

XXVIII FESTA DE L'OSTRA

Al Port pesquer de l'Ampolla

6 de Maig a les 12:00h



Jornades Gastronòmiques
**del 5 al 20
de Maig de 2018**



Vora mar, el vell pescador ens recorda d'on venim i ens omple d'ànims d'aventura vers el futur incert. És l'esperit dels nostres avantpassats de mar i de terra, plens de tradicions però plens d'aventura i noves fites per lluitar vers els temporals de mar.

Aquest esperit ple de tradicions, fa que estimem els orígens de la nostra cuina, els sabors purs on trobem la base de tot allò que ens envolta, l'ostra crua amb la seva essència de mar sols acompanyada per un xic de llimona...

Però el nostre esperit aventurer i encuriosit ens fa experimentar, buscar essències més complexes que no amaguin els sabors dels productes de terra nostra ni la seva qualitat, però que, al mateix temps, facin gaudir al màxim les nostres papil·les.

Gràcies a aquest esperit, i als nostres restauradors que també tenen cura dels nostres productes, avui podem gaudir de l'ostra en la seva essència i de l'ostra cuinada innovant en sabors i endinsant-nos en un món ple de matisos i sorpreses que des d'aquí us animo a descobrir.

Bon profit

Francesc Arasa

Alcalde de l'Ampolla

Cuina de l'ostra tot l'any

Llistat de restaurants

BOTAVARA
CAN PIÑANA
CASA DAVID
CASA LLAMBRICH-JUANI
CLUB NAUTIC-CASA MONTERO
EL PESCADOR
LO GOLERO
PERALES
RESTAURANT DEL MAR-FLAMINGO
SOL



XXVIII diada de l'ostra del Delta

Diumenge 6 de maig a les 12h00 de migdia

Degustació de 2.500 kg d'Ostres del delta

Durant LA FESTA:
**11h00: Concurs l'Ampolla, cuina de l'Ostra, Mostra
de les diferents formes de cuinar l'ostra del delta**

Música en viu

L'OSTRA DE L'AMPOLLA

Gaudeix de l'ostra als viviers

El dissabte 5 i el diumenge 6 de maig visites
especials als viviers en motiu de la Diada de l'Ostra.

Info i reserva prèvia 656 984 285 - 600 662 734
www.miradorbadia.com

DEL MAR A CASA TEVA

CEPROMAR

Ctra. L'Ampolla-Deltebre km 2. - Tel 977 470 882

NOVA DEVIMAR

Passeig Arenal s/n - 977 46 00 54

PEIXATERIA BORRAS

C/ Lleida, 3 - 977 46 00 25 - 607 65 61 25

PEIXATERIA ROSA

Pl. González Isla, 2 - 615 661 43

Jornades Gastronòmiques
**del 5 al 20
de Maig de 2018**



BOTAVARA

Port Pesquer
Telf. 977 460708

Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)
Menú del 5 al 20 de Maig

Taula completa



Menú:

- Tàrtar d'Ostra
- Popets saltejats amb ceba caramel·litzada
- Carpaccio de gamba amb vinagreta de cítrics i oli de trufa
- Bunyols d'abadejo
- Fideus saltejats amb sipionets amb la seva tinta
- Gelat de mandarina amb escuma de crema catalana

Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè



Tartar de Ostra
Pulпитos salteados con cebolla caramelizada
Carpaccio de gamba con vinagreta de cítricos y aceite de trufa
Buñuelos de bacalao
Fideos salteados con sepietas en su tinta
Helado de mandarina con espuma de crema catalana

Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Café

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

CAN PIÑANA

Av.Marítima Ramon
Pous, 20
Telf. 977 46 00 33

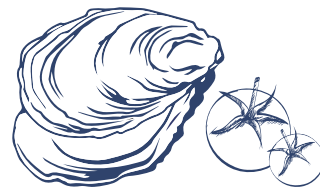
Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)
Menú del 5 al 20 de Maig



Menú:

- Ceviche de tonyina vermella i ostra de l'Ampolla
- Cassoleta de marisc
- Arròs melós amb ceps i llagostins
- "Tarta Tatin" amb gelat de vainilla

Vi DO Terra Alta / Aigua mineral i Cafè



·Ceviche de atún rojo y ostra de l'Ampolla
·Cazuela de marisco
·Arroz meloso con setas y langostinos
·Tarta Tatin con helado de vainilla

Vino D.O. Terra Alta / Agua mineral y Café

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

CASA DAVID

Port Pesquer s/n
Telf. 977 59 34 54

**Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)**

Menú del 5 al 20 de Maig

Mínim 2 persones
i menú taula completa



Menú:

- Amanida de fruits de mar amb salmó marinat, bacallà, olivada i oli a l'aroma de trufa
- Ostra del delta amb guacamole, maionesa de Xipotle i Dorito
- Popets solsidets amb allets tendres
- Paella marinera amb marisc de l'Ampolla
- Pinya colada, gelat de coco i encenalls de xocolata

Vins DO Terra alta / Aigua mineral i Cafè



- Ensalada de frutos del mar con salmón marinado, bacalao, olivada y aceite al aroma de trufa
- Ostra del Delta con guacamole, mayonesa de Chipotle y Dorito
- Pulпитos guisados con ajitos tiernos
- Paella marinera con marisco de l'Ampolla
- Piña colada, helado de coco y virutas de chocolate

Vino D.O. Terra Alta / Agua mineral y Café

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

CASA LLAMBRICH - JUANI

Av. Marítima
Ramon Pous, 18
Telf. 977 46 00 73

**Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)**

Menú del 5 al 20 de Maig



Menú:

- Rollot d'ostra del Delta amb algues
- Escopinyes a l'estil mariner
- Tonyina marinada amb verdures del temps
- Arròs melós amb sepionets i escamarlans
- Crema catalana en textures

Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè



- Rollito de ostra del delta con algas
- Bereberchos al estilo marinero
- Atún marinado con verduritas de temporada
- Arroz meloso con sepietas y cigalas
- Crema catalana en texturas

Vino D.O. Terra Alta / Agua mineral y Café

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

CLUB NÀUTIC - CASA MONTERO

Av. Marítima
Ramon Pous, s/n
Telf. 977 59 33 36

**Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)**

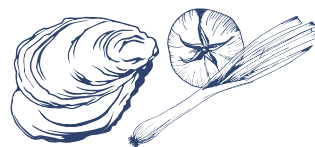
Menú del 5 al 20 de Maig



Menú:

- Ostra al natural amb tocs de cítrics
- Ostra amb timbal de carxofa, crema de porro i sèsam negre
- Ostra romescada amb patata
- Arròs sec bomba amb sípia, llagostins y musclos de l'Ampolla
- Panacotta amb maduixots flamejats al Grand Marnier i pebre rosa

*Vi blanc DO Terra Alta blanc, negre o rosat a escollir /
Aigua mineral i cafè*



- Ostra al natural con toques de cítricos
- Ostra con timbal de alcachofa, crema de puerros y sésamo negro
- Ostra romescada con patata
- Arroz seco bomba con sepia, langostinos y mejillos de l'Ampolla
- Panacotta con fresones flambeados al Grand Marnier y pimienta rosa

*Vino blanco D.O. Terra Alta blanco, tinto o rosado a
escoger / Agua mineral y Café*

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

EL PESCADOR

Port Pesquer s/n
Telf. 977 46 06 04

**Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)**

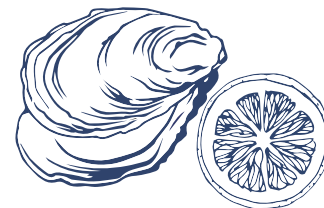
Menú del 5 al 20 de Maig



Menú:

- Ostres del Delta gratinades amb foie i poma
- Amanida de rap amb vinagreta de mostassa
- Sípies solsidees
- Arròs caldós amb llagosta i rap
- Postres casolans

Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè



- Ostras del Delta gratinadas con foie y manzana
- Ensalada de rape con vinagreta de mostaza
- Sepias en salsa
- Arroz caldoso con langosta y rape
- Postre casero

Vino D.O. Terra Alta / Agua mineral y Café

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

LA BARRACA

Passeig de l'Arenal
Telf. 977 46 06 81

**Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)**

Menú del 5 al 20 de Maig



Menú:

- Ostres naturals amb caviar de truita, oli d'olivera mil·lenària i un toc de cúrcuma fresca
- Els nostres catxels amb salsa verda
- Xatonada de tonyina Balfegó
- Fideuà amb llamàntol
- Got de panacota i mango

Vi El Modernista (DO Terra Alta) / Aigua mineral i Cafè



- Ostras naturales con caviar de trucha, aceite de olivo milenario y un toque de cúrcuma fresca
- Nuestros berberechos en salsa verde
- Chatonada de atún Balfegó
- Fideuà con bogavante
- Vaso de panacota y mango

Vino El Modernista (D.O. Terra Alta) / Agua mineral y Cafè

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

LA ROCA PLANA

Av. Marítima
Ramon Pous, 28
Telf. 977 46 03 32

**Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)**

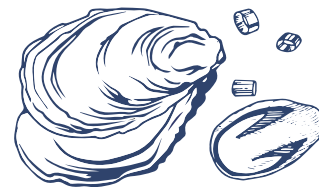
Menú del 5 al 20 de Maig



Menú:

- Ostra del Delta amb algues
- Musclos del Delta, cloïsses, caragols, navalles i llagostins
- Rap a l'estil Roca Plana
- Postres Casolans

Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè



- Ostra del Delta con algas
- Mejillones del Delta, almejas, caracoles, navajas y langostinos
- Rape al estilo Roca Plana
- Postre casero

Vino D.O. Terra Alta / Agua mineral y Cafè

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

NOVA DEVIMAR

Barranc de Sant Pere
Telf 977 05 94 40

Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)
Menú del 5 al 20 de Maig



Menú:

- Ostra crua del Delta
- Croquetes de marisc
- Navalles del Delta
- Ostres en tempura
- Arrossejat d'ostra
- Gelat d'arròs

*Celler Cal Manescal Vi Oko Baix
DO Terra Alta / Aigua mineral i Cafè*



- Ostra natural del Delta
- Croquetas de marisco
- Navajas del Delta
- Ostras en tempura
- Arroz con ostras
- Helado de arroz

*Bodega Cal Manescal Vino Oko Baix
D.O. Terra Alta / Agua mineral y Café*

**Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018**

PERALES

Av. Perales, 27
(Urb. Cap Roig)
Telf. 977460489
676890034

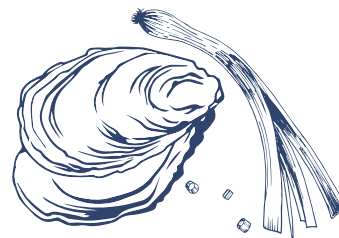
Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)
Menú del 5 al 20 de Maig



Menú:

- Còctel d'Ostres amb romesco
- Ostres a la brasa
- Graellada de peix i marisc a l'estil Perales
- Pastís de xocolata amb gelat de vainilla

*Vi Almodí Petit Blanc, celler Altavins
DO Terra Alta / Cava Codorniu Prima Vides / Aigua
mineral i Cafè*



- Còctel de ostras con romesco
- Ostras a la brasa
- Parrillada de pescado y marisco al estilo Perales
- Pastel de chocolate con helado de vainilla

*Vino Almodi Petit Blanc, bodega Altavins D.O. Terra Alta
/ Cava Codorniu Prima Vides / Agua mineral y Café*

**Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018**

RESTAURANT DEL MAR FLAMINGO



Ronda Del Mar, 58

Telf. 977 59 38 16

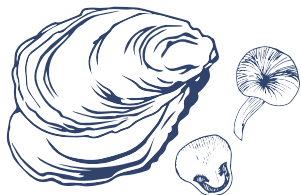
**Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)**

Menú del 5 al 20 de Maig

Menú:

- “Risotto” d’ostres del Delta
- Caneló de patata, pop, pera i pinyons
- Llagostí de l’Ampolla sobre terra de bescuit del Delta amb suquet de pollastre
- Arròs de rapet, verduretes i allioli d’ametlles
- Textures d’arròs amb llet, ametlla amarga i fruita vermella

Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè



- Risotto de ostras del Delta
- Canelón de patata, pulpo, pera y piñones
- Langostino de L’Ampolla sobre tierra de bizcocho del Delta con salsa de pollo
- Arroz de rape, verduras y alioli de almendras
- Texturas de arroz con leche, almendra y frutos rojos

Vino D.O. Terra Alta / Agua mineral y Café

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

SOL

Av. Marítima R. Pous
Núm. 18, 1ª P. - C/Mig, 6
Telf. 977 46 00 08

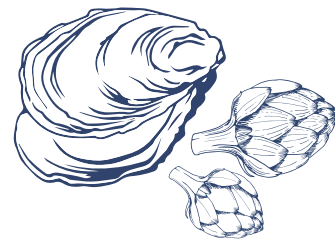
**Preu / Precio : 35€
(IVA inclòs)**
Menú del 5 al 20 de Maig



Menú:

- Ostra embolicada
- Parmentier d’ortigues
- Cloïsses a la marinera
- Arròs brut de llagostins sense feina
- Brioix amb infusió de vainilla i xocolata blanca

Vi DO Terra Alta / Aigua mineral i Cafè



- Ostra envuelta
- Parmentier de ortigas
- Almejas a la marinera
- Arroz con langostinos pelados
- Brioche con infusión de vainilla y chocolate blanco

Vino D.O. Terra Alta / Agua mineral y Café

Jornades
Gastronòmiques
del 5 al 20 de Maig de 2018

LOCALITZACIÓ

1 BOTAVARA

2 CAN PIÑANA

3 CASA DAVID

4 CASA LLAMBRICH

5 CLUB NÀUTIC

6 EL PESCADOR

7 LA BARRACA

8 LA ROCA PLANA

9 NOVA DEVIMAR.

10 PERALES

11 RESTAURANT DEL MAR - FLAMINGO

12 SOL



XIX Festa de la Sega

16 de Septembre Festa de la Sega

Del 15 al 23 de Septembre
Jornades de l'Arròs



COL-LABORADORS

FIATC MF

SEGUROS





L'AMPOLLA

CUINA de l'Ostra

Organitza:



 Oficina Municipal de Turisme
977 593 011
www.ampolla.org
info@ampolla.org



Col·laboren:



WEB

