

21 DE SETEMBRE

# XV FESTA de LA SEGA

JORNADES GASTRONÒMIQUES  
DEL 21 DE SETEMBRE AL 5 D'OCTUBRE

# L'AMPOLLA



# XV FESTA DE LA SEGA



Han passat 15 anys del primer cop que ens van trobar al port per tal de gaudir tots junts la festa de la sega, quinze anys on hem recordat i viscut i, en alguns casos, descobert antigues tradicions; el trillar a potes, amb trill, el ventar, l'ensacar... envoltats de música tradicional vora mar.

També, hem pogut gaudir de tocs i sabors tradicionals i innovadors gràcies als nostres restauradors, els quals han cuinat plats de caire tradicional però també ens han descobert nous sabors i noves mixtures això sí, sempre cuinats amb els millors productes de la nostra mar i del nostre Delta.

Un any més, us convido a gaudir d'aquesta diada tots junts, sentint la tradició envoltada per la remor de la mar, l'olor especial de l'espiga que ja ha madurat i els sabors dels arrossos al llarg de la festa i de les jornades gastronòmiques.  
**BON PROFIT**

**Francesc Arasa Pascual**  
Alcalde de l'Ampolla



# DESCOBREIX

**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](http://www.ampolla.org)

## **FESTA DE LA SEGA** **Diumenge, 21 de Setembre**

**A PARTIR LES 11'00 HORES AL PORT PESQUER**

Descobreix les tasques tradicionals que es realitzaven un cop l'arròs ja s'havia segat (el trillar a potes amb l'animal, el ventar, l'ensacar...)

Gaudeix amb Joseret i les seves rondalles de la música tradicional del Delta i dels sabors de la nostra cuina amb la degustació d'arrossos del Delta.

# AZARARA

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

- Bunyols de bacallà
- Amanida Caprese
- Paella de verdures
- Entranya de vedell argentí

Flam amb dolç de llet

Vi DO Montsant (negre), DO Rueda (blanc),  
aigua mineral i cafè.

- *Buñuelos de bacalao*
- *Ensalada Caprese*
- *Paella de verduras*
- *Entraña de novillo argentino*

*Flan con dulce de leche*

*Vino D.O. Montsant (tinto), D.O. Rueda (blanco)*  
*Agua mineral y café.*

L'AMPOLLA 25è ANIVERSARI 1989-2014

# BOTAVARA

Port Pesquer - 977 460 708

- Xatonada
- Calamars
- Musclos al romer
- Torrades de jabugo
- Melós d'arròs negre amb sipionets i cloïsses

Púding de licor d'arròs

Vi DO Priorat, aigua mineral i cafè.

- Xatonada
- Calamares
- Mejillones al romero
- Tostadas de jabugo
- Meloso de arroz negro con chipirones y almejas

Púding de licor de arroz

Vino D.O. Priorat, agua mineral y café.

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre



# CAN PINANA

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

- Assortit de marisc del Delta amb salsa de romesco
- Arròs pelat amb sípia, gambes i cloïsses

Sorbet de mango

Vi, aigua mineral, cafè i xupito.

- Surtido de marisco del Delta con salsa romesco
- Arroz "pelat" con sepia, gambas y almejas

Sorbeta de mango

Vino, agua mineral, café y chupito.

# CASA DAVID

Port Pesquer - 977 593 454

- Mini-pizza d'arròs Basmati amb pebrot, gamba i anxova
- Pop a la brasa amb patata i all-i-oli
- Arròs negre amb castanyó i cloïssa o Arròs amb escamartans i rap

Orxata d'arròs amb dues textures

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

(Menú mínim dues persones)

- Mini-pizza da arroz Basmati con pimiento, gamba y anchoa
- Pulpo a la brasa con patata y all-i-oli
- Arroz negro con castaño y almeja o Arroz con cigala y rape

Horchata de arroz con dos texturas

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

(Menú mínimo dos personas)

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre



# CASA LLAMBRICH-JUANI

Av. Marítima Ramon Pous, 18 - 977 460 073

- Xupito de crema de marisc
- Calamarets a la planxa amb allets tendres
- Tallarina amb ceba i tomàquet
- Arròs caldos amb escamarlans

Gelat de llet merengada amb cruixent d'arròs i xocolata

Vi i aigua mineral.

- Chupito de crema de marisco
- Calamares a la plancha con ajos tiernos
- Coquina con cebolla y tomate
- Arroz caldoso con cigala

Helado de leche merengada con crujiente de arroz y chocolate

Vino y agua mineral.

# CLUB NÀUTIC - CASA MONTERO

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

- Entrant de marisc cuit fred amb dues salses
- Arròs bomba amb sípia i llamàntol

Crema d'arròs amb canyella

Vi blanc Castell de Fontanell DO Terra Alta aigua mineral i cafè.

- Entrante de marisco cocido y frío acompañado de dos salsas
- Arroz bomba con sepia i bogavante

Crema de arroz con canela

Vino blanco Castell de Fontanell D.O.Terra Alta agua mineral y café.

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre



# DEL MAR - FLAMINGO

Ronda del Mar, 58 - 977 593 816

- Anxova confitada amb pa d'arròs
- Granissat de tomàquet i api amb formatge artesà del Delta
- Muscló arrebossat amb chutney de figues
- Crema de marisc
- Arròs pelat o Saltejat de tallarins d'arròs amb llagostí, rap i verdures
- Xocolata biter, mandarina i arròs crispí
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- Anchoa confitada con pan de arroz
- Granizado de tomate y apio con queso artesano del Delta
- Mejillón rebozado con chutney de higos
- Crema de marisco
- Arroz pelado o Salteado de tallarines de arroz, langostino, rape y verduras
- Chocolate biter, mandarina y arroz crispí
- Vino D.O. Terra Alta, agua mineral y café.

# EL PESCADOR

Port Pesquer, s/n - 977 460 604

- Amanida tèbia amb cuetes de tonyina "Balfego" i el seu escabech
- Saltejat de closcas (musclos, cloïsses...) del Delta a la marinera
- Arròs a la cassola a l'estil "El Pescador" (arròs mariner)
- Coc de poma o crema catalana fet a casa
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- Ensalada templada con colitas de atún "Balfego" en escabeche
- Salteado de closcas (mejillones, almejas...) del Delta a la marinera
- Arroz a la cazuela al estilo "El Pescador" (arroz marinero)
- Coc de manzana o crema catalana hechos en casa
- Vino D.O. Terra Alta, agua mineral y café.

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre



# L'HAM

C/Ventrol, 1 - 977 460 629

- Copa de cava de benvinguda
- **Per a compartir:** Amanida tèbia de pollastre, pebrot escalivat, tomàquets secs, xampinyons, juliana de ceba, pastanaga i encenalls de parmesà. Bunyols de bacallà amb salsa de pebrot.
- Musclos (Estil Ham o vapor)
- **Arròs mariner de pop i carxofa**
- Brownie de xocolata o
- Crema de iogurt amb coullís de fruits del bosc
- Vi DO Terra Alta (blanc, negre o rosat)
- Aigua mineral.
- (Menú mínim dues persones)

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre



- *Copa de cava de bienvenida*
- **Para compartir:** Ensalada tibia de pollo, pimienta escalivado, tomates secos, champiñones, juliana de cebolla, zanahoria y virutas de parmesano.
- Buñuelos de bacalao con salsa de pimiento.
- Mejillones (estilo Ham o vapor)
- **Arroz marinero de pulpo y alcachofa**
- Brownie de chocolate o
- Crema de yogurt con coullís de frutos del bosque
- Vino D.O. Terra Alta (blanco, tinto o rosado)
- Agua mineral.
- (Menú mínimo dos personas)

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre

# LA ROCA PLANA

Av. Marítima Ramon Pous, 28 - 977 460 332

- Mariscada: (Musclos, cloïsses, cargols, navalla, llagostins)
- Calamars a la romana
- Arròs a banda
- Postres casolans
- Vi DO Penedès, aigua mineral i cafè.

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre



Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre

- *Mariscada:* (mejillones, almejas, caracoles, navaja, langostinos)
- *Calamares a la romana*
- *Arroz a banda*
- Postre casero*
- Vino D.O. Penedès, agua mineral y café.*



# PERALES

Av. Perales, 27 (Urb. Cap Roig) - 977 460 489 / 676 890 034

- Musclos al vapor
- Calamars a la romana
- Torradeta d'anguila fumada
- Paella Marinera

Postres de la casa

Vi Nuviana i aigua mineral.

\*Imprescindible reserva prèvia

- *Mejillones a vapor*
- *Calamares a la romana*
- *Tostada de anguila ahumada*
- *Paella marinera*

*Postre de la casa*

*Vino Nuviana y agua mineral.*

*\*Imprescindible reserva prèvia*

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre



# RAFA

Av. Marítima Ramon Pous, 34 - 630 808 334 / 628 535 897

- Entrants:  
"Assortiment de picadetes del Rafa"
- Arròs amb sipionets com a casa nostra

Postres casolans a escollir

Vi DO Penedès, aigua mineral i cafè.

- Entrantes:  
"Surtido de pica pica del Rafa"
- Arroz con chipirones como en casa

Postres caseros a escoger

Vino D.O. Penedès, agua mineral y café.

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre



# SOL

Av. Marítima Ramon Pous, 18, 1<sup>a</sup> pis - Mig, 6 - 977 460 008

- Entremès de marisc:  
(Musclos, cloïsses, cargols, navalles, llagostins,  
escamarlà, ostra del Delta)
- Arròs amb llamàntol

Postres de la casa

Vi de la casa  
Aigua mineral i cafè.

- Entremés de marisco:  
(Mejillones, almejas, caracoles, navajas, langostinos,  
cigala, ostra del Delta)
- Arroz con bogavante

Postre de la casa

Vino de la casa  
Agua mineral y café.

Preu: 25€ (IVA inclòs) Menú del 21 de setembre al 5 d'octubre

Precio: 25€ (IVA incluido) Menú del 21 de Septiembre al 5 de Octubre



# LA DINAMO

MUSIC ON CYCLES

DURANT LES JORNADES GAUDEIX DE LA MÚSICA EN VIU:  
XII INTERNATIONAL MUSIC FESTIVAL EBRE TERRA DE VENT  
27 DE SETEMBRE A LES 20h00 - L'AMPOLLA



# MAPA RESTAURANTS

CAMPOLLA 25è ANIVERSARI 1989-2014

XV FESTA DE LA SEGA



Urbanització Cap-Ring

# COL-LABORADORS



**Tres  
ombs**  
**I'Ampolla**  
**ASSOCIACIÓ**  
**AMICS DEL CAVALL**



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

L'AMPOLLA 25è ANIVERSARI 1989-2014

L'AMPOLLA 25è ANIVERSARI 1989-2014

XV FESTA DE LA SEGA

[www.segadorsdeldelta.cat](http://www.segadorsdeldelta.cat)



Arrossaires del Delta de l'Ebre  
i Secció de Credit, SCCL.  
Ctra. Camarles-Deltole, Km. 6,5  
43580 Deltole (Tarragona)  
Tel. 977 48 77 77  
Fax 977 48 77 78





L'A

# l'Ampolla

PORTA DEL DELTA



Oficina Municipal  
de Turisme

**977 593 011**

[www.ampolla.org](http://www.ampolla.org)

[info@ampolla.org](mailto:info@ampolla.org)

APP

WEB



Diputació Tarragona



PATRONAT DE TURISME  
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



Ports  
Generalitat

Generalitat  
de Catalunya

