

# XII JORNADES de la TONYINA

del 3 d'ABRIL al 15 de MAIG

L'HOSPITALET DE L'INFANT  
PRATDIP · TIVISSA



**SORTEIG** 40 sopars x2 persones + 100 entrades Port Aventura  
3 ABRIL 6<sup>a</sup> DIADA DE LA TONYINA

2011



1. L'Olla
2. El Solomillo
3. Sal Grossa
4. El Pescador
5. La Caleta del Puerto
6. Nàutic
7. Topolino
8. Denteca
9. Missamaroi
10. La Cuina d'en Carlos

Els primers dies d'abril, les XII JORNADAS DE LA TONYINA, un dels esdeveniments gastronòmics més importants del nostre territori, ens criden de nou a taula.

Una vegada més, tant els vilatans com els turistes ens atansarem als restaurants col·laboradors, per gaudir de les suculentos propostes culinàries, i deixar-nos seduir per les receptes més creatives del seus xefs.

Any rere any, són més els seguidors d'aquestes Jornades de la Tonyina, que, com a bons gourmets, fan un tast dels diferents plats presentats, convertint la tonyina en una marca gastronòmica de qualitat del nostre municipi.

Em plau felicitar no només als restauradors participants, sinó també tots els col·laboradors. El seu esforç i la seva creativitat estan sent un èxit, que ens enorgulleix com a vilatans.

No vull acabar aquest escrit sense animar tots els veïns i visitants a què gaudeixin tant de la Diada de la Tonyina, com dels menús que llueixen els nostres establiments de restauració.

**BON PROFIT!**

En los primeros días de abril, XII JORNADAS DEL ATÚN, uno de los acontecimientos gastronómicos más importantes de nuestro territorio, nos llaman de nuevo a la mesa.

Una vez más, tanto los habitantes como los turistas nos acercaremos a los restaurantes colaboradores para disfrutar de las succulentas propuestas culinarias, y dejarnos seducir por las recetas más creativas de sus chefs.

Año tras año, son más los seguidores de estas Jornadas del Atún, que, como buenos gourmets, degustan los diferentes platos presentados, convirtiendo el atún en una marca gastronómica de calidad de nuestro municipio.

Me satisface felicitar no sólo a los restauradores participantes, sino también a todos los colaboradores. Su esfuerzo y su creatividad están siendo todo un éxito, que nos enorgullece como habitantes.

No quiero acabar este escrito sin animar a todos los vecinos y visitantes a que disfruten tanto de la Diada del Atún, como de los menús que lucen en nuestros establecimientos de restauración.

**¡BUEN PROVECHO!**



**Mª Teresa Boquera**

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

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 - 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

Via Augusta 40 · L'Hospitalet de l'Infant

977 820 438

L'OLLA  
RESTAURANT



SOLOMILLO  
RESTAURANT



CUINER / COCINERO Marc Poirier

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Mediterrània

CAPACITAT / CAPACIDAD 40 persones

HORARI / HORARIO  
De 13 a 16 - de 20 a 23h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Dilluns / Lunes

Port Esportiu · L'Hospitalet de l'Infant

977 823 044



## LLOM DE TONYINA AMB FOIE FRESC, SOBRE UN LLIT DE PORROS CAMELITZATS / LOMO DE ATÚN CON FOIE FRESCO SOBRE CAMA DE PUERROS CAMELIZADOS

### INGREDIENTS PER 4 PERSONES

4 lloms de tonyina de 150-200 gr.  
4 escalopes de foie fresc de 50 gr.  
100 grs. de porros caramelitzats  
Crema de vinagre balsàmic  
Escates de sal, sal, pebre i oli d'oliva

Primer de tot, posarem una paella al foc amb un raig d'oli perquè es vagi escalfant. Salpèbrem el llom de tonyina i el marquem bé a la paella per les dues bandes. Després a la mateixa paella farem l'escalopa de foie, només volta i volta, perquè sinó s'ens desfaria.

Tot això ho posarem al plat, que ja tindrem preparat amb el llit de porros caramelitzats, li posarem les escates de sal i decorarem el plat amb unes gotes de crema balsàmica.

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 lomos de atún de 150-200 gr.  
4 escalopas de foie fresco de 50 gr.  
100 grs. de puerros caramelizados  
Crema de vinagre balsámico  
Escamas de sal, sal, pimienta y aceite de oliva

Para empezar pondremos una sartén en el fuego con un chorrito de aceite para que se vaya calentando, salpimentamos el atún y lo marcamos en la sartén por los dos lados. Después, en la misma sartén haremos la escalopa de foie, sólo vuelta y vuelta porque sino se nos desharía.

Todo esto lo ponemos en el plato, que ya tendremos preparado con la cama de puerros caramelizados, le ponemos las escamas de sal y decoramos el plato con unas gotas de crema balsámica.

## TONYINA VERMELLA DE L'ALMADRAVA AMB ROMESCO, PINYONS I PANSES / ATÚN ROJO DE L'ALMADRAVA CON ROMESCO, PIÑONES Y PASAS

### INGREDIENTS PER 4 PERSONES

1 Kg. de tonyina vermella  
1/2 Kg. d'espínacs  
150 gr. de pinyons  
150 gr. de panses  
Salsa romesco

En una paella saltegem els pinyons i les panses, els reservem. Amb la mateixa paella fem el mateix amb els espínacs i ho barrejem tot. En una altra paella marcarem la tonyina, volta i volta. Per emplatar posem una base de romesco al fons del plat, hi col·loquem un bouquet d'espínacs, pinyons i panses i damunt el tros de tonyina tallat en dues parts. Adornem amb les escates de sal.



En una sartén se saltean los piñones y las pasas y se reservan. En la misma sartén se saltean las espinacas y se mezcla todo. En otra sartén se marca el atún, vuelta y vuelta. Para emplatar ponemos una base de salsa romesco en el fondo del plato, colocamos un "bouquet" de espinacas, piñones y pasas, sobre todo ello el taco de atún cortado en dos partes. Adornamos con escamas de sal.

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 Kg. de atún rojo  
1/2 Kg. de espinacas  
150 gr. de piñones  
150 gr. de pasas  
Salsa romesco

MENÚ 30€

**Entrant** Entreteniments de l'Olla  
**1r** Pasta amb crema de tòfona i gambes  
**2n** Llom de tonyina amb foie fresc,  
sobre un llit de porros caramelitzats  
**Postre** Pastís de xocolata amb gelat  
d'avellana i coulis de gerds

**Entrante** Entretenimientos de l'Olla  
**1º** Pasta con crema de trufa y gambas  
**2º** Lomo de atún con foie fresco sobre  
una cama de puerros caramelizados  
**Postre** Pastel de chocolate con helado  
de avellana y coulis de frambuesas

BODEGA

Viña Heredad de Segura Viudas  
D.O. Penedès

menú 25€

**1r** Carpaccio de salmó fumat a l'oli de taronja i anet  
**2n** Tonyina de l'Almadrava amb romesco, pinyons i panses  
**Postre** Tulipa de sorbet i fruites roges

**1º** Carpaccio de salmón ahumado al aceite de naranja y eneldo  
**2º** Atún de l'Almadrava con romesco, piñones y pasas  
**Postre** Tulipa de sorbete y frutas rojas

Bodega:

J. Miquel Jané Sauvignon Blanc 2009  
D.O. Penedès

Restaurant  
SAL GROSSA

CUINER / COCINERO Paquita Roigé

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Mediterrània

CAPACITAT / CAPACIDAD 22 persones interior  
y 26 persones terrassa

HORARI / HORARIO 13 a 16h  
De divendres a diumenge / de viernes a domingo

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
De dilluns a dijous i nits de cap de setmana  
De lunes a jueves y noches del fin de semana

Port Esportiu local 16  
L'Hospitalet de l'Infant  
977 820 373



el  
Pescador  
RESTAURANT

CUINER / COCINERO Óscar Parra

TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA  
Mediterrània / marinera

CAPACITAT / CAPACIDAD 35 persones

HORARI / HORARIO  
De 10 a 23 h

DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL  
Dilluns / Lunes

Tamarits 19 · L'Hospitalet de l'Infant  
639 039 400

Menú  
29€

**Entrant** Assortit de carpaccio de fumats a l'anet acompanyats de torradetes de pa vidre sucades amb salsa  
**1r** Volcà de fulles verdes amb llagostins de Tunísia i vinagre balsàmic Pedro Ximénez  
**2n** Tros de tonyina vermella a la graella sobre samfaina mediterrània  
**Postre** Mousse de formatge banyat amb cobertura de maduixes

**Entrante** Surtido de carpaccio de ahumados al eneldo acompanyado de tostaditas de pan cristal con salmorejo  
**1º** Volcán de hojas verdes con langostinos de Túnez y vinagre balsámico Pedro Ximénez  
**2º** Taco de atún rojo a la parrilla sobre pisto mediterráneo  
**Postre** Mousse de queso con cobertura de fresas

Bodega

Chardonnay de cavas Hill. D.O. Penedès

MENÚ 30€

**Entrant** Crema de xirivía i poma  
**1r** Tàrtar de tonyina amb advocat i cibulet  
**2n** Rouladen de vedella amb puré de patata i bròquil  
**Postre** Pannacota regada amb xocolata, caramel o sirope de fruites

**Entrante** Crema de chirivía y manzana  
**1º** Tártar de atún con aguacate y cebollino  
**2º** Rouladen de ternera con puré de patata y brócoli  
**Postre** Panacota regada con chocolate, caramelo o sirope de frutas

BODEGA

Amodí petit  
D.O. Terra Alta-Altavins Viticultors

## TÀRTAR DE TONYINA AMB ALVOCAT I CIBULET / TÀRTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y CEBOLLINO

INGREDIENTS PER 4 PERSONES

400-500 gr. de llom de tonyina  
2 alvocats i el suc de mitja llima  
1 ramet de cibulet  
Oli d'oliva  
2 cullerades de salsa de soja  
1/2 ceba tendra

Primer cal recordar que per menjar el peix cru es recomana que prèviament s'hagi congelat, un cop el tinguem descongelat cal tallar la tonyina i la ceba a dauets. Ho barregem i ho deixem marinar uns minuts amb l'oli d'oliva i la salsa de soja.

Tot seguit ja podem emplatar. Tallem els alvocats a dauets i els reguem amb una mica de suc de llima, una mica d'oli d'oliva i sal. Ens ajudem d'una anella per a muntar primer la base d'alvocats i damunt el tàrtar de tonyina. Ho acabem amb un sombrero de cibulet tallat molt petit.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

400-500 gr. de lomo de atún  
2 aguacates y el zumo de media lima  
1 ramillete de cebollino  
Aceite de oliva  
2 cucharaditas de salsa de soja  
1/2 cebolla tierna

Para comer el pescado crudo se recomienda que prèviamente se haya congelado, una vez descongelado cortamos el atún y la cebolla a dados pequeños, lo mezclamos y lo dejamos marinar unos minutos con el aceite de oliva y la salsa de soja.

Para emplatar cortamos los aguacates en dados pequeños y los regamos con un poco del zumo de lima, un poco de aceite de oliva y la sal. Nos ayudamos con una anilla para montar primero la base de aguacates y encima el tártar de atún. Lo terminamos con un sombrero de cebollino cortado muy fino.

## TROS DE TONYINA ROJA A LA GRAELLA SOBRE SAMFAINA MEDITERRÀNIA / TACO DE ATÚN ROJO A LA PARRILLA SOBRE PISTO MEDITERRÀNEO

INGREDIENTS PER 4 PERSONES

800 gr. de tonyina fresca  
1 Kg. de tomàquets madurs ratllats  
1 ceba morada a daus  
Sal, sucre i oli d'oliva

S'agafa el tros de tonyina vermella i es talla a rodanxes de 200 gr., es col·loca a la graella, s'assaona amb sal grossa i la cuinem al gust.

Posem una paella a foc molt lent, amb un parell de cullerades d'oli, afegirem els ingredients poc a poc, remenant de tant en tant i en el següent ordre: primer la ceba, que tindrem al foc fins que es dauri, a continuació afegirem el tomàquet perquè quedi ben fregit i reduït. Ho condimentarem amb una mica de sucre per treure l'acidesa del tomàquet i la sal necessària.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

800 gr. de atún fresco  
1 Kg. de tomates maduros rallados  
1 cebolla morada a dados  
Sal, azúcar y aceite de oliva

Se coge el taco de atún rojo y se corta en rodajas de 200 gr., se coloca en la parrilla, se sazona con sal gruesa y lo cocinamos al gusto.

Ponemos una sartén a fuego lento, con un par de cucharaditas de aceite y añadiremos los ingredientes poco a poco: primero la cebolla, que tendremos en el fuego hasta que se dore, a continuación añadiremos el tomate, hasta que bien frito se haya reducido. Lo condimentaremos con un poco de azúcar para quitar la acidez del tomate y la sal necesaria.



**35€**

# MENÚ

**Entrant** Anxoves casolanes en oli d'oliva  
**1r** Broquetes de tonyina, emperador i llagostins amb arròs al curry  
**2n** Llamàntol a la graella  
**Postre** Peres al vi negre

**Entrante** Anchoas caseras en aceite de oliva  
**1º** Brochetas de atún, emperador y langostinos con arroz al curry  
**2º** Bogavante a la parrilla  
**Postre** Peras al vino tinto

**BODEGA**  
 Vi blanc / Vino blanco (Barbadillo)



## BROQUETES DE TONYINA, EMPERADOR I LLAGOSTINS AMB ARRÒS AL CURRY / BROCHETAS DE ATÚN, EMPERADOR Y LANGOSTINOS CON ARROZ AL CURRY

### INGREDIENTS PER 4 PERSONES

500 gr. de tonyina  
 500 gr. d'emperador  
 16 llagostins  
 400 gr. d'arròs  
 2 cullerades de curry  
 Sal i oli d'oliva verge

Bullim l'arròs amb l'aigua, on hem posat les dues cullerades de curry. Muntem les broquetes en un pinxo alternant els daus de tonyina i emperador amb els llagostins.

Un cop muntades les broquetes les salem i les fem a la planxa. Tot seguit, muntem el plat amb les dues broquetes i l'arròs en un costat. Abans de servir-les les reguem amb una mica d'oli d'oliva verge.

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

500gr. de atún  
 500 gr. de emperador  
 16 langostinos grandes  
 400 gr. de arroz  
 2 cucharadas de curry  
 Sal y aceite de oliva virgen

Hervimos el arroz con agua, en la que hemos puesto las dos cucharadas de curry. Montamos las brochetas en un pincho alternando los dados de atún y emperador con los langostinos.

Una vez montadas las brochetas las salamos y las hacemos a la plancha. Seguidamente, montamos el plato con las dos brochetas y el arroz a un lado. Antes de servir las regamos con un poco de aceite de oliva virgen.

**CUINER / COCINERO**  
 Dani Stoica

**TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA**  
 Mediterrània

**CAPACITAT / CAPACIDAD** 45 persones

**HORARI / HORARIO** De dimecres a diumenge de 12.30 a 15.30h i de 20 a 22.30h. Dimarts de 20 a 22.30h  
 De miércoles a domingo de 12.30 a 15.30h y de 20 a 22.30h. Dimarts de 20 a 22.30h

**DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL**  
 Dilluns i el matí de dimarts /  
 Lunes y mañana del martes

Port Esportiu, locals 20-21  
 L'Hospitalet de l'Infant

**693 780 443**



**NÀUTIC**  
 restaurant

**CUINER / COCINERO**  
 Hassan Chehrane

**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

Port Esportiu, Moll de Riera Local 1  
 L'Hospitalet de l'Infant

**977 820 466**

## CANELONS DE TONYINA GRATINATS AMB AROMA DE TRUFA / CANELONES DE ATÚN GRATINADOS CON AROMA DE TRUFA

### INGREDIENTS PER 4 PERSONES

300 gr. de tonyina i 12 canelons  
 1 l. de llet  
 300 gr. de farina  
 100 gr. de formatge ratllat  
 1 tòfona i conyac  
 1 ceba tendra i alls tendres  
 Oli d'oliva

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

300 gr. de atún y 12 canelones  
 1 l. de leche  
 300 gr. de harina  
 100 gr. de queso rallado  
 1 trufa y coñac  
 1 cebolla tierna y ajos tiernos  
 Aceite de oliva

Es cou la tonyina a foc lent i es flambeja amb el conyac. Es trituren la ceba, els alls i la tonyina. Es dora la farina i quan està al punt s'afegeix la llet i els ingredients triturats amb la tòfona. Calentem aigua per bullir la pasta dels canelons. Els enrotllem amb la pasta de tonyina i els posem en una cassoleta de fang. Pel damunt tirem la beixamel i el formatge ratllat. Ho gratinem uns 15 minuts.

Se fríe el atún a fuego lento y se flambea con el coñac. Se trituran la cebolla, los ajos y el atún. Se dora la harina y cuando está al punto se añade la leche y los ingredientes triturados con la trufa. Calentamos agua para hervir la pasta de los canelones. Los enrollamos con la pasta de atún y los ponemos en una cazuelita de barro. Por encima tiramos la salsa bechamel y el queso rallado. Gratinamos unos 15 minutos.

*Menú: 20 euros*

**Entrant** Popets a la marinera i croquetes casolanes  
**1r** Canelons de tonyina gratinats amb aroma de tòfona  
**2n a escollir** Llobarro farcit amb marisc i tonyina / Costella 250 grs. amb guarnició  
**Postre** Llet fregida a l'estil de Segovia. Pastís de maduixa

**Entrante** Pulpitos a la marinera y croquetas caseras  
**1º** Canelones de atún gratinados con aroma de trufa  
**2º a escoger** Lubina rellena de marisco y atún / Chuletón 250 gr. y guarnición  
**Postre** Leche frita al estilo de Segovia. Pastel de fresa

**BODEGA**

Vi blanc/ Vino blanco  
 J. Miquel Jané - D.O. Penedès

**29€**  
**MENÚ**

**Entrant** Crema de carbassa amb ganxets  
**1r** Gelatina de tonyina i gambetes sobre amanida mixta  
**2n** Filet de bou amb ceps i guarnició  
**Postre** Crepes de canyella amb amanida de taronja

**Entrante** Crema de calabaza con ganchitos  
**1º** Gelatina de atún y gambitas sobre ensalada mixta  
**2º** Solomillo de buey con "ceps" y guarnición  
**Postre** Crepes de canela con ensalada de naranja

*Bodega*  
Casa Honda Criança



**CUINER / COCINERO** Josef Schmidt  
**TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA**  
Internacional  
**CAPACITAT / CAPACIDAD** 34 persones  
**HORARI / HORARIO** De 18:30 a 23h  
 Diumenges fora de temporada també de 13 a 15h  
 Domingos fuera de temporada también de 13 a 15h  
**DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL**  
Dimarts / Martes  
 Blanca d'Anjou 12  
 L'Hospitalet de l'Infant  
**977 823 325**



**GELATINA DE TONYINA I GAMBETES / GELATINA DE ATÚN Y GAMBITAS**

**INGREDIENTS PER 4 PERSONES**  
 400 gr. de tonyina  
 100gr. de gambetes  
 1/2 l. de brou de peix  
 10 fulles de gelatina  
 1 pastanaga, 1 porro i 1 branca d'api  
 Vinagre balsàmic i sucre  
 Sal i pebre

Bullim el brou de peix amb la verdura neta i tallada amb daus petits. Condimentem amb sal, pebre, vinagre i sucre. Afegim la gelatina prèviament remullada amb aigua freda. Hi posem també la tonyina tallada en daus petits i les gambetes. Ho aboquem en un motlle rectangular. Ho deixem refredar a la nevera com a mínim unes 12 hores.

Per emplatar ho tallem amb penques d'un dit de gruix i decoram amb la crema de balsàmic.

**INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS**  
 400 gr. de atún  
 100 gr. de gambetas  
 1/2 litro de fondo de pescado  
 10 hojas de gelatina  
 1 zanahoria, 1 puerro y 1 rama de apio  
 Vinagre balsámico y azúcar  
 Sal y pimienta

Hervir el fondo de pescado con la verdura limpia y cortada en daditos. Condimentar con sal, pimienta, vinagre y azúcar. Añadir la gelatina previamente remojada en agua fría, el atún cortado a dados y las gambitas. Verter en un molde rectangular. Dejar enfriar en la nevera como mínimo 12 horas.

Para emplatar, cortar en lonchas de un dedo de grosor y decorar con la crema de vinagre balsámico.



**PASTÍS DE TONYINA AMB CREMA DE PEBROT / PASTEL DE ATÚN CON CREMA DE PIMIENTO**

**INGREDIENTS PER 4 PERSONES**  
**Pel pastís de tonyina:**  
 400 gr. de tonyina vermella  
 6 rovells d'ou  
 300 ml. de crema de llet  
 1 porro  
 Oli d'oliva, sal i pebre blanc mòlt  
**Per la salsa de pebrot:**  
 Polpa de pebrot de romesco  
 Crema de llet i brou de peix blau  
**Per acabar el plat:**  
 Pinyons torrats  
 Ceba tendra i oli d'oliva verge extra

Tallem la meitat de la tonyina i la tallem a trossets, la posem juntament amb els rovells d'ou i la crema de llet en un got del batedor elèctric. Salpebrem, afegim oli d'oliva i ho triturarem tot plegat. La resta de la tonyina la tallem a dauets d'1 cm. i la barregem amb la pasta anterior. A banda pintem un motlle de forn amb mantega on espolsarem lleugerament pa ratllat, ho omplim amb la pasta anterior i ho posem al forn, al bany Maria, uns 30 min. a 180° C. Una vegada cuit ho deixem refredar tapat a la nevera durant unes 12 hores.

Per elaborar la salsa de pebrot posem a bullir la crema de llet i hi afegim la polpa del pebrot de romesco i anem afegint el brou de peix blau fins aconseguir la textura de salsa desitjada.

Per emplatar, posem dos talls de pastís per persona amb la salsa de pebrot al damunt i acabem la presentació amb els pinyons i unes anelles de ceba tendra.

**INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS**  
**Para el pastel de atún:**  
 400 gr. de atún rojo  
 6 yemas de huevo  
 300ml. de crema de leche  
 1 puerro  
 Aceite de oliva, sal y pimienta blanca molida  
**Para la salsa de pimiento:**  
 Pulpa de pimiento de romesco  
 Crema de leche y caldo de pescado azul  
**Para acabar el plato:**  
 Piñones tostados  
 Cebolla tierna y aceite de oliva virgen extra

Cortamos la mitad del atún y lo troceamos, lo ponemos junto con las yemas de huevo y la crema de leche en un vaso de batidora eléctrica. Salpimentamos, añadimos aceite de oliva y lo trituramos todo junto. El resto del atún lo cortamos en dados de 1 cm. y lo mezclamos con la pasta anterior. Aparte pintamos un molde de horno con mantequilla y espolvoreamos ligeramente con pan rallado, lo llenamos con la pasta anterior y lo ponemos al horno al baño María unos 30 min. a 180° C. Una vez hecho lo dejamos enfriar tapado en el frigorífico durante unas 12 horas.

Para elaborar la salsa de pimiento ponemos a hervir la crema de leche, añadimos la pulpa del pimiento de romesco y vamos añadiendo el caldo de pescado azul hasta conseguir la textura de la salsa deseada.

Para emplatar ponemos dos lonchas de pastel por persona con la salsa de pimiento por encima y acabamos la presentación con los piñones y unos aros de cebolla tierna.



**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 14h  
 i de 17.30 a 20.30h / Diumenge de 10 a 14h  
 De martes a sábado de 10 a 14h  
 y de 17.30 a 20.30h / Domingo de 10 a 14h  
**DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL**  
Dilluns / Lunes  
 Pl. de l'Església 2  
 L'Hospitalet de l'Infant  
**977 822 353**



IMPRESINDIBLE ENCARREGAR AMB ANTEL·LACIÓ COMANDA MÍN. 2 RACIONS  
 IMPRESINDIBLE ENCARREGAR CON ANTELACION PEDIDO MÍN. 2 RACIONES





MISSAMAROI  
restaurant

**CUINER / COCINERO**  
Corina Cedó i Manuela Morcillo

**TIPUS DE CUINA / TIPO DE COCINA**  
Mediterrània

**CAPACITAT / CAPACIDAD** 60 persones

**HORARI / HORARIO**  
De 13 a 15.30h - de 20 a 23h

**DESCANS SETMANAL / DESCANSO SEMANAL**  
Dilluns / Lunes



## FARCELLS DE TONYINA SALTEJADA AMB VERDURES I XIPS DE IUCA / FARDOS DE ATÚN SALTEADO CON VERDURAS Y CHIPS DE YUCA

### INGREDIENTS PER 4 PERSONES

400 gr. de tonyina fresca  
1 pebrot vermell i 1 pebrot verd  
1 ceba juliana i 1 pastanaga  
1 iuca i 1 ou  
Wasabi  
Salsa d'ostres  
Pasta de full i pasta brisa  
Sal, oli d'oliva i pebre negre

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

400 gr. de atún fresco  
1 pimiento rojo y 1 pimiento verde  
1 cebolla juliana y 1 zanahoria  
1 yuca y 1 huevo  
Wasabi  
Salsa de ostras  
Pasta de hojaldre y pasta brisa  
Sal, aceite de oliva y pimienta negra

Tallar la tonyina a tires mitjanes i guardar. Tallem tota la verdura en juliana fina i la saltejem, afegint-hi dues cullerades de la salsa d'ostres. Amb la pasta brisa farem una forma rodona i la courem al forn. Dintre hi posarem la tonyina i les verdures saltejades. Pintem la pasta amb l'ou.

Amb la pasta de full farem un rectangle i un quadrat, posarem les verdures i la tonyina dins: el rectangle en forma de caneló i el quadrat en forma de llac.

Pelam la iuca i la fregim a rodantxes fines. Per emplatar posem les figures amb els xips de iuca, els tomàquets cherry, les taronges xineses i fulles de julivert. Per acabar reguem els farcells amb la salsa d'ostres barrejada amb la salsa wasabi.

Cortar el atún a tiras medianas y guardar. Cortamos toda la verdura en juliana fina y la salteamos añadiendo dos cucharadas de sal de ostras. Con la pasta brisa haremos una forma redonda y la hornearmos. Dentro pondremos el atún y las verduras salteadas. Pintaremos la pasta con el huevo.

Con la pasta de hojaldre haremos un rectángulo y un cuadrado, pondremos las verduras y el atún dentro: el rectángulo en forma de canelón y el cuadrado en forma de lazo.

Pelamos la yuca y la freímos en lonchas finas. Para emplatar ponemos las figuras con los chips de yuca, los tomates cherry, las naranjas chinas y hojas de perejil. Para acabar regamos los fardos con la salsa de ostras mezclada con la salsa wasabi.



## TÀRTAR DE TONYINA AMB TÒFONA BLANCA, VINAGRETA DE BALSÀMIC I TEULA DE PARMESÀ / TÁRTAR DE ATÚN CON TRUFA BLANCA, VINAGRETA DE BALSÀMICO Y TEJA DE PARMESANO

### INGREDIENTS PER 4 PERSONES

500 gr. de llom de tonyina  
20 cl. de vinagre balsàmic  
2 filets d'anxoves en salaó  
110 cl. d'oli d'oliva verge extra D.O. Siurana  
100 gr. de formatge parmesà  
20 gr. de farina  
Suc de llimona  
Escates de sal i cebollí picat  
Tòfona blanca (Serra de Llaberia)  
Paper de forn

Tallem la tonyina en daus d'1x1cm. En un bol preparam la vinagreta emulsionant l'oli d'oliva, el vinagre balsàmic, les anxoves (nétes fent una pasta) i el suc de llimona. A continuació barrejarem els daus de la tonyina amb la vinagreta.

Per fer la teula de formatge parmesà, el posarem a la picadora, el deixarem ben finet i el barrejarem amb la farina.

En una safata pel forn, posem el paper de forn i estenem el formatge. Ho fornejem a 180° C uns 8 o 10 minuts. Después ho deixem refredar i el tallem simulant triangles. Amb l'ajuda d'un motlle rodó posem els daus de tonyina amanits amb la vinagreta i a sobre làmines de tòfona blanca, ho salem amb la flor de sal afegint-hi el cebollí picat. Emplatem la teula de parmesà i a sobre el tàrtar de tonyina.

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

500 gr. de lomo de atún  
20 cl. de vinagre balsámico  
2 filetes de anchoas en salazón  
110 cl. de aceite de oliva virge extra D.O. Siurana  
100 gr. de queso parmesano  
20 gr. de harina  
Zumo de limón  
Escamas de sal y cebollino picado  
Trufa blanca (Sierra de Llaberia)  
Papel de horno

Cortar el atún en dados de 1x1cm. En un bol preparamos la vinagreta emulsionando aceite de oliva, vinagre balsámico, las anchoas (limpias, haciendo una pasta) y el zumo del limón. A continuación, mezclamos los dados de atún con la vinagreta.

Para hacer la teja de queso parmesano, con una picadora picaremos el queso bien fino y lo mezclaremos con la harina.

En una bandeja de horno, ponemos el papel de horno y extendemos el queso, hornearmos a 180° C unos 8 o 10 minutos. Después lo dejamos enfriar y lo cortamos simulando triángulos. Con la ayuda de un molde redondo ponemos los dados de atún y encima unas láminas de trufa blanca, salamos con la flor de sal y añadimos el cebollino picado. Emplatamos la teja de parmesano y encima el tàrtar de atún.

## MENÚ 38€

**Entrant** Entrant degustatiu i copa de cava  
**1r** Tàrtar de tonyina amb tòfona blanca de la Serra de Llaberia,  
vinagreta de balsàmic i teula de parmesà  
**2n** Tonyina a la brasa  
amb olivada i tomàquet al forn  
**Postre** Pastís de fruits secs

**Entrante** Entrante degustativo y copa de cava  
**1º** Tàrtar de atún con trufa blanca de la Sierra de Llaberia,  
vinagreta de balsámico i teja de parmesano  
**2º** Atún a la brasa  
con olivada y tomate al horno  
**Postre** Pastel de frutos secos

Bodega

La Cuina d'en Carlos - D.O. Montsant

**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

Ermida de Santa Marina · Pradrip

977 262 095  
619 390 468



## MENÚ → 30€

**Entrant** Pirulettes de pizza  
**1r** Amanida tèbia d'espàrrecs i endíviàs  
**2n** Farcells de tonyina saltejada amb verdures i xips de iuca  
**Postre** Panna cotta amb fruites

**Entrante** Ensalada tibia de espàrrags y endíviàs  
**1º** Fardos de atún salteado con verduras y chips de yuca  
**2º** Fardos de atún salteado con verduras y chips de yuca  
**Postre** Panna cotta con frutas

BODEGA

Isis (D.O. Montsant)  
Celler dels Guiamets  
Medalla d'or 2010  
Concurs mundial de Brussel·les

# AGENDA'2011



03 ABRIL

**11 h - Plaça Marina**  
**INAUGURACIÓ XII JORNADES GASTRONÒMIQUES**  
**VI 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 "PIRATES DE SECÀ"**  
Gaudeix de grans aventures amb els nostres pirates!  
Estands amb venda de productes típics de la nostra terra.

## CURSOS DE CUINA DE LA TONYINA

Cursos gratuïts / Grups de 12 persones màxim  
DATA LÍMIT D'INSCRIPCIÓ: 5 d'abril de 2011  
INSCRIPCIONS: Patronat de Turisme al telèfon 977 823 328  
HORARI: de 18 a 19 h

DATA	RESTAURANT	DATA	RESTAURANT
05 ABRIL	L'Olla	19 ABRIL	Topolino
07 ABRIL	El Pescador	26 ABRIL	Deviteca
12 ABRIL	La Caleta del Puerto	28 ABRIL	Missamaroi
14 ABRIL	Nàutic	03 MAIG	Cuina d'en Carlos

MAIG

DIES: 18 / 19 / 20  
**GRAN SORTEIG**  
De 40 sopars als restaurants col·laboradors  
Ràdio l'Hospitalet de l'Infant



03 ABRIL

**11 h - Plaza Marina**  
**INAUGURACIÓN XII JORNADAS GASTRONÓMICAS**  
**VI 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 "PIRATAS DE SECANO"**  
¡Disfruta de grandes aventuras con nuestros piratas!  
Estands con venta de productos típicos de nuestra tierra.

## CURSOS DE COCINA DEL ATÚN

Cursos gratuitos / Grupos de 12 personas máximo  
FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN: 5 de abril de 2011  
INSCRIPCIONES: Patronat de Turisme telèfon 977 823 328  
HORARIO: de 18 a 19 h

FECHA	RESTAURANT	FECHA	RESTAURANTE
05 ABRIL	L'Olla	19 ABRIL	Topolino
07 ABRIL	El Pescador	26 ABRIL	Deviteca
12 ABRIL	La Caleta del Puerto	28 ABRIL	Missamaroi
14 ABRIL	Nàutic	03 MAYO	Cuina d'en Carlos

MAYO

DÍAS: 18 / 19 / 20  
**GRAN SORTEO**  
De 40 cenas en los restaurantes colaboradores  
Ràdio l'Hospitalet de l'Infant







**CENTRE D'INTERPRETACIÓ DE L'OLI. VANDELLÒS**  
Antic Molí de l'oli / Ctra. C-44 de l'Hospitalet a Móra

### VISITES GUIADES / VISITAS GUIADAS

INFORMACIÓ I RESERVES / INFORMACIÓN Y RESERVAS  
Patronat de Turisme de l'Hospitalet de l'Infant i la Vall de Llorç  
977 823 328 · [www.hospitalet-valldehors.cat](http://www.hospitalet-valldehors.cat)  
[info@vandellos-hospitalet.cat](mailto:info@vandellos-hospitalet.cat)

**Tasta qualsevol dels nostres menús  
i emporta't una ampolla d'oli  
de la Cooperativa de Vandellòs DE FRANCI!\***


**Degusta cualquiera de nuestros menús  
y llévate una botella de aceite  
de la Cooperativa de Vandellòs GRATIS!\***

\* Una ampolla per taula / Una botella por mesa




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

**Les XII JORNADES GASTRONÒMIQUES et conviden a PortAventura®**  
**Las XII 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 aconseguiu 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	<input type="text"/>
			Adreça Dirección	<input type="text"/>
			C.P.	<input type="text"/>
			Població Población	<input type="text"/>
			Telèfon Teléfono	<input type="text"/>
			E-mail	<input type="text"/>

**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 XII 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.

ESTABLIMENTS PARTICIPANTS / ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

CAMI A L'ERMITA DE SANT ROC

- 1 L'OLLA
- 2 EL SOLOMILLO
- 3 SAL GROSSA
- 4 EL PESCADOR
- 5 LA CALETA DEL PUERTO
- 6 NÀUTIC
- 7 TOPOLINO
- 8 DEVITECA
- 9 MISSAMAROÍ
- 10 LA CUINA D'EN CARLOS



PRATDIP I TIVISSA



L'HOSPITALET DE L'INFANT

- 1 Ajuntament / City hall
- 2 Sala d'exposicions / Show room
- 3 Correus / Post office
- 4 CAP (Centre d'Assistència Primària) / Medical center
- 5 Piscina municipal / Public swimming pool
- 6 Policia Local / Police
- 7 Poliesportiu cobert / Sport center
- 8 Poliesportiu descobert / Sport center
- 9 Complex Esportiu / Sport Center
- 10 Residència Hifrensa / Sports Hostel Hifrensa
- 11 Centre Cultural Infant Pere / Cultural Center Infant Pere
- i Oficina de Turisme / Tourism office

PLATJA PUNTA DEL RIU



**PATRONAT MUNICIPAL DE TURISME**

C/ Alamanda 2 · 43890 L'Hospitalet de l'Infant · T 977 823 328 · F 977 823 941

[turisme@vandellos-hospitalet.cat](mailto:turisme@vandellos-hospitalet.cat)

[www.hospitalet-valldellors.cat](http://www.hospitalet-valldellors.cat)

COL·LABORA:

