



XXI Festa de la SEGA

25 de setembre, al Port
Pesquer

XXIII Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

Del 24 de setembre
al 9 d'octubre



Finalment després de dos anys ens hem pogut tornar a retrobar per fer homenatge a les colles d'homes i dones que, entre cançons i suor, treballaven de sol a sol per recollir un dels fruits més preuats del delta; l'arròs.

Un cop més el port de l'Ampolla es transformarà en un gran sequer, donant a conèixer les tasques que els nostres avantpassats realitzaven des de fa més de 150 anys com el trillar, el despallar, l'assecar, l'ensacar. Tasques de les quals gaudirem envoltats de l'ambient festiu que ens oferirà la música tradicional de rondalla al llarg de tot el matí.

També podrem assaborir la nostra cuina, una cuina basada en l'arròs i els productes d'aquí, tant de mar com de terra, una cuina basada en la tradició, però canviant i

innovant-se a través de les noves generacions de cuiners i cuineres que han crescut entre sabors de sempre, els de tota la vida, però que, envoltats per l'esperit mediterrani i deltaic, treuen el seu tarannà aventurer buscant nous sabors que deliten els nostres paladars, però que al mateix temps tenen un sospir del temps d'abans.

No hem d'oblidar, però, que el delta és un lloc canviant, però fràgil que hem de cuidar tots junts per tal que els nostres fills hi puguin gaudir també d'aquesta natura, d'aquest espai que ens ha vist créixer i que ens ofereix tanta riquesa.

I amb el desig i la confiança que durant aquestes jornades i durant tot l'any gaudireu del nostre petit poble mariner i deltaic, us desitjo...

Bon Profit!

Francesc Arasa Pascual
Alcalde de l'Ampolla



XXI Festa de la SEGA

25 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** (trillar a potes amb l'animal, ventar, ensacar...)

Gaudeix de les **rondalles** típiques del Delta amb **Guardet Lo Cantador** i **La Rondalla Suc d'Anguila** així com dels sabors de la nostra cuina amb la **degustació d'arrossos** del Delta.

XXIII Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

Del 24 de setembre
al 9 d'octubre

Gaudeix de l'arròs del Delta de
l'Ebre de la mà dels nostres
restauradors.

Foto: Pau Buera



BAMA RESTAURANT BEACHCLUB

📍 Platja de l'Arenal

☎ 643 270 465

Preu: **35 €** (IVA inclòs)
Precio: **35 €** (IVA incluido)

Per a compartir...

- Sushi Bama
- Màgnum de pollastre amb arròs inflat
- Cloïsses amb salsa Sake
- Arròs vermell amb calamar gratinat amb allioli fumat
- Bunyols d'avellana de Reus amb amazake Kensho

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

Para compartir...

- Sushi Bama
- Màgnum de pollo con arroz inflado
- Almejas con salsa Sake
- Arroz rojo con calamar gratinado con alioli ahumado
- Buñuelos de avellana de Reus con amazake Kensho

Vino D.O. Terra Alta
Agua mineral
Cafè



BOTAVARA

📍 Port Pesquer
☎ 977 460 708

Preu: **40 €** (IVA inclòs)
Precio: **40 €** (IVA incluido)

Entrants...

- Carpaccio de bacallà
- Xipirons arrebossats
- Gambeta roja saltejada
- Musclos a la marinera
- Arròs del Senyoret premium a la llauna
- Postres de la casa Mousse de Menjar blanc

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

Entrantes...

- Carpaccio de bacalao
- Chipirones rebozados
- Gambita roja salteada
- Mejillones a la marinera
- Arroz del Senyoret Premium a la llauna
- Postre de la casa Mousse de Menjar Blanc

Vino D.O. Terra Alta
Agua mineral
Café

CAN PIÑANA

📍 Av. Maritima Ramon
Pous, 20
☎ 977 460 033

Preu: **30 €** (IVA inclòs)
Precio: **30 €** (IVA incluido)

- Carpaccio de tomàquet amb ventresca i anxoves
- Gambeta blanca saltejada amb allets tendres
- Navalles a la planxa
- Arròs sec amb escamarlans i sípia
- Sorbet de mango i mandarina

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

- Carpaccio de tomate con ventresca y anchoas
- Gambita blanca salteada con ajitos tiernos
- Navajas a la plancha
- Arroz seco con cigala y sepia
- Sorbete de mango y mandarina

Vino D.O. Terra Alta
Agua mineral
Café



CASA DAVID

📍 Port Pesquer, s/n
☎ 977 593 454

Menú sols disponible en cap de setmana. Mínim dues persones. Taula Completa.
Preu: **40 €** (IVA inclòs)

Menú solo disponible en fines de semana. Mínimo dos personas. Mesa completa
Precio: **40 €** (IVA incluido)

- Amanida de fruits del mar amb salmó marinat i gamba amb la seva vinagreta
- Carpaccio de bacallà amb olivada i torraderes
- Cassola de musclos al vapor
- Arròs negre amb potes de canana
- Crumble de poma amb crema anglesa

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

- Ensalada de frutos del mar con salmón marinado y gamba con su vinagreta
- Carpaccio de bacalao con olivada y tostadas
- Cazuela de mejillones al vapor
- Arroz negro con patas de canana
- Crumble de manzana con crema inglesa

Vino D.O. Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

CASA LLAMBRICH JUANI

📍 Av. Maritima Ramon Pous, 18
☎ 977 460 073

Mínim dues persones.
Preu: **35 €** (IVA inclòs)
Mínimo dos personas.
Precio: **35 €** (IVA incluido)

- Carpaccio de gamba
- Croquetes de bolets i gamba
- Tellerines
- Arròs d'ànec
- Menjar blanc amb textures

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

- Carpaccio de gamba
- Croquetas de setas y gambas
- Coquinas
- Arroz con pato
- Menjar blanc con texturas

Vino D.O. Terra Alta
Aigua mineral
Cafè



CLUB NÀUTIC CASA MONTERO

📍 Av. Marítima Ramon
Pous, s/n

☎ 977 593 336

- Torradetes d'anguila fumada
- Xipirons en tempura
- Tellerines a l'allet
- Arròs bomba sec amb llagostins, sípia i musclos
- Menjar blanc del Delta

Vi blanc DO Terra Alta · L'Arnot
Aigua mineral
Cafè

Preu: **40 €** (IVA inclòs)
Precio: **40 €** (IVA incluido)

- Tostadas de anguila ahumada
- Chipirones en tempura
- Coquinas al ajillo
- Arroz bomba seco con langostinos, sepia y mejillones
- Menjar blanc del Delta

Vino blanco D.O. Terra Alta · L'Arnot
Agua mineral
Cafè

LA BARRACA

📍 Passeig de l'Arenal

☎ 977 460 681

- Seitons & còctel Negroni
- Xapadillo d'anguila, figues i salsa romesco
- Arròs negre en musclos, maionesa de safrà i caviar d'eriçó de mar
- Gelats artesans de taronja
- Boquerones & còctel Negroni
- Chapadillo de anguila, higos y salsa romesco
- Arroz negro con mejillones, mayonesa de azafrán y caviar de erizo de mar
- Helados artesanos de naranja

Vi DO Terra Alta · Petites Estones
Aigua mineral
Cafè

Preu: **45 €** (IVA inclòs)
Precio: **45 €** (IVA incluido)

Vino D.O. Terra · Petites Estones
Agua mineral
Cafè



LA PESQUERA

 Prolongació Banys, 43
 643 291 717

- Torradetes d'escalivada amb anxoves casolanes
- Cloïsses a la Pesquera
- Arròs sec de pop
- Pastís de full amb crema catalana i fruits secs

Vi DO Terra Alta · Secrets de Mar,
celler Clos Galena
Aigua mineral
Cafè
Licor d'arròs

Preu: **35 €** (IVA inclòs)
Precio: **35 €** (IVA incluido)

- Tostaditas de escalibada con anchoas caseras
- Almejas a la Pesquera
- Arroz seco de pulpo
- Pastel de hojaldre con crema catalana y frutos secos

Vino D.O. Terra Alta · Secrets de Mar,
bodega Clos Galena
Aigua mineral
Cafè
Licor de arroz

LA ROCA PLANA

 Av. Marítima Ramon
Pous, 30
 977 460 332

- Cloïsses a la marinera
- Remenat d'alls tendres i llagostins de l'Ampolla
- Arròs amb llagostins
- Postres de la casa

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè
Licor d'arròs

Preu: **45 €** (IVA inclòs)
Precio: **45 €** (IVA incluido)

- Almejas a la marinera
- Revuelto de ajos tiernos y langostinos de l'Ampolla
- Arroz con langostinos
- Postre de la casa

Vino D.O. Terra Alta
Aigua mineral
Cafè
Licor de arroz



RESTAURANT DEL MAR FLAMINGO

 Ronda de Mar, 58
 977 593 816

Preu: **40 €** (IVA inclòs)
Precio: **40 €** (IVA incluido)

- Aperitius del mar
- Milfulls d'anguila fumada amb cremós d'alvocat
- Bao de tàrtar de tonyina
- Ravioli de llagostí amb cruixent d'arròs verd
- Arròs melós d'ànec amb xips de carxofa
- Arròs amb llet 2.0

Vi DO Terra
Aigua mineral
Cafè

- Aperitivos del mar
- Milhojas de anguila ahumada con cremoso de aguacate
- Bao de tartar de atún
- Ravioli de langostino con cruixente de arroz verde
- Arroz meloso de pato con chips de alcachofa
- Arroz con leche 2.0

Vino D.O. Terra Alta
Aigua mineral
Cafè



RODAMAR

 Passeig de l'Arenal, 10
 877 913 262

Preu: **45 €** (IVA inclòs)
Precio: **45 €** (IVA incluido)

- Aperitius especials Rodamar
- Carpaccio de llagostí amb alls tendres i gel de remolatxa
- Pop brasejat amb crema de pastanaga i verdures cruixents
- Arròs sec de llagostins i escamarlà
- Arròs melós d'ànec amb bolets de temporada
- La nostra versió d'arròs amb llet amb gelat de safra d'Horta

Selecció de pans
Vins del nostre celler D.O. Terra Alta
Aigües minerals
Cafè

- Aperitivos especiales Rodamar
- Carpaccio de langostino con ajos tiernos y gel de remolacha
- Pulpo braseado con crema de zanahoria y verduras cruixentes
- Arroz seco de langostinos y cigala
- Arroz meloso de pato con setas de temporada
- Nuestra versión de arroz con leche con helado de azafrán de Horta

Selección de panes
Vinos de nuestra bodega D.O. Terra Alta
Aguas minerales
Cafè



SOL

📍 Av. marítima Ramon
Pous, 18 1r -
C/ del mig, 6

☎ 977 460 008

- Cloïsses a la marinera amb fesols
- Pop i peu amb patata i alloli
- Torrades d'anguila
- Arròs amb gamba roja de l'Ametlla de Mar
- Sorbet de mango

Vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

Preu: **36,50 €** (IVA inclòs)
Precio: **36,50 €** (IVA incluido)

- Almejas a la marinera con alubias
- Pulpo y pie con patata y alioli
- Tostadas de anguila
- Arroz con gamba roja de l'Ametlla de Mar
- Sorbete de Mango

Vino D.O. Terra Alta
Agua mineral
Cafè

TAPERIA LO TÍPIC

📍 C/ Ventrol, 1
☎ 620 810 612
977 593 098

Per a compartir...

- Aperitiu de benvinguda
- Carpaccio de gamba salvatge amb vinagreta de marisc
- Amanida de tomàquet Feo amb burrata
- Musclos amb salsa romesco

A escollir...

- Arròs caldós de cocotxa de bacallà (mín. dues persones) o Llenguado a la nyoca
- Tiramisú amb licor d'arròs o gelat

Copa de vi DO Terra Alta
Aigua mineral
Cafè

Preu: **40 €** (IVA inclòs)
Precio: **40 €** (IVA incluido)

Para compartir...

- Aperitivo de bienvenida
- Carpaccio de gamba salvaje con vinagreta de marisco
- Ensalada de tomate Feo con burrata
- Mejillones con salsa romesco

A escoger...

- Arroz caldoso con cococha de bacalao (mín. dos personas) o Lenguado a la "nyoca"
- Tiramisú con licor de arroz o helado

Copa de vino D.O. Terra Alta
Agua mineral
Cafè

Ajuntament de l'Ampolla

ESTRENA A L'AMPOLLA
24 SETEMBRE 22h PORT PESQUER

Banda Sonora Original
LOS SIRGADORS

l'espill
Cinema Cançó

SEGIULA FILMS

"Lo cine és la vida, però la vida no és lo cine"

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

ic3c Institut Català de les Empreses Culturals



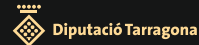
25 de setembre de 2022



MEN IN SWING

20.00 h Actuació itinerant
pels carrers de la
població.

ORGANITZA:



LOCALITZACIÓ

1. Bama Restaurant – Beach Club
2. Botavara
3. Can Piñana
4. Casa David
5. Casa Llambrich – Juani
6. Club Nàutic – Casa Montero
7. La Barraca
8. La Pesquera
9. La Roca Plana
10. Restaurant del Mar Flamingo
11. Rodamar
12. Sol
13. Taperia Lo Típic



Amb la col·laboració:

 **NOMEN**
NOMEN FOODS SL



Casa Mas del Vedell



Foto: **Pau Buera**

Disseny i impressió
OPTIM



Oficina Municipal de Turisme

977 593 011

ampollaturisme.com

info@ampollaturisme.com



Col·labora:



Patronat de Turisme
de la Diputació de Tarragona



Ports
de la Generalitat
de Catalunya