

XII FESTA DE LA SEGA A L'AMPOLLA

18 de setembre 2011

Jornades Gastronòmiques
del 18 de setembre al
2 d'octubre de 2011



Terres de l'Ebre



XII Festa de la Segga ^{18 setembre} 2011 L' Ampolla

És el moment de la sega i sols queda aquest esforç final per a poder obtenir un dels productes més apreciats de la nostra terra; l'arròs. I de la terra als fogons dels nostres restauradors, els quals ens oferiran mitjançant el seu art culinari les essències de la nostra terra, el mar i el delta tot unit, recordant sabors i olors per alguns, de la seva infantesa i per a altres, sabors nous d'una nova experiència. Cuina marinera i deltaica tota entrelaçada creant una gastronomia única i pròpia elaborada amb els millors productes de terra nostra.

I en la confiança i el desig que després d'aquestes jornades ens torneu a visitar, us desitjo
BON PROFIT.

Francesc Àrns
Alcalde de l'Ampolla

Gastronòmiques
Jornades 2011

ARRÒS

L'“oriza sativa”, originari del sud-est asiàtic fou introduït a la península pels àrabs. Actualment els arrossars ocupen aproximadament unes 18.500 hec. de cultiu i constitueix la principal producció dels cultius del delta degut a la qual cosa la riquesa cromàtica del paisatge del Delta és immensa, essent blau a finals d'abril quan el terreny s'inunda d'aigua, verd als mesos estivals quan la planta de l'arròs està en època de creixement, daurat quan arriba el moment de maduració i marró quan ja s'ha acabat l'època de la collita.

OLI

L'oli d'oliva té una tradició històrica al Mediterrani des de l'època dels fenicis i, a les nostres terres, les condicions geogràfiques, geològiques i la suau climatologia ha afavorit des de ben antic la producció d'un oli d'aroma equilibrat.

Base del nostre art de cuinar sempre hi és i hi serà present en el nostres plats ja que forma part de la nostra tradició més arrelada i també és considerat una de les fonts de salut que ens ofereix la natura.

BALDANA D'ARRÒS

L'embotit més popular i característic de la nostra terra és la baldana d'arròs. De color negre vermellós es fa farcint un budell amb sang de porc, arròs, cansalada , pebre negre, sal i , en alguns casos , pinyons, aconseguint un producte de gran qualitat , molt nutritiu i energètic que aporta una gran diversitat de nutrients. Es pot oferir cuinat a la planxa, fregit o en preparacions més tradicionals com l'olla de recapte.

productes
de la nostra terra

Diumenge 18 de setembre

A PARTIR LES 11'00 HORES AL PORT PESQUER

Descobreix les tasques tradicionals que es realitzaven un cop l'arròs ja s'havia segat (el trillar a potes amb l'animal, el ventar, l'ensacar...)

Gaudeix de les rondalles típiques del Delta i dels sabors de la nostra cuina amb la degustació d'arrossos del Delta

XII Festa de la SEGA

MENÚ del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Amonida tèbia de formatge de cabra

Musclos al Albariño

Colomars a la romana

Arròs pelot

Postres de la Casa

Vi Costes del Segre, aigües minerals i cafè

Priu 24€

MENÚ del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

Ensalada tibia de queso de cabra

Mejillones al Albariño

Calamares a la romana

Arroz "pelot"

Postre de la Casa

Vino Costes del Segre, agua mineral y café

Precio 24€



Botavara

Port Pesquer, s/n
977 460708

MENU del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

**Assortit de marisc del Delta
amb salsa romesco**

Arròs pelat amb sípia, gambes i cloïsses

Sorbet de mango

Vi, aigües minerals, cafè i xupito

Preu 24€

MENU del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

**Surtido de marisco del Delta
con salsa romesco**

Arroz "pelat" con sepia, gambas y almejas

Sorbete de mango

Vino, agua mineral, café y chupito

Precio 24€



Can Pinana

**Avda Marítima R. Pous, 20
977 460033**

MENÚ del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Farcellet cruixent de marisc

Corpaccio de pop

Arròs caldós amb llamàntol

**Tres xocolates
Tres textures**

**Vi de la casa, aigües minerals i cafè
Preu 24€**

MENÚ del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

"Farcellet" crujiente de marisco

Corpaccio de pulpo

Arroz caldoso con bogavante

**Tres chocolates
Tres texturas**

**Vino de la casa, agua mineral y café
Precio 24€**



Casa Llambrich-Juani

**Avda Marítima R.Pous, 18
977 460073**

MENÚ del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

**Bouquet d'amanida tèbia de rap
i llagostins amb balsàmic**

Arròs melós amb llamàntol

Menjar blanc amb canyella

Vi Blanc DO Terra Alta, aigües minerals i cafè
Preu 24€

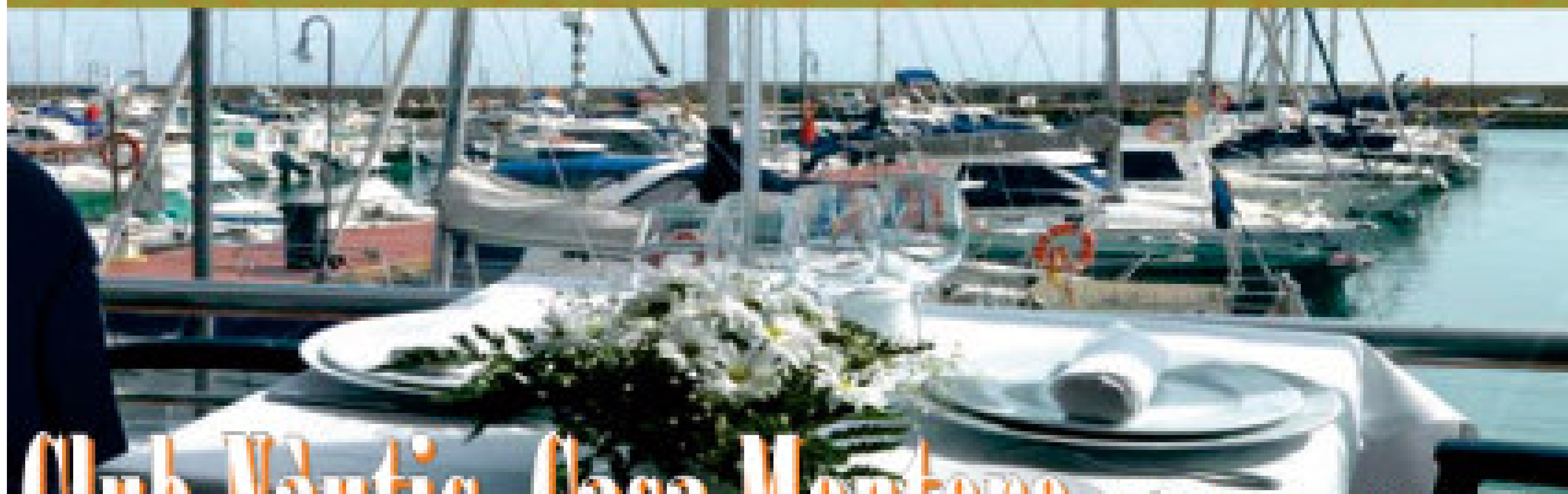
MENÚ del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

**Bouquet de ensalada tibia de rape
y langostinos con balsámico**

Arroz meloso con bogavante

Menjar blanc con canela

Vino Blanco D.O. Terra Alta, agua mineral y cafè
Precio 24€



Club Nàutic- Casa Montero

Avda Marítima R. Pous, s/n
977 593336

MENÚ del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Cullereta de pop de roca amb patata confitada

Torradeta de musclo del Delta amb verduretes

Tonyina confitada amb rúcula

"Berberetxos" al Cava

Arròs melós de rap i llagostins

La nostra pinya colada

Vi de la casa, aigües minerals i cafè

Preu 24€

MENÚ del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

Cucharilla de pulpo de roca con patata confitada

Tostada de mejillón del Delta con verduritas

Atún confitado con rúcula

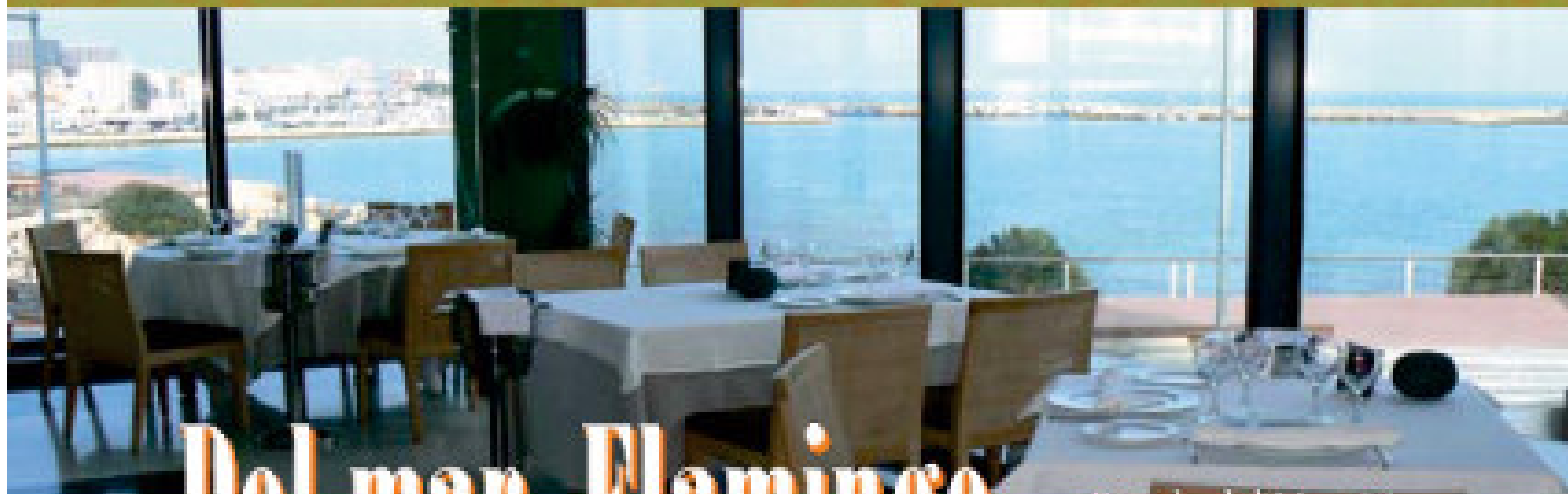
"Berberetxos" al Cava

Arroz meloso de rape y langostinos

Nuestra piña colada

Vino de la casa, agua mineral y café

Precio 24€



Del mar-Flamingo

Ronda del Mar, 56
977 593816

MENÚ del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Mariscada

Arròs amb llamòntol

Degustació de postres de la casa

Vi, aigües minerals i cafè

Preu 24€

MENÚ del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

Mariscada

Arroz con bogavante

Degustación de postres de la casa

Vino, agua mineral y café

Precio 24€



L'Ham

Ventrol, 1
977 460629

MENÚ del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Variet mariner
(sepionets, calamars, gamba,
llagostí i peixet)

Arròs Fodrí, en verdures i anguila

Postre casolà

Vi DO Catalunya, aigües minerals i cafè
Preu 24€

MENÚ del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

Surtido marinero
(chipirones, calamares, gamba,
langostino y pescadito)

Arroz "Fodri", con verduras y anguila

Postre casero

Vino D.O. Catalunya, agua mineral y café
Precio 24€



La Barraca

Passeig de l'Arenal s/n
977 460681

MENÚ del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Cloïsses amb salsa verda

Musclos a les dos salses

Bunyols de bacallà

Broxeta de gamba

Carpaccio de pop

Amonida de rap

Arròs amb bacallà

Gelat de iogurt amb coulies de fresa

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

Preu 24€

MENÚ del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

Almejas en salsa verde

Mejillones a las dos salsas

Buñuelos de bacalao

Brocheta de gamba

Carpaccio de pulpo

Ensalada de rape

Arroz con bacalao

Helado de yogurt con coulies de fresa

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

Precio 24€



Plat a Taula

Platja, 16
977 593818

MENÚ del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Musclos, caragols, cloïses,
navalles, gambes

Arròs a banda

o
Arròs negre

Peixet i colomar

Postres de la casa

Vi del Penedès, aigües minerals i cafè

Priu 24€

MENÚ del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

Mejillones, caracoles, almejas,
navajas, gambas

Arroz a banda

o
Arroz negro

Pescodito y colomar

Postre de la casa

Vino del Penedès, agua mineral y cafè

Precio 24€



Pollastre

Plaça del Mercat, 1
977 460086

MENÚ del 18 de setembre al 2 d'octubre de 2011

Esqueixada de bacallà

**Tonyina amb formatge de cabra
i salsa de soja**

Arròs amb llaméntol i ceps

Menjar blanc

**Vi, aigües minerals i cafè
Preu 24€**

MENÚ del 18 de septiembre al 2 de octubre de 2011

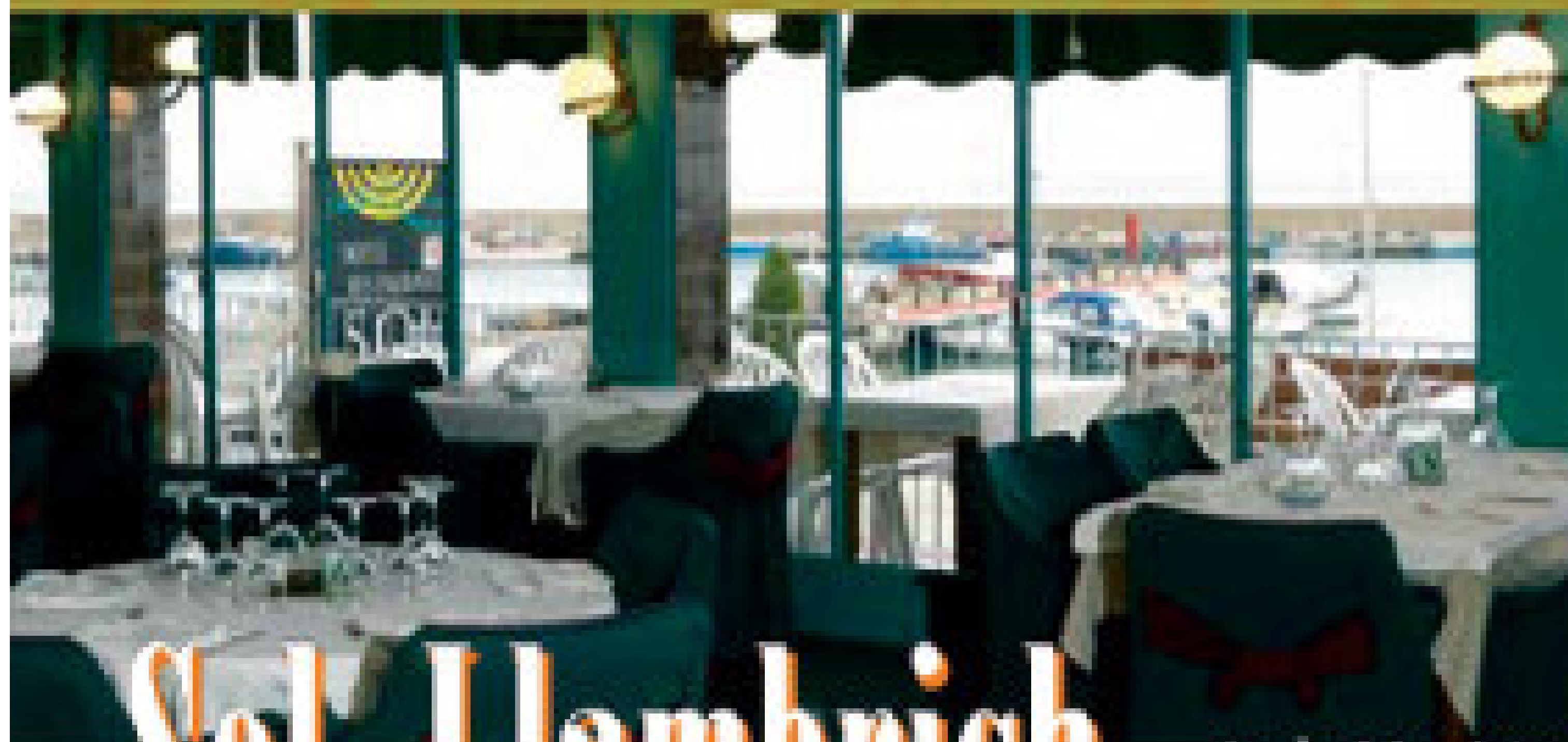
"Esqueixada" de bacalao

**Atún con queso de cabra
y salsa de soja**

Arroz con bogavante y setas

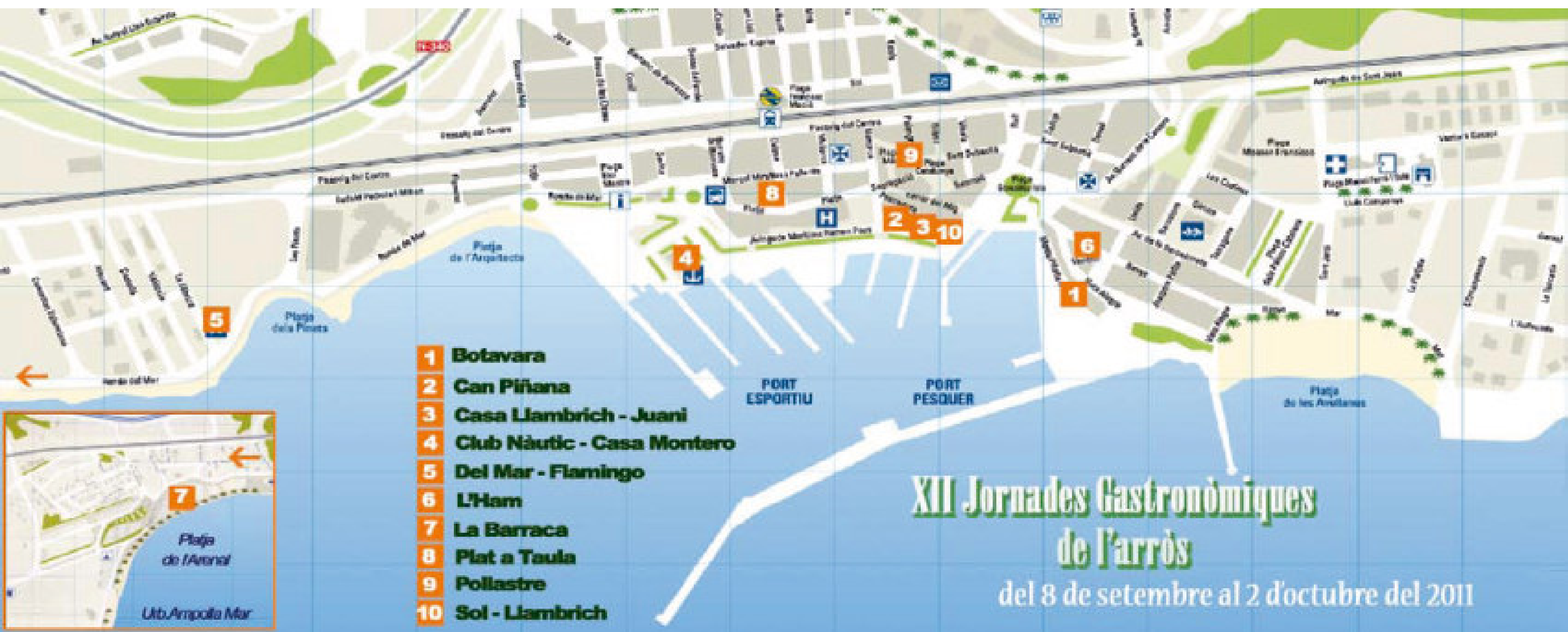
"Menjar blanc"

**Vino, agua mineral y café
Precio 24€**



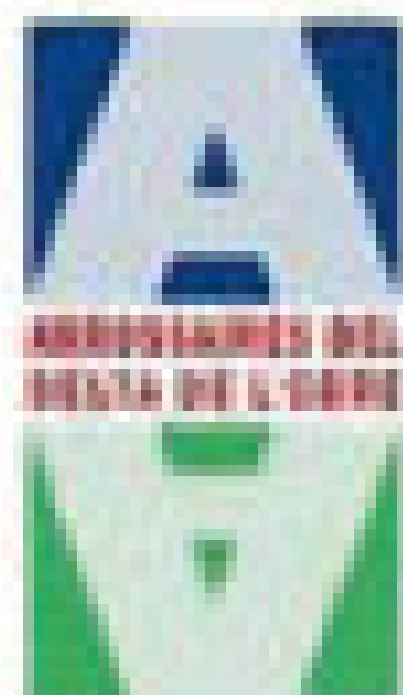
Sol-Llambrich

Avda Marítima R. Pous, 18 - 1r pis — Mig. 6
977 460008



COLLABORADORS:

www.segadorsdeldelta.cat

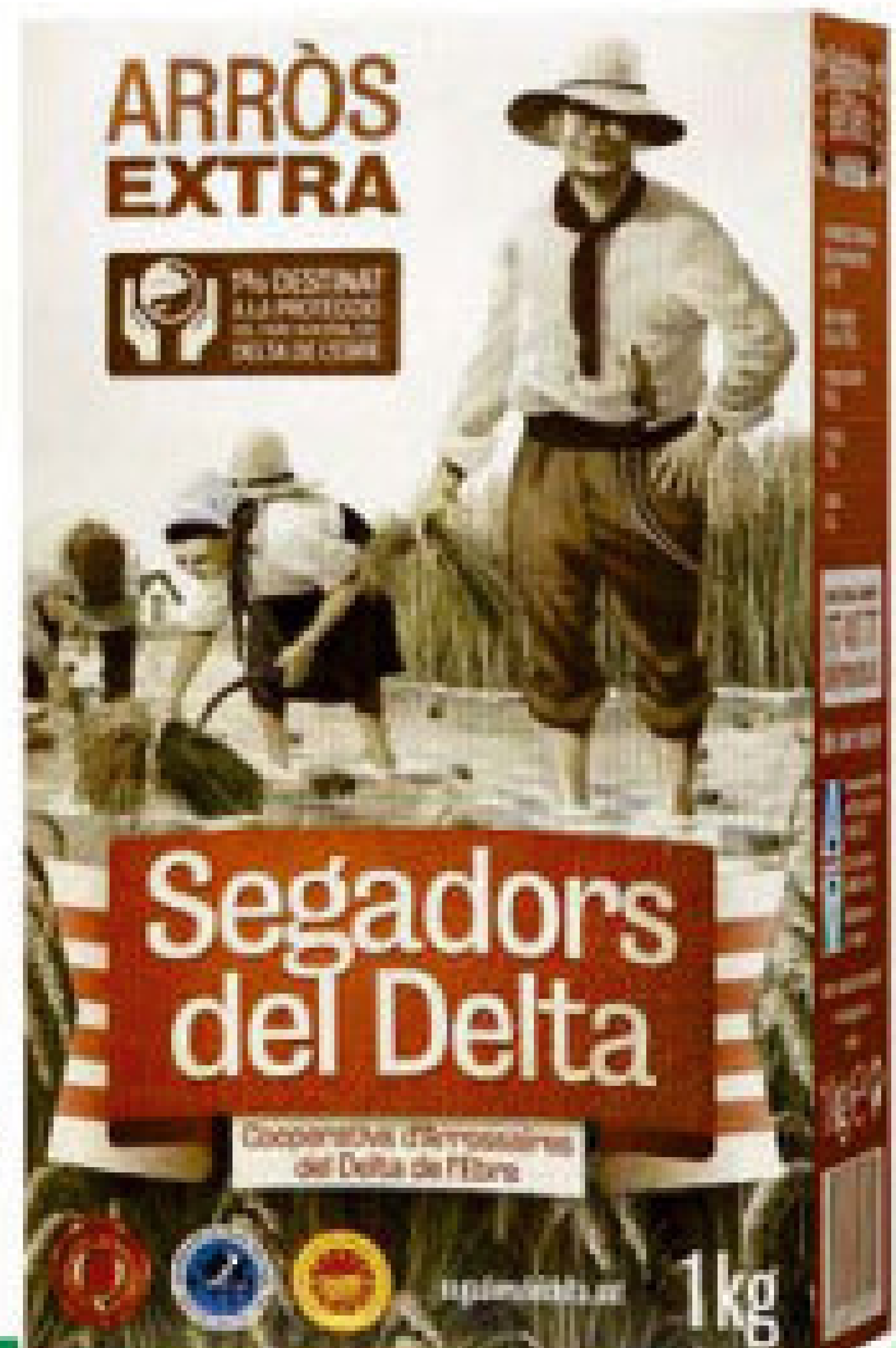


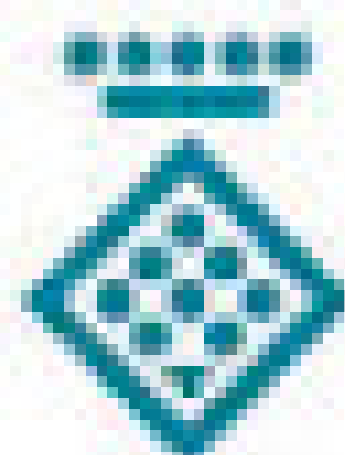
**Arrossaires del Delta de l'Ebre
i Secció de Crèdit, SCCL.**

**Ctra. Camarles-Deltobre, Km. 6,5
43580 Deltobre (Tarragona)**

Tel. 977 48 77 77

Fax 977 48 77 78





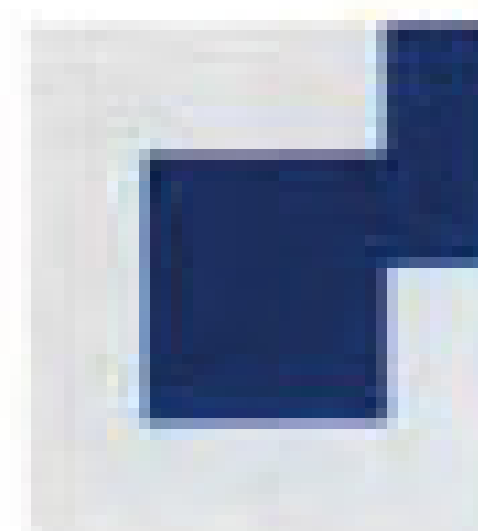
Diputació Tarragona



**Consorci
d'Aigües
de Tarragona**



**PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA**



**Ports
de la Generalitat**

 **Generalitat
de Catalunya**



.....
EMPLENA AQUEST FORMULARI I DIPOSITA'L A QUALSEVOL DELS RESTAURANTS ADHERITS A LES JORNADES GAS-
TRONÒMIQUES O A L'OFICINA DE TURISME DE L'AMPOLLA I T'ENVIAREM INFORMACIÓ SOBRE PROPERES JORNADES
GASTRONÒMIQUES DE FORMA TOTALMENT GRATUÏTA

VULL REBRE INFORMACIÓ PER E-MAIL

e-mail:

VULL REBRE INFORMACIÓ PER CORREU ORDINARI

Nom:

Adreça:

Població:

CP:



i'Ampolla

PORTA DEL DELTA



Oficina Municipal de Turisme // 977 593011

www.ampolla.org



BANDERA BLAVA