



l'Ampolla

PORTA DEL DELTA



del 23 de setembre al 15 d'octubre

XXIV JORNADES DE L'ARRÒS

XXII FESTA DE LA SEGA

_____ 24 de setembre



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

També gaudirem de la nostra cuina marinera i deltaica 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 sense oblidar el toc de la innovació.

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





XXII FESTA DE LA SEGA

Diumenge 24 de setembre
a partir de les 11.00 h. del matí
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 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





XXIV Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

Del 23 de setembre
al 15 d'octubre

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

BAMA RESTAURANT BEACHCLUB

40€ (iva incl.)



Platja de l'Arenal
Telf. 643 270 465

Menú migdia d'13 a 16 h.
Mínim dues persones.
Menú mediodía de 13 a 16 h.
Mínimo dos personas.

Primer per a compartir

- Amanida amb delícies d'ànec, cruixent d'arròs salvatge i vinagreta de figues
- Tartar de salmó amb chips d'arròs negre
- Maki sushi de foie fresc

· Arròs amb marisc de la badia del Fangar

· Crema d'arròs amb gelat de llet merengada

· Vi blanc DO Terra Alta Merian, aigua i cafè

Primero para compartir

- Ensalada con delicias de pato, crujiente de arroz salvaje y vinagreta de higos
- Tartar de salmón con chips de arroz negro
- Maki sushi de foie fresco

· Arroz con marisco de la bahía del Fangar

· Crema de arroz con helado de leche merengada

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

BOTAVARA



40€ (iva incl.)

Port Pesquer
Telf. 977 460 708



- Amanida de fruits del mar amb vinagreta de magrana
- Mini mariscada (musclo, cloïssa, ostra del Delta, navalles i gambeta roja)
- Arròs negre amb tinta de sipionets
- Pastís de poma amb gelat de mantecado
- Vins DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Ensalada de frutos del mar con vinagreta de mangrana*
- *Mini mariscada (Mejillón, almeja, ostra del Delta, navajas y gambeta roja)*
- *Arroz negro con tinta de sepietas*
- *Tarta de manzana con helado de mantecado*
- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

CAN PIÑANA



40€ (iva incl.)

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



- Carpaccio de bacallà amb olivada, rúcula i un toc de pebre rosa
- Musclos al vapor amb vinagreta d'alfàbrega
- Calamarsets amb favetes
- Arròs Tot Pelat amb gamba i cloïsses
- Sorbet de mango
- Vins DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Carpaccio de bacalao con olivada, rúcula y un toque de pimienta rosa*
- *Mejillones al vapor con vinagreta de albahaca*
- *Calamarcitos con habitas*
- *Arroz Tot Pelat con gamba y almejas*
- *Sorbete de mango*
- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

CASA LLAMBRICH - JUANI

37€ (iva incl.)



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

Mínim dues persones.
Mínimo dos persona.

- Aperitiu de Benvinguda
- Carpaccio de pop
- Croquetes d'ànec
- Navalles amb salsa blanca

- Arròs amb gamba blanca i bolets de temporada

- Brownie amb gelat de mango

- Vins DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Aperitivo de bienvenida*
- *Carpaccio de pulpo*
- *Croquetas de pato*
- *Navajas con salsa blanca*

- *Arroz con gamba blanca y setas de temporada*

- *Brownie con helado de mango*

- *Vino DO Terra Alta, agua mineral y café*

CLUB NÀUTIC CASA MONTERO

40€ (iva incl.)



Av. Marítima Ramon Pous, s/n
Telf. 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 l'Arnot DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Tostadas de anguila ahumada*
- *Chipirones en tempura*
- *Coquinas al ajillo*

- *Arroz bomba seco con langostinos, sepia y mejillones*

- *Menjar blanc del Delta*

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

LA BARRACA



45€ (iva incl.)

Passeig de l'Arenal
Telf. 977 460 681



- El vermut amb patates braves a las nostra manera
- Seitons marinats amb gingebre i llima i gelea de tomàquet
- Esqueixada de bacallà i gaspatxo
- Bao d'ànec amb salsa hoisin

- Arròs d'anguila i faves

- Tres xocolates

- Vi blanc Massaluca DO Terra Alta , aigua mineral i cafè

- *El vermut con patatas bravas a nuestra manera*
- *Boquerones marinados con jengibre y lima y jalea de tomate*
- *Esqueixada de bacalao y gazpacho*
- *Bao de pato con salsa hoisin*

- *Arroz de anguila y habas*

- *Tres chocolates*

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

LA ROCA PLANA



45€ (iva incl.)

Av. Marítima Ramon Pous, 30
Telf. 977 460 332



- Cloïsses a la marinera
- Remenat d'allis tendres i llagostins de l'Ampolla

- Arròs amb llagostins

- Postres de la casa

- Vi DO Terra Alta, aigua mineral, cafè i licor d'arròs

- *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, agua mineral, café y licor de arroz*

LO GOLERO



40€ (iva incl.)

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



- Carpaccio de salmó marinat
- Variat de bunyols casolans
- Arròs melós d'ortigues i xipirons
- Postres de la casa
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Carpaccio de salmón marinado*
- *Variado de buñuelos caseros*
- *Arroz meloso de ortigas y chipirones*
- *Postre de la casa*
- *Vino D.O. Terra Alta, agua mineral y café*

LO TÍPIC



40€ (iva incl.)

C/ Ventrol, 1
Telf. 977 468 292
620 810 612

Mínim dues persones.
Mínimo dos persona.

- Aperitiu de benvinguda (pa, fruits secs, ou i all)
Per a compartir
- Duo de tàrtars de tonyina i salmó (peix i sulfits)
- Amanida de tomàquet i ventresca (peix)
- Musclos a l'estil Lo Típic (crustaci i all)
- Arròs del senyoret (marisc, peix i crustaci)
- Carpaccio de pinya amb sorbet de gerds
- Copa de vi i DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Aperitivo de bienvenida (pan, frutos secos, huevo y ajo)*
Para compartir
- *Duo de tartar de atún y salmón (pescado y sulfitos)*
- *Ensalada de tomate y ventresca (pescado)*
- *Mejillones al estilo Lo Típico (crustáceo y ajo)*
- *Arroz "del Senyoret" (marisco, pescado y crustáceo)*
- *Carpaccio de piña con sorbete de frambuesa*
- *Copa de vino D.O. Terra Alta, agua mineral y café*

RESTAURANT DEL MAR FLAMINGO

40€ (iva incl.)



Ronda Del Mar, 58
Telf. 977 593 816

Menú disponible en dissabte
i diumenge al migdia
*Menú disponible en sábado
y domingo al mediodía*

- Ajoblanco amb marisc escabetxat i anguila fumada
- Coca de rosbit
- Calamars farcits a les dues salses

- Arròs amb bacallà i cloïsses

- Textures de cítrics

- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *Ajoblanco con marisco escabechado y anguila ahumada*
- *Coca de rosbit*
- *Calamares rellenos a las dos salsas*

- *Arroz con bacalao y almejas*

- *Texturas de cítricos*

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

RODAMAR

45€ (iva incl.)



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



- 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 escamarla
- 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 DO Terra Alta, aigües minerals i cafès

- *Aperitivo especial Rodamar*
- *Carpaccio de langostino con ajos tiernos y gel de remolacha*
- *Pulpo braseado con crema de zanahoria y verduras crujientes*

- *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, agua mineral y café*

SALAZAR'S



40€ (iva incl.)

Carrer Banys, 43
Telf. 977 030 116



Primer plat a escollir entre:

- Amanida d'arròs amb verduretes y vinagreta de Miri
- Ventresca de tonyina marinada amb salsa teriyaki amb paper d'arròs

Segon a escollir entre:

- Paella de marisc
- Paella de carn amb entranya a la brasa

Postres a escollir entre:

- Menjar blanc
- Arròs amb llet als cítrics amb escuma d'arròs del Delta

- Copa de vi DO Terra Alta o cervesa, aigua mineral i cafè

Primeros platos a escoger:

- *Ensalada de arroz con verduritas y vinagreta de Miri*
- *Ventresca de atún marinado en salsa terayaki con papel de arroz*

Segundos platos a escoger:

- *Paella de marisco*
- *Paella de carne con entraña a la brasa*

Postres a escoger:

- *Menjar blanc*
- *Arroz con leche a los citricos, con espuma de arroz del Delta*

- *Copa de vino D.O. Terra Alta o cerveza, agua mineral y café*

SOL



40€ (iva incl.)

Av. Marítima R. Pous, 18,
1ª P. - C/ Mig, 6
Telf. 977 460 008



- Cloïsses a la marinera amb fesols
- Pop i peu amb patata i allioli
- Torrades d'anguila

- Arròs amb gamba roja de l'Ametlla de Mar

- Sorbet de mango

- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- *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 y café*



Amb la col·laboració:



*casa Mas
del Vedell*



L'AMPOLLA 23/09/2023

A partir 20h. Cercavila i actuacions de Txaranga Band Tocats

Itinerari: Carrer Mar - Carrer Banys - Plaça González Isla - Carrer Mateu
Piñana - Av. Marítima Ramon Pous - Plaça González Isla.





XXIV JORNADES DE L'ARRÒS

LOCALITZACIÓ

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





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



Sant Jordi



vilesflorides



Col·labora:



Patronat de Turisme
de la Diputació de Tarragona



Ports
de la Generalitat