



5 DE MAIG
**XXIII DIADA de
L'OSTRA**

**JORNADES GASTRONÒMIQUES
DEL 4 AL 19 DE MAIG DE 2013**

L'AMPOLLA



BANDERA BLAVA



Terres de l'Ebre

On t'auran els detalls



Un cop més ens trobem i gaudirem d'un dels productes més emblemàtics de la nostra terra; l'ostra del delta.

Un dia al port, envoltats per la remor de la Mediterrània, acompanyats d'un bon cava, de la musica en viu i d'una mostra de l'art de cuinar l'ostra del Delta, la Nostra ostra.

Després, durant les jornades gaudirem de la saviesa i el bon saber fer dels nostres restauradors, envoltant-nos del sabor dels seus plats mitjançant uns menús que ens mostraran la riquesa de la nostra cuina realitzada amb els millors productes de la mar i del Delta.

I amb el desig que gaudiu amb nosaltres d'aquesta diada i de la nostra cuina, us convido a visitar el nostre poble vora mar.

Bon Profit.

Francesc Arasa
Alcalde de l'Ampolla

XXIII DIADA de L'OSTRA

L'AMPOLLA

5 DE MAIG

DESCOBREIX LA BASSA DE LES OLLES

XXIII DIADA DE L'OSTRA DEL DELTA

ELS PENYA-SEGATS QUE VAN VESTIR-SE DE COLORS

Ruta a peu que voreja la nostra mar



LA BASSA DE LES OLLES

Ruta interpretativa a peu o amb bicicleta per una llacuna del Parc Natural del Delta de l'Ebre



VIVERS DE MARISC

Excursió en vaixell als viviers de marisc de la badia del Fangar



MES INFORMACIÓ: OFICINA TURISME 977 593 011
www.ampolla.org



DIUMENGE 5 DE MAIG
a les 12h30 de migdia

Degustació de 2.500 kg d'Ostres del delta

Durant LA FESTA:
Mostra de les diferents formes de cuinar
l'ostra del delta

Música en viu

AdeLA
ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS DE L'AMPOLLA

EL TEU PES EN OSTRES
Participa en aquest sorteig patrocinat per
l'Associació d'Empresaris de l'Ampolla

AZARARA

C/ Banys, 43 - Av. Barceloneta, 34 - 977 460 831

Degustació d'ostres del Delta
i copa de cava Mas Tinell.
Paella de verdures.

Entrecot a la brasa amb verdures de temporada.

Flam de la casa amb dolç de llet.

Vi del Penedès, aigua mineral i cafè.

*Degustacion de ostras del Delta
y copa de cava Mas Tinell.
Paella de verduras.*

Entrecot a la brasa con verduras de temporada.

Flan de la casa con dulce de leche.

Vino del Penedés, agua mineral y café.

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo



BOTAVARA VARA

Port Pesquer - 977 460 708

Ostres amb vinagreta de cítrics
Esqueixada de fumats
Calamars a la romana
Musclos estil Botavara
Arròs caldós de rap i llagostins

Crêpe Marnier

Vi D.O. Penedès, aigua i cafè

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

*Ostras con vinagreta de cítricos
"Esqueixada" de ahumados
Calamares a la romana
Mejillones estilo Botavara
Arroz caldoso de rape y langostinos*

Crêpe Marnier

Vino D.O. Penedés, agua y café

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo



CAN PIANANA

Av. Marítima R. Pous, 20 - 977 460 033

Ostres del Delta gratinades.
Amanida tèbia de rap i llagostins amb vinagreta de cítrics.
Arròs caldós de llamàntol.

Trilogia de sorbets.

Vi blanc, aigua mineral i cafè.

*Ostras del Delta gratinadas.
Ensalada tibia de rape i langostinos con vinagreta de cítricos.
Arroz caldoso con bogavante.*

Trilogía de sorbetes.

Vino blanco, agua mineral y café.

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo



CASA DAVID DAVID

Port Pesquer - 977 593 454

Aperitiu de benvinguda.
(ostra del Delta natural amb escuma de mar i copa de cavall)
Pop a la brasa amb llit de patata, gratinat amb all-i-oli.
Arròs negre amb cloïssa i xipironet coronat amb pinxo d'ostra amb tempura.

Crep de tiramisú amb salsa anglesa.

Vins de la Terra Alta, aigües minerals i cafè.

*Aperitivo de bienvenida.
(Ostra del Delta natural con espuma de mar y copa de cava).
Pulpo a la brasa sobre cama de patata, gratinado con all-i-oli.
Arroz negro con almeja y chipirón coronado con pincho de ostra en tempura.*

Crêpe de tiramisú con salsa inglesa

Vino de la Terra Alta, agua mineral y café.

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo



CASA LLAMBRICH - JUANI D'RI

Av. Marítima Ramon Pous, 18 - 977 460 073

3 textures d'ostra del Delta.
Canaló de marisc.
Melós d'arròs en fumet de galera, verduretes i llagostins.

Gelat d'arròs amb torrijes.

Vi de la casa, aigua mineral i cafè.

*3 texturas de ostra del Delta.
Canelón de marisco.
Meloso de arroz en caldo de cigala, verduras y langostinos.*

Helado de arroz con torrijas.

Vino de la casa, agua mineral y café.

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo



CLUB NAUTIC - CASA MONTERO

Av. Marítima Ramon Pous, s/n - 977 593 336

Brotxeta de tonyina marinada i ostra del Delta amb caramel balsàmic.
Crustacis i ostres del Delta "Casa Montero"
Fideuà amb salsa all-i-oli.

Biscuit glacé amb xocolata calenta

Vi blanc D.O. Terra Alta, aigua mineral i cafè.

*Brocheta de atún marinado y ostra del Delta con caramelo balsámico.
Crustáceos y ostres del Delta "Casa Montero"
Fideuá con salsa all-i-oli.*

Biscuit glasé con chocolate caliente

Vino blanco D.O. Terra Alta, agua mineral y café.

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo



DEL MAR - FLAMINGO -

Ronda del Mar, 58 - 977 593 816

Tartar d'ostra en algues.
Catzels amb alls tendres.
Hamburguesa de sípia.
Corball amb cus-cus de verduretes i espècies dolces.

Mouse de Mojito.

Vi D.O. Terra Alta, aigua mineral i cafè.

*Tartar de ostras en algas.
Berberechos con ajos tiernos.
Hamburguesa de sepia.
Corbina con cuscus de verduras y especias dulces.*

Mouse de Mojito.

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

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo



FLAN L'HAMAM

C/Ventrol, 1 - 977 460 629

Ostres del Delta amb gelatina de cava i escuma de llimona.
Amanida mesclum amb ventresca de tonyina fresca
confitada, mini mozzarella i tomàquets confitats.
Bunyols de Bacallà amb melmelada de pebrots del "piquillo".
Arròs melós de pop, galeres i carxofa.

La nostra crema catalana amb cinc textures de cítrics

Vi D.O. Terra Alta, aigua mineral i cafè.

*Ostras del Delta con gelatina de cava i espuma de limón.
Ensalada mezclum con ventresca de atún fresca confitada,
mini mozzarella y tomates confitados.
Buñuelos de bacalao con mermelada de pimiento del piquillo.
Arroz meloso de pulpo, galeras y alcachofa.*

Nuestra crema catalana con cinco texturas de cítricos

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

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo



POLLASTRES I RE

Plaça Mercat, 1 - 977 460 086

Assortiment de marisc.

(xirla, musclos, caragols, gambes, navalles, cloïsses, escamarlà i ostres del Delta).

Peixet, calamars, sípia.

Crema catalana o gelat

Vi D.O. Penedès, aigua mineral i cafè.

Surtido de marisco.

(Chirla, mejillones, caracoles, gambas, navajas, almejas, cigala y ostras del Delta).

Pescadito, calamares, sepia.

Crema catalana o helado.

Vino D.O. Penedès, agua mineral i cafè.

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo



SOL-LLAMBRICH AMBRIU

Av. Marítima R. Pous, 18, 1ª pis - Mig, 6 - 977 460 008

Degustació de 12 variants de peix i marisc.

(Ostres del Delta, musclos, cloïsses, caragols, sípia amb vinagreta d'all's tendres, calamars, sipionets, torrades d'anguila, brandada de bacallà, tonyina gratinada, llagostins, raviolis de gambes)

Gelat de vainilla amb galeta i xocolata calenta.

Vi de la casa, aigua mineral i cafè.

Degustación de 12 variantes de pescado y marisco.

(Ostras del Delta, mejillones, almejas, caracoles, sepia con vinagreta de ajos tiernos, calamares, chipirones, tostadas de anguila, brandada de bacalao, atún gratinado, langostinos, raviolis de gambas)

Helado de vainilla con galleta y chocolate caliente.

Vino de la casa, agua mineral y cafè.

Preu: 28€ Menú del 4 al 19 de maig

Precio: 28€ Menú del 4 al 19 de mayo





- 1 AZARA 977 460 831 - C/ Banys, 43 - Av. Barceloneta, 34
- 2 BOTAVARA 977 460 708 - Port Pesquer, s/n
- 3 CAN PIÑANA 977 460 033 - Av. Marítima R. Pous, 20
- 4 CASA DAVID 977 593 454 - Port Pesquer, s/n
- 5 CASA LLAMBRICH - JUANI 977 460 073 - Av. Marítima Ramon Pous, 18
- 6 CLUB NÀUTIC - CASA MONTERO 977 593 336 - Av. Marítima Ramon Pous, s/n
- 7 DEL MAR - FLAMINGO 977 593 816 - Ronda del Mar, 58
- 8 L'HAM 977 460 629 - C/Ventrol, 1
- 9 POLLASTRE 977 460 086 - Plaça Mercat, 1
- 10 SOL - LLAMBRICH 977 460 008 - Av. Marítima R. Pous, 18, 1ª pis - Mig, 6



15 DE SETEMBRE

XIV FESTA de LA SEGA

JORNADES GASTRONÒMIQUES
DEL 15 AL 29 DE SETEMBRE DE 2013

L'AMPOLLA

Emplena aquest formulari i diposita'l a qualsevol dels restaurants adherits a les jornades gastronòmiques o a l'oficina de turisme de l'Ampolla i t'enviarem informació sobre properes jornades gastronòmiques de forma totalment gratuïta.

VULL REBRE INFORMACIÓ PER E-MAIL:

e-mail:

VULL REBRE INFORMACIÓ PER CORREU ORDINARI:

NOM:

ADREÇA:

POBLACIÓ:

CP:

col·laboradors:



METROPOLIS
S E G U R O S





l'Ampolla

PORTA DEL DELTA



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

Disseny www.5doctubre.com



PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



Diputació Tarragona



Consorci
d'Aigües
de Tarragona



Ports
de la Generalitat



Generalitat
de Catalunya