



Diada de l'OSTRA

8 de maig de 2022

XXXI Jornades gastronòmiques de l'OSTRA

del 7 al 22 de maig de 2022

L'AMPOLLA
espai gastronòmic
del DELTA



Al port se sent la remor de la mar i, d'aquí a poc, se sentirà l'alegria, el xivarri dels amics i familiars i la música que envolta aquesta festa.

Han passat dos anys des de l'últim cop que ens vam ajuntar per celebrar la Diada de l'Ostra. Ha estat dur però, finalment, ens podrem tornar a retrobar i aquest bon tarannà, que sempre ha estat present, ens tornarà a fer reviure aquest bon ambient vora mar mentre gaudim de la degustació de l'ostra del Delta.

La tradició dels nostres orígens, lligats a la mar i a la terra, ha deixat la seva empremta en l'art de la cuina, on els productes locals sempre han ocupat l'eix central, conjuntament amb el sentiment i la paciència en la cocció i preparació. Tot envoltat d'un xic d'innovació.

I des d'aquí, des d'aquest poble vora mar, espai gastronòmic del Delta, us convidem a conèixer aquests sabors fills de la Mediterrània i del Delta de l'Ebre.

Bon profit

Francesc Arasa Pascual
Alcalde



XXX Diada de l'OSTRA del Delta

8 de maig de 2022
a les 11 del matí

Degustació de
2.500 kg d'ostres
del Delta

Mostra de les diferents
formes de cuinar l'ostra
del Delta

Música en viu

L'AMP **LLA**
espai gastronòmic
del DELTA



XXXI Jornades gastronòmiques de l'OSTRA

del 7 al 22 de maig de 2022



BAMA RESTAURANT BEACHCLUB

📍 Platja de l'Arenal

☎ 643 270 465

Menú només caps de setmana.
Entre setmana, amb reserva
prèvia 24 hores abans.
Preu: **38 €** (IVA inclòs)

Menú solo fines de semana.
Entre semana, con reserva
previa 24 horas antes.
Precio: **38 €** (IVA incluido)

- Ostra en suc de cogombre, poma i pols de caviar
- Piruleta d'ostres en tempura, panko i salsa teriyaki
- Ostra gratinada amb beixamel de marisc
- Arròs sec de sípia amb ostres i navalles del Delta
- Pastis de gintònic Bama Beach

Vi DO terra Alta Vallmajor
Aigua mineral, refresc
Cafè

- Ostra en jugo de pepino, manzana y polvo de caviar
- Piruleta de ostres en tempura, panko y salsa teriyaki
- Ostra gratinada con bechamel de marisco
- Arroz seco de sepia con ostres y navajas del Delta
- Tarta de gin-tonic Bama Beach

Vino D.O. Terra Alta Vallmajor
Agua mineral, refresco
Cafè



BOTAVARA

📍 Port Pesquer

☎ 977 460 708

Menú per taula completa
Preu: **40 €** (IVA inclòs)
Menú para mesa completa
Precio: **40 €** (IVA incluido)

- Ostres en vinagreta de verdures al Pedro Ximénez
- Gambeja roja saltejada
- Calamarsons arrebossats
- Musclos en salsa de la casa
- Fideuada a la llauna amb escamarlans de l'Ampolla
- Pannacotta de iogurt grec amb flors de saüc

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

- Ostres en vinagreta de verduras al Pedro Ximénez
- Gambita roja salteada
- Chipirones rebozados
- Mejillones en salsa de la casa
- Fideuada a la llauna con cigalas de l'Ampolla
- Pannacotta de yogurt griego en flores de sauco

Vino DO Terra Alta
Agua mineral
Cafè



CAN PIÑANA

📍 Av. Marítima Ramon Pous, 20
☎️ 977 460 033

- Ostres del Delta
- Musclos al vapor
- Pop a la brasa amb patata al forn i mousse d'all i oli
- Arròs sec amb calamar, cloïsses i gambes
- Sorbet de cítrics a l'aroma de la menta

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

Preu: **35 €** (IVA inclòs)
Precio: **35 €** (IVA incluido)

- Ostras del Delta
- Mejillones al vapor
- Pulpo a la brasa con patata al horno y mousse de alioli
- Arroz seco con calamar, almejas y gambas
- Sorbete de cítricos al aroma de la menta

Vino DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

CASA DAVID

📍 Port Pesquer, s/n
☎️ 977 593 454

Preu: **35 €** (IVA inclòs)
Mínim 2 persones. Menú per taula completa

Precio: **35 €** (IVA incluido)
Mínimo 2 personas. Menú para mesa completa

- Ostra del Delta amb salsa de curri roig
- Filet d'anguila fumada a la brasa sobre torrada de pa amb maionesa de safrà
- Cassola de marisc de l'Ampolla amb salsa marinera
- Paella d'arròs de l'illa de Buda amb assortiment de marisc
- Bola de sorbet de llima amb la seva pela confitada i tocs de menta

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

- Ostra del Delta con salsa de curry rojo
- Filete de anguila ahumada a la brasa sobre tostada de pan con mayonesa de azafrán
- Cazuela de marisco de l'Ampolla con salsa marinera
- Paella de arroz de la isla de Buda con surtido de marisco
- Bola de sorbete de lima con su piel confitada y toques de menta

Vino DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

CASA LLAMBRICH JUANI

Av. Marítima Ramon Pous, 18
977 460 073

Preu: **35 €** (IVA inclòs)
Precio: **35 €** (IVA incluido)

- Aperitiu Casa Llambrich
- Ostra amb granissat de poma, llima, cogombre, api i menta
- Paisatge d'ostra
Premi a la Millor Presentació Cuina de l'Ostra 2022
- Croqueta semi líquida d'ostra
Premi al Compromís Sostenible Cuina de l'Ostra 2022
- Filet de llobarro amb cremós de celery, albergínia fumada i escabetx de molusc
- Arròs de costella i pop
- Lemon pie

Vino DO Terra Alta
Agua mineral
Cafè

- Aperitivos Casa Llambrich
- Ostra con granizado de manzana, lima, pepino, apio y menta
- Paisaje de ostra
Premio a la mejor presentación Cuina de l'Ostra 2022
- Croqueta semilíquida de ostra
Premio al Compromiso sostenible Cuina de l'Ostra 2022
- Filete de lubina con cremoso de celery, berenjena ahumada y escabeche de molusco
- Arroz de costilla y pulpo
- Lemon pie

Vino DO Terra Alta
Agua mineral
Cafè



CLUB NÀUTIC CASA MONTERO

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

Preu: **40 €** (IVA inclòs)
Precio: **40 €** (IVA incluido)

- Ostra amb tocs cítrics
- Ostra a la garnatxa amb gel de fruits vermells
Premi Cuina de l'Ostra 2021
- Ostra amb timbal de peix
- Arròs bomba sec amb sípia i llagostins de l'Ampolla
- Llet fregida amb gelat

Vino DO Terra Alta
Agua mineral
Cafè

- Ostra con toques cítricos
- Ostra a la garnacha con gel de frutos rojos
Premio Cuina de l'Ostra 2021
- 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
Cafè



LA BARRACA

 Passeig de l'Arenal
 977 460 681

- Can Keshô Sour còctel de sake
- Ostra amb escabetx de pastanaga
- Raviolis d'ànec amb crema d'espàrrecs verds i Pedro Ximénez
- Arròs de cranc blau
- Cruixent de fruita fresca amb crema

Vi DO Terra Alta Flor de nit
Aigua mineral
Cafè

Preu: **45 €** (IVA inclòs)
Precio: **45 €** (IVA incluido)

- Can Keshô Sour, coctel de sake
- Ostra con escabeche de zanahoria
- Raviolis de pato con crema de espàrregos verdes y Pedro Ximénez
- Arroz de cangrejo azul
- Crujiente de fruta fresca con crema

Vino DO Terra Alta Flor de nit
Agua mineral
Cafè

LA PESQUERA

 Prolongació Banys, 43
 643 291 717

- Amanida d'advocat amb coulis de mango
- Bunyols casolans de bacallà
- Ostra cuinada
Guardonada amb el Premi a l'Elaboració Cuina de l'Ostra 2022
- Suquet de peix i arròs a banda
- Sorbet de mango

Vi DO Terra Alta Secrets de Mar,
celler Clos Galena
Aigua mineral
Pa
Cafè

Preu: **45 €** (IVA inclòs)
Precio: **45 €** (IVA incluido)

- Ensalada de aguacate con coulis de mango
- Buñuelos caseros de bacalao
- Ostra cocinada
Galardonada con el Premio a la Elaboración Cuina de l'Ostra 2022
- Suquet de pescado y arroz a banda
- Sorbete de mango

Vino DO Terra Alta Secrets de Mar,
bodega Clos Galena
Agua mineral
Pa
Cafè



LA ROCA PLANA



Av. Marítima Ramon
Pous, 30



977 460 332

Preu: **40 €** (IVA inclòs)
Precio: **40 €** (IVA incluido)

- Ostra del Delta amb vinagreta de llimona al perfum de gingebre
- Cloïsses a la marinera
- Navalles del Delta
- Sipietes del terreny amb ceba caramelitzada
- Remenat de llagostinets de l'Ampolla
- Calamar a la romana i peixet
- Postres de la casa

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

- Ostra del Delta con vinagreta de limón al perfume de jengibre
- Almejas a la marinera
- Navajas del Delta
- Sepietes 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
Agua mineral
Café

LO GOLERÓ



Platja de l'Arenal



655 998 441

Preu: **35 €** (IVA inclòs)
Precio: **35 €** (IVA incluido)

- Variat d'ostra cuinada
- Amanida marinera
- Arròs de tallarina i ostra
- Postres de la casa

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

- Variado de ostra cocinada
- Ensalada marinera
- Arroz de coquina y ostra
- Postre de la casa

Vino DO Terra Alta
Agua mineral
Café



RESTAURANT DEL MAR FLAMINGO

 Ronda de Mar, 58
 977 593 816

Preu: **35 €** (IVA inclòs)
Precio: **35 €** (IVA incluido)

- Aperitiu del mar
- Ostra amb granissat de poma, llima, cogombre, api i menta
Premi a la Millor Presentació Cuina de l'Ostra 2022
- Paisatge d'ostra
Premi al Compromís Sostenible Cuina de l'Ostra 2022
- Croqueta semilíquida d'ostra
- Pop amb cremós de patata
- Arròs de llamàntol amb aire d'ostra
- Pinya estofada al rom amb gelat de coco i crumble

Vi DO Terra
Aigua mineral
Cafè

- Aperitivo del mar
- Ostra con granizado de manzana, lima, pepino, apio y menta
Premio a la mejor presentación Cuina de l'Ostra 2022
- Paisaje de ostra
Premio al Compromiso sostenible Cuina de l'Ostra 2022
- Croqueta semilíquida de ostra
- Pulpo con cremoso de patata
- Arroz de bogavante con aire de ostra
- Piña estofada al ron con helado de coco y crumble

Vino DO Terra Alta
Agua mineral
Café



RODAMAR

 Passeig de l'Arenal, 10
 877 913 262

Preu: **45 €** (IVA inclòs)
Precio: **45 €** (IVA incluido)

- Aperitiu 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 a la llauna amb ostra semicuita i ortigues de mar
- Lingot de xai amb verdures de temporada i crema pastanaga
- Coulant de xocolata amb gelat de maracujà i mango

Vins DO Terra Alta
Servei de pa
Aigua mineral
Cafè

- Aperitivo 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 ostras crujientes
- Arroz a la llauna con ostra semicocida y ortigas de mar.
- Lingote de cordero con verduras de temporada y crema de zanahoria
- Coulant de chocolate con helado de maracujà i mango

Vino DO Terra Alta
Servicio de pan
Agua mineral
Café



SOL

📍 Av. marítima Ramon Pous, 18 1r - C/ del mig, 6

☎ 977 460 008

- Ostra embolicada
- Ostra de mel Múria
- Ostra de la mar a la terra
- Ou en parmentier de patata i ortigues de mar
- Arròs de sípia i llagostins
- Sorbet de mango

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

Preu: **40 €** (IVA inclòs)
Precio: **40 €** (IVA incluido)

- Ostra envuelta
- Ostra de miel Múria
- Ostra de la mar a la tierra
- Huevo en parmentier de patatas y ortigas de mar
- Arroz de sepia y langostinos
- Sorbete de mango

Vino DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

TAPERIA LO TIPIC

📍 C/ Ventrol, 1
☎ 620 810 612
☎ 977 593 098

- Aperitiu de benvinguda
- A compartir:*
- Ostra viva marinada amb oli d'oliva verge extra i comí
- Ostra cuïta amb bacallà gratinat i tòfona
- Vaporada Lo Típic (*ostra, musclos, cloïsses, navalles i caragols punxents*)

A escollir:

- Arròs melós "d'abordo" o romesquet de turbot
- Postres a escollir:*
- Pastís de formatge o braç de gitano o sorbet de mandarina

Copa de vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

Preu: **35 €** (IVA inclòs)
Precio: **35 €** (IVA incluido)

- Aperitivo de bienvenida
- A compartir:*
- Ostra viva marinada con aceite de oliva virgen extra y comino
- Ostra cocinada con bacalao gratinado y trufa
- Vaporada Lo Típic (*ostra, mejillones, almejas, navajas y caracoles de mar*)

A escoger:

- Arroz meloso de abordo o rodaballo con romesco
- Postre a escoger:*
- Pastel de queso o brazo de gitano o sorbete de mandarina

Copa de vino DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

XXI Festa de la SEGA

25 de setembre, al Port
Pesquer

Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

Del 24 de setembre
al 9 d'octubre



Amb la col·laboració

FIATC
SEGUROS



LOCALITZACIÓ

1. Bama Restaurant – Beach Club
2. Botavara
3. Can Piñana
4. Casa David
5. Casa Llambrich – Juani
6. Club Nàutic – Casa Montero
7. La Barraca
8. La Pesquera
9. La Roca Plana
10. Lo Goleró
11. Restaurant del Mar Flamingo
12. Rodamar
13. Sol
14. Taperia Lo Típic





Oficina Municipal de Turisme

977 593 011

ampollaturisme.com

info@ampollaturisme.com



Col·labora:

 Patronat de Turisme
de la Diputació de Tarragona

