



JORNADES GASTRONÒMIQUES OSTRA

DEL 9 AL 24 · MAIG · 2026



Diada de l'Ostra
10 de maig de 2026



A l'Ampolla, poble envoltat de fragància mediterrània, el so del batec de les onades, ens omple d'energia i ens alegra l'ànima i, un cop més , ens porten al port per celebrar **la Diada de l'Ostra**.

Aquesta festa és l'espai ideal per retrobar-nos amb amics i família, compartint el sabor únic de l'ostra del Delta amb música en viu i alegria i, per a aquells que ens visiteu per primer cop, és l'oportunitat de descobrir la savorositat d'aquest fruit de mar.

Aquesta diada marca l'inici de l'estiu i també de les **Jornades Gastronòmiques de l'Ostra** al llarg de les quals els nostres restauradors fusionen tradició i innovació en una cuina basada en un dels productes estrella de la badia del Fangar; l'Ostra del Delta.

I, des d'aquest poble mariner, amarat de tradicions, fragància de sal i essència Mediterrània , us desitjo a tots una molt bona diada de l'Ostra i bon profit!

Francesc Arasa Pascual, Alcalde de l'Ampolla



DIUMENGE 10 DE MAIG
Des de les 11 fins les 14 h.

XXXIV DIADA DE L'OSTRA DEL DELTA

Degustació de 2.500 kg
d'Ostres del Delta

DURANT LA FESTA

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

Punt de venda d'ostra cuinada a
càrrec de Mirador Badia

MÚSICA EN VIU

I per a la barra, porta el teu got de
casa (no de vidre)

*Hi hauran gots reutilitzables a la venda.

Preu 1€





JORNADES
GASTRONÒMIQUES

OSTRA

DEL 9 AL 24 · MAIG · 2026



BLAU MAR

📍 Av. Marítima Ramon Pous, 4
☎ Telf. 650 434 196
977 593 604

45€
iva incl.



- Ostra del delta injectada amb la nova gin
Oyster Harbour 40* 48 ' N
- Gamba blanca i llagostins de l'Ampolla saltejats
- Pop encebollat
- Carpaccio de tonyina Balfegó
- Arròs de sípia, llagostins i ostra
- Crema catalana casolana
- Gelat de vainilla amb suc de taronja natural
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- Ostra del delta injectada con la nueva gin
Oyster Harbour 40* 48 ' N
- Gamba blanca y langostinos de l'Ampolla salteados
- Pulpo encebollado
- Carpaccio de atún Balfegó
- Arroz con sepia, langostinos y ostra
- Crema catalana casera
- Helado de vainilla con zumo de naranja natural
- Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

CAN PIÑANA

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



45€
iva incl.

- Ostra del Delta amb aroma de gingebre
- Carpaccio de gamba amb tocs cítrics
- Calamarsets a l'andalusa amb pebrots del padró
- Arròs pelat amb cloïsses i gamba
- Sorbet cítric
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

CASA DAVID

📍 Port Pesquer s/n
☎ Telf. 977 593 454



45€
iva incl.

- Ostra del Delta con aroma de jengibre
- Carpaccio de gamba con toques cítricos
- Calamares a la andaluza con pimientos del padrón
- Arroz "pelat" con almejas y gamba
- Sorbete cítrico
- Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

- Degustació del Delta amb bunyols de bacallà, torrada de pernil d'ànec, canapè d'anguila fumada i cuixes de granota
- ½ Mariscada al vapor amb ostra amb salsa marinera
- Arròs d'Illa de Buda amb marisc de l'Ampolla
- Sorbet de llimona amb la seva pela
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- Degustación del Delta con buñuelos de bacalao, tostada de jamón de pato, canapé de anguila ahumada y ancas de rana
- ½ Mariscada al vapor con ostra con salsa marinera
- Arroz de Illa de Buda con marisco de l'Ampolla
- Sorbete de limón con su piel
- Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

CASA LLAMBRICH

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

45€
iva incl.

- Gyoza de ostra, col xina, panxeta ibèrica i fumet d'ostra
- Farcellet tebi de llagostí, ostra i verdures crunchy amb romesco tebi
- Tonyina d'almadraba rostit, cremós d'arrels i reducció de brou de pollastre rostit
- Arròs d'ànec
- Postres de la casa
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè



EL PESCADOR

📍 Mateu Piñana i Roc, 9
☎ Telf. 977 460 604

45€
iva incl.

Mín. 2 persones i taula completa
Mín. 2 personas y mesa completa

- Ostres del Delta
- Vichyssoise amb aroma d'ostra
- Fritada de peix de llotja
- Arròs melós de pop del Delta amb ostra natural
- Postre casolà
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral, cafè, tallat o infusió



- Ostras del Delta
- Vichyssoise con aroma de ostra
- Fritada de pescado de lonja
- Arroz meloso de pulpo del Delta con ostra natural
- Postre Casero
- Vino DO Terra Alta, agua mineral, café, cortado o infusión

LA BARRACA

📍 Passeig de l'Arenal
☎ Telf. 977 460 681

48€
iva incl.



- Fals Dashi del Delta
- Torrada de pa negre amb mantega, seitó i maionesa cítrica
- Ostra del Delta amb granissat de cítrics i oli de fonoll marí
- Remolatxa rostida amb col fermentada i carpaccio de gamba
- Arròs melós amb ratllat, gamba blanca i verduretes de temporada
- Tarta Tatin amb mel de farigola dolça
- Gintònic de ginebre amb llavors i herbes mediterrànies
- Vi Blanc Brisat Lo Cerç del Cellar Arrellats D.O Terra Alta i aigua

- Falso Dashi del Delta
- Tostada de pan negro con mantequilla, boquerón y mayonesa cítrica
- Ostra del Delta con granizado de cítricos y aceite de hinojo marino
- Remolacha asada con col fermentada i carpaccio de gamba
- Arroz meloso con langostillos, gamba blanca y verduritas de temporada
- Tarta Tatin con miel de tomillo dulce
- Gin-tonic de enebro con semillas y hierbas mediterráneas
- Vino blanco lo Cerç del Callar Arrellats DO Terra Alta y agua

LA ROCA PLANA

📍 Av. Marítima Ramon Pous, 32
☎ Telf. 977 460 332

45€
iva incl.



- Benvinguda del Mar amb ostra del Delta amb dues textures i crema de pesto gratinada amb pomesà
- A compartir:*
- Anguila fumada del Delta sobre torrada cruixent i crema d'all i oli
- Cloïsses xirla a la marinera
- Xipirons saltejats amb albergínia
- Calamars a la romana
- Remenat d'allets tendres amb llagostins de l'Ampolla
- Degustació de llepolies casolanes
- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè amb coc de la casa Servei de pa

- Bienvenida del Mar con ostra del Delta en dos texturas y crema de pesto gratinada con pavesano
- A compartir:*
- Anguila ahumada del Delta sobre tostada crujiente y crema de alioli
- Almejas chirla a la marinera
- Chipirones salteados con berenjena
- Calamares a la romana
- Revuelto de ajos tiernos con langostinos de l'Ampolla
- Degustación de dulces caseros
- Vino DO Terra Alta, agua, café acompañado de nuestro bizcocho y servicio de pan

LO GARBI

📍 Av. Marítima Ramon Pous, 40
☎ Telf. 634 030 667

45€
iva incl.



A compartir:

- Ostra al natural amb allioli suau de llima, ostra cruixent en tempura de tinta de calamar i ostra gratinada al cava
- Musclos del Delta al vapor
- Brioix torrat de gamba roja amb allioli suau de llima

A escollir:

- Arròs mariner del Garbí
- Fideuada marinera del Garbí

A escollir:

- Pastís de formatge
- Crema catalana
- Gelat al gust

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

A compartir:

- Ostra al natural con alioli suave de lima, ostra crujiente en tempura de tinta de calamar y ostra gratinada al cava
- Mejillones del Delta al vapor
- Brioche Tostado de gamba roja con alioli suave de lima

A elegir:

- Arroz mariner el Garbí
- Fideuada marinera del Garbí

A elegir:

- Pastel de queso
- Crema catalana
- Helado al gusto

- Vino DO Terra Alta, agua y café

LO GOLERO

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

42€
iva incl.



- Variat de ostres cuinades
- Tàrtar amb ostra del Delta
- Arròs amb ortigues de mar
- Postres de la casa
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè Pa

- Surtido de ostra del Delta cocinada
- Tartar con ostra del Delta
- Arroz con ortiga de mar
- Postres de la casa
- Vino DO Terra Alta, agua mineral y café Pan

LO TÍPIC

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

45€
iva incl.



- A compartir:*
- Trio d'ostres
 - Bunyols mariners d'ostra
 - La nostra vaporada

A escollir:

- Arròs del Senyoret (mínim 2 persones)
- Llobarro fresc amb xips de verdura

A escollir:

- Sorbet de cítric
- Pastís cremós de la vaqueria
- Vi DO Terra Alta (1 botella per 4 comensals)
aigua i cafè

- A compartir:*
- Trío de ostras
 - Buñuelos mariners de ostra
 - Nuestra vaporada

A elegir:

- Arroz del Senyoret (mínimo 2 personas)
- Lubina fresca con chips de verduras

A elegir:

- Sorbete de cítrico
- Pastel cremoso de la vaquería
- Vino DO Terra Alta (1 botella por 4 comensales)
agua y café

NOVA DEVIMAR

📍 Passeig de l'Arenal, 5
📞 Telf. 977 482 088

45€
iva incl.



- Cebiche d'Ostra amb cruixent de garrapinyats
- El nostre caramel d'ostra amb crema àcida de llimona
- Raviolis de llagostí amb gambeta cristal
- Arrossejat de llagostí amb el seu carpaccio i allioli dels seus suc
- Torrija amb crema anglesa
- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

- Cebiche de ostra con crujiente de garrapiñados
- Nuestro caramelo de ostra con crema ácida de limón
- Raviolis de langostino con gambita cristal
- Arrossejat de langostino con su carpaccio y alioli de su esencia
- Torrija con crema inglesa
- Vino D.O. Terra Alta, agua y café

RESTAURANT DEL MAR FLAMINGO

📍 Ronda Del Mar, 58
☎ Telf. 977 593 816

40€
iva incl.



- Aperitius de la casa
- Ostra al Bloody Mary
- Ostra amb suquet de peix, terra de picada catalana i cruixent de calè
- Mil fulls d'ànec confitat

A escollir:

- Arròs de rap i panxeta
- Lluç a la Donosti +suplement 5€
- Melós de vedella BT + suplement 5€
- Música clàssic català al estil del Mar
- Vi D.O.Terra Alta i aigua mineral

- Aperitivos de la casa
- Ostra al Bloody Mary
- Ostra con "suquet" de pescado, tierra de picada catalana y crujiente de calé
- Milhojas de pato confitado

A elegir:

- Arroz de rape y panceta
- Merluza a la Donosti +suplemento 5€
- Meloso de ternera BT+ suplemento 5€
- Música clásico catalán al estilo del Mar
- Vino D.O.Terra Alta y agua mineral

RODAMAR

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

45€
iva incl.



- Aperitius de benvinguda Rodamar
- Ostra al natural
- Xatonada de ostres i verat marinat
- Saltejat d'ostra i daus de calamars a l'allet
- Arròs amb ostra semi cuita i algues marines
- Garrí amb crema d'albergínia i verdures saltejades
- Pastis de la casa amb *crumble* i gelat de xocolata
- Vi DO Terra Alta i aigua mineral
Servei de pa

- Aperitivos de Bienvenida Rodamar
- Ostra al natural
- Xatonada de ostras y caballa marinada
- Salteado de ostra y dados de calamar al ajito
- Arroz con ostra semi cocida y algas marinas
- Cochinillo con crema de berenjena y verduras salteadas
- Pastel de la casa con crumble y helado de chocolate
- Vinos DO Terra Alta y agua mineral
Servicio de pan

SALAZAR'S

📍 Carrer Banys, 43

☎ Telf. 977 030 116

45€
iva incl.

- Ostres del Delta (2u) amb llima, pebre i mignonette d'escalunya

A escollir:

- Xató de Sitges (enciam romà, tonyina, anxoves, olives i salsa romesco tradicional)
- Amanida mediterrània d'enciam romà (enciam romà, cogombre, tomàquet, olives verdes, ceba vermella i vinagreta de llimona i herbes)

A escollir:

- Filet de Vedella a la Graella amb mantega café de Paris servit amb patates panadera
- Llenguado a la Graella amb llimona, all i mantega de vi blanc servit amb patates panadera
- Pastís de formatge basc amb Salsa de taronja i cava
- Copa de vi DO Terra Alta o cervesa i aigua mineral Pa calent

- Ostras del Delta (2u) con lima, pimienta y mignonette de chalota

A elegir:

- Xató de Sitges (lechuga romana, atún, anchoas, aceitunas y salsa romesco tradicional)
- Ensalada Mediterránea de lechuga romana (lechuga romana, pepino, tomate, aceitunas verdes, cebolla roja y vinagreta de limón y hierbas)

A elegir:

- Solomillo a la Parrilla con mantequilla café de Paris servido con patatas panadera
- Lenguado a la Parrilla con limón, ajo y mantequilla de vino Blanco servido con patatas panadera
- Tarta de queso vasca con salsa de naranja y cava
- Copa de vino DO Terra Alta o cerveza y agua mineral Pan caliente

SOL

📍 Av. Marítima R. Pous,

☎ 18, 1ª P. - C/ Mig, 6

Telf. 977 460 008

45€
iva incl.

- Ostra embolicada
- Ostres cruixents amb patata i ou ferrat
- Gambeta saltejada

- Arròs amb sípia i llagostins de l'Ampolla

- Torrades de Santa Teresa

- Vi blanc Modernista D.O.Terra Alta, aigua mineral i café

- Ostra envuelta
- Ostras crujientes con patata y huevo frito
- Gambita salteada

- Arroz con sepia y langostinos de l'Ampolla

- Torrijas de Santa Teresa

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



LOCALITZACIÓ

1. Blau Mar
2. Can Piñana
3. Casa David
4. Casa Llambrich
5. El Pescador
6. La Barraca
7. La Roca Plana
8. Lo Garbí
9. Lo Golero
10. Lo Tipic
11. Nova Devimar
12. Restaurant del Mar Flamingo
13. Rodamar
14. Salazar's
15. Sol

Col·laboradors:





Oficina Municipal de Turisme
977 593 011
ampollaturisme.com
info@ampollaturisme.com



L'AMPI^{LLA}
espai gastronòmic
del DELTA



Diputació Tarragona

Col·labora:



Barons i Viles Marítimes



vilesflorides



Ports
de la Generalitat