arasa  
Regidor de Turisme

**9 DE MAIG DE 2010**

**MYDIA**

**DE LA PA**

# XX DIADA DE L'OSTRA DEL DELTA

**Diuençge 9 de maig  
a la 12h30 de migdia**

**Degustació de  
2.500 kg d'Ostres del delta**

**Durant LA FESTA:  
Mostra de les diferents formes de cuinar  
l'ostra del delta**

**Demostració de com obrir ostres  
Música en viu amb l'actuació de  
Joan Lasia i la seva banda i animació al carrer  
Sorteig de teu pes en ostres**

**AdeLA**  
ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS DE L'AMPOLLA

**EL TEU PES EN OSTRES**  
Participa en aquest sorteig patrocinat per  
l'Associació d'Empresaris de l'Ampolla

# BOTAVARA

Port Pesquer, s/n - 977 460 708

Torrades d'escalivada amb anxoves de l'Escala.  
Ostres del Delta.  
Calamars a la romana.  
Sipietes saltejades al cava.  
Arròs melós amb llamàntol.  
Pastís de Calatrava.

Vins de la Terra Alta, aigües minerals i cafè.

**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

*Tostadas de escalivada con anchoas de l'Escala.  
Ostras del Delta.  
Calamares a la romana.  
Sepietas salteadas al cava.  
Arroz meloso con bogavante.  
Pastel de Calatrava.*

*Vino de la Terra Alta, agua mineral y café.*

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**



# CAN PIÑANA

Av. Marítima R. Pous, 20 - 977 460 033

Cassoleta de marisc amb salsa de romesco i Ostra del Delta.

Arròs caldós amb rap i escamarlans.

Xarrup de llimona amb Marc de cava.

Vi del Penedès, aigües Minerals i cafè.

*Cazuela de marisco con salsa de romesco y ostra del Delta.*

*Arroz caldoso con rape y cigalas.*

*Sorbete de limón con Marc de cava.*

*Vino del Penedès, agua mineral y café.*

**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**



# CASA LLAMBRICH-JUANI

Av. Marítima R. Pous, 18 - 977 460 073

Carpaxo d'ostra amb vinagreta de cítrics.  
Arròs mariner amb cigales i fruits del mar.  
Brotxeta de rap a l'all i pebre.  
Timbal de iogurt amb fruits del bosc.

Vi, aigües minerals i cafè.

*Carpacho de ostra con vinagreta de cítricos.  
Arroz marinero con cigalas y frutos del mar.  
Brocheta de rape al ajo y pimienta.  
Timbal de yogur con frutos del bosque.*

*Vino, agua mineral y café.*

Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig

Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo



# CLUB NÀUTIC CASA MONTERO

Av. Marítima R. Pous, s/n - 977 593 336

Babaroise d'escòrpora amb ostres del delta i tartara.  
Poché amb ostra i confit d'escalunyes.  
Bacallà amb crosta d'all i oli.  
Maduixots flamejats.

Vins D.O. Terra Alta, aigües minerals, cafè ó infusió.

*Pastel de escòrpora con ostras del delta y tartara.  
Poché con ostra y escaluñas confitadas.  
Bacalao gratinado al all i oli.  
Fresones flambeados.*

*Vinos D.O. Terra Alta, aguas minerales, café ó infusión.*

**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**



# FLAMINGO

C/Ronda del Mar, 56 - 977 593 816

Ostra del Delta en aigua de mar.  
Arròs en llagostins i sipionets.  
Rèmol al forn amb verdures del temps.  
Cent per cent xocolata.

Vins, aigües minerals, cafè.

*Ostra del Delta en agua de mar.  
Arroz con langostinos y sepieta.  
Rodaballo al horno con verduras del tiempo.  
Cien por cien chocolate.*

*Vinos, aguas minerales, café.*

**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**





# IGLU LLO

Passeig del centre, 31 - 977 460 214

Ostres gratinades al pomesà.  
Torrades variades de la casa.  
Plat especial Iglú (sípia, gambes, bunyols de bacallà,  
llagostins i peixet).  
Postres de la casa.

Vi , aigües minerals, cafè i "xupito".

**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

*Ostras gratinadas al pomesano.  
Tostadas variadas de la casa.  
Plato especial Iglú (sepia, gambas, buñuelos de  
bacalao, langostinos y pescadito).  
Postres de la casa.*

*Vino, aguas minerales, café y chupito.*

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**



# L'HAM ANNI

C/Ventrol, 1 - 977 460 629

Bunyols d'ostra.  
Torradetes d'anguila fumada.  
Carpaccio de gambes.  
Xipirons.  
Cassoleta de cloïsses.  
Arròs de rap amb bolets i escamarlans.  
Postres de la casa.

Vi, aigües minerals i cafè.

**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

*Buñuelos de ostra.  
Tostaditas de anguila ahumada.  
Carpaccio de gambas.  
Chipirones  
Cazuelita de almejas.  
Arroz de rape con setas y cigalas.  
Postres de la casa.*

*Vino, agua mineral y café.*

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**



# LA BARRACA

Passeig de l'Arenal - 977 460 681

Ostra viva del Delta.

Musclos amb salsa romesco a l'estil la Barraca.

Carpaccio de bacallà marinat amb oli d'oliva verge (D.O. Terres de l'Ebre) i un toc d'eneldo.

Fideuà amb sipionets i carxofetes del Delta.

Flam de formatge.

Vins Grimau D.O. del Penedès, aigües Minerals, cafè.

**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

*Ostra viva del Delta.*

*Mejillones con salsa romesco a l'estilo La Barraca.*

*Carpaccio de bacalao marinado con aceite de oliva virgen (D.O. Terres de l'Ebre) al toque de eneldo.*

*Fideuà con chipirones y alcachofas del Delta.*

*Flan de queso.*

*Vinos Grimau D.O. del Penedès, aguas minerales, café.*

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**



# PLAT A TAULA ALTA

C/Platja, 14 - 977 593 818

Ostres al natural amb gotes de llima i coriandre.  
Bouqué d'amanida de gambes al toc de gerds.  
Fideus amb verduretes i bacallà.  
Broxeta de fruites amb xocolata fosa i gelat de vainilla.

Vi D.O. Terra Alta, copa de cava, aigües minerals i cafè.

**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

*Ostras al natural con gotas de lima y cilantro.  
Bouqué de ensalada de gambas al toque de frambuesa.  
Fideos con verduritas y bacalao.  
Brocheta de frutas con chocolate fundido y helado de vainilla.*

*Vino D.O. Terra Alta, copa de cava, agua mineral y café.*

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**



# RAFA 2

Av. Marítima R. Pous, 36 - 977 460 129

## Menú (mínim 2 persones)

Degustació de marisc del Delta (Ostres del Delta, cargols, musclos, cloïsses, navalles, tallarina) amb romesco i allioli apart.

Caldereta de llamàntol amb cloïsses.

Postres de la casa.

Vi D.O. Terra Alta, aigües minerals i cafè.

**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

## Menú (mínimo 2 personas)

Degustación de marisco del Delta (Ostras del Delta, caracoles, mejillones, almejas, navajas, tallarina) con salsa "romesco" y "allioli".

Caldereta de bogavante con almejas.

Postres de la casa.

Vino D.O. Terra Alta, aguas minerales y café.

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**



# SOL - LLAMBRICH

Av. Marítima R. Pous, 18, 1r pis-Mig, 6 - 977 460 008

Degustació de 16 variants de peix i marisc:  
(Ostres en escabeig, musclos, cloïsses, navalles, caragols, sípia amb vinagreta d'allis tendres, calamars, sipionets, vieira gratinada, torrades d'anguila, brandada de bacallà, tonyina gratinada, tempura de llagostins, raviolis de gambes, escamarlans, tellerina amb ceba i tomàquet).  
Gelat de vainilla amb galeta i xocolata calenta.

Vi de la casa, aigües minerals i cafè.

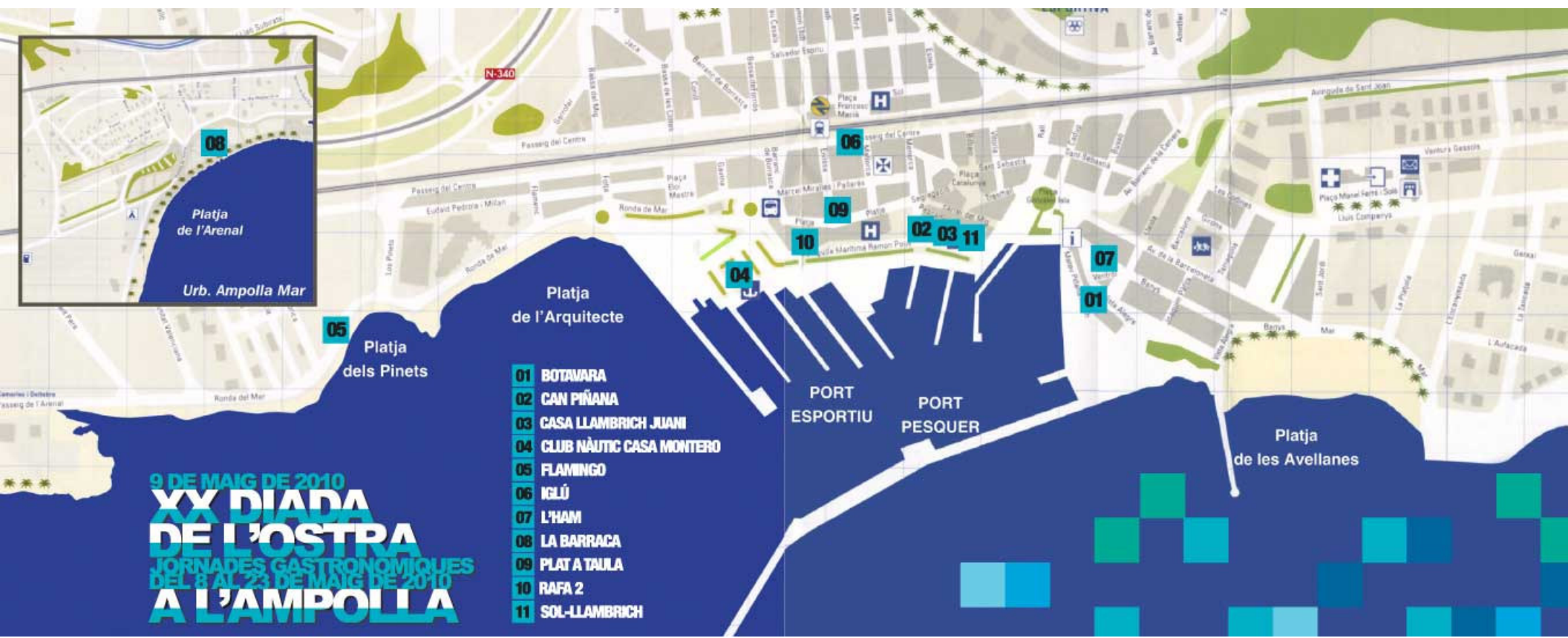
**Preu: 30€ Menú del 8 al 23 de maig**

*Degustación de 16 variantes de pescado y marisco:  
(Ostras en escabeche, mejillones, almejas, navajas, caracoles, sepia con vinagreta de ajos tiernos, calamares, chipirones, vieira gratinada, tostadas de anguila, brandada de bacalao, atún gratinado, tempura de langostinos, raviolis de gambas, cigalas, tallarina con cebolla y tomate).  
Helado de vainilla con galleta y chocolate caliente.*

*Vino de la casa, agua mineral y café.*

**Precio: 30€ Menú del 8 al 23 de mayo**





9 DE MAIG DE 2010  
**XX DIADA DE L'OSTRA**  
 JORNADA GASTRONOMIQUES  
 DEL 8 AL 23 DE MAIG DE 2010  
**A L'AMPOLLA**

- 01 BOTAVARA
- 02 CAN PIÑANA
- 03 CASA LLAMBRICH JUANÍ
- 04 CLUB NÀUTIC CASA MONTERO
- 05 FLAMINGO
- 06 IGLÚ
- 07 L'HAM
- 08 LA BARRACA
- 09 PLAT A TAULA
- 10 RAFA 2
- 11 SOL-LLAMBRICH

Urb. Ampolla Mar

Platja dels Pinets

Platja de l'Arquitecte

PORT ESPORTIU  
 PORT PESQUER

Platja de les Avellanes

COL-LABORADORS:



DIPUTACIÓ DE  
TARRAGONA



Consorci  
d'Aigües  
de Tarragona



PATRONAT DE TURISME  
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



PESCADOS Y MARISCOS  
AMPOSTA S.A.



COLOMINES S.L.

col·laboració especial:



Ports  
de la Generalitat

Generalitat  
de Catalunya





# l'Ampolla

PORTA DEL DELTA



**Oficina Municipal de Turisme // 977 593 011**  
**[www.ampolla.org](http://www.ampolla.org) // [info@ampolla.org](mailto:info@ampolla.org)**



**BANDERA BLAVA**