

# XXIX DIADA DE L'OSTRA

5 DE MAIG A L'AMPOLLA

12:00H AL PORT PESQUER



JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL 4 AL 19 DE MAIG

Organitza:





L'aroma de sal em revitalitza, sempre que el noto sé que estic a casa, a l'Ampolla, vora mar i, d'aquí poc, estarem tots junts al port gaudint de la Diada de l'Ostra, els de sempre i els nouvinguts. Un port que per a nosaltres, com a poble mariner, sempre ha estat important i que, com la diada, també a canviat al llarg del temps.

I, tot i els canvis, continuem gaudint de les velles i belles tradicions, del ressò de la nostra mar i del sabor de la nostra cuina però sempre sense deixar de banda l'esperit aventurer dels nostres avantpassats pescadors, esperit que ha fet possible el redescobrir de nous camins, noves fites i de gaudir dels nous canvis.

Al llarg de la Diada aquests canvis es mostren en la cuina dels nostres restauradors, una cuina feta amb productes autòctons de la nostra mar y la nostra terra on es poden gaudir dels sabors tradicionals i, també, envoltada de tocs innovadors que ens faran endinsar en un nou món ple de nous sabors y noves sensacions. Us atreviu???

I des d'aquest poble mariner ple de velles i belles tradicions i envoltat per l'aroma de sal us desitjo.

Bon profit

Francesc Arasa  
Alcalde de l'Ampolla



## CUINA DE L'OSTRA TOT L'ANY

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

Descobreix i assaboreix les textures, sabors i aromes de l'ostra de l'Ampolla a través de la cuina dels nostres restauradors, disponible a la carta al llarg de tot l'any.

# XXIX DIADA DE L'OSTRA AL DELTA

**DIUMENGE 5 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 VIVERS

El dissabte 4 i el diumenge 5 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](http://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 4 AL 19 DE MAIG





## MENÚ

- Còctel Sweet Martini amb Harbour (*gin del delta*) amb ostra marinada
- Piruleta de llagostins amb panko i salsa teriyaki
- Remenat de favetes amb tallarines de sípia
- Ostres escabexades amb xips de verdures
- Arròs cremós amb galta de tonyina i ostres
- Capritxets de poma

*Vi DO Terra Alta blanc o negre a escollir,  
Aigua mineral i Cafè*

- Còctel Sweet Martini con Harbour (*gin del delta*) con ostra marinada
- Piruleta de langostinos con panko y salsa teriyaki
- Revuelto de habitas con tallarines de sepia
- Ostras en escabeche con chips de verduras
- Arroz cremoso con carrillera de atún y ostras
- Caprichos de manzana

*Vino DO Terra Alta blanco o negro a escoger,  
Agua mineral y Café*

## MENÚ

- Ostra del Delta amb vinagreta de verdures
- Amanida de foie en vinagreta de magrana
- Calamarsets arrebossats
- Mandonguilles de calamar amb crema de cranc blau
- Arròs de popets amb la seva tinta
- Púding de licor d'arròs

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Ostra del Delta en vinagreta de verduras
- Ensalada de foie en vinagreta de granada
- Chipirones rebozados
- Albóndigas de calamar con crema de cangrejo azul
- Arroz de pulpos en su tinta
- Pudin de licor de arroz

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Café*



## MENÚ

- Tàrtar de salmó amb licor de menta i cruixent de verdures
- Mariscada al vapor amb ostra i salsa de romesco
- Arròs pelat amb sípia i gambes
- Sorbet de cítrics

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Tartar de salmón con licor de menta y crujiente de verduras
- Mariscada al vapor con ostra y salsa de romesco
- Arroz "pelat" con sepia y gambas
- Sorbete de cítricos

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Cafè*



## MENÚ

- Amanida de primers brots , mermelada de taronja, ceba tendra, tomàquet cherry confitat, mini bola de mozzarella i vinagreta de mostassa antiga.
- ½ mariscada de l'Ampolla (musclos, cloïsses, navalles i escamarlà)
- Ostra amb compota de poma, pinya i gingebre confitat i escuma de gin-tònic
- Arròs amb marisc de l'Ampolla i cranc blau
- Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Ensalada de primeros brotes, mermelada de naranja, cebolla tierna, tomate cherry confitado, mini bola de mozzarella y vinagreta de mostaza antigua.
- ½ mariscada de l'Ampolla (mejillones, almejas, navajas y cigala)
- Ostra con compota de manzana, piña, jengibre confitado y espuma de gin-tonic
- Arroz con marisco de l'Ampolla y cangrejo azul
- Brownie de chocolate con helado de vainilla

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Cafè*





## MENÚ

- Bunyol d'ostra del Delta i llagostí amb emulsió d'all cremat
- Carpaccio de tonyina en amaniment de cítrics i all negre
- Caneló de carbassó i brandada de bacallà
- Arròs melós amb nespra, sípia i escamarlà
- Xocolata amb cítrics

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Buñuelo de ostra del Delta y langostino con emulsión de ajo quemado
- Carpaccio de atún en aliño de cítricos y ajo negro
- Canelón de calabacín y brandada de bacalao
- Arroz meloso con níspero, sepia y cigala
- Chocolate con cítricos

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Cafè*



## MENÚ

- Ostres al natural al toc de cítrics
- Ostra en pastís de peix de roca
- Ostra amb timbal de carxofa, crema de porro i sèsam negre
- Arròs sec amb sípia, llagostins i musclos de l'Ampolla
- Infusió de fruits rojos amb gelat de iogurt

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

- Ostras al natural al toque de cítricos
- Ostra en pastel de pescado de roca
- Ostra con timbal de alcachofa, crema de puerro y sésamo negro
- Arroz seco con sepia, langostinos y mejillones de l'Ampolla
- Infusión de frutos rojos con helado de yogurt

*Vino DO Terra Alta blanco, tinto o rosado a escoger,  
Agua mineral y Cafè*



## MENÚ

- Ostres fresques amb cogombre, poma verda i Chill Junmai de Kensho
- Amanida de xató amb bacallà, anxova de l'Escala i olives negres mortes del terreno
- Degustació d'anguila del Delta de l'Ebre
- Arròs amb bacallà i llagostins de tresmall de l'Ampolla.
- Got de gelat de mandarina, llimona i alfàbega

*Vi Vila Closa (DO Terra Alta), Aigua mineral i Cafè*

- Ostras frescas con pepino, manzana verde y Chill Junmai de Kensho
- Ensalada de xató de bacalao, anchoa de l'Escala y aceitunas muertas del terreno
- Degustación de anguila del Delta del Ebro
- Arroz con bacalao y langostinos de trasmallo de l'Ampolla
- Vaso de helado de mandarina, limón y albahaca

*Vino Vila Closa (D.O. Terra Alta), Agua mineral y Café*



## 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 DO Terra Alta, Agua mineral y Café*





## MENÚ

- Entrant variat d'ostra del Delta cuinada:  
Ostra gratinada, Ostra arrebossada
- Amanida tricolor
- Arròs caldós de cranc blau
- Postres de la casa

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Entrante variado de ostra del Delta cocinada:  
Ostra gratinada ,Ostra rebozada
- Ensalada tricolor
- Arroz caldoso de cangrejo azul
- Postre de la casa

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Cafè*

## MENÚ

- Ostres vives del delta
- Amanida d'ostres empanades amb vinagreta de cítrics
- Bunyols d'ostra
- Navalles del delta
- Rossejat amb ostres
- Sorbent de cítrics

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Ostras vivas del Delta
- Ensalada de ostras empanadas con vinagreta de cítricos
- Buñuelos de ostra
- Navajas del Delta
- Arroz "rossejat" con ostras
- Sorbete de cítricos

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Cafè*



## MENÚ

- Ostres vives
- Ostres a la brasa
- Ostres Gratinades
- Graellada de peix i marisc a l'estil Perales
- Degustació de postres de la casa

*Vi Almodí Petit Blanc, celler Altavins DO Terra Alta  
 Aigua mineral*

- Ostras vivas
- Ostras a la brasa
- Ostras Gratinadas
- Parrillada de pescado y marisco al estilo Perales
- Degustación de postres de la casa

*Vino Almodí Petit Blanc, bodega Altavins D.O. Terra Alta  
 Agua mineral*



## MENÚ

- Ostra i calamarsets a la planxa amb verdures i vinagreta
- Amanida amb fruits de la mar escabexats i salsa romesco (anxova, bacallà, verat i musclos)
- Llagostins al natural amb dues salses
- Arròs tot pelat
- Postre fet a casa

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Ostra y chipirones a la plancha con verduras y vinagreta
- Ensalada de frutos del mar escabechados y salsa romesco (anchoa, bacalao, caballa y mejillones)
- Langostinos al natural con dos salsas
- Arroz "Tot pelat"
- Postre hecho en casa

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Café*



## MENÚ

- Ostra amb chutney de poma i herbes marines
- Musclo amb escabetx de remolatxa
- Pop rostit i textures de xirivia "Bernd Knöller"
- Miniburger d'ànec i anguila amb ketxup casolà
- Arròs de sèpia i verdures de primavera amb escuma d'allioli de cítrics
- La reostra en dolç

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Ostra con chutney de manzana y hierbas marinas
- Mejillón con escabeche de remolacha
- Pulpo asado y texturas de chirivia "Bernd Knöller"
- Miniburger de pato y anguila con ketchup casolà
- Arroz con sepia y verduras de primavera con espuma de alioli de cítricos
- La reostra en dulce

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Cafè*



## MENÚ

- Aperitiu Rodamar
- Blini d'Ostrà del Delta a baixa temperatura amb pesto de tomàquets
- Tonyina escabetxada amb verdures i brots
- Suprema de peix de llotja amb tocs Rodamar
- Arròs de pop amb ostra i gamba blanca amb tocs de maioneses variades
- Tarta Tatin amb chantilly

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Aperitivo Rodamar
- Blini de ostra del delta a baja temperatura con pesto de tomates
- Atún escabechado con verduras y brotes
- Suprema de pescado de lonja con toques Rodamar
- Arroz de pulpo con ostra y gamba blanca con toques de mayonesas variadas
- Tarta Tatin con chantilly

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Cafè*



## MENÚ

- Bunyol d'ostra
- Ostra embolicada (1r premi Cuina de l'Ostra 2018)
- Cloïsses a la marinera
- Cranc blau gratinat
- Arròs del senyoret
- Brownie by Teima

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Buñuelo de ostra
- Ostra envuelta (1r premio Cuina de l'Ostra 2018)
- Almejas a la marinera
- Cangrejo azul gratinado
- Arroz del señorito
- Brownie by Teima

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Café*

## MENÚ

- Conserva d'ostra a l'estil "lo Típic"
- Tàrtar d'ostra amb alvocat i perla d'erioçó
- Carpaccio de tonyina roja amb vinagreta d'ostra
- Arròs mariner al Molí de Rrafalet
- Postre a escollir entre:
- Ostra de xocolate amb perla de l'Arenal
- Copa de crema catalana amb escuma de caramel

*Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè*

- Conserva de ostra al estilo "lo Típic"
- Tartar de ostra con aguacate y perla de erizo
- Carpaccio de atún rojo con vinagreta de ostra
- Arroz marinero al "Molí de Rrafalet"
- Postre a escoger entre:
- Ostra de chocolate con perla del Arenal
- Copa de crema catalana con espuma de caramelo

*Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Café*



# LOCALITZACIÓ

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1 Bama Restaurant - Beachclub | 9 Lo Golero                      |
| 2 Botavara                    | 10 Nova Devimar                  |
| 3 Can Piñana                  | 11 Perales                       |
| 4 Casa David                  | 12 Rafa                          |
| 5 Casa Llambrich              | 13 Restaurant del Mar - Flamingo |
| 6 Club Nàutic- Casa Montero   | 14 Rodamar                       |
| 7 La Barraca                  | 15 Sol                           |
| 8 La Roca Plana               | 16 Taperia Lo típic              |





# XX FESTA DE LA SEGA

22 DE SETEMBRE A L'AMPOLLA

11:00H AL PORT PESQUER

DEL 21 DE SETEMBRE AL 6 D'OCTURE JORNADES DE L'ARRÒS



Organitza:  Col·labora:   

## COL · LABORADORS

**FIATC**  
S E G U R O S

  
Miradorbadia

**BO**



ALSINA & SARDA  
HIDRAULICA

**Coca-Cola**

NOVA  
DEVI  
MAR

**Heineken**

 Oficina Municipal de Turisme  
977 593 011  
ampollaturisme.com  
info@ampollaturisme.com





Oficina Municipal de Turisme

977 593 011

[ampollaturisme.com](http://ampollaturisme.com)

[info@ampollaturisme.com](mailto:info@ampollaturisme.com)



L'AMPOLLA  
CUINA de l'Ostra



Col·labora:

