

JORNADES GASTRONÒMIQUES



DEL

Peix ^{DE} *Llotja*
I DE *l'Arrossejat*
DE *l'Ametlla de Mar*

Del 9 al 18 d'octubre de 2020



Duke Restaurant

Primers a escollir:

Fregitel·la de peix
Calamarsons, boquerons, xocos
Closca

Gama, navalla, musclo

Segons a escollir:

Arrossejat amb alloli
Arrossejat amb sobrassada

Paella de marisc

Llobarro al forn

Entrecot de vaca

Postres a escollir:

Begudes:

Vi DO Terra Alta, aigües i cafè
Preu: 19.00 € (IVA inclòs)

C/ Sant Roc, 33 - Tel. 620 265 300

El Pescador

De primer a compartir:

Musclos al vapor
Torrades de tonyina
Bunyols de bacallà
Peixet fregit

De segon:

Arrossejat

Postres casolà

Begudes:

Vi Marmellans, aigua i cafè

Preu: 25 euros (IVA inclòs)

C/ Cala Joanet, 6 - Tel. 977 456 584

Golpe de estado al Restaurant Nàutic

Primers a escollir:

Peix de llotja amb alloli "negat"
"Ratatouille" feta al forn de brasa
Carpaccio de bou amb ruca i pomesa

Segons a escollir:

Arrossejat de peix de roca amb gamba calera
i alloli negre
Arrossejat de 3 algues marines
Costelles de corder a la brasa amb patates fregides

Postres:

Mel i mató amb salsa d'ametlles i avellanes
Crema Catalana o Braç de gitano

Begudes:

Vi Terra DO Terra Alta Terra de Pau o cava
o Inèdit ¾, aigües Cafès o "carajillos"
"Tractoret d'arròs de l'Illa de buda"

Preu: 34.00€ (IVA inclòs)

Club Nàutic · Port Esportiu - Tel. 877 916 122

La Serra

Per compartir:

Peixet fregit
Calamar a la romana
Musclos

Segon a escollir:

Arrossejat
Romesco de peix

Postres

Begudes:

Vi DO Terra Alta, aigües i cafè

Preu: 25.00€ (IVA inclòs)

C/ Bruch, 29 - Tel. 977 457 085

La Subhasta Espai Gastronòmic

Primer a escollir:

Marinat de llobarro i llagostins a la nostra manera
Calamanó fregit amb farina d'arròs
Gamba blanca saltejada amb all i
vermut blanc de la Terra Alta
Navalles del Delta amb oli de plàncton

Segon a escollir:

Arròs de rap i bolets
Arrossejat

Postres:

Sorbet de llimona

Begudes:

Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

Preu: 35.00€ (IVA inclòs)

C/ Sant Joan, 3
Tel. 877 916 023

Les Veles

Entrant:

Paté de perdiu roja amb galeta de llavors,
figa confitada amb mar de cava i
melmelada de gingebre

Primer:

Déntol de la Cala sobre carbassa aromatitzada
amb cardamomo, anís i canyella amb reducció
dels seus propis sucus

Per acabar:

Arrossejat amb alloli de gamba

Postre:

Pastís de formatge a l'estil Les Veles

Begudes:

Aigua, vi (DO Terra alta) i cafès

(1 ampolla cada dues persones)

Preu: 38,00 € (IVA inclòs)

(min 2 pax)

C/ Veleró, s/n - Urb. Calafat - Tel. 977 486 225

Lorena

Primers (a triar):

Cargols de mar
Musclos vapor o a la marinera
Peixet fregit
Calamar a la romana

Plat principal (a triar):

Costelles de xai
Arrossejat (mínim 2 pers.)
Fideuà (mínim 2 pers.)
Lluç planxa o a la marinera

Postres

Begudes:

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè.

Preu: 26.00 € (IVA inclòs)

C/ Miranda, 3 - Tel. 977 456 910

MaËRo

Entrant individual:

Crema de carbassa i castanyes

Entrants per compartir:

Tempura de rêmol en salsa ponzu
Saltejat de bolets de temporada en
gambeta blanca

Segon:

Arrossejat amb sípia i cloïsses

Postres:

Flan de mató amb mel
Coulant de xocolata blanc

Begudes:

Aigües i vins DO Terra Alta Vall Major

Preu: 30.00 € (IVA inclòs)

C/ Miranda, 3 - Tel. 977 456 910

Marina Restaurant

Per compartir:

Musclos al vapor
Fregitel·la de peix de l'Ametlla
Torrades de bacallà amb alloli gratinat

Plat principal:

Arrossejat amb llagostins i sípia

Postres a escollir:

Crema catalana
Sorbet de llimona o mandarina

Beguda:

Aigües minerals, vi i cafè

Preu: 25.00€ (IVA inclòs)

Avda. Batlle Pijoan, 17 - Tel. 977 456 429

Mestral Restaurant

(Tot individual)

Crema de marisc i peix
Tataki de patata de pop acompanyada
de romesco
Timbal d'arrossejat amb cloïsses i all i oli
Filet de rèmol a l'orxo
Semifred mousse de llimona amb
coulis de mango

Bodega:

Vi DO Terra Alta,
aigües minerals i cafès

Preu: 38.00€ (IVA inclòs)

Aquest menú se servirà a taula completa
(excepte infants)

C/ Sant Joan, 48 - Cantonada amb Avda. Batlle Pijoan
Tel. 679 110 773

Poniente

Primer a escollir:

Mariscada
Torrades amb anxova i seitó
Amanida Marinera

Segon a escollir:

Arrossejat
Pops amb ceba
Peix variat a la planxa

Postres

Begudes:

Vi DO Terra Alta, aigua i cafès

Preu: 30.00€ (IVA inclòs)

C/ Major, 29 - Tel. 977 456 236

Tela Marinera

Primers a escollir:

Peix de llotja a la planxa
Gaspatxo de sindria
Musclos amb romesco o al vapor

Segons a escollir:

Arrossejat de cranc blau
Pasta amb verdures
Trita de "Baldana" amb ceba caramel·litzada i
salsa de tomàquet

Postres a escollir:

logurt casolà de figues amb mel i llimona
Pastis casolà o Crema catalana

Begudes:

Vi DO Terra Alta Terra de Pau, aigües
Cafè o "carajillo"

"Tractoret d'arros de l'Illa de Buda"

Preu: 28.00€ (IVA inclòs)

Passeig Marítim, 4 - Tel. 877 916 140





L'AMETLLA DE MAR, sempre a prop teu!

#EstimoLaCala



L'Ametlla de Mar
CAMP DE MAR

Operatius

AJUNTAMENT  DE L'AMETLLA DE MAR



Col·labora

