



Col·labora:



Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona



Ports de la Generalitat



Oficina Municipal de Turisme

977 593 011

ampollaturisme.com

info@ampollaturisme.com



XXXIV

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OSTRA

DEL 10 AL 25 · MAIG · 2025

Diada de l'Ostra

11 de maig de 2025



Aquí a l'Ampolla, ens agrada trobar-nos vora mar. Aquest mar que forma part de la nostra vida, el nostre creixement com a poble i les nostres tradicions marineres.

El Mediterrani, el seu aroma de sal y la remor de les seves onades, ens ompli d'energia, ens alegra l'ànima i fa que passi el temps sense adonar-nos-en. I ja ha passat un any i ens retrobarem un altre cop al port, per a gaudir tots junts de la Diada de l'Ostra.

Aquesta festa és on el port ens acarona , on ens retrobem amb amics, familiars mentre degustem l'Ostra del delta i gaudim de la música en viu en un ambient ple d'alegria o, si és el primer cop, descobrim el meravellós gust i saborositat d'aquest fruit ple de mar mentre gaudim de l'ambient festiu que ens envolta.

Aquesta diada marca l'inici d'estiu però també les jornades gastronòmiques de l'Ostra, ostra criada a la badia del Fangar i que els nostres restauradors cuinen per tal que podem descobrir cada any nous sabors fins ara desconeguts o retornar a les tradicions marineres mitjançant els sabors d'antany.

I des d'aquest poble mariner, ple d'antigues i belles tradicions envoltades per l'aroma de sal i la remor de la mar, us desitjo bon profit

Francesc Arasa Pascual, Alcalde de l'Ampolla



DIUMENGE 11 DE MAIG
Des de les 11h
fins les 14h

XXXIII DIADA DE L'OSTRA DEL DELTA

Degustació de 2.500 kg
d'Ostres del Delta

DURANT LA FESTA

Mostra de les diferents formes
de cuinar l'ostra del Delta

MÚSICA EN VIU

I per a la barra, porta el teu got
de casa (no de vidre)
*Hi hauran gots reutilitzables
a la venda. Preu 1€



XXXIV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OSTRA DEL 10 AL 25 · MAIG · 2025





BAMA RESTAURANT BEACHCLUB

Platja de l'Arenal
Telf. 643 270 465

45€ (iva incl.)

Sols cap de setmana - Solo fin de semana

Reserva prèvia de 24h. i taula completa - Reserva previa de 24h y mesa completa

- 🍽 La perla de Taiga
Bunyol de bacallà amb all negre
Tartar de salmó sobre galeta d'arròs
Musclos a l'estil Thai
- 🍽 Arròs amb crema d'ostres
- 🍽 Lemon pie
- 🍽 Vi DO Terra Alta i aigua mineral

- 🍽 La perla de Taiga
Buñuelo de bacalao con ajo negro
Tartar de Salmón sobre galleta de arroz
Mejillones al estilo Thai
- 🍽 Arroz con crema de ostras
- 🍽 Lemon pie
- 🍽 Vino DO Terra Alta y agua mineral

BLAU MAR

Av. Marítima
Ramon Pous, 4
Telf. 650 434 196
977 593 604

45€ (iva incl.)



- 🍽 Aperitius de benvinguda
Ostra viva injectada amb HARBOUR gin
Seitons casolans amb vinagre
Ostra marinada a l'allet
Gamba blanca i llagostins de l'Ampolla
Xapadillo del Delta amb allioli
Freginada de peixet variat de l'Ampolla
- 🍽 Arròs o fideuà de pescador
- 🍽 Postres casolans
- 🍽 Vi blanc Almodí Petit DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.
Cocktail a escollir: HARBOUR 40° 48' N Gin & Tònic o Coktail

- 🍽 Aperitivos de bienvenida
Ostra viva inyectada con Harbour gin
Boquerones en vinagre caseros
Ostra marinada al ajillo
Gamba blanca y langostinos de l'Ampolla
Xapadillo del Delta con alioli
Pescadito variado de l'Ampolla frito
- 🍽 Arroz o fideuà de pescador
- 🍽 Postre casero
- 🍽 Vino blanco Almodí Petit DO Terra Alta, agua mineral y café.
Cocktail a elegir: HARBOUR 40° 48' N Gin & Tònic o Coktail



CAN PIÑANA

Av. Marítima
Ramon Pous, 20
Telf. 977 46 00 33

CASA DAVID

Port Pesquer s/n
Telf. 977 593 454



40€ (iva incl.)

45€ (iva incl.)

- 🦪 Ostres del Delta amb llimona i un toc de pebre
Carpaccio de bacallà amb vinagreta de mostassa
Gambeta del Delta amb refregidet d'all tendre
- 🦪 Arròs pelat amb cloïsses, pop i llagostins
- 🦪 Pinya natural amb gelat de vainilla
- 🦪 Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- 🦪 Ostras del Delta con limón y un toque de pimienta
Carpaccio de bacalao con vinagreta de mostaza
Gambita del Delta con refrito de ajo tierno
- 🦪 Arroz "pelat" con almejas, pulpo y langostinos
- 🦪 Piña natural con helado de vainilla
- 🦪 Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

- 🦪 Degustació del Delta amb bunyols de bacallà, torrada de pernil d'ànec, canapè d'anguila fumada i cuixes de granota
½ Mariscada al vapor amb ostra amb salsa marinera
- 🦪 Arròs d'Illa de Buda amb marisc de l'Ampolla
- 🦪 Sorbet de llima amb la seva pela
- 🦪 Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- 🦪 Degustación del Delta con buñuelos de bacalao, tostada de jamón de pato, canapé de anguila ahumada y ancas de rana.
½ mariscada al vapor con ostra con salsa marinera
- 🦪 Arroz de Illa de Buda con marisco de l'Ampolla
- 🦪 Sorbete de limón con su piel
- 🦪 Vino DO Terra Alta, agua mineral y café



CASA LLAMBRICH

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

45€ (iva incl.)

- Pa xinés farcit d'ostra (per a compartir)
- Cevitxe d'ostra (per a compartir)
- Ostra brava en toc picant (per a compartir)
- Caneló cruixent del Delta (per comensal)

Arròs de costella i pop

Coco i passió

Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- Pan chino relleno de ostra (para compartir)
- Ceviche de ostra (para compartir)
- Ostra brava al toque picante (para compartir)
- Canelón crujiente del Delta (por comensal)

Arroz de costilla y pulpo

Coco y pasión

Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

EL NÀUTIC

Av. Marítima Ramon
Pous, s/n
Telf. 692 450 612

45€ (iva incl.)

Mín. 2 persones i taula completa - Mín. 2 personas y mesa completa



- Vermouth rapitenc (variati i gotet de vermouth amb sífò)
- A compartir:** Hat trick d'ostres (ostra al natural, ostra amb llet de tigre i caviar cítric ostra al natural amb Bloody Mary)
- Carpaccio de gamba amb oli de pesto i perfum d'ostra
- Ous amb angula

Arròs de carxofes amb abadejo i salsa d'ostres

A escollir: Sopa de iogurt amb gelat de fruits vermells i festucs salats
Maduixes amb crema cremada

Vi DO Terra Alta (blanc i negre) Vilaclosa, aigua i cafè

- Vermouth rapitenc (variado y vasito de vermouth con sífón)
- A compartir:** Hat trick de ostras (ostra al natural, ostra con leche de tigre y caviar cítrico, ostra al natural con Bloody Mary)
- Carpaccio de gamba con aceite de pesto i perfume de ostra
- Huevos con angula

Arroz de alcachofas con bacalao y salsa de ostras

A escoger: Sopa de yogurt con helado de frutos rojos y pistachos salados
Fresas con crema quemada

Vino DO Terra Alta (blanco y tinto), Vilaclosa, agua y café



EL PESCADOR

Mateu Piñana i Roc, 9
Telf. 977 460 604

45€ (iva incl.)

Mín. 2 persones i taula completa - Mín. 2 personas y mesa completa

- 🍷 Ostres gratinades amb salsa de cava
Carpaccio de gamba vermella amb lilit de tomata i oli amb aromes cítrics acompanyat de combinat de cava
- 🍷 Arròs melós de sepionets amb la seva tinta, allioli d'ostra i salsa verda (varietat Carnaroli)
- 🍷 Sorbet de llimona
- 🍷 Vi DO Terra Alta, aigua mineral, cafè i trufes de la casa

- 🍷 Ostras gratinadas con salsa de cava
Carpaccio de gamba roja en cama de tomate y aceite con aromas cítricos acompañado de combinado de cava
- 🍷 Arroz meloso de "sepionet" en su tinta con alioli de ostra y salsa verde (variedad Carnaroli)
- 🍷 Sorbete de limón
- 🍷 Vi DO Terra Alta, agua mineral, café y trufas de la casa

LA BARRACA

Passeig de l'Arenal
Telf. 977 460 681

45€ (iva incl.)



- 🍷 Vermut, musclos, patates i festucs
Degustació d'ostres: Ostra amb tamari de Kensho i kombu, Ostra en pipes de carabassa i cogombre
Foie d'ànec i kimchi
- 🍷 Arròs d'Ostra i cranc Blau
- 🍷 Mousse de formatge i xocolata blanc
- 🍷 Vi llercavònia del celler Altavins, D.O. Terra Alta i aigua

- 🍷 Vermut, mejillones, patatas y pistachos
Degustación de ostras: Ostra con Tamari de Kensho y kombu, ostra con pipas de calabaza y pepino
Foie de pato y kimchi
- 🍷 Arroz de ostra y cangrejo azul
- 🍷 Mousse de queso y chocolate blanco
- 🍷 Vino llercavònia de la bodega Altavins DO Terra Alta y agua



LA ROCA PLANA

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

45€ (iva incl.)

- Ostró del Delta amb vinagreta de llimona verda i un punt de gingebre
Cargols bullits amb el clàssic romesco de la iaia
Cloïsses xirla a la marinera
Remenat d'allets tendres, patates i llagostins de l'Ampolla
Calamars a la romana
- Fideuada amb un toc d'allioli casolà
- Brownie de xocolata amb gelat de festuc
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè acompanyat del nostre coc

- Ostra del delta con vinagreta de limón verde y una pizca de jengibre
Caracoles hervidos con el clásico romesco de la abuela
Almejas chirla a la marinera
Revuelto de ajos tiernos, patatas y langostinos de l'Ampolla
Calamares a la romana
- Fideuada con un toque de alioli casero
- Brownie de chocolate con helado de pistacho
- Vino DO Terra Alta, agua mineral y café acompañado de nuestro bizcocho

LO GOLERO

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

40€ (iva incl.)

- Assortiment d'ostra del delta cuinada
Amanida de ventresca
- Arros pelat de xipirons i gamba
- Postres de la casa
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè



- Surtido de ostra de la delta cocinada
Ensalada de ventresca
- Arroz "pelat" de chipirones y gamba
- Postre de la casa
- Vino DO Terra Alta, agua mineral y café



LO TÍPIC

C/ Ventrol, 1
Telf. 620 235 637
977 593 098

40€ (iva incl.)

- 🍷 Aperitiu de benvinguda
A compartir: Tempura d'ostres
Ostra oriental
Cebiche d'ostra
- 🍷 A escollir: Turbot
Arròs d'ànec (mínim 2 persones)
- 🍷 A escollir: Duo de braç de gitano
Sorbet
Comtessa "Lo Típic"
- 🍷 Copa Vi DO Terra Alta i aigua mineral

PERALES

Av. Perales, 27
(Urb. Cap Roig)
Telf. 977 460 489

45€ (iva incl.)

- 🍷 Ostres al natural amb vinagreta de cítrics
acompanyades de còctel Mimosa
Parrillada de marisc a l'estil del xef Perales
(Ostres, Musclos, Cloïsses, Navalles, Cargol de punxa)
 - 🍷 Arròs amb ostres, llagostins i escamarlans
 - 🍷 Pastís de llimona amb fruits vermells
 - 🍷 Vi DO Terra Alta i aigua mineral
- 🍷 Ostres al natural con vinagreta de cítricos
acompañadas de cóctel Mimosa
Parrillada de marisco al estilo del chef Perales
(ostres, mejillones, almejas, navajas, caracol de mar)
 - 🍷 Arroz con ostres, langostinos y cigalas
 - 🍷 Pastel de limón con Frutos rojos
 - 🍷 Vino DO Terra Alta y agua mineral





RESTAURANT DEL MAR FLAMINGO

Ronda Del Mar, 58
Telf. 977 593 816

40€ (iva incl.)

- 🍷 La croqueta, les xips i el xarrup
Escabets d'ostra amb ajoblanco
Ostra graten amb salsa holandesa, céleri i
albergínia
Brioix de gamba, remolatxa i els seus
encurtits
- 🍷 Arròs de pop i rap
- 🍷 Shortcake de cirera amb gelat de gerds
- 🍷 Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè

- 🍷 La croqueta, los chips y el chupito
Escabeche de ostra con ajoblanco
Ostra graten con salsa holandesa, céleri y
berenjena
Brioix de gamba, remolacha y sus encurtidos
- 🍷 Arroz de pulpo y rape
- 🍷 Shortcake de cereza con helado de frambuesa
- 🍷 Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

RODAMAR

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



45€ (iva incl.)

- 🍷 Aperitius de benvinguda Rodamar
Ostra al natural
Xatonada de ostres i verat marinat
Saltejat d'ostra i daus de calamars a l'allet
- 🍷 Arròs amb ostra semi cuita i algues marines
Garrí amb crema d'albergínia i verdures
saltejades
- 🍷 Pastis de la casa amb crumbell i gelat de xocolata
- 🍷 Vi DO Terra Alta i aigua mineral
Servei de pa

- 🍷 Aperitivos de Bienvenida Rodamar
Ostra al natural
Xatonada de ostres y caballa marinada
Salteado de ostra y dados de calamar al ajito
- 🍷 Arroz con ostra semi cocida y algas marinas
Cochinillo con crema de berenjena y verduras
salteadas
- 🍷 Pastel de la casa con crumbell y helado de chocolate
- 🍷 Vino DO Terra Alta y agua mineral
Servei de pa



SALAZAR'S

Carrer Banys, 43
Telf. 977 030 116

45€ (iva incl.)

Mínim 2 persones - Mínimo 2 personas

- Canapè d'ostres fumades
Ostres amb salsa de mantega i vi blanc
Amanida de Xató de Sitges
- A escollir:
Llenguado amb salsa de mantega de llimona
Pollastre fregit amb acompanyament d'ostres de pa de panís
Entrecot a la brasa amb patates panadera y verdures
- A escollir:
Pastís de formatge vasc amb salsa de maduixa
Cafè Affogato, avellanes amb gelat de torró i Frangelico
Pastís de puré de poma casolana
- Copa de vi DO Terra Alta (o copa de cervesa) i aigua mineral

- Canapé de ostras ahumadas
Ostras con salsa de mantequilla y vino blanco
Ensalada de Xató de Sitges
- A escoger:
Llenguado con salsa de mantequilla de limón
Pollo frito con aderezo de ostras de pan de maíz
Entrecot a la brasa con patatas panadera y verduras
- A escoger:
Tarta de queso vasca con salsa de fresa
Cafè Affogato, avellanas con helado de turrón y Frangelico
Pastel de puré de manzana casera
- Copa de vino DO Terra Alta (o copa de cerveza) Agua mineral

SOL

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

45€ (iva incl.)



- Ostres japo
Parmentier ou poché i ostres cruixents
Gambeta saltejada amb allets tendres
- Arròs amb sípia i carpaccio de llagostins
- Postres de la casa
- Vi DO Terra Alta, aigua mineral i cafè
- Ostres japo
Parmentier huevo poché y ostras crujientes
Gambita salteada con ajitos tiernos
- Arroz con sepia y carpaccio de langostinos
- Postres de la casa
- Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

LOCALITZACIÓ

1. Bama Restaurant-Beach Club
2. Blau Mar
3. Can Piñana
4. Casa David
5. Casa Llambrich
6. El Nàutic
7. El Pescador
8. La Barraca
9. La Roca Plana
10. Lo Golero
11. Lo Típic
12. Perales
13. Restaurant del Mar Flamingo
14. Rodamar
15. Salazar's
16. Sol

Col·laboradors:

