



de setembre
XVII
festa de la sega

Jornades Gastronòmiques
del 18 de setembre al 2 d'octubre
a l'Ampolla





Jornades Gastronòmiques del 18 de setembre al 2 d'octubre

Arriba el setembre i amb ell, l'olor de l'arròs, d'espiga madura, de fang ... i això ens fa sabedors que ja som en temps de sega, perquè aquesta, es una sensació que sols es dona un cop l'any, i és en aquest temps.

I al so de la nostra música tradicional i de la nostra jota, podreu gaudir i assaborir els diferents arrossos, que ens oferiran els nostres restauradors al mateix "sequer" del port. Després, durant les jornades, també podreu delectar-vos als seus establiments, amb la varietat de plats que ens ofereixen per tal d'endinsar-vos en la nostra cuina.

Una cuina plena de tradicions i matisos amb essències marineres i deltaiques, entremesclant el peix i el marisc del mar amb l'arròs del Delta.

I amb el desig i la confiança que després d'aquestes jornades ens tornareu a visitar, us desitjo Bon Profit.

Francesc Arasa
Alcalde de l'Ampolla

FESTA DE LA SEGA

18

Diumenge
de **setembre**
a partir de les 11.00h
al Port Pesquer de l'Ampolla

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 de les rondalles típiques del Delta i dels sabors de la nostra cuina amb la degustació d'arrossos del Delta.



XIV International Music Festival Ebre Terra de Vent

El Puntillo Canalla Brass Band
24 de Setembre a les 21.00h - Inici C/ Banys



BOTAVARA

Port Pesquer - 977 460 708

- Esqueixada de bacallà
- Tallarina a l'all i pebre
- Calamarsets arrebossats
- Arròs amb tonyina Balfegó

Flam de licor d'arròs

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- *Esqueixada de bacalao*
- *Coquina al ajo y pimienta*
- *Chipirones rebozados*
- *Arroz con atún Balfegó*

Flan de licor de arroz

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



CAN PIÑANA

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

- Amanida de rap i gambes amb vinagreta de fruits vermells
- Pop a la gallega
- Arròs sec amb tonyina, escamarlans i cloïsses

Sorbet de mandarina i mango

Vins DO Terra Alta, aigua mineral, cafè i xarrup de licor d'arròs.

- *Ensalada de rape y gambas con vinagreta de frutos rojos*
- *Pulpo a la gallega*
- *Arroz seco con atún, cigalas y almejas*

Sorbete de mandarina y mango

Vino D.O. Terra Alta, agua mineral, café y chupito de licor de arroz.

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre



CASA DAVID

Port Pesquer - 977 593 454

· Amanida de primers brots, ventresca, tomàquet
Cherry confitat amb vinagreta de gingebre

· ½ mariscada

· Arròs de galeres, calamarsets i marisc

El nostre tiramissú amb gel de cafè
i llàgrima de compota de kiwi

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.
Menú mínim dues persones.

· *Ensalada de brotes tiernos, ventresca,
tomate Cherry confitado con vinagre de jengibre*

· ½ mariscada

· *Arroz de galeras, chipirones y marisco*

*Nuestro tiramisú con hielo de café
y lágrima de compota de kiwi*

*Vino D.O. Terra Alta, agua mineral y café.
Menú mínimo dos personas.*

CASA LLAMBRICH

Av. Marítima R. Pous, 18 - 977 460 073

· Carpaccio de llagostí amb cruixent d'arròs verd

· Cassoleta de musclos i cloïsses del Delta

· Arròs melós amb ceps i sípia

Gelat d'arròs amb llet merengada
i terra de xocolata

Vins DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

· *Carpaccio de langostino con
crujiente de arroz verde*

· *Cazuela de mejillones i almejas del Delta*

· *Arroz meloso con setas y sepia*

*Helado de arroz con leche merengada
y tierra de chocolate*

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

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre



CLUB NÀUTIC CASA MONTERO

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

- Plat de marisc cuit en dues salses
- Arròs bomba sec amb sípia i mussolla

Crema d'arròs amb canyella

Vins l'Arnot blanc DO Terra Alta,
aigua mineral i cafè.

· Plato de marisco cocido en dos salsas

· Arroz bomba seco con sepia y musola

Crema de arroz con canela

*Vino l'Arnot blanco
D.O. Terra Alta, agua mineral y café.*

DEL MAR - FLAMINGO

Ronda del Mar, 58 - 977 593 816

- Ostra de l'Ampolla amb gelatina de Sake del Delta i granissat de llimona
 - "Supli" croqueta d'arròs i marisc
 - Formatge del Delta a la planxa amb tomàquet i anxoves
 - Tataki de bacallà, soja, llima i gingebre amb amanida de kinoa
 - Arròs melós d'ànec i bolets
- Coulant de xocolata i gelat d'arròs amb llet
Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- Ostra de l'Ampolla con gelatina de Sake del Delta i granizado de limón
 - "Supli" croqueta de arroz y marisco
 - Queso del Delta a la plancha con tomate y anchoas
 - Tataki de bacalao, soja, lima y jengibre con ensalada de kinoa
 - Arroz meloso de pato y setas silvestres
- Coulant de chocolate y helado de arroz con leche
Vino D.O. Terra Alta, agua mineral y café.

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre



EL PESCADOR

Port Pesquer, s/n - 977 460 604

· Salpicó de marisc

· Mariscada:

(Musclos, cloïsses, gambes i escamarlà)

· Arròs melós amb pop

Crêpes

Vi Canals & Nubiola, aigua mineral i cafè.

· *Salpicón de marisco*

· *Mariscada:*

(Mejillones, almejas, gambas i cigala)

· *Arroz meloso con pulpo*

Crêpes

Vino Canals & Nubiola, agua mineral y café.



LA ROCA PLANA

Av. Ramon Pous, 28 - 977 46 03 32

· Mariscada:

(Musclos, cloïsses, cargols, navalla i llagostins)

· Calamars a la romana

· Arròs a banda

Postres casolans

Vi DO Penedes, aigua mineral i cafè.

· *Mariscada:*

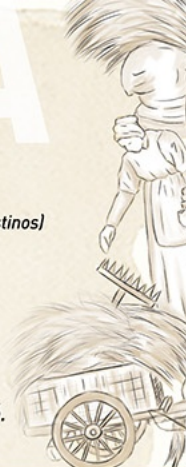
(Mejillones, almejas, caracoles, navaja y langostinos)

· *Calamares a la romana*

· *Arroz a banda*

Postre casero

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



Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre



LO GOLERÓ

Pl. Arenal-Bassa les Olles - 655 998 441

- Ostres de l'Ampolla cuites amb salsa de cítrics
- Cassoleta de marisc
- Arròs negre tot pelat

Postres casolans

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- Ostras de l'Ampolla cocidas con salsa de cítricos
- Cazuela de marisco
- Arroz negro "tot pelat"

Postre casero

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



PERALES

Av. Perales, 27 (Urb. Cap Roig) - 977 46 04 89 / 630 157 584

- Calamars a la romana
 - Musclos al vapor
 - Paella marinera
- Variat de fruita del temps amb gelat

Vi Almodí Petit DO Terra alta Celler Altavins
Aigua mineral.

Mínim 2 persones. Imprescindible reserva prèvia
No inclou Cafè.

- Calamares a la romana
 - Mejillones al vapor
 - Paella marinera
- Variado de fruta del tiempo con helado

Vino Almodí Petit D.O. Terra Alta Bodega Altavins
Aigua mineral.

Mínimo 2 personas. Imprescindible reserva prèvia
No incluye café.



Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre



SOL

Av. Ramon Pous, 16, 1r pis / Mig, 6 - 977 46 00 08

· Entrants de marisc:

(Musclos, cloïsses, cargols, navalles, llagostins, escamarlà i ostra del Delta)

· Arròs negre amb sipionets i rap

Postres de la casa

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

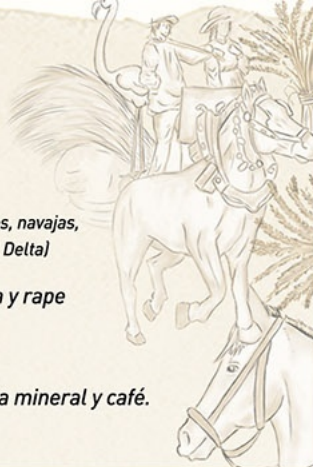
· Entrantes de marisco:

(Mejillones, almejas, caracoles, navajas, langostinos, cigala y ostra del Delta)

· Arroz negro con sepieta y rape

Postre de la casa

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



Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 18 de setembre al 2 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 18 de septiembre al 2 de octubre



COL-LABORADORS

www.segadorsdeldelta.cat



Arrossaires del Delta de l'Ebre
i Socció de Credit, S.G.C.L.
Ctra. Camarles-Deltebre, Km. 6,5
43580 Deltebre (Tarragona)
Tel. 977 48 77 77
Fax 977 48 77 76





- 01 REST. BOTAVARA
- 02 REST. CAN PIÑANA
- 03 REST. CASA DAVID
- 04 REST. CASA LLAMBRICH JUANI
- 05 REST. CLUB NAUTIC - C. MONTERO
- 06 REST. DEL MAR - FLAMINGO
- 07 REST. EL PESCADOR
- 08 REST. LA ROCA PLANA
- 09 REST. LO GOLERÓ
- 10 REST. PERALES
- 11 REST. SOL



Organitza:



Oficina Municipal
de Turisme

977 593 011

www.ampolla.org

info@ampolla.org



APP



WEB



Col·laboren:

