



L'A
l'Ampolla
PORTA DEL DELTA

XXXII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OSTRA

del 6 al 21 de maig de 2023

Diada de l'Ostra
7 de maig de 2023





El temps, vora mar, passa sense adonar-nos-en i, aquest any, ens tornarem a trobar en aquest mateix port per tal de celebrar la Diada de l'Ostra. Aquest port que per a nosaltres, com a poble mariner, sempre ha estat important i que com la Diada ha anat canviant al llarg dels anys .

El que sempre ha estat i estarà és el retrobament ; alguns han estat sempre i uns altres seran nouvinguts però, tots junts gaudirem un altre cop de la nostra ostra amb la seva llimona i la copa de cava . Ens retrobarem al port , en una festa envoltada de la remor de la mar i de la música en viu, festa que ha anat canviant al llarg dels anys i que, tots junts, l'hem fet gran i plena d'alegria i vida.

Al llarg d'aquest temps hem pogut veure canvis , hem gaudit de nous sabors sense perdre l'origen dels productes de la nostra terra, nous sabors que ens han descobert els nostres restauradors i, al mateix temps una cuina que ens ha rememorat records d'antic, els de tota la vida, assaborint el gust de la salabor de la mar i la savorositat del Delta.

I des d'aquest poble mariner ple d'antigues i belles tradicions envoltades per l'aroma de sal us desitjo bon profit

Francesc Arasa Pascual, Alcalde de l'Ampolla



XXXI DIADA DE L'OSTRA DEL DELTA

Diumenge 7 de maig
a les 11,00 h. del matí

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

L'AMPOLLA
espai gastronòmic
del DELTA



L'A
l'Ampolla
PORTA DEL DELTA

XXXII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OSTRA

del 6 al 21 de maig de 2023

BAMA RESTAURANT BEACHCLUB

Platja de l'Arenal
Telf. 643 270 465

45€ (iva incl.)



Taula completa - Mesa completa

- Amanida amb ostra del Delta, romesco, crostons de pa de wasabi i vinagreta d'olivada
- Ostra del Delta amb llima i maduixes
- Canaló d'ostra i calçots amb velouté de musclos
- Arròs melós d'ostra i ortigues de mar
- Degustació de postres casolans
- Vi blanc Vall Major DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

del 6 al 21 de maig de 2023

del 6 al 21 de maig de 2023



Taula completa - Mesa completa

- *Ensalada con ostra del Delta, romesco, picatostes de pan de wasabi i vinagreta de olicvada*
- *Ostra del Delta con lima y fresas*
- *Canelón de ostras y "calçots" con veleté de mejillones*
- *Arroz meloso de ostras y ortigas de mar*
- *Degustación de postres caseros*
- *Vino blanco Vall Major DO Terra Alta, agua mineral y café*

- Ostres en vinagreta de gerds
- Gamba roja saltejada
- Xipirons fregits
- Musclos a la marinera
- Arròs melós vermell amb gambot
- Tiramisú de maduixa a l'estil Botavara
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

BOTAVARA

Port Pesquer
Telf. 977 460 708

45€ (iva incl.)

- *Ostras con vinagreta de frambuesas*
- *Gamba roja salteada*
- *Chipirones fritos*
- *Mejillones a la marinera*
- *Arroz meloso rojo con carabinero*
- *Tiramisú de fresa al estilo Botavara*
- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

CAN PIÑANA

Av. Marítima Ramon Pous, 20
Telf. 977 46 00 33

40€ (iva incl.)

- Ostres del Delta naturals amb un toc de llimona
 - Carpaccio de llagostí de l'Ampolla amb vinagreta de cítrics
 - Pop a la brasa amb parmentier de patata i cruixent de cansalada ibèrica
- Arròs del senyoret amb gambeta blanca i cloïsses
 - Sorbet de cirera i mango
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

del 6 al 21 de maig de 2023



del 6 al 21 de maig de 2023



Taula completa, mínim 2 pers. - Mesa completa, mínim 2 pers.

- *Ostras del Delta naturales al toque de limón*
 - *Carpaccio de langostino de l'Ampolla con vinagreta de cítricos*
 - *Pulpo a la brasa con parmentier de patata y crujiente de panceta ibérica*
- *Arroz del "senyoret" con gambeta blanca y almejas*
 - *Sorbete de cereza y mango*
- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

- Ostra del delta amb encurtit, alga i tocs de remolatxa
- Degustació del Delta amb canapè d'anguila, torrada de pernil d'ànec i bunyol de peix de roca
 - ½ mariscada de l'Ampolla (musclos, cloïssa, gamba, canyut i ostra cuita amb salsa marinera)
- Arròs de l'Illa de Buda amb marisc de l'Ampolla
- Sorbet de llimona amb la seva pela confitada i xarop
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

CASA DAVID

Port Pesquer s/n
Telf. 977 593 454

40€ (iva incl.)

- *Ostra del Delta con encurtido, alga y toques de remolacha*
 - *Degustación del Delta con canapé de anguila. Tostada de jamón de pato y buñuelo de pescado de roca*
 - *½ mariscada de l'Ampolla (mejillones, almeja, gamba, navaja y ostra cocida con salsa marinera)*
- *Arroz de la Isla de Buda con marisco de l'Ampolla*
- *Sorbete de limón con su piel confitada y sirope*
- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

CASA LLAMBRICH

Av. Marítima Ramon Pous, 18
Telf. 977 460 073

40€ (iva incl.)

del 6 al 21 de maig de 2023



del 6 al 21 de maig de 2023

CLUB NÀUTIC CASA MONTERO

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

45€ (iva incl.)

- Ceviche d'Ostra
- Sípia en verdures i allioli negre
- Croquetes d'Ostra del Delta

- Arròs en pop i costella

- Pinya estofada en gelat de coco o crema en tres textures

- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Ceviche de Ostra*
- *Sepia con verduritas i alioli negro*
- *Croquetas de ostra del delta*

- *Arroz con pulpo y costilla*

- *Piña estofada con helado de coco o crema en tres texturas*

- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

- Ostra amb tocs cítrics
- Ostra a la garnatxa amb gel de fruits vermells
- Ostra amb timbal de peix

- Arròs bomba sec amb sípia i llagostins de l'Ampolla

- Llet fregida amb gelat

- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Ostra con toques cítricos*
- *Ostra a la garnacha con gel de frutos rojos*
- *Ostra con timbal de pescado*

- *Arroz bomba seco con sepia y langostinos de l'Ampolla*

- *Leche frita con helado*

- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

LA BARRACA

Passeig de l'Arenal
Telf. 977 460 681

45€ (iva incl.)

del 6 al 21 de maig de 2023



del 6 al 21 de maig de 2023



LA ROCA PLANA

Av. Marítima Ramon Pous, 30
Telf. 977 460 332

45€ (iva incl.)

- Ostres amb pebre i cítrics
- Torrades d'escalivada, verat i salsa pesto
- Popets amb patata i xocolata

- Arròs d'ànec i escamarlans

- Crema de Sant Josep i carquinyolis

- Vins Celler Joan Miró D.O Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Ostras con pimienta y cítricos*
- *Tostadas con escalibada, caballa y salsa pesto*
- *Pulпитos con patata y chocolate*

- *Arroz de pato y cigalas*

- *Crema de San José y carquiñolis*

- *Vinos Bodega Joan Miró D.O. Terra Alta, aigua mineral y cafè*

- Ostra del Delta amb vinagreta de llimona al perfum de gingebre
- Cloïsses a la marinera
- Navalles del Delta
- Sipiètes del terreny amb ceba caramel·litzada
- Remenat de llagostinets de l'Ampolla
- Calamar a la romana i peixet

- Postres de la casa

- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Ostra del Delta con vinagreta de limón al perfume de jengibre*
- *Almejas a la marinera*
- *Navajas del Delta*
- *Sepiètas del terreno con cebolla caramelizada*
- *Revuelto de langostinos de l'Ampolla*
- *Calamar a la romana y pescadito*

- *Postre de la casa*

- *Vino DO Terra Alta, aigua mineral y cafè*

LO GOLERO

Platja de l'Arenal, s/n
Telf. 655 998 441

40€ (iva incl.)

del 6 al 21 de maig de 2023



del 6 al 21 de maig de 2023



LO TÍPIC

C/ Ventrol, 1
Telf. 620 235 637
977 593 098

35€ (iva incl.)

- Variat d'ostra cuinada sobre ceba cruixent
 - Amanida tricolor
- Arrossejat de xipirons
- Postres de la casa
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Variado de ostra cocinada sobre cebolla crujiente*
 - *Ensalada tricolor*
- *Arrossejat de chipirones*
- *Postre de la casa*
- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

- Aperitiu de benvinguda
- A compartir: Duo d'ostres de la badia.
(crua amb escuma cítrica i gratinada al nostre estil)
Amanida marinera amb ostres tal com ragen.
Carpaccio de tonyina roja fumada amb vinagreta
d'ostra i fruita de la passió
- Segons a escollir: Arròs melós de pop amb fruits
de la mar (mínim 2 persones)
o Costellam de xai de llet amb herbes provençals
o Llenguado amb cloïsses i salsa marinera
- Postres a escollir: Coulant casolà de xocolata
o Mousse de llimona de l'avi Molas
o Sorbet de mango d'avió
- 1 copa de vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Aperitivo de bienvenida*
- A compartir: *Duo de ostras de la bahía*
(crua con espuma cítrica i gratinada a nuestro estilo)
Ensalada marinera con ostras naturales
Carpaccio de atún rojo ahumado con vinagreta de ostra
y fruta de la pasión
- Segundo a escoger: *Arroz meloso de pulpo con frutos*
del mar (mínimo 2 personas)
o *Costilla de cordero lechal con hierbas provenzales*
o *Lenguado con almejas y salsa marinera*
- Postres a escoger: *Coulant casero de chocolate*
o *Mousse de limón del avi Molas*
o *Sorbete de mango de avió*
- *1 copa de vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

PERALES

Av. Perales, 27 (Urb. Cap Roig)
Telf. 977 460 489

45€ (iva incl.)

del 6 al 21 de maig de 2023



del 6 al 21 de maig de 2023

RESTAURANT DEL MAR FLAMINGO

Ronda Del Mar, 58
Telf. 977 593 816

40€ (iva incl.)

- Ostra a la brasa
- Ostra amb tempura al romesco
- Ostra en cítrics
- Arròs amb ostres i verdures
- Rap amb crema d'ostra
- Pastís de xocolata amb gelat
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- Ostra a la brasa
- Ostra con tempura al romesco
- Ostra con cítricos
- Arroz con ostras y verduras
- Rape con crema de ostra
- Tarta de chocolate con helado
- Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

- Ostra natural amb granissat de poma, lima, cogombre, api i menta
- Ceviche d'ostra
- Croqueta semi-líquida d'ostra
- Cremós de celery, fumat d'albergínia i ostra al graten amb salsa holandesa
- Arròs negre amb aire d'ostra
- Tatín de poma, vainilla, crema i terra
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- Ostra natural con granizado de manzana, lima, pepino, apio y menta
- Ceviche de ostra
- Croqueta semilíquida de ostra
- Cremoso de celery, ahumado de berenjena y ostra al graten con salsa holandesa
- Arroz negro con aire de ostra
- Tatín de manzana, vainilla, crema y tierra
- Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

RODAMAR

Passeig de l'Arenal, 10
Telf. 877 913 262

45€ (iva incl.)



del 6 al 21 de maig de 2023

del 6 al 21 de maig de 2023



SALAZAR'S

Carrer Banys, 43
Telf. 977 030 116

40€ (iva incl.)

Mínim 2 pers. - Mínimo 2 pers.

- Aperitius de benvinguda Rodamar
 - Ostra al natural
- Esqueixada d'ostra del Delta amb paté d'oliva i anxoves
- Crema de marisc amb ou a baixa temperatura i ostres cruixents
- Arròs amb ostra semi cuita i ortigues de mar
- Lingot d'anec amb verdures de temporada i crema pastanaga
- Semifred de crema amb gelat de cítrics
- Vi DO Terra Alta, servei de pa i cafè

- *Aperitivos de Bienvenida Rodamar*
 - *Ostra al natural*
- *Esqueixada de ostra del delta con paté de oliva y anchoas*
- *Crema de marisco con huevo a baja temperatura y ostres crujientes*
- *Arroz con ostra semi cocida y ortigas de mar*
- *Lingote de pato con verduras de temporada y crema zanahoria*
- *Semifrío de crema con helado de cítricos*
- *Vino DO Terra Alta, servicio de pan y café*

- Aperitiu de la casa amb copa de Cava
- Trio d'ostres. Natural, gratinada i en tempura
- Filet de Llobarro amb api-rave , remoulade de fonoll i crema d'ostres
- Pastís de xocolata i ametlles amb gelat de vainilla
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Aperitivo de la casa con copa Cava*
- *Trio de ostras. Natural, gratinada y en tempura*
- *Filete de Lubina con apionabo, remoulade de hinojo y crema de ostres*
- *Tarta de chocolate y almendra con helado de vainilla*
- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

SOL

Av. Marítima R. Pous, 18, 1^{er} P.
- C/ Mig, 6
Telf. 977 460 008

40€ (iva incl.)

del 6 al 21 de maig de 2023



- Ostra embolicada
- Bunyols d'ostra
- Ostra amb pastanaga escabexada
- Ous amb parmentier de patata i ortigues de mar

· Arròs amb gamba vermella

· Sorbet de mango

· Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- Ostra envuelta
- Buñuelos de ostra
- Ostra con zanahoria escabechada
- Huevos con parmentier de patata y ortigas de mar

· Arroz con gamba roja

· Sorbete de mango

· Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

XXII FESTA DE LA SEGA

24 de setembre
al Port Pesquer

Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

23 de setembre al 15 d'octubre



LOCALITZACIÓ

1. Bama Restaurant-Beach Club
2. Botavara
3. Can Piñana
4. Casa David
5. Casa Llambrich
6. Club Nàutic – Casa Montero
7. La Barraca.
8. La Roca Plana
9. Lo Golero
10. Lo Tipic
11. Perales
12. Restaurant del Mar Flamingo
13. Rodamar
14. Salazar's
15. Sol

Col·laboradors:



L'AMPOLLA
espai gastronòmic
del DELTA



Barri i Viles Marítimes



vilesflorides



Col·labora:



Patronat de Turisme
de la Diputació de Tarragona



Oficina Municipal de Turisme

977 593 011

ampollaturisme.com

info@ampollaturisme.com

