

17 DE SETEMBRE A LES 11h00
AL PORT PESQUER DE L'AMPOLLA

XVIII FESTA
de la **SEGA**

JORNADES GASTRONÒMIQUES
DEL 17 DE SETEMBRE A L'1 D'OCTUBRE DEL 2017




BANDERA BLAVA



JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL 17 DE SETEMBRE A L'1 D'OCTUBRE DEL 2017





Som al port i som al delta, mar i terra, mons diferents però units i inseparables per la duresa que implica tant la feina al mar com a la terra.

En la sega de l'arròs la feina ha variat i s'ha vist alleugerida per la mecanització, però no hem d'oblidar que som on som gràcies a l'esforç de tots els nostres avantpassats i és per això que ens agrada mostrar als més joves com es feien aquestes feines, perquè així les podran valorar i també valoraran als homes que, no fa tant, segaven al camp amb la falç, i que no fa tant, amb l'ajuda de l'animal, passaven el trill i assecaven el gra als sequesos fent solquets amb els peus.

Mar i terra, dos mons diferents i units també a la cuina, una cuina plena de matisos on l'arròs i les verdures es fusionen amb el peix i marisc de la mà dels nostres restauradors mitjançant la coneixença dels plats més tradicionals i el toc innovador dels més agosarats. Arrossos d'arrels tradicionals i productes de la zona dels que podem gaudir durant les nostres jornades gastronòmiques.

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!


DIUMENGE, 17 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 de les rondalles típiques del Delta
i dels sabors de la nostra cuina
amb la degustació d'arrossos del Delta**





GAUDEIX DELS ARROSSOS
DELS NOSTRES RESTAURADORS
DURANT LES

JORNADES GASTRONÒMIQUES

**DEL 17 DE SETEMBRE
A L'1 D'OCTUBRE DEL 2017**

Botavara
Can Piñana
Casa David
Casa Llambrich - Juani
Club Nàutic - Casa Montero
Del Mar - Flamingo

El Pescador
La Roca Plana
Lo Goleró
Perales
Sol



BOTAVARA

Port Pesquer - 977 460 708

- Tartar de tonyina Balfegó amb gelat de mostassa
- Sipionets saltejats al cava
- Musclos a la marinera
- Arròs amb rap i escamarlà

Pannacotta en coulis de fruits del bosc

Vins DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

Menú taula completa

- Tartar de atún Balfegó con helado de mostaza
- Chipirones salteados al cava
- Mejillones a la marinera
- Arroz con rape y cigalas

Pannacotta con coulis de frutos del bosque

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

Menú mesa completa.

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluida) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



CAN PIÑANA

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

- Amanida de pop i gambes
- Saltejat de llagostinets i escamarlans
- Arròs en sípia i cloïsses

Mousse de mango i coco
amb cruixent de xocolata

Vins DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- Ensalada de pulpo y gambas
- Salteado de langostinos y cigala
- Arroz con sepia y almejas

Mousse de mango y coco
con crujiente de chocolate

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



Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluida) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



CASA DAVID

Port Pesquer s/n - 977 593 454.

· Amanida de primers brots amb ventresca confitada, salmó marinat, tomàquet cherry, ceba tendra i vinagreta d'alfàbrega

· ½ mariscada de l'Ampolla

· Arròs bomba de l'illa de Buda amb rap i llagostins

Escuma de crema catalana

Vins DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

Menú taula completa. Mínim dues persones.

· Ensalada de brotes tiernos con ventresca confitada, salmón marinada, tomate cherry, cebolla tierna y vinagreta de albahaca

· ½ mariscada de l'Ampolla

· Arroz bomba de la isla de Buda con rape y langostinos

Espuma de crema catalana

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

Menú mesa completa. Mínimo dos personas.

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



CASA LLAMBRICH

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

JUANI

- Carpaccio de llagostí amb adobats casolans
- Sípia amb cloïsses al toc de curry verd
- Arròs de cranc blau de l'Ampolla amb tocs de sabor

Savarin amb gelat artesà d'arròs amb llet

Vi DO Terra Alta i aigua mineral.

- Carpaccio de langostino con encurtidos caseros

- Sepia con almejas al toque de curry verde

- Arroz de cangrejo azul de l'Ampolla con toques de sabor

Savarin con helado artesano de arroz con leche

Vino D.O. Terra Alta y agua mineral.

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



CLUB NÀUTIC

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

CASA MONTERO

· Mariscada freda (Musclos, cloïsses, llagostí, cargols, escamarlà i ostra de l'Ampolla) amb dues salses

· Arròs bomba sec de mussola i llagostí

Cremós d'arròs i canella

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

· Mariscada fría (mejillones, almejas, langostino, caracol, cigala y ostra de l'Ampolla) con dos salsas

· Arroz bomba seco de musola y langostino

Cremoso de arroz y canela

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

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



DEL MAR - FLAMINGO

Ronda del Mar, 58 - 977 593 816

- Anxoves marinades amb pa i tomàquet
- Croquetes cremoses de pop
- Tatakí de tonyina, crema templada d'albergínia fumada i mató d'herbes
- Arròs melós de llagostí i botifarra

Mousse d'arròs amb sorbet de mandarina

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- Anchoas marinadas con "pa amb tomàquet"
- Croquetas cremosas de pulpo
- Tatakí de atún., crema templada de berenjena ahumada y requesón de hierbas
- Arroz meloso de langostino y botifarra

Mousse de arroz con sorbete de mandarina

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

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



EL PESCADOR

Port Pesquer, s/n - 977 460 604

- Barquetes d'escalivada i anxova
- Musclos a la catalana
- Bunyols de bacallà amb un toc balsàmic
- Arròs melós amb verdures del temps i sípia

Crêpes variades

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- Barquitas de escalivada y anchoa
- Mejillones a la catalana
- Buñuelos de bacalao con un toque de balsámico
- Arroz meloso con verduras del tiempo y sepia

Crêpes variados

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

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



LA ROCA PLANA

Av. Ramon Pous, 28 - 977 46 03 32

• Mariscada
(Musclos, cloïsses, cargols, navalla, llagostins)

• Peixet fregit

• Arròs a banda

Postres casolans

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

• Mariscada
(Mejillones, almejas, caracoles, navaja, langostinos)

• Pescadito frito

• Arroz a banda

Postre casero

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

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluida) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



LO GOLERÓ

Pl. Arenal-Bassa les Olles - 655 998 441

- Ostras de l'Ampolla
- Cassoleta de marisc
- Arròs negre Tot Pelat

Postres casolans

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- Ostras de l'Ampolla
- Cazuela de marisco
- Arroz negro "Tot Pelat"

Postre casero

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

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



PERALES

Av. Perales, 27 (Urb. Cap Roig) - 977 460 489 / 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 i aigües minerals.

Minim 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 DO Terra Alta,
Bodega Altavins i agua mineral.

Mínimo 2 personas. Imprescindible reserva previa.
Café no incluido.



Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



SOL

Av. Ramon Pous, 16, 1r pis / Mig, 6 - 977 460 008

- Per a picar: Peixet fregit, musclos a la marinera i calamars a la romana amb salses d'all-i-oli
- Arròs amb bacallà i favetes

Postres de la casa

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

- Para picar: Pescadito frito, mejillones a la marinera y calamares a la romana con salsa all-i-oli
- Arroz con bacalao y habitas

Postre de la casa

Vino D.O. Terra Alta, aigua mineral i cafè.

Preu: 27€ (IVA inclòs) Menú del 17 de setembre a l'1 d'octubre

Precio: 27€ (IVA incluido) Menú del 17 de Septiembre al 1 de Octubre



COLLABORADORS

www.segadorsdeldelta.cat



Agrupació del Delta de l'Ebre
1 Secció de Creixell, S.C.G.E.
C/ra. Camarles-Delatoro, Km. 6,5
43080 Dalfons (Tarragona)
Tel. 977 48 77 77
Fax 977 48 77 76



L'AMPOLLA

JORNADES GASTRONÒMIQUES



- 1 - REST. BOTAVARA
- 2 - REST. CAN PIÑANA
- 3 - REST. CASA DAVID
- 4 - REST. CASA LLAMBRICH JUANI
- 5 - REST. CLUB NÀUTIC - C. MONTERO
- 6 - REST. DEL MAR - FLAMINGO
- 7 - REST. EL PESCADOR

- 8 - REST. LA ROCA PLANA
- 9 - REST. LO GOLERÓ
- 10 - REST. PERALES
- 11 - REST. SOL



Urbanització Cap-Roig

AMPOLLA · DIADA DE...



Organitza:



Oficina Municipal de Turisme

977 593 011

www.ampolla.org

info@ampolla.org



Col·laboren:

