

XXI Diada de l'Ostra a l'Ampolla 8 de maig 2011

Jornades Gastronòmiques
del 7 al 22 de maig 2011



Terres de l'Ebre



Les onades acaricien la nostra costa...estem vora mar, aquesta mar que al llarg del temps ha impregnat d'essència la nostra cuina marinera herència de pescadors però també lligada a la terra i al delta.

La nostra gastronomia, intercanvi de sabors i colors, de terra i de mar, amb essències de tradició i pinzellades d'innovació és una mostra i un referent de les nostres terres gràcies a la dedicació dels nostres restauradors.

És per això que us convido i us animo a deixar-vos envoltar pels aromes i sabors de la nostra gastronomia, descobrint i compartint amb nosaltres l'essència de la nostra cuina a través dels plats creats pels nostres restauradors on gaudiràs de la màgia de la tradició, innovació, del món mariner i deltaic, i amb l'esperança que aquesta experiència us faci retornar al nostre poble.

Bon Profit!

Francesc Arasa
Alcalde de l'Ampolla

Gastronòmiques
Jornades 2011

Diumenge 8 de maig a les 12:30h

Degustació de 2.500 Kg d'ostra del Delta

Mostra de diferents formes de cuinar l'ostra

Demostració de com obrir ostres

Música en viu i animació al carrer

Sorteig del teu pes en ostres patrocinat per:



**XXI Diada de l'Ostra
del Delta 2011**

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

**Assortiment de Marisc
(Ostres del Delta, musclos, cloïsses,
navalles, gambes i caragols)**

Assortiment de canapès

Sipietes saltejades al cava

**Arròs melós de rap amb
verduretes de temporada**

Mousse de Tiramisu

Vi D O Terra Alta, aigües minerals i cafè

Preu 28€

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

**Surtido de Marisco
(Ostras del Delta, mejillones, almejas,
navajas, gambas y caracoles)**

Surtido de canapés

Sepionet salteado al cava

**Arroz meloso de rape con
verduritas de temporada**

Mousse de Tiramisu

Vin D.O. Terra Alta, agua mineral y café

Precio 28€



Botavara

Port Pesquer, s/n

977 460708

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

**Amanida tèbia de marisc i llagostins amb
vinagreta de cítrics**

Arròs caldós amb rap i escamarlans

Mousse de llimona

Vi del Penedès, aigües minerals i cafè

Preu 28€

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

**Ensalada tibia con marisco y langostinos
con vinagreta de cítricos**

Arroz caldoso con rape y cigalas

Mousse de limón

Vino del Penedès, agua mineral y cafè

Precio 28€



Can Pina

Avda Marítima R. Pous, 20

977 460033

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

Tempura d'ostra del Delta i verduretes

Coca de Brandada de bacallà, pebrot del piquillo i patates xips

Arròs melós amb cloïsses i rap

Savarin amb gelat de vainilla i xocolata desfeta

Vi de la casa, aigües minerals i cafè

Preu 28€

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

Tempura de ostra del Delta y verduras

Coca de brandada de bacalao, pimiento del piquillo y patates chips

Arroz meloso con almejas y rape

Savarin con helado de vainilla y salsa de chocolate

Vino de la casa, agua mineral y café

Precio 28€



Casa Llambrich-Juani

Avda Marítima R.Pous, 18

977 460073

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

Brotxeta de tonyina marinada amb ostra del Delta i caramel balsàmic

Ostres del Delta gratinades a la crema de mel i taronja

Fideuà amb tinta de sípia i sipionets acompanyada d'all i oli

Milfulles amb fruita de temporada amb crema

**Vi blanc D O Terra alta
aigües minerals i cafè**

Preu 28€

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

Brocheta de atún marinado con ostra del Delta y caramelo balsámico

Ostras del Delta gratinadas a la crema de miel y naranja

Fideuá con tinta de sepia y chipirones acompañada de all i oli

Hojaldre con fruta de temporada con crema

**Vino blanco D.O. Terra alta
agua mineral y café**

Precio 28€



Club Nàutic- Casa Montero

**Avda Marítima R. Pous, s/n
977 593336**

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

Pintxo de llagostí fregit amb romesco

**Ostra del Delta amb escabetx tebi
de bolets de primavera**

Arròs melós de calamar i verdures

Lluç amb tinta i samfaina

Postre de la casa

Vi de la casa, aigües minerals i cafè

Preu 28€

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

Pincho de langostino frito con romesco

**Ostra del Delta con escabeche templado
de setas de primavera**

Arroz meloso de calamar y verduras

Merluza con tinta y sanfaina

Postre de la casa

Vino de la casa, agua mineral y café

Precio 28€



Del mar-Flamingo

**Ronda del Mar, 56
977 593816**

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

Picadetes:

Degustació d'ostra del Delta

Torradetes d'anguila fumada

Croquetes de pernil ibèric

Calamars a la romana

Cassoleta de musclos

Arròs de cloïsses amb trufa

Postres de la casa

Vi, aigües minerals i cafè

Preu 28€

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

Picaditas:

Degustación de ostra del Delta

Tostadas de anguila ahumada

Croquetas de jamón ibérico

Calamares a la romana

Cazuelita de mejillones

Arroz de almejas con trufa

Postres de la casa

Vino, agua mineral y café

Precio 28€



L'Ham

Ventrol, 1
977 460629

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

Ostres del Delta

Musclos amb salsa romesco

Arròs del Delta amb ànec i marisc

Postres casolans

Vi D O Catalunya, aigües minerals i cafè

Preu 28€

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

Ostras del Delta

Mejillones con salsa romesco

Arroz del Delta con pato y marisco

Postres de la casa

Vino D.O. Catalunya, agua mineral y café

Precio 28€



La Barraca

Passeig de l'Arenal s/n

977 460681

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

Ostres kataifi amb verdures i salsa de gambeta

Carpaccio de bacallà al toc d'olivada
Culleretes de cranc reial amb caviar

Rissoto de bolets i pernil d'ànec

Gelat d'arròs amb llet i canella

Vi D O Terra Alta, cava, aigües minerals i cafè
Preu 28€

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

Ostras kataifi con verduras y salsa de camarón

Carpaccio de bacalao al toque de olivada
Cucharitas de cangrejo real con caviar

Rissoto de setas y jamón de pato

Helado de arroz con leche y canela

Vino D.O. Terra Alta, cava, agua mineral y café
Precio 28€



Plat a Taula

Platja, 14
977 593818

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

**Assortiment de Marisc
(Xirla, musclos, caragols, gambes
navalles, cloïsses, escamarlà i ostres del Delta)**

Peixet, calamars, sípia

Crema catalana o gelat

**Vi del Penedès, aigües minerals i cafè
Preu 28€**

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

**Surtido de Marisco
(Chirla, mejillones, caracoles, gambas,
navajas, almejas, cigala y ostras del Delta)**

Pescadito, calamares, sepia

Crema catalana o helado

**Vino del Penedès, agua mineral y café
Precio 28€**



Pollastre

**Plaça del Mercat, 1
977 460086**

MENÚ del 7 al 22 de maig de 2011

Degustació de 14 variants de peix i marisc (Ostres del Delta en escabeig, musclos, cloïsses, navalles, caragols, sípia amb vinagreta d'all tendres, calamars, sipionets, vieira gratinada, torrades d'anguila, brandada de bacallà, tonyina gratinada, tempura de llagostins, raviolis de gambes)

Gelat de vainilla amb galeta i xocolata calenta

Vi de la casa, aigües minerals i cafè

Preu 28€

MENÚ del 7 al 22 de mayo de 2011

Degustación de 14 variantes de pescado y marisco (Ostras del Delta en escabeche, mejillones, almejas, navajas, caracoles, sepia con vinagreta de ajos tiernos, calamares, chipirones, vieira gratinada, tostados de anguila, brandada de bacalao, atún gratinado, tempura de langostinos, raviolis de gambas)

Helado de vainilla con galleta y salsa de chocolate

Vino de la casa, agua mineral y café

Precio 28€



Sol-Llambriich

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





GAUDEIX DE LES PROPERES JORNADES GASTRONÒMIQUES A L'AMPOLLA



XII FESTA DE LA SEGA A L'AMPOLLA

18 de setembre 2011

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

T'ESPEREM!!!



IV DIADA DE L'ARRÒS "DEL CALDO"

30 D'OCTUBRE 2011

T'ESPEREM!!!



Fotografia: Restaurant La Barraca
organitza:

Jornades Gastronòmiques "del caldo"
del 29 d'octubre al 13 de novembre



COL.LABORADORS:



PEPITA - BEGOÑA



PESCADOS Y MARISCOS
AMPOSTA S.A.

COLOMINES S.L.



DIPUTACIÓ DE
TARRAGONA

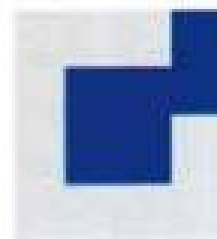


Consorci
d'Aigües
de Tarragona



PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA

col·laboració especial:



**Ports
de la Generalitat**

 Generalitat
de Catalunya



l'Ampolla

PORTA DEL DELTA



Oficina Municipal de Turisme // 977 593011

www.ampolla.org



BANDERA BLAVA