



L'AMPOLLA
CUINA de l'Ostra



Oficina Municipal de Turisme

977 593 011

ampollaturisme.com

info@ampollaturisme.com



Col·labora:



XXX JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'OSTRA DE L'AMPOLLA
DEL 8 AL 23 DE MAIG DE 2021



L'AMPOLLA

Organitza:



Barris i Viles Marineres





Han passat molts anys des de les primeres jornades gastronòmiques i, tot i que aquest any no ens podem abraçar, sí que ens podem fer una picada d'ull i un somriure mentre gaudim de les receptes entranyables que els nostres restauradors ens han preparat.

L'ostra, el nostre producte estrella d'aquestes jornades, ha crescut a les batees de la nostra badia i, des de sempre, s'ha menjat i s'ha assaborit a les nostres taules; i des d'aquí, des d'aquest poble vora mar, espai gastronòmic del Delta, us convidem a continuar gaudint de la nostra tradició i de descobrir els nous sabors innovadors, elaborats pels nostres restauradors a partir dels productes de la nostra terra.

Ha arribat el moment de prendre consciència que hem de cuidar el nostre entorn i tot allò que ens envolta; sigui el mar, sigui la terra, tot importa i tot influeix ja que tots junts podem afavorir que aquest mon sigui més sostenible i sols així podrem continuar gaudint dels productes i les riqueses que ens ofereix la natura.

Francesc Arasa Pasqual

Alcalde de l'Ampolla

XXX JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'OSTRA DE L'AMPOLLA
DEL 8 AL 23 DE MAIG DE 2021

BAMA RESTAURANT-BEACHCLUB

Platja de l'Arenal
Telf. 643 270 465

Menú del 8 al 23 de maig : Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)

De dilluns a divendres necessari reserva prèvia mínim 24h abans



MENÚ

- Una mousse de bloody Mary amb esterificació d'ostra amb maridatge de cava
Ars Collecta de Codorniu
- Ostra amb fals caviar tropical i essència de regalèssia amb maridatge de vi de Xerès
- Sashimi de tonyina Balfegó amb una ostra escabetxada
- Arròs del Senyoret a la llauna amb la seva perla de mar
- Caprici de crema catalana i fruits vermells

*Vi blanc DO terra Alta Reforjat, Vi negre DO Terra Alta Font Calenta,
Aigua mineral i cafè*

- Una mousse de Bloody Mary con esferificaión de ostra con maridaje de cava
Ars Collecta de Codorniu
- Ostra con falso caviar tropical y esenia de regaliz con maridaje de vino de jerez
- Sashimi de atún Balfegó con una ostra escabechada
- Arroz del Senyoret a la llauna con su perla de mar
- Capricho de crema catalana y frutos rojos

*Vino blanco D.O. Terra Alta Reforjat, Vino tino D.O. Terra Alta Font Calenta,
Agua mineral y Café*

BOTAVARA

Port Pesquer
Telf. 977 460 708

Menú del 8 al 23 de maig: Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

- Carpaccio de carxofa a baixa temperatura amb foie i encenalls de parmesà
- Timbal de xipirons saltejats amb ceba caramel·litzada i faves baby
- Calamars a la romana
- Ostra amb salsa de iogurt
- Arròs melós de sipietes i llagostins de l'Ampolla
- Pastís cremós poma amb gelat

Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè

- Carpaccio de alcachofa a baja temperatura con foie y virutas de parmesano
- Timbal de chipirones salteados con cebolla caramelizada y habitas baby
- Calamares a la romana
- Ostra con salsa de yogur
- Arroz meloso con sepietas y langostinos de l'Ampolla
- Pastel cremoso de manzana con helado

Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Café

CAN PIÑANA

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

Menú del 8 al 23 de maig : Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

- 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 gamba
- Sorbet de cítrics a l'aroma de la menta

Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè

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

Vino D.O. Terra Alta, Agua mineral y Café

CASA DAVID

Port Pesquer s/n

Tel: 977 593 454

Menú del 8 al 23 de maig: Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs) MÍNIM 2 PERSONES. MENÚ TAULA COMPLETA



MENÚ

- Ostra del delta amb salsa de curry 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 i Cafè

- Ostra del Delta con salsa de curry rojo
- Filete de anguila ahumada a la brasa sobre tostada de pan con mayonesa de zafrán
- 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 limón con su piel confitada y toques de menta

Vino DO Terra Alta, Agua mineral y Café

CASA LLAMBRICH - JUANI

Av. Marítima Ramon Pous, 18

Tel: 977 460 073

Menú del 8 al 23 de maig : Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs) MÍNIM 2 PERSONES



MENÚ

- Cebiche d'ostra - Guanyadora concurs Cuina de l'Ostra 2021
- Carpaccio de gamba amb gelat de gamba a l'ajillo
- Mar i muntanya de porc, escamarlà i cargols de mar
- Arròs Negre del Senyoret amb punts d'all torrat
- Pinya a baixa temperatura amb gelat de coco, crambel de canyella i tofee

Vins DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè / Varietat de pans artesans

- Cebiche de Ostra - Ganadora concurso Cuina de l'Ostra 2021
- Carpaccio de gamba con helado de gamba al ajillo
- Mar y montaña de cerdo, cigala y caracoles de mar
- Arroz negro del Senyoret con puntos de ajo tostado
- Piña a baja temperatura con helado de coco, crambel de canela y tofee

Vinos D.O. Terra Alta, Agua mineral y Café / Variedad de pan artesano

CLUB NÀUTIC – CASA MONTERO

Av. Marítima Ramon Pous, s/n

Tel·l. 977 593 336

Menú del 8 al 23 de maig: Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

- Ostra amb perles de cítrics
- Ostra a la garnatxa amb gel de fruits vermells - *3r 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

Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè

- Ostras con perlas de cítricos
- Ostra a la garnacha con gel de frutos rojos - *3r 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 D.O. Terra Alta, Agua mineral y Café

LA BARRACA

Passeig de l'Arenal

Tel·l. 977 460 681

Menú del 8 al 23 de maig: Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

- Ostres i textures de cítrics
- La nostra versió de Bloody Mary amb anxova de Vinaròs
- Xapadillo amb mermelada de cirera i vainilla
- Fideuà de pop i gamba blanca de Tarragona
- Bomba de Ferrero

Vi Blanc Conceptia Coma d'En Bonet DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè

- Ostras y texturas de cítricos
- Nuestra versión de Bloody Mary con anchoa de Vinaroz
- Chapadillo con mermelada de cereza y vainilla
- Fideuà de pulpo y gamba blanca de Tarragona
- Bomba de Ferrero

Vino blanco Conceptia Coma d'En Bonet D.O. Terra Alta, Agua mineral y Café

LA ROCA PLANA

Av. Ramon Pous, 28

Tel: 977 460 332

Menú del 8 al 23 de maig : Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

- Ostra del Delta amb vinagreta de llimona al perfum de gingebre
- Cloïsses a la marinera
- Navalles del Delta
- Sipietes 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
- Sepietas del terreno con cebolla caramelizada
- Revuelto de langostinos de l'Ampolla
- Calamar a la romana y pescadito
- Postre de la casa

Vino D.O. Terra Alta, Agua mineral y Café

LO GOLERO

Passeig de l'Arenal, s/n

Tel: 655 998 441

Menú del 8 al 23 de maig: Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

- Variat d'ostra cuinada amb copa de cava
- Amanida Xató
- Arròs de secà
- Postres de la casa

Vi DO Terra Alta, Agua mineral i Cafè

- Variado de ostra cocinada
- Ensalada xató
- Arroz de secano
- Postre de la casa

Vino D.O. Terra Alta, Agua mineral y Café

NOVA DEVIMAR

Barranc de Sant Pere

Tel: 977 059 440

Menú del 8 al 23 de maig : Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

- Ostres vives del delta
- Ostra "calenta"
- Bunyols d'ostra
- Llagostinets a l'all
- Arròs pelat de marisc
- Postre de la iaia

Vi DO terra Alta, Aigua mineral i cafè

- Ostras vivas del Delta
- Ostra caliente
- Buñuelos de ostra
- Langostinitos al ajillo
- Arroz "pelat" de marisco
- Postre de la abuela

Vino D.O. Terra Alta, Agua mineral y Café

RESTAURANT PERALES

Av. Perales, Partida del, 27, Cap Roig

Tel: 977 460 489

Menú del 8 al 23 de maig: Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

- Ostra a la brasa
- Ostra a l'escabets
- Salpicó d'ostra
- Arròs negre d'ostres, carxofes i calamarsos
- Coc de garrofa amb gelat de torro i xocolata

Vi DO Terra Alta i Aigua mineral

- Ostra a la brasa
- Ostra en escabeche
- Salpicón de ostra
- Arroz negro con ostres, alcachofas y calamares
- Bizcocho de algarroba con helado de turrón y chocolate

Vino D.O. Terra Alta y Agua mineral

SOL

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

Tel·l. 977 460 008

Menú del 8 al 23 de maig: Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

Ostres amb diferents cocccions:

- Bunyol d'ostra
- Tàrtar d'ostra - 3r premi Cuina de l'Ostra 2019
- Ostra embolicada - 1r premi Cuina de l'Ostra 2018
- Llagostins de l'Ampolla amb sal del Delta
- Arròs mariner
- Torrija amb gelat de canyella

Vi DO Terra Alta, Aigua mineral i Cafè

Ostras en diferentes coccciones:

- Buñuelo de ostra
- Tártar de ostra - 3r premio Cuina de l'Ostra 2019
- Ostra envuelta - 1r premio Cuina de l'Ostra 2018
- Langostinos de l'Ampolla con sal del Delta
- Arroz marinero
- Torrija con helado de canela

Vino D.O. Terra Alta, Agua mineral y Cafè

TAPERIA LO TÍPIC

C/ Ventol, 1

Tel·l. 620 235 637 - 977 593 098

Menú del 8 al 23 de maig : Preu / Precio : 35 € (IVA inclòs)



MENÚ

Per a compartir:

- Duo d'ostres amb sals del Delta (crua i a la brasa)
- "Ceviche" d'ostres i corbina amb llet de coco
- Vaporada lo Típic – Musclo, navalla, cloïssa, cargol, ostra i gamba

Per Escollir:

- Suquet mariner o Arròs melós amb pop i cranc blau

Postres a escollir:

- Brotxeta de fruita natural amb xocolata o Pastís de maçana amb gelat artesà

Vi DO Terra Alta, Agua mineral i Cafè

Para compartir:

- Dúo de ostras con sales del Delta (crua y a la brasa)
- Ceviche de ostras y corvina con leche de coco
- Vaporada lo Típic – Mejillón, navaja, almeja, caracol, ostra y gamba

Para escoger:

- Suquet mariner o Arroz meloso con pulpo y cangrejo azul

Postre a escoger:

- Brocheta de fruta natural con chocolate o Pastel de manzana con helado artesano

Vino D.O. Terra Alta, Agua mineral y Cafè

LOCALITZACIÓ

- 1 Bama Restaurant-Beachclub
- 2 Botavara
- 3 Can Piñana
- 4 Casa David
- 5 Casa Llambrich - Juani
- 6 Club Nàutic- Casa Montero
- 7 La Barraca
- 8 La Roca Plana

- 9 Lo Golero
- 10 Nova Devimar
- 11 Perales
- 12 Sol
- 13 Taperia Lo típic

