

2021 X Jornades de la  
**Tonyina Roja**  
del **Mediterrani**

L'AMETLLA DE MAR

**DEL 23 D'ABRIL  
AL 9 DE MAIG**

**MENÚ GASTRONÒMICS**



[www.visitametllademar.com](http://www.visitametllademar.com)

AJUNTAMENT  DE L'AMETLLA DE MAR





# L'AMETLLA DE MAR, sempre a prop teu!

#EstimolaCala



Col·labora:



# Llistat de restaurants participants en les X Jornades de la Tonyina Roja del Mediterrani 2021

- 1 El Pescador**  
Avda. Cala Joanet, 6, bxs. - Tel. +34 977 456 584
- 2 Golpe deStado**  
Club Nàutic - Port Esportiu - Tel. +34 877 916 122
- 3 La Serra**  
C/ Bruch, 29 - Tel. +34 977 457 085
- 4 La Subhasta Espai Gastronòmic**  
C/ Sant Joan, 3 - Tel. +34 877 916 023
- 5 Les Veles**  
C/ Veler, s/n - Urb. Calafat - Tel. +34 977 486 225
- 6 Lorena**  
Carrer Miranda, 3 (Punta Bugarró) - Tel. +34 977 456 910
- 7 Ma&Ro**  
Plaça Canó, 15 - Tel. +34 977 073 116
- 8 Mestral**  
C/ Sant Joan 48, - Tel. +34 679 110 773
- 9 Oh! Mar**  
Plaça del Canó, 1 - Tel. +34 977 456 511
- 10 Pica Pica**  
Plaça Nova, 16 - Tel. +34 977 493 429
- 11 Poniente**  
C/ Major, 29 - Tel. +34 977 456 236
- 12 Tela Marinera**  
Passeig Marítim, 4 - Tel. +34 877 916 140

**A la pàgina 10**

*Situa els  
restaurants  
al mapa!*

# 1

## El Pescador

35,00€  
IVA Inclòs



### Entrants a compartir:

- Bunyols de bacallà
- Carpaccio de tonyina
- Gambeta de la Cala saltejada

### De segon:

- Arròs melós de tonyina

### Postres casolans

### Begudes:

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

Avda. Cala Joanet, 6, bxs. - Tel. +34 977 456 584

# 2

## Golpe de Stado

35,00€  
IVA Inclòs



### Entrants a escollir:

- Tonyina amb escabetx de cítrics
- Mariscada
- Carpaccio de bou i escama de parmesà

### Segon a escollir:

- Daus de tonyina encebats sobre parmenter de pebre roig
- Arròs melós de gambes
- Entrecot de tonyina a la brasa amb allioli de wasabi i xips de verdures
- Costelletes de corder amb les seves patates

**Postre a escollir:** Tiramisú de licor d'arròs o Pastís de formatge o Crema catanana

**Begudes:** Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

Club Nàutic - Port Esportiu  
Tel. +34 877 916 122

**3**

## La Serra

**30,00€**  
IVA Inclòs

- Sashimi
- Calamar
- Musclos
- **Plat principal:**
- Arròs amb tonyina
- **Postres**
- **Begudes:**
- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

C/ Bruch, 29 - Tel. +34 977 457 085 - laserra@laserrarestaurant.com

**4**

## La Subhasta

Espai  
Gastronòmic**45,00€**  
IVA Inclòs

- Tàrtar de tonyina roja, ostró i alga codium
- Carpaccio de tonyina roja, oli AVOE i perles de mango
- Tonyina roja brasejat amb un toc de gingebre i el nostre marinat
- Taquet de galta de tonyina amb escabetx, ruca i alvocat
- Tataki de tonyina roja 'ajoblanco' i oli de plàncton
- **Postre:**
- 'Torrija' by la subhasta amb gelat de canyella
- **Begudes:**
- Vins DO Terra Alta, Avus del celler Menescal o Llercabònia del celler Altavins

C/ Sant Joan, 3 - Tel. +34 877 916 023  
lasubhastadireccio@gmail.com - www.lasubhastaespaigastronomic.com

5

Les Veles

38,00€  
IVA Inclòs

### Degustació tonyina vermella de Balfegó

#### Comencem amb:

- Maki de tonyina vermella Balfegó amb avocat i crema de formatge
- Calamars en tempura

#### Continuem:

- Arròs melós de tonyina amb alga cruixent

#### Per finalitzar:

- Cremós de mango i fruita de la passió amb mousse de xocolata blanc i galeta d'ametlla

#### Begudes:

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

C/ Veler, s/n - Urb. Calafat  
Tel. +34 977 486 225 - [www.lesveles.es](http://www.lesveles.es)

6

Lorena

37,00€  
IVA Inclòs

#### Primer plat a escollir:

- Pota de pop a la planxa
- 'Calamantxi' fregit
- Musclos i cloïsses a la marinera
- Tàrtar de tonyina roja amb sèsam daurat, avocat i mango

#### Plat principal a escollir:

- Tonyina roja a la planxa amb lliit de ceba i tomàquets cherry confitats
- Entrecot al gust
- Rap a la marinera o la planxa

#### Postres

#### Begudes:

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Carrer Miranda, 3 (Punta Bugarró)  
Tel. +34 977 456 910

7

Ma&amp;Ro

30,00€  
IVA Inclòs**Primers per compartir:**

- Torrades de blat de moro en 'pico de gallo' i tonyina roja Balfegó
- Cruixent de gamba
- Cloïsses en salsa verda

**Segon:**

- Arròs melós de tonyina en pèsols i navalles del Delta

**Postres:**

- Sorbet de llimona
- Cremós de coco

**Begudes:**

- Vins DO Terra Alta, aigües i cafès

Plaça Canó, 15 - Tel. +34 977 073 116 - gastrobarmairo@gmail.com

8

Mestral

50,00€  
IVA Inclòs**Tots els plats són individuals:**

- Daus de tonyina marinats i gelée de Bloody Mary amb diferents crudités
- Lo nostre Tàrtar sobre polpa de mango natural i enciam de mar
- 'Xuletón' de mar al fum de romer (parpatana a la planxa)
- Arròs melós amb gambes i tonyina (amb arròs Molí de Rafelet)

**Postre:**

- Gelat de torrò amb ratafia i escates de moixama

**Begudes:**

- Secrets de mar (Celler Domini de la Cartoixa)  
DO Terra Alta, aigües minerals i cafès

C/ Sant Joan 48, cantonada amb Batlle Pijoan  
Tel. +34 679 110 773 - restaurantmestral@hotmail.com

El menú és servirà a taula completa (excepte infants).  
Tot el menú estarà elaborat amb Tonyina roja Balfegó Prèmium.

9

Oh! Mar

38,00€  
IVA Inclòs

- La teva coca de recapte amb tonyina marinada estil anxova
- Tonyina encebada a l'estil del sud
- Gambes enredades amb 'Ponzu'

**Plat principal:**

- Arròs de tonyina amb sepionets

**Postres:**

- Vinil de tiramisú

**Begudes:**

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafè

Plaça del Canó, 1 - Tel. +34 977 456 511

De divendres a diumenge - Mínim 2 persones

10

Pica Pica

40,00€  
IVA Inclòs

**Primers a compartir:**

- Amanida de fumats de la casa
- Tonyina roja en escabetx amb verdures i torradetes
- Pica-pica de tonyina: Tonyina roja en diferents preparacions, crua, quasi crua i quasi cuinada

**Segons a triar:**

- Arròs amb tonyina i verdures de temporada (faves, pèsols, alls tendres...)
- Entrecot de tonyina amb guarnició
- Marmitako de tonyina roja

- **Postres:** De la casa

**Begudes:**

- Vi DO Tera Alta, aigües i cafès

Plaça Nova, 16 - Tel. +34 977 493 429



# 11

## Poniente

40,00€  
IVA Inclòs



### Primers per compartir:

- Tàrtar de tonyina
- Marisc del Delta de l'Ebre

### Segon a escollir:

- Fricandó de tonyina amb bolets
- Llom de tonyina roja a la planxa

### Postres

### Begudes:

- Vi DO Terra Alta 'Lo Cometa', aigües i cafès

C/ Major, 29 - Tel. +34 977 456 236

# 12

## Tela Marinera

30,00€  
IVA Inclòs



### De primers:

- Gaspaxto de síndria amb trossets de maduixot
- Amanida temperada de brie, ceba amb confitura de gerd (frambuesa) i reducció de Pedro Ximénez

### Segons:

- Tonyina a la planxa amb guarnició de verduretes
- Tonyina estofada amb samfaina o ou cuit

### Postres casolans

### Begudes:

- Vi DO Tera Alta, aigües i cafès

Passeig Marítim, 4 - Tel. +34 877 916 140

Situa els  
restaurants  
al mapa!



Participa al **Concurs Instagram**



#tonyinaroja21  
#ametllademar

Bases: [www.visitametllademar.com](http://www.visitametllademar.com)



GIL PUBLICITAT - 977 456 018

## Properes Jornades Gastronòmiques

X Jornades dels 2021  
*Fideus Rossejats de La Cala*

*l'Ametlla de Mar* Del 21 al 30 de maig



# TUNA TOUR

L'AMETLLA DE MAR

*Vine a descobrir  
la història, la  
pesca, alimentació,  
investigació, biologia  
i valor gastronòmic  
de la Tonjina Roja.*

**Creuer – Aventura  
Moll turístic,  
carrer del Port.**

[www.tuna-tour.com](http://www.tuna-tour.com)

# PROPERA OBERTURA JUNY 2021

Places limitades, reserves i tarifes a [www.tuna-tour.com](http://www.tuna-tour.com)  
al tlf. 977 047 707 o a l'e-mail [reservas@tuna-tour.com](mailto:reservas@tuna-tour.com).