

2019 VIII Jornades de la
Tonyina Roja
del Mediterrani

L'AMETLLA DE MAR
26 D'ABRIL - 12 DE MAIG

27 D'ABRIL 8a TunaRaceBalfegó

26 D'ABRIL - 12 DE MAIG

**MENÚS GASTRONÒMICS
RUTA DE LA TAPA ROJA
A RESTAURANTS
I BARS**

www.visitametllademar.com

**27 i 28
D'ABRIL**

**DIADA DE LA
TONYINA
AL PARC DEL
BON REPOS**

Degustacions, mostra de productes locals,
actuacions musicals.

AJUNTAMENT  DE L'AMETLLA DE MAR

L'Ametlla de Mar
TURISME 



Diada de la Tonyina Roja al Parc del Bon Repòs

Degustació de tapes al voltant de l'univers de la tonyina roja de l'Ametlla de Mar.

Horari:

Dissabte 27 d'abril

d'11.00 a 15.00 h
i de 18.00 a 23.00 h

Diumenge 28 d'abril

d'11.00 a 15.00 h

Tarifes:

Tapa de tonyina roja 3 €

Tapa romesco tonyina (només diumenge) 3 €

Copa de vidre + vi 3 €

Vi, refrescos, aigua i cervesa 1,5 €

PROGRAMA D'ACTIVITATS PARALEL·LES:

- Dissabte 27
 - 11.00 h - Actuació Banda de Cornetes i Tambors de l'Ametlla de Mar
 - 13.00 h - Actuació Batucada "KalaKatà"
 - 14.30 h - Entrega de premis 8a TunaRaceBalfegó
 - 18.00 h - Actuació Xaranga "Suquet Calero"
 - 21.30 h - Actuació "Walkband" versions funky disco 80's
- Diumenge 28
 - 12.00 h - Actuació Dixieland Stromboli*

Col·labora:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Unió Europea
Fons europeu
marítim i de la pesca



GRUP
DIÀCCIO
LOCAL
TERRAS
DE L'EBRE



1

Camping Ametlla

38,00€
IVA Inclòs



Per compartir:

- 'Croquette' de tonyina i fole amb cruixent de pistatxo
- "Ceviche" de tonyina, marinada amb cítrics

Segons:

- Tonyina amb pebre vermell de la Vera, aroma de pernil ibèric i frescor d'alfàbrega
- "Marmitako" de tonyina

Postres de la casa

Begudes:

- Vi DO Terra Alta y cafè

Paratge Santes Creus, s/n - Tel. +34 977 477 155
Info@campingametlla.com - www.campingametlla.com

2

Duke Restaurant

30,00€
IVA Inclòs



Per compartir:

- Amanida mesclada amb burrata, tonyina roja marinada i oli d'oliva verge infusionat amb alfàbrega
- Tonyina roja a baixa temperatura amb "manteca" sobre torradeta de pa "tremezinno"

Plat principal a escollir:

- Paella de tonyina roja amb maionesa de wasabi (mínim 2 persones)
- Tonyina roja amb mel de tarongina i salsa de poma verda

Postres:

- Tataki de síndria amb encenalls de xocolata

Begudes:

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

C/. Sant Roc - Tel. +34 635 532 920

3

El Pescador

35,00€
IVA Inclòs



Entrants a compartir:

- Bunyols de bacallà
- Carpaccio de tonyina
- Gambeta de la Cala saltejada

De segon:

- Arròs melós de tonyina

Postres casolans

Begudes:

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

Avda. Cala Joanet, 6, bxs. - Tel. +34 977 456 584

4

La Grambla

38,50€
IVA Inclòs



- Vermut de benvinguda
- Ceviche peruà de gambes i tonyina
- Canelons de carabassó amb tonyina roja

A triar entre:

- Tataki tonyina roja amb costra de kikos, salsa de taronja i cebetes glasejades
- Filet de tonyina

Postre:

- Dolços casolans

Begudes:

- Vi Artiola (DO Terra Alta) i cafès

C/ General Prim, 1 - Tel. +34 684 452 870

5

La Serra

35,00€
IVA Inclòs**Per compartir:**

- Sashimi de tonyina roja Balfegó
- Gambeta de la Cala
- Bunyols de bacallà

Plat principal:

- Tonyina roja Balfegó a la brasa

Postres**Begudes:**

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

C/ Bruch, 29 - Tel. +34 977 457 085 - laserra@laserrarestaurant.com

6

La Subhasta - *Espai Gastronòmic*47,00€
IVA Inclòs**Aperitiu:**

- "La nostra ostra" acompanyada de copa Parxet

Per compartir:

- Llom de tonyina marinada amb cítrics
- Tallarines de carabassó amb galta de tonyina al forn i "ajo blanco"
- Bao amb tàrtar de tonyina amb alvocat i algues

A escollir:

- Tataki de tonyina amb foie
- Arròs amb tonyina by La Subhasta

Postre: "Torrija" o sorbet**Begudes:** Vi DO Terra Alta, aigües i cafèC/ Sant Joan, 3 - Tel. +34 877 916 023
lurdes@reconcept.es - www.lasubhastaespalgastronomic.com

Menú elaborat amb tonyina roja Balfegó qualitat suprema.

7

Les Veles

40,00€

IVA Inclòs



C/ Velero, s/n - Urb. Calafat
Tel. +34 977 486 225 - www.lesveles.es

Entrants:

- Carpaccio de tonyina roja "Balfegó", cherrys amb interior de plancton marí i oli verge extra de la Finca Pons
- Infusió d'algues amb verdures del mar i tataki de tonyina roja "Balfegó"
- Llonganissa de mar de tonyina roja "Balfegó", amb caviar de salmó i maionesa marina

Per acabar:

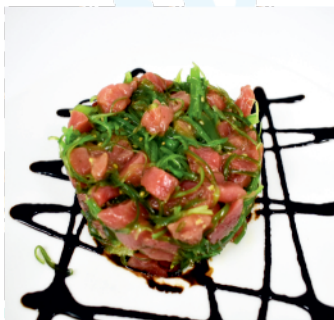
- Secret ibèric confitat amb crema de pastanaga al curri
- **Postre:** Lingot de "mojito" amb salsa de kiwi i menta
- **Begudes:** Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

8

Lorena

36,00€

IVA Inclòs

**Primer plat a escollir:**

- Musclos i cloïsses a la marinera
- Polp a la gallega
- Algues wakame amb tonyina roja

Plat principal a escollir:

- Tonyina roja amb ruca, mermelada de tomàquet i formatge de cabra
- Entrecot al gust
- Rap a la marinera o planxa

Postres**Begudes:**

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Carrer Miranda, 3 (Punta Bugarró) - Tel. +34 977 456 910

9

Ma&Ro

30,00€

IVA Inclòs

**Per compartir:**

- Tàrtar de tonyina amb mango i alvocat
- Coca de verdures amb parmesà
- "Gyosas" de pollastre i verdures

Plat principal a escollir:

- Arròs melós de tonyina amb pèsols i pebrot roig escalivat
- Tonyina a la "Donosti"

Postres:

- De la casa a escollir

Begudes:

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

Plaça Canó, 15 - Tel. +34 977 073 116 - gastrobarmairo@gmail.com

10

Mestral

48,00€

IVA Inclòs

**Tots els plats són individuals:**

- Dau de tonyina marinada amb base de polpa de mango
- Moixama feta a casa nostra amb ametlles fregides
- Tataki de tonyina sobre carpaccio de carabassó i diferents cruditès
- Cues de gamba amb salsa d'ostres
- Arròs melós amb bolets i tonyina

Postres:

- Pastís de formatge amb melmelada de fruits rojos (tot casolà)

Bodega: LaFou blanc o negre

(DO Terra Alta), aigües minerals i cafès

C/ Cervantes, 32-bxs. - Tel. +34 977 493 732
restaurantmestral@hotmail.com

El menú es servirà a taula completa (excepte infants)
 i amb reserva prèvia. Tot el menú està elaborat
 amb l'hom de tonyina roja Balfegó Premium

11

Oh! Mar

40,00€

IVA Inclòs



- Tar-tar, qui és?
- Tonyina, alvocat, quinoa, ...
- Tuna rol
- Melós de galta de tonyina amb cremós de mar
- Tonyina amb "ajo blanco i ajo negro"
- Unes braves com a postres?

Postres:**Begudes:**

Vi DO Tera Alta, aigües i cafès

Plaça del Canó, 1 - Tel. +34 977 456 511

12

Pica Pica

40,00€

IVA Inclòs

**Per compartir:**

- Tonyina roja en escabetx suau amb torradetes
- Amanida amb algues i tonyina roja en oli
- Vaporada del Delta (musclos, caragols, navalles...)
- Duet de tonyina roja fumada i marinada amb tomàquet en textures

De segon, a escollir:

- Tataki-nori de tonyina roja sobre hummus de cigrons amb sèsam i teriyaki
- Tonyina roja a la planxa sobre cremós de patata i escalivada

Postres de la casa**Beguda:** Vi DO Terra Alta, aigües i cafè

Plaça Nova, 16 - Tel. +34 977 493 429

Tots els plats estan elaborats amb tonyina roja Balfegó de 1a.
El menú es serveix a taula completa i només al migdia.

13

Plaça Nova

30,00€

IVA Inclòs



Plaça Nova, 3 - Tel. +34 977 457 072

- Aperitiu de benvinguda (mínim 2 persones)

A compartir:

- Amanida de bonítol amb escabetx cítric
- Deconstrucció de marmitako de tonyina roja
- Crêpe de tonyina i verdures amb crema d'albergínia i maionesa japonesa picant

Plat principal a escollir:

- Arròs de tonyina i verdures
- Llom de tonyina amb soja i pebrots del "piquillo"

Postres:

- Carpaccio de pinya amb crema catalana

Begudes:

- Vi DO Terra Alta Merian o cava, aigües i cafès

14

Poniente

40,00€

IVA Inclòs

**Per compartir:**

- Carpaccio de tonyina
- Marisc del Delta de l'Ebre

Plat principal a escollir:

- Tonyina roja a la planxa
- Arròs amb tonyina i faves (mínim 2 persones)

Postres casolans**Begudes:**

- Vi DO Terra Alta Marco Abella, aigües i cafès

C/ Major, 29 - Tel. +34 977 456 236



Camping Ametlla

Latitud Posició

GPS 40,862207

Longitud Posició

GPS 0,780065

Situa els
restaurants
al mapa!



Participa al
Concurs Instagram



#tonyinaroja19
#ametllademar



Bases: www.visitametllademar.com



GIL PUBLICITAT - 977 456 018

Properes Jornades Gastronòmiques a l'Ametlla de Mar

7 / 16 de juny:

Jornades gastronòmiques dels fideus rossejats de la Cala
Ruta de la tapa marinera.

7 de juliol:

XXV Diada dels Fideus rossejats de l'Ametlla de Mar.

TUNA TOUR

L'AMETLLA DE MAR

Vine a descobrir
la història, la
pesca, alimentació,
investigació, biologia
i valor gastronòmic
de la Tonyina Roja.

Creuer – Aventura
Moll turístic,
carrer del Port.

Horaris
de les
sortides

www.tuna-tour.com

Sortides Tuna-Tour

dissabte 27 abril

No hi ha sortides (Tuna Race)

diumenge 28 abril:

- 10.00 h
- 12.30 h



Places limitades, reserves i tarifes a www.tuna-tour.com
al tlf. 977 047 707 o a l'e-mail reserves@tunatour.com.