

**X! JORNADES  
de la TONYINA**

de l'11 d'ABRIL  
al 30 de MAIG

**L'HOSPITALET  
DE L'INFANT**

PRATDIP  
TIVISSA

11 d'ABRIL  
5<sup>a</sup> DIADA  
DE LA TONYINA  
**2010**

**SORTEIG**

44 sopars x2 persones  
+ 100 entrades  
Port Aventura



Arriben les **XI JORNADES DE LA TONYINA**, una de les cites gastronòmiques més importants del calendari. En aquesta nova edició, els vilatans i turistes tornarem a sortir al carrer per gaudir de les propostes dels millors restaurants del municipi i de les seves noves i creatives receptes.

Cada any són més els amants de la gastronomia que ens visiten, atrets per la qualitat d'un producte que ens ha obert les portes per promocionar el nostre municipi.

Un fet que ha estat possible gràcies a l'esforç de tots els restauradors que col·laboren

Als restauradors i a tots els que fan possible cada any la celebració de les Jornades de la Tonyina, la meva enhorabona i el desig que continui vigent aquesta il·lusió que tants bons resultats ha donat.

No vull acabar sense animar a tots els veïns i visitants a participar activament de la Diada de la Tonyina i desitjar que la tonyina sigui un any més, símbol d'alegria i unió entre els més exigents paladars.

**BON PROFIT!**

Llegan las **XI JORNADAS DEL ATÚN**, una de las citas gastronómicas más importantes del calendario. En esta nueva edición, los habitantes y turistas volveremos a salir a la calle para disfrutar de las propuestas de los mejores restaurantes del municipio y de sus nuevas y creativas recetas.

Cada año son más los amantes de la gastronomía que nos visitan, atraídos por la calidad de un producto que nos ha abierto las puertas para promocionar nuestro municipio.

Un hecho que ha sido posible gracias al esfuerzo de todos los restauradores que colaboran.

A los restauradores y a todos los que hacen posible cada año la celebración de las Jornadas del Atún, mi enhorabuena y el deseo que continúe vigente esta ilusión que tantos buenos resultados ha dado.

No quiero acabar sin animar a todos los vecinos y visitantes a participar activamente en el Día del Atún y desear que el atún sea un año más, símbolo de alegría y unión entre los más exigentes paladares.

**¡BUEN PROVECHO!**

**Mª Teresa Boquera**

Regidora de Turisme de L'Hospitalet de l'Infant i La Vall de Llorç

# DEVITECA

botiga de menjars

CUINER / COCINERO Francesc Blanch

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Menjars per emportar / Comida para llevar

HORARI / HORARIO  
De dimarts a dissabte de 10 a 13.30h  
i de 17.30 a 20.30h / Diumenge de 10 a 14h  
De martes a sábado de 10 a 13.30h  
y de 17.30 a 20.30h / Domingo de 10 a 14h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Dilluns / Lunes

PREU / PRECIO 13€ (IVA inclòs)  
Imprescindible encarregar amb antel·lació.  
Comanda mínima 2 racions  
Imprescindible encargar con antelación.  
Pedido mínimo 2 raciones

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Pl. de l'Església 2 · L'Hospitalet de l'Infant

977 822 353

## MENÚ

### 1r plat / 1er plato

Canelons de tonyina amb beixamel de tomàquet / Canelones de atún con bechamel de tomate

### 2n plat / 2º plato

Fricandó de porc amb bolets / Fricandó de cerdo con setas

### Postres

Pastís de xocolata  
Pastel de chocolate



## CANELONS DE TONYINA AMB BEIXAMEL DE TOMÀQUET / CANELONES DE ATÚN CON BECHAMEL DE TOMATE

### Ingredients per a 4 persones:

12 plaques de canelons  
(de les que es poden remullar)  
300 grs de llom de tonyina  
1 ceba tallada en juliana  
1 porro tallat a dauets  
1 fulla de llorer i 1 c/s farina  
Brou de peix, oli, sal i pebre negre  
Beixamel de tomàquet

Sofregim les verdures a foc suau, amb la fulla de llorer, sal i pebre. Quan estiguin daurades, afegim la tonyina tallada ben petita, anem remenant fins que la tonyina estigui blanquejada. Afegim la cullerada de farina, remenem fins que quedi cuita i per últim incorporem el brou poc a poc fins que quedi una textura cremosa.

Deixem refredar-ho, mentre preparam les plaques de canelons que haurem remullat abans. Farcim els canelons i els muntem en una safata.

Per últim ho cobrim amb la beixamel de tomàquet, una mica de formatge i ho gratinem.

### Ingredientes para 4 personas:

12 placas de canelones  
(de las que pueden ponerse en remojo)  
300 grs de lomo de atún  
1 cebolla cortada en juliana  
1 puerro cortado a dados  
1 hoja de laurel y 1 c/s harina  
Caldo de pescado, aceite, sal y pimienta negra  
Bechamel de tomate

Freímos las verduras a fuego lento, con la hoja de laurel, sal y pimienta. Cuando estén doradas, añadimos el atún cortado bien pequeño, vamos removiendo hasta que el atún esté blanqueado. Añadimos la cucharada de harina, removemos hasta que quede cocida y por último incorporamos el caldo poco a poco hasta que quede una textura cremosa.

Dejamos enfriar, mientras preparamos las placas de canelones que hemos puesto en remojo antes. Rellenamos los canelones y los colocamos en una bandeja.

Por último, lo cubrimos con bechamel de tomate, un poco de queso y lo gratinamos.

## TURNEDONS DE TONYINA A LA DIABLESA / TOURNEDOS DE ATÚN A LA DIABLESA

### Ingredients per a 4 persones:

800 grs de tonyina fresca  
50 grs de escalonia  
50 grs de pebre "Concasse"  
1 dl de vi blanc  
1 dl de vinagre  
1 dl de salsa espanyola  
1 dl de salsa de tomàquet

Agafem el filet de tonyina, es talla en rodanxes gruixudes, de 200 grs cadascuna, i s'empana de pebre "Concassé".

En una paella es fa reduir la escalonia amb pebre, vinagre i vi blanc. Una vegada reduït, li afegim la salsa de tomàquet natural, i per acabar, li afegim la salsa espanyola al gust (per donar espessor a la salsa).

Se coge el filete de atún, se corta en lonchas gruesas, de 200 grs cada una, y se empana de pimienta "Concassé".

Colocamos en una sartén la escalonia y la reducimos con pimienta, vinagre y vino blanco. Una vez reducido se le añade la salsa de tomate natural, y para terminar, se echa la salsa española al gusto (para que espese la salsa).

### Ingredientes para 4 personas:

800 grs de atún fresco  
50 grs de escalonia  
50 grs de pimienta "Concasse"  
1 dl de vino blanco  
1 dl de vinagre  
1 dl de salsa española  
1 dl de salsa de tomate

# SOLOMILLO

restaurant

CUINER / COCINERO Marc Poirier

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Mediterrània

CAPACITAT / CAPACIDAD 40 persones

HORARI / HORARIO  
De 13 a 15.30 i de 20 a 22.30h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Dilluns / Lunes

PREU / PRECIO 30€ (IVA inclòs)

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Port Esportiu · L'Hospitalet de l'Infant

977 823 044

## MENÚ

Entrant Copa de Kir Royal  
1r Salmó marinat a l'anet i la llima  
2n Tournedons de tonyina a la Diabla  
Postre Crepe "Solomillo"

Entrante Copa de Kir Royal  
1º Salmón marinado al eneldo y la lima  
2º Tournedons de atún a la Diabla  
Postre Crepe "Solomillo"

Bodega  
J. Miquel Jané (Blanc-Blanco)

# PORÇA MISÈRIA

restaurant / bar

CUINER / COCINERO Michael Bosca

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Mediterrània

CAPACITAT / CAPACIDAD 56 persones

HORARI / HORARIO  
De 13 a 16h i de 20 a 22h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Diumenge nit / Domingo noche

PREU / PRECIO 24€ (IVA inclòs)

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Via Augusta 42 · L'Hospitalet de l'Infant

977 822 179



## TATAKI DE TONYINA / TATAKI DE ATÚN

### Ingredients per a 4 persones:

600 grs de llom de tonyina  
15 grs de porro  
100 cc de salsa de soja  
200 cc de vinagre d'arròs  
10 grs de sucre  
Pebre negra, sal i el suc de 1/2 l. de llima

Barrejar bé la salsa de soja amb el vinagre i el sucre, afegir el blanc del porro pelat i picat ben petit.

Marejar els lloms de tonyina en una paella ben calenta amb unes gotes d'oli d'oliva, intentar que només es cuinin 2 mil·límetres de profunditat per cada cara de la tonyina, perquè el centre ha de quedar cru. Després posem els lloms a la marinada de soja i deixem reposar tot el temps que es pugui al frigorífic.

Tallar els lloms de tonyina al gruix que ens agradi o d'uns 4 mm al moment de servir-ho. Muntar els lloms al plat i acompanyar amb una mica d'amanida de barreja variada.

### Ingredientes para 4 personas:

600 grs de lomo de atún  
15 grs de puerro  
100 cc de salsa de soja  
200 cc de vinagre de arroz  
10 grs de azúcar  
Pimienta negra, sal y el zumo de 1/2 l. de lima

Mezclar bien la salsa de soja con el vinagre y el azúcar, añadir el blanco del puerro pelado y picado bien pequeñito.

Marear los lomos de atún en una sartén bien caliente con unas gotas de aceite de oliva, e intentar que sólo se cocinen dos milímetros de profundidad por cada cara del atún, ya que el centro debe quedar crudo. Después ponemos los lomos en la marinada de soja y dejamos reposar todo el tiempo que se pueda en el frigorífico.

Cortar los lomos de atún del espesor al gusto o de unos 4 mm de grosor en el momento de servir. Montar los lomos en el plato y acompañar con un poco de ensalada de mezcla variada.

## COCA DE PIZZA AMB ESCALIVADA I VENTRESCA DE TONYINA / COCA DE PIZZA CON ESCALIVADA Y VENTRESCA DE ATÚN

### Ingredients per a 4 persones:

Un tros de massa de pizza cuita d'uns 100 grs (si no tenim massa de pizza es pot fer amb unes llesques fines de pa de baguette)  
Escalivada (pebrot i albergínia)  
Ventresca de tonyina en conserva  
50 grs d'escarola  
Tapenade (picada d'olives amb anxoves i oli)  
50 grs de romesco  
Reducció de balsàmic i olives

Ficarem l'escalivada damunt del pa de pizza fent tires de pebrot i albergínia alternativament. Al damunt picarem la ventresca de tonyina i al costat hi posarem la escarola ja barrejada amb el romesco.

Al damunt l'hi posarem unes olives negres de l'Aragó i ho decorarem amb uns fils de tapenade i de reducció de balsàmic.

Pondremos la escalibada encima del pan de pizza, haciendo tiras de pimiento y berenjena alternativamente. Encima pondremos la ventresca de atún y al lado pondremos la escarola ya mezclada con el romesco.

Encima le pondremos unas olivas negras de Aragón, y lo decoraremos con unos hilos de tapenade y de reducción de balsámico.

### Ingredientes para 4 personas:

Un trozo de masa de pizza cocida de unos 100 grs (si no tenemos masa de pizza, se puede hacer con unas rebanadas de pan de baguette)  
Escalibada (pimiento y berenjena)  
Ventresca de atún en conserva  
50 grs de escarola  
Tapenade (picada de olivas con anchoas y aceite)  
Romesco  
Reducción de balsámico y olivas

# DONATELLO

pizzeria / restaurant

CUINER / COCINERO Pere Pons Ortega

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Mediterrània i casolana

CAPACITAT / CAPACIDAD 40 persones

HORARI / HORARIO  
De 13 a 15.30 i de 20 a 22.30h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Dimarts / Martes

PREU / PRECIO 25€ (IVA inclòs)

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Comte de Prades 7 · L'Hospitalet de l'Infant

977 820 341

## MENÚ

### MENÚ

Entrant Broqueta de llagostí  
1r Tatakí de tonyina  
2n Confit d'ànec a la taronja  
Postre Tulipa de gelat

Entrante Brocheta de langostino  
1º Tatakí de atún  
2º Confit de pato a la naranja  
Postre Tulipa de helado

Bodega  
De Casta (Rosado). Bodega Torres

Entrant: Aperitiu de la casa  
1er: Coca de pizza amb escalivada i ventresca de tonyina  
2on: Filet de porc ibèric amb salsa de bolets i tòfona  
Postre Coulant de xocolata amb gelat

Entrante: Aperitivo de la casa  
1º: Coca de pizza con escalivada y ventresca de atún  
2º: Filete de cerdo ibérico con salsa de setas y trufa  
Postre Coulant de chocolate con helado

Bodega:  
Raimat Abadía (D.O. Costers del Segre)  
Viña Corel Blanco (D.O. Navarra)

# NÀUTIC

restaurant

CUINER / COCINERO Hassan Chegrane

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA Mediterrània

CAPACITAT / CAPACIDAD 50 persones

HORARI / HORARIO  
De 13 a 16h i de 20 a 23.30h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Sense descans / Sin descanso

PREU / PRECIO 26<sup>€</sup> (IVA inclòs)

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Port Esportiu, Moll de Riera Local 1 ·  
L'Hospitalet de l'Infant

977 820 466



## MENÚ

**Entrant** Broqueta de rap i gambes  
**1r** Margallons farcits amb salsa de pebrot i ametlles  
**2n** Tonyina a la graella amb hortalisses  
**Postre:** Tarta de formatge

**Entrante** Brocheta de rape y gambas  
**1º** Palmitos rellenos con salsa de pimiento y almendras  
**2º** Atún a la parrilla con hortalizas  
**Postre:** Tarta de queso casera

**Bodega**  
Grimau Blanc de Blancs (D.O. Penedès)

## TONYINA A LA GRAELLA AMB HORTALISSES / ATÚN A LA PARRILLA CON HORTALIZAS

### Ingredients per a 4 persones:

4 lloms de tonyina  
1 pebrot vermell i 1 pebrot verd  
1 albergínia, 1 carbassó, 1 pastanaga i 2 endívies  
8 tomàquets "cherry" i 8 pebrots de padró  
Oli d'oliva, sal, pebre i sucre

1. Primer preparem les verdures, que tallarem en tires fines i posarem en una paella amb tres cullerades d'oli a escalfar. La verdura ha de quedar "pochada", així que no s'ha de posar el foc fort.
3. Afegir una mica de sal (1/2 cullerada de postres) i una cullerada de postres amb sucre (aquesta reduirà l'acidesa i donarà un sabor molt suau al nostre conjunt de verdures). Barrejar bé i en uns 10 min. les verdures estaran llestes.
4. Posar la fregidora (o una paella) a escalfar i fregir els pebrots de padró. Quan estiguin llestos escórrer bé i reservar damunt de paper absorbent.
5. Quan quedin 5 min. per a que les verdures estiguin llestes, salpebrar al gust pels dos costats la tonyina i posar al foc quan la graella estigui ben calenta. Fregir 4 o 5 min. per cada costat, si es prefereix que estigui al punt (2-3 min. per banda). Ens hem de fixar, ja que la calor anirà pujant des del costat que toca la graella, quan la tonyina hagi canviat de color a la meitat de l'alçada, és el moment de donar-li la volta.
6. Per emplatar repartim les verdures en el fons dels 4 plats, col·loquem els lloms de tonyina i acompanyem amb els pebrots de padró, els cherrys i les endívies.



### Ingredientes para 4 personas:

4 lomos de atún  
1 pimiento rojo y 1 pimiento verde  
1 berenjena, 1 calabacín, 1 zanahoria y 2 endibias  
8 tomatitos "cherry" y 8 pimientos de padrón  
Aceite de oliva, sal, pimienta y azúcar

1. Primero prepararemos las verduras, que cortaremos en tiras finas y pondremos en una sartén con tres cucharadas de aceite a calentar. Queremos que la verdura quede "pochada", así que no se debe poner el fuego muy fuerte.
3. Añadir un poco de sal (1/2 cuchara de postre) y una cucharada de postre con azúcar (ésta reducirá la acidez y dará un sabor muy suave a nuestro conjunto de verduras). Mezclar bien y en unos 10 min. las verduras estarán listas.
4. Poner la freidora (o una sartén) a calentar y freir los pimientos de padrón. Cuando estén listos escurrir y reservar sobre papel absorbente.
5. Cuando falten 5 min. para que las verduras estén listas, salpimentar al gusto ambos lados del atún y poner al fuego con la sartén bien caliente. Freir 4 ó 5 min. por lado, si se prefiere al punto (2-3 min. por lado). Debemos fijarnos bien, ya que el calor irá subiendo desde el lado que toca la sartén, cuando el atún haya cambiado de color a la mitad de su altura es el momento de darle la vuelta.
6. A la hora de emplatar repartimos las verduras sobre el fondo de los 4 platos, colocamos los lomos de atún y acompañamos con los pimientos de padrón, los tomatitos cherrys y las endivias.



## LLOM DE TONYINA ROJA A LA BRASA AMB SÈSAM I VERDURES / LOMO DE ATÚN ROJO A LA BRASA CON SÉSAMO Y VERDURAS

### Ingredients per a 4 persones:

• 800 grs de llom de tonyina roja  
• 2 patates mitjanes  
• 2 carxofes i 1 pebrot  
• 200 grs de mongeta plana  
• Sèsam, oli d'oliva verge i sal mediana

1. Preparem una bona brasa.
2. Partim les patates i les carxofes per la meitat i les rostim.
3. Saltegem els pebrots i les mongetes tallades en juliana.
4. Marquem en la graella les patates i les carxofes.
5. Col·loquem el llom de tonyina roja tallat en filets de 2 cm. de gruixut i el salem volta i volta.

### Presentació:

Disposen en el plat mitja patata, mitja carxofa i una mica de saltejat de verdures, i ho salem al gust.

Col·loquem la tonyina roja i decoram amb sèsam. Acabem el plat amb un rajolí d'oli d'oliva verge.



### Ingredientes para 4 personas:

• 800 grs de lomo de atún rojo  
• 2 patatas medianas  
• 2 alcachofas y 1 pimiento  
• 200 grs de judía plana  
• Sésamo, aceite de oliva virgen y sal mediana

1. Preparamos una buena brasa.
2. Partimos las patatas y las alcachofas por la mitad y las asamos.
3. Salteamos los pimientos y las judías cortadas en juliana.
4. Marcamos en la parrilla las patatas y alcachofas.
5. Colocamos el lomo de atún rojo cortado en filetes de 2 cm. de grosor, lo salamos y vuelta y vuelta.

### Presentación:

Disponemos en el plato media patata, media alcachofa y un poco de salteado de verduras, lo salamos al gusto.

Colocamos el atún rojo y decoramos con sésamo. Acabamos el plato con un chorrito de aceite de oliva virgen.

## D'ANTIS

brassa / bar

CUINER / COCINERO Ricardo Luengo

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Carn i peix a la brasa  
Carne y pescado a la brasa

CAPACITAT / CAPACIDAD  
16 persones interior / 36 persones terrassa

HORARI / HORARIO  
Menú disponible de dijous a diumenge de 13 a 16h i de 20.30 a 23h  
Menú disponible de jueves a domingo de 13 a 16h y de 20.30 a 23h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Sense descans / Sin descanso

PREU / PRECIO 30<sup>€</sup> (IVA inclòs)

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Port Esportiu, local 31 · L'Hospitalet de l'Infant

977 823 243

## MENÚ

**Entrant** Milfulls de bacallà, salmó i tonyina. Degustació de parmesà "Reggiano"

**1r** Sopa freda de pèsols amb pernil. "Montadito" de llom adobat casolà.

**2n** Tonyina roja a la brasa amb sèsam i verdures

**Postre** Sopa de pinya i gelat de coco

**Entrante** Milhojas de bacalao, salmón y atún. Degustación de parmesano "Reggiano"

**1º** Sopa fría de guisantes con jamón. Montadito de lomo adobado casero

**2º** Atún rojo a la brasa con sésamo y verduras

**Postre** Sopa de piña y helado de coco

**Bodega**  
Coto de Hayas (Blanco Chardonnay). D.O. Campo de Borja

## L'OLLA

restaurant

CUINER / COCINERO Jordi Núñez i Solà

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Casolana i mediterrània

CAPACITAT / CAPACIDAD 44 persones

HORARI / HORARIO  
De 13 a 15.30 i de 20 a 22.30h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Dilluns tot el dia i nits de dimarts, dimecres,  
dijous i diumenge  
Lunes todo el día y noches de martes,  
miércoles, jueves y domingo

PREU / PRECIO 30€ (IVA inclòs)

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Via Augusta 40 · L'Hospitalet de l'Infant

977 820 438



## LA CALETA DEL PORT

restaurant

CUINER / COCINERO Dani Stoica

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA Mediterrània

CAPACITAT / CAPACIDAD 45 persones

HORARI / HORARIO De de dimarts a divendres  
de 19 a 23h. Dissabte i diumenge de 13 a  
15:30h i de 19 a 23h

De martes a viernes de 19 a 23h. Sábado y  
domingo de 13 a 15:30h y de 19 a 23h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Dilluns / Lunes

PREU / PRECIO 35€ (IVA inclòs)

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Port Esportiu · L'Hospitalet de l'Infant

693 780 443

## MENÚ

Entrant Entreniments de l'Olla  
1r Canelons de pasta filo, farcits de  
verdures i ventresca de tonyina  
2n Culata de vedella amb salsa de  
poma, acompanyat amb pure de patata  
i tòfona  
Postre Bavaoise de xocolata amb  
cruixent de café

Entrante Entrenimientos de l'Olla  
1º Canelones de pasta filo, rellenos de  
verduras y ventresca de atún  
2º Culata de ternera con salsa de  
manzana, acompañado de puré de  
patata y trufa  
Postre Bavaoise de chocolate con  
crujiente de café

Bodega  
Viña Heredad de Segura Viudas

## CANELONS DE PASTA FILO FARCITS DE VERDURES I VENTRESCA DE TONYINA / CANELONES DE PASTA FILO RELLENOS DE VERDURAS Y VENTRESCA DE ATÚN

### Ingredients per a 4 persones:

Ventresca de tonyina  
2 planxes de pasta filo  
2 porros i 4 pastanagues  
2 pebrots italians i 1 ceba  
Oli d'oliva, sal i pebre

Estirem les dues planxes de pasta filo, les tallem en 8 trossos cada una i ho reservem. Tallem la ceba en juliana i la posem a coure a una cassola. Mentrestant, anem tallant els porros en juliana, i quan la ceba comenci a agafar color, li afegim el porro. Tallem la pastanaga i el pebrot en juliana, i tot seguit ho afegim a la cassola, ho salpebrem, i quan tot sigui potxat, ho escorrem bé i fem els canelons.

Farcim la pasta amb les verdure i la ventresca de tonyina, i l'emboliquem. A continuació ho fregim, i ho posem en un plat amb paper absorbent i quan estigui ben escorregut d'oli muntarem el plat.

### Ingredientes para 4 personas:

Ventresca de atún  
2 láminas de pasta filo  
2 puerros y 4 zanahorias  
2 pimientos italianos y 1 cebolla  
Aceite de oliva, sal y pimienta

Estiramos las dos láminas de pasta filo, las cortamos en 8 trozos cada una y la reservamos. Cortamos la cebolla en juliana y la ponemos a cocer en una cazuela. Mientras tanto, vamos cortando los puerros en juliana y cuando la cebolla empiece a dorarse lo añadimos. Cortamos la zanahoria y el pimiento en juliana, y lo añadimos a la cazuela, lo salpimentamos y cuando todo esté pochado lo escurrimos bien y hacemos los canelones.

Rellenamos la pasta con las verduras y la ventresca de atún, lo envolvemos y a continuación lo freímos. Escurrimos en papel absorbente y montamos el plato.

## CARPACCIO DE TONYINA SOBRE BASE DE "SALMOREJO" ACOMPANYAT AMB ORTIGUILLES DE MAR / CARPACCIO DE ATÚN SOBRE BASE DE SALMOREJO ACOMPAÑADO CON ORTIGUILLAS DE MAR

### Ingredients per a 4 persones:

500 grs de tonyina  
300 grs de sal  
100 grs d'ortiguitles de mar (algues marines)

### Per fer el "salmorejo":

1 kg de tomàquets vermells madurs  
100 grs de molla de pa blanc  
30 grs de vinagre i 150 grs d'oli d'oliva  
1 cullerada de sal i 2 dents d'all

### Ingredientes para 4 personas:

500 grs atún  
300 grs sal  
100 grs de ortiguillas de mar (algas marinas)

### Para el salmorejo:

1 kg de tomates rojos maduros  
100 grs de miga de pan blanco  
30 grs de vinagre y 150 grs de aceite de oliva  
1 cucharada de sal y 2 dientes de ajo

Macerem la tonyina 24 h amb la sal. Tallem la tonyina a rodanxes molt fines, les col·loquem sobre la base de "salmorejo" que hem posat al plat. Fregim les ortiguitles i les afegim per damunt de la tonyina.

"Salmorejo": remenem els alls, tomàquets i la sal i ho triturem tot amb la batidora. Quan estigui ben triturat, afegim el pa i el vinagre i ho tornem a triturar tot. Afegim també l'oli fins que quedi tot ben remenat.

Maceramos el atún 24 h con la sal. Se corta el atún en lonchas muy finas, y las colocamos sobre la base de salmorejo que hemos puesto en el plato. Freímos las ortiguillas y se añaden sobre el atún.

Salmorejo: mezclamos los ajos, tomates y la sal, y se tritura todo con la batidora. Cuando este bien triturado añadimos el pan y el vinagre, y lo volvemos a triturar todo, añadiendo también el aceite, hasta que quede todo bien mezclado.

## MENÚ

Entrant Truiteta de gambetes amb la seva copa de manzanilla  
1r Carpaccio de tonyina sobre base de "salmorejo" acompanyat amb ortiguitles de mar  
2n Graellada de marisc (1/2 llamàntol, 2 escamarlans, 2 gambes, 2 llagostins i musclos del terreny)  
Postre Iogurt gelat amb base de galeta i compota de poma

Entrante Tortillita de camarones con su copa de manzanilla  
1º Carpaccio de atún sobre base de salmorejo acompañado con ortiguillas de mar  
2º Parrillada de marisco (1/2 bogavante, 2 cigalas, 2 gambas, 2 langostinos y mejillones del terreno)  
Postre Yogurt helado con base de galleta y compota de manzana

Bodega:  
Blanco (Barbadillo), Tinto (Ortega Ezquerro) de Rioja

# TOPOLINO

restaurant

CUINER / COCINERO Josef Schmidt

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Internacional

CAPACITAT / CAPACIDAD 35 persones

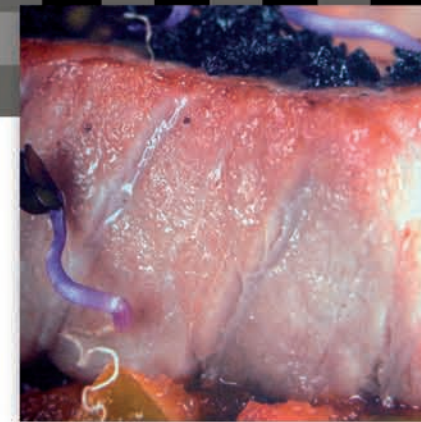
HORARI / HORARIO  
De 18:30 a 23h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Dimarts / Martes

PREU / PRECIO 28€ (IVA inclòs)

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Blanca d'Anjou 12 · L'Hospitalet de l'Infant

977 823 325



# LA CUINA D'EN CARLOS

restaurant

CUINER / COCINERO Carlos Martínez  
CAP DE SALA / JEFE DE SALA Rafael Martínez

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA Casolana

CAPACITAT / CAPACIDAD 35 persones

HORARI / HORARIO De 13 a 15h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Dimecres / Miércoles

PREU / PRECIO 40€ (IVA inclòs)

ADREÇA / DIRECCIÓN  
Ermita de Santa Marina · Pratdip

977 262 095 / 619 390 468

## MENÚ

**Entrant** Crema de bolets amb rostes  
**1r** Amanida verda amb ou "poché"  
**2n** Broqueta de tonyina i llagostins damunt de mirall d'all amb arròs al safrà  
**Postre** Mandonguilles d'albercoc amb sucre i canyella

**Entrante** Crema de setas con picatostes  
**1º** Ensalada verde con huevo "poché"  
**2º** Brocheta de atún y langostinos sobre espejo de ajo con arroz al azafrán  
**Postre** Albóndigas de albaricoque con azúcar y canela

**Bodega**  
Casa Honda, Cariñena

## BROQUETA DE TONYINA I LLAGOSTINS DAMUNT DE MIRALL D'ALL AMB ARRÒS AL SAFRÀ / BROCHETA DE ATÚN Y LANGOSTINOS SOBRE ESPEJO DE AJO CON ARROZ AL AZAFRÁN

### Ingredients per a 4 persones:

600 grs de tonyina  
16 llagostins crus i pelats  
250 grs de tomàquets "cherry"  
400 grs d'arròs bullit  
1 cap d'all i 1 copeta de brandy  
Safrà, mantega, sal i pebre

Muntar la broqueta damunt d'un pinxo alternant daus de tonyina, llagostins i tomàquets "cherry". Salpebrem i fregim a la planxa.

En una paella, fregim l'arròs amb el safrà i mantega. En una altra paella, daurem l'all, i ho flambegem amb brandy, li afegim la nata, sal i pebre i ho portem a ebullició.

Muntar el plat començant per la crema d'all, col·loquem la broqueta damunt i l'arròs al costat d'aquesta.

### Ingredientes para 4 personas:

600 grs de atún  
16 langostinos crudos y pelados  
250 grs de tomates "cherry"  
400 grs de arroz hervido  
1 cabeza de ajo y 1 copita de brandy  
Azafrán, mantequilla, sal y pimienta

Montar la brocheta sobre un pincho alternando dados de atún, langostinos y tomates "cherry". Salpimentar y freír en la plancha.

Freír en una sartén el arroz con azafrán y mantequilla. En otra sartén, dorar el ajo, flambeare con brandy, añadir la nata, sal y pimienta, y llevar al punto de ebullición.

Montar el plato comenzando por la crema de ajo, colocar la brocheta encima y el arroz al lado de la brocheta.

## LLOM DE TONYINA ROJA DEL MEDITERRANI AMB TOMÀQUET/ LOMO DE ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO CON TOMATE

### Ingredients per a 4 persones:

800 grs de llom de tonyina fresca  
(4 trossos de 200 grs per persona)  
4 anxoves  
200 cl de vi blanc  
1 ceba  
500 grs de tomàquet madur  
1 pebrot verd  
Oli, sal, pebre blanca, sal Maldon i julivert

Fer el sofregit amb la ceba, el pebrot i els tomàquets tallats a trossos d'un centímetre. Al morter fiquem el julivert, les anxoves (netejem les espines) i el vi.

Quan el sofregit estigui fet, afegirem la ventresca i la picada del morter i ho deixem coure de 8 a 10 minuts. Acabem amb la sal "maldon" i un toc de pebre blanca. S'ha de servir a l'instant.

Hacer un sofrito con la cebolla, el pimiento y los tomates cortados a trozos de un centímetro, y en el mortero ponemos el perejil, las anchoas (limpiar las espines) y el vino.

Cuando tengamos el sofrito hecho añadiremos la ventresca y la picada del mortero, lo dejamos cocer de 8 a 10 minutos, y se termina con la sal maldon y un toque de pimienta. Servir al instante.

### Ingredientes para 4 personas:

800 grs de lomo de atún fresco  
(4 trozos de 200 grs por persona)  
4 anchoas  
200 cl de vino blanco  
1 cebolla  
500 grs de tomate maduro  
1 pimienta verde  
Aceite, sal, pimienta blanca, sal Maldon y perejil

## MENÚ

**Entrant** Dauets de llom de tonyina fresc marinat amb soja  
**1r** Amanida de fumats  
**2n** Llom de tonyina fresca roja del Mediterrani amb tomàquet  
**Postre** Pastisset de borraxo

**Entrante** Taquitos de lomo de atún fresco marinado con soja  
**1º** Ensalada de ahumados  
**2º** Lomo de atún fresco rojo del Mediterráneo con tomate  
**Postre** Pastelito de borracho

**Bodega**  
Cava rosado (entrant); Vino La cuina d'en Carlos D.O. Montsant (primero y segundo); Vino dulce (postres)

# MISSAMAROI

restaurant

## CUINER / COCINERO

Manuela Morcillo i Corina Cedó

## TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA

Mediterrània

CAPACITAT / CAPACIDAD 60 persones

## HORARI / HORARIO

De 13 a 15:30h

## DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL

Dilluns / Lunes

PREU / PRECIO 35<sup>€</sup> (IVA inclòs)

## ADREÇA / DIRECCIÓN

Av. Catalunya s/n · Tivissa

977 418 177

## MENÚ

**Entrant** Torradetes amb verdures i anxoves  
**1r** Canelons de bolets  
**2n** Daus de tonyina amb cruixent de parmesà i caramel de vi  
**Postre** Coulant de xocolata amb fruites del bosc

**Entrante** Tostaditas con verduras y anchoas  
**1º** Canelones de setas  
**2º** Dados de atún con crujiente de parmesano y caramelo de vino  
**Postre** Coulant de chocolate con frutas del bosque

**Bodega**  
XYZ (D.O. Montsant). Bodega AIBAR (Darmos)



## DAUS DE TONYINA AMB CRUIXENT DE PARMESÀ I CAMEL DE VI / DADOS DE ATÚN CON CRUJIENTE DE PARMESANO Y CARAMELO DE VINO

### Ingredients per a 4 persones:

800 grs de tonyina  
1 l. de vi negre  
200 grs de sucre  
50 grs de formatge parmesà  
Sal Maldon  
Oli d'oliva

Per fer el caramel, reduïm el vi amb el sucre i el reservem.

En una safata, fem muntets de parmesà rallat i la fiquem al forn fins que ens quedi el parmesà cruixent. Tallem la tonyina a daus i amb la planxa ben calenta, l'anem daurant per tots els costats però que quedi crua per dintre; fiquem els daus en una safata, amb un raig d'oli al damunt i li donem un cop de forn.

Emplatem els daus de tonyina, salem amb la sal Maldon, el caramel de vi i el cruixent de parmesà damunt.

### Ingredientes para 4 personas:

800 grs de atún  
1 l. de vino tinto  
200 grs de azúcar  
50 grs de queso parmesano  
Sal Maldon  
Aceite de oliva

Para hacer el caramelo reducimos el vino con el azúcar y lo reservamos.

En una bandeja hacemos montoncitos de parmesano rallado y lo metemos en el horno hasta que quede el parmesano cruixent. Cortamos el atún a dados y con la plancha bien caliente, lo vamos dorando por ambos lados pero que quede crudo por dentro. Ponemos los dados en una bandeja con un chorrito de aceite y le damos un golpe de horno.

Emplatamos los dados de atún, salamos con sal Maldon y le ponemos el caramelo de vino y el cruixent de parmesano encima.



## Com aconseguixo la meva invitació gratuïta? ¿Cómo consigo mi invitación gratuita?

## Les XI JORNADES GASTRONÒMIQUES et conviden a PortAventura® Las XI JORNADAS GASTRONÓMICAS te invitan a PortAventura®



Només cal tastar el menú gastronòmic de tres restaurants diferents de les Jornades.

Demaneu que el restaurant us posi el seu segell i quan aconsegiu tres diferents ompliu aquesta butlleta i bescanvieu-la a l'Oficina de Turisme de L'Hospitalet de l'Infant per la vostra entrada al parc.



Sólo deberás degustar el menú gastronómico de tres restaurantes diferentes de estas Jornadas.

Pedid que el restaurante os ponga su sello y cuando consigáis tres diferentes rellenad este boleto y cambiadlo en la Oficina de Turismo de L'Hospitalet de l'Infant por vuestra entrada al parque.

Venda d'entrades a l'Oficina de Turisme de L'Hospitalet de l'Infant / Venta de entradas en la Oficina de Turismo de L'Hospitalet de l'Infant



1	2	3	Nom i cognoms Nombre y apellidos	
			Adreça Dirección	
			C.P.	
			Població Población	
			Telèfon Teléfono	
			E-mail	

**BASES DE PROMOCIÓ.** Es lliuraran un total de 100 invitacions a Universal Port Aventura. Les invitacions s'entregaran a les 100 primeres persones que lliurin aquesta butlleta degudament segellada per tres restaurants diferents de les XI Jornades Gastronòmiques. Les butlletes correctament emplenades podran ser bescanviades per invitacions a l'Oficina de Turisme de L'Hospitalet de l'Infant. L'organització es reserva el dret d'interpretació d'aquestes bases.

Autoritzo el tractament d'aquestes dades i la seva incorporació a un fitxer automatitzat del Patronat Municipal de Turisme de L'Hospitalet de l'Infant per la realització d'activitats informatives sense perjudici dels meus drets d'accés, rectificació i cancel·lació (Llei orgànica 5/1992 de 29 d'octubre).

Marqui amb una X si no desitja rebre informació promocional.





**11 ABRIL 11.00 h - Plaça Marina**  
**INAUGURACIÓ XI JORNADES GASTRONÒMIQUES**  
**I V DIADA DE LA TONYINA**

**Degustació Popular de la Clotxa de Tonyina**  
 PREU DEL TIQUET: 2 euros  
 [Clotxa i degustació de vi patrocinat per la Consultoria de Vins Stilvins]

**Espectacle d'animació infantil "Qsarau"**  
 Amb cançons per llepar-se els dits!  
 Estands amb venda de productes típics de la nostra terra.



**SORTEIG**  
 44 sopars x2 persones  
 + 100 entrades  
 Port Aventura

**ABRIL / MAIG CURSOS DE CUINA DE LA TONYINA**  
 Cursos gratuïts / Grups de 12 persones màxim  
 DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ: 15 d'abril de 2010  
 INSCRIPCIONS: Patronat de Turisme al telèfon 977 823 328  
 HORARI: de 18 a 19 h

DATA	RESTAURANT	DATA	RESTAURANT
20 ABRIL	Nàutic	11 MAIG	Cuina d'en Carlos
22 ABRIL	L'Olla	13 MAIG	Missamaroi
27 ABRIL	Deviteca	18 MAIG	Topolino
29 ABRIL	Porca Misèria	20 MAIG	La Caleta del Puerto
04 MAIG	Can Donatello	25 MAIG	El Solomillo
06 MAIG	D'Antis		

**2/3/4 JUNY GRAN SORTEIG**  
 De 44 sopars als restaurants col·laboradors  
 Ràdio l'Hospitalet de l'Infant



**11 ABRIL 11.00 h - Plaza Marina**  
**INAUGURACIÓN XI JORNADAS GASTRONÓMICAS**  
**I V DÍA DEL ATÚN**

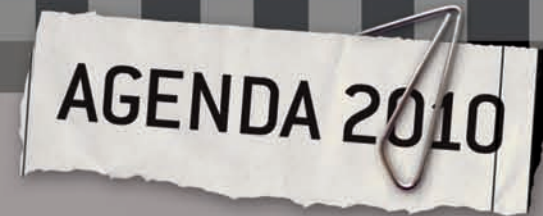
**Degustación Popular de la "Clotxa" de Atún**  
 PRECIO DEL TICKET: 2 euros  
 [Clotxa y degustación de vino patrocinado por la Consultoría de Vinos Stilvins]

**Espectáculo de animación infantil "Qsarau"**  
 ¡Con canciones para chuparse los dedos!  
 Estands con venta de productos típicos de nuestra tierra.

**ABRIL / MAYO CURSOS DE COCINA DEL ATÚN**  
 Cursos gratuitos / Grupos de 12 personas máximo  
 FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 15 de abril de 2010  
 INSCRIPCIONES: Patronat de Turisme telèfono 977 823 328  
 HORARIO: de 18 a 19 h

FECHA	RESTAURANT	FECHA	RESTAURANT
20 ABRIL	Nàutic	11 MAYO	Cuina d'en Carlos
22 ABRIL	L'Olla	13 MAYO	Missamaroi
27 ABRIL	Deviteca	18 MAYO	Topolino
29 ABRIL	Porca Misèria	20 MAYO	La Caleta del Puerto
04 MAYO	Can Donatello	25 MAYO	El Solomillo
06 MAYO	D'Antis		

**2/3/4 JUNIO GRAN SORTEO**  
 De 44 cenas en los restaurantes colaboradores  
 Ràdio l'Hospitalet de l'Infant



## Establiments participants / Establecimientos participantes

- |                        |                               |                                |
|------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>1</b> DEVITECA      | <b>5</b> RESTAURANT NÀUTIC    | <b>9</b> TOPOLINO              |
| <b>2</b> EL SOLOMILLO  | <b>6</b> D'ANTIS              | <b>10</b> LA CUINA D'EN CARLOS |
| <b>3</b> PORCA MISÈRIA | <b>7</b> L'OLLA               | <b>11</b> MISSAMAROI           |
| <b>4</b> DONATELLO     | <b>8</b> LA CALETA DEL PUERTO |                                |

## Pratdip i Tivissa



## L'Hospitalet de l'Infant

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Ajuntament                          | <b>8</b> Poliesportiu cobert               |
| <b>2</b> Sala d'exposicions i Biblioteca     | <b>9</b> Poliesportiu descobert            |
| <b>3</b> Bombers                             | <b>10</b> Església Parroquial de Sant Pere |
| <b>4</b> Correus                             | <b>11</b> Complex Esportiu                 |
| <b>5</b> CAP (Centre d'Assistència Primària) | <b>i</b> Oficina de Turisme                |
| <b>6</b> Piscina municipal                   | <b>+</b> Farmàcia                          |
| <b>7</b> Policia Local                       | <b>R</b> RENFE                             |

ORGANITZA:



**PATRONAT MUNICIPAL DE TURISME**  
C/ Alameda 2 · 43890 L'Hospitalet de l'Infant  
T 977 823 328 · F 977 823 941  
turisme@vandellos-hospitalet.cat  
[www.hospitalet-valldeilor.cat](http://www.hospitalet-valldeilor.cat)

COL·LABORA:



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

