

NOVETAT!
TUNA
COOKING
5 i 6
d'abril



S'ENZEMEN



L'AMETLLA DE MAR

Participa al concurs **Instagram** #tonyinaroja25 #ametllademar

visitametllademar.com

Organitza:

Col·labora:



Generalitat de Catalunya



Departament de Turisme de Catalunya



TUNA TOUR





Llistat de restaurants participants

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1 Càmping Ametlla | 10 Les Veles |
| 2 El Astillero | 11 Lorena |
| 3 El Bandarra | 12 Lo Nàutic |
| 4 El Molí dels avis | 13 L'Antic Casino 1904 |
| 5 El Pescador | 14 Meleta de Romer |
| 6 La Cuadra | 15 Mestral |
| 7 La Serra | 16 Nou Marina |
| 8 La Subhasta de l'Estany | 17 No Stress |
| 9 La Subhasta
Espai Gastronòmic | 18 Plaça Nova |
| | 19 Restaurant Pica Pica |

Participa al concurs Instagram



#tonyinaroja25
#ametllademar



Bases: www.visitametllademar.com

1

Càmping Ametlla

45,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Paratge Santes Creus, s/n
Tel. +34 977 267 784

Per compartir

- Amanida de llom de tonyina roja Balfegó marinada a la soja
- Peixet fregit de la llotja de l'Ametlla de Mar
- Carxofa amb encenalls de pernil ibèric i rovell d'ou curat
- Torradetes d'anguila fumada del Delta de l'Ebre

De segon

- Caneló de galta de tonyina roja Balfegó amb bresa de verdures

Postre

- Pastís de formatge casolà

Beguda

- Vi DO Terra Alta, Dos Germans Carinyena negre / Garnatxa blanca i Chardonnay

2

El Astillero

45,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Passeig Velázquez, 1
Urb. Sant Jordi d'Alfama - Club Nàutic
Tel. +34 655 148 165

Primers

- Carpaccio de tonyina roja amb granissat de "Bloody Mary" i brots frescos
- Tataki de tonyina roja amb sèsam i festucs
- Mil fulls de tonyina roja amb espàrrecs verds i reducció de cava

Segons

- Filet de tonyina roja a la planxa amb verdures
- "Marmitako" de tonyina roja a l'estil Astillero
- Daus de tonyina amb escabetx de soja i verdures

Postres

- Pecat de coco i mango confitat amb xocolata blanca

Beguda

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafè

3

El Bandarra

63,50€
IVA Inclòs

Preu per persona



Menú degustació:

- Ichi: Xarrup de Sochu tradicional
- "Sôpu nomi" Balfegó
- Tàrtar cruixent de tonyina roja Balfegó estil Bandarra
- "Usuzukuri" de l'lom a la teva manera
- Croqueta de mar amb beixamel de tonyina i corall
- Tataki de secret a la flama amb algues i salsa ponzu
- "Txuletó" de tonyina roja Balfegó

Inclou:

- Tots els plats - Postres o cafè
- Vi DO Terra Alta - Aigua

Prim, 1
Tel. +34 645 123 373

Tots els plats estan elaborats amb tonyina roja Balfegó
Menú a taula completa. De la Cala a Toyosu 2

4

El Molí dels avis

68,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Aperitiu

- Llesquetes de tonyina amb oli

Entrants

- Amanida wakame amb daus de tonyina
- Sashimi mixte
- Tartar coulant amb ou curat amb soja

Plat principal

- "Cachopo" de tonyina

Postres a triar

Beguda

- Vi Terra Alta blanc Aucala, aigua, cafè

Andreu Llambrich, 74
Tel. +34 977 456 404

5

El Pescador

42,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Entrants per compartir

- Carpaccio de tonyina
- Bunyols de bacallà
- Polp a la balandra

De segon

- Arròs melós de tonyina

Postres casolans

Beguda

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè.

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

6

La Cuadra

55,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



- Cruixent de nori i tàrtar
- "Wonton" amb ventresca
- Carpaccio de tonyina amb gelat de pesto
- Xurros de galera
- Tataki "Nikkei"
- Lingot de polenta i llagostí
- Tastet de rap

Postres

- "Canoli" de pinya i bombó de cirera

Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Sant Antoni, 2
Tel. +34 977 493 592

7

La Serra

48,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Per compartir

- Sashimi de tonyina roja
- Bunyols de bacallà
- Calamar a la romana
- Gambeta saltejada

Plat principal

- Arròs amb tonyina

Postres

Beguda

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Bruc, 29

Tel. +34 977 457 085 / 616 904 851

8

La Subhasta de l'Estany

62,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



De Benvinguda

- Copa de Cava
- Tàrtar de tonyina i daus d'eriçó
- Moixama amb ametlles torrades
- La nostra sobressada de tonyina Roja

Per persona

- Briox amb tàrtar de tonyina Roja
- El ravioli de galta amb pasta wanton i velouté de tonyina

Plat principal (a escollir)

- Arròs amb parpatana amb tocs de pastanaga i gengibre
- Tataki de tonyina amb samfaina (suplement 5€)

Postres

Beguda

Vi DO Terra Alta, Aucalà, aigües i cafès

Platja de l'Estany
Tel. +34 621 343 542

Menú elaborat amb tonyina roja Balfegó

El menú es farà a taula completa. Menú amb reserva prèvia

9

La Subhasta

**Espai
Gastronòmic**
49,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Sant Joan, 3
Tel. +34 722 546 453
lasubhastadireccio@gmail.com

Plats individuals

- “Sashimi” de llom de tonyina soasat i albergínia a la brasa amb miso.
- La nostra russa amb carpaccio de tonyina roja i mini verduretes escabexades.
- Pa “bao” farcit amb tàrtar de llom de tonyina, alga “wakame” i esferes de “wasabi”.

A escollir

- “Tataki” Balfegó sobre tomàquet i poma confitats.
- Arròs de la Subhasta amb galta de tonyina i xips de carxofa.

Postres

- “Lemon pie”

Begudes

- Vins a escollir de la DO Terra Alta, aigua i cafè.

10

Les Veles

54,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Entrants

- Tomacada amb ventresca de tonyina i porro confitat
- Gambeta roja de La Cala a la andalusa
- Pebrot escalivat amb tataki de tonyina

Plat a escollir

- Arròs melós de tonyina
- Arròs sec de tonyina
- Galta de vedella a baixa temperatura, amb “parmentier” de boniato

Postres

- Crema anglesa amb maracujà i “ganatxe” de xocolata

Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Veler, s/n (Urb. Calafat)
Tel. +34 977 486 225

11

Lorena

47,50€
IVA Inclòs

Preu per persona



Primer plat (a triar)

- Tàrtar de tonyina amb alvocat, maduixa i sèsam
- Cassoleta de musclos, cloïsses i cargol punxenc amb salsa marinera
- Calamarsó fregit

Plat principal (a triar)

- Tonyina amb ceba, llagostí i cloïsses
- Entrecot al gust
- Tonyina a la planxa amb guarnició

Postres

Bogudes

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Miranda, 3
Tel. +34 977 456 910

12

Lo Nàutic

50,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



De primers

- Fals "tabulé" de coliflor amb lingot de tonyina roja
- Els nostres bunyols de bacallà
- "Ceviche" de casa nostra

Segon a escollir

- Galta de tonyina en escabetx i verdures de temporada
- Coetes de rap amb romesco i fesolets

Postres del Nàutic

Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

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

13

L'Antic Casino 1904

48,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Plaça del canó, 2
Tel. +34 722 672 145

Primers a escollir

- Tàrtar de tomàquet amb tonyina roja Balfegó
- Saltejat de tonyina i verdures amb reducció de soja
- Vaporada de closques
- Carxofa confitada amb ventresca i pols de pernil

Segons a escollir

- La nostra "burguer" de tonyina roja Balfegó
- Arròs sec de ventresca Balfegó i carxofa
- Entrecot de vedella amb parmentier de patata trufada
- Niu de tallarines "frutti di mare"

Postres de la casa

Beguda

- Vi DO Terra Alta o aigua o refresc

14

Meleta de Romer

74,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Trafalgar, 21
Tel. +34 601 90 95 90

Menú degustació

- Tapa de "callos de la mar"
- Tàrtar de ventresca a lo "Meleta de Romer"
- Lletons en tencura
- "Anticucho" de cor amb blat de moro a la vainilla
- Croquetes d'ull de tonyina i crispates
- Ventresca flambejada al moll de l'os
- "Arrossejat" amb esqueixada de llom
- Cocotxa a baixa temperatura amb melmelada de pebrot escalivat

Postres i cafè

Begudes

- DO Terra Alta: Cisqueta Blanc · Cisqueta negra.
Pa, aigua, cervesa o copa de vi inclosos.

15

Mestral

50,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Sant Joan, 48
Cantonada amb Avda. Batlle Pijoan
Tel. +34 679 110 773

Tot el menú és individual

- Tàrtar de llom amb mango i maduixes
- Timbal de galta a baixa temperatura
- "Parpatana" amb llit d'espaguetis de carbassó
- Arròs melós de bolets i ventresca

Postres

- "Lemon pie" amb "crumbles" de festucs

Begudes

- Vi DO Terra Alta, blanc, negre o rosat (1 ampolla per parella), aigua mineral sense gas, cafè o infusió i xarrup de crema d'arròs, orujo blanc o licor d'herbes.

Tot el menú és individual.

Amb reserva prèvia mínim 24 h d'antelació,
Els dies 5 i 13 el restaurant romandrà tancat.

16

Nou Marina

55,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Av. Batlle Josep Pijoan, 17
Tel. +34 977 456 429

Menú degustació

- Còctel de benvinguda i tàrtar de gamba blanca i tonyina roja sobre fulla de "shisho" en tempura
- Cheese cake" de tonyina roja amb "ricota" de búfala i escuma de mango i "aji"
- "Tataki" de tonyina roja amb coliflor saltejada i glacejada, i alga "wakame"
- Galta de tonyina roja a baixa temperatura glacejada amb salsa "hoisin" i cremós de "celeri"
- Arròs melós amb tonyina roja

Postres

- "Txokolatea"

Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

17

No Stress

48,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Plaça del Canó, 6
Tel. +34 722 177 291

Primers a escollir

- Amanida de wakame amb tonyina marinada No Stress
- Niguiuri de tonyina roja i perles de wasabi
- Gambes a la planxa amb parmentier trufada
- Pa bao de magret d'ànec, ceba caramel·litzada i salsa ponzu

Segons a escollir

- Tataki Balfegó amb crosta de sèsam
- Arròs melós de ventresca
- Saltejat de verdures amb tataki d'entrecot madurat
- Ventresca a la planxa amb mil fulls de patata i maionesa de cítrics.

Postres de la casa

Begudes

- Vi DO Terra Alta o aigua o refresc

18

Plaça Nova

47,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Plaça Nova, 3
Tel. +34 977 457 072

Entrants (tot inclòs)

- Bunyol de tonyina roja sobre llit d'alga wakame i espàrrecs de marge
- Clotxa de tonyina en escabetx de taronja i verdures
- Dau de tonyina marinada amb panxeta confitada
- Cremós de torta del Casar amb tonyina roja i maduixes

Plat principal

- Turnedó de tonyina sobre cremós de celeri amb reducció de vi dolç i panses

Postres de la casa

Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafè

19

Rest. Pica Pica

35,00€
IVA Inclòs

Preu per persona

**Primers a compartir**

- Xató amb tonyina en escabetx
- Peixet variat fregit
- Torrades amb tonyina fumada i gel de tomacó de Pau Esmel

Segon plat

- Arròs amb tonyina Balfegó

Postres

- Pastisset de la casa amb mistela de la cooperativa de Gandesa

Begudes

- Vins DO Terra Alta, aigua i cafè

Benidorm, 9
Tel. +34 977 493 429

Participa al concurs Instagram



#tonyinaroja25
#ametllademar

Bases: www.visitametllademar.com



DIADA DE LA TONYINA ROJA

PROGRAMA D'ACTIVITATS

5 i 6 d'abril Entrada gratuïta
Port de l'Ametlla de Mar

DISSABTE 5 D'ABRIL

MATÍ

D'11 a 14.30 h Degustació de tonyina roja

Tiquets a 4€

(Sashimi, tàrtar, makis, nigiri i romesco de tonyina amb patates)

D'11.30 a 12 h Tuna-Cooking Restaurant Meleta de Romer

De 12 a 12.30 h Tuna-Cooking Restaurant Lo Nàutic

De 12.30 a 14 h Sessió DJ SERGIO CALERO.

TARDA

De 17.30 a 21.30 h Degustació de tonyina roja

Tiquets a 4€

(Sashimi, tàrtar, makis, nigiri i romesco de tonyina amb patates)

17.30 a 18 h Tuna-Cooking Restaurant L'Astillero

18 a 18.30 h Tuna-Cooking La Subhasta de l'Estany

18.30 a 20.30 h Sessió DJ DIJEIDEPUEBLO.

De 20.30 a 22.30 h Concert "IL QUARTETO STRAVAGANTE".

DIUMENGE 6 D'ABRIL

MATÍ

D'11 a 14.30 h Degustació de tonyina roja

Tiquets a 4€

(Sashimi, tàrtar, makis, nigiri i romesco de tonyina amb patates)

D'11.30 a 12.00 h Tuna-Cooking Circustuna

De 12 a 12.30 h Tuna-Cooking Restaurant El Molí dels Avis

De 12.30 a 14.30 h Sessió DJ MAËL WULSCHLEGER

ACTES PARAL·LELS

SORTIDES TUNA TOUR

Dissabte 5 d'abril 10 h / 12.30 h - Diumenge 6 d'abril 10 h / 12.30 h
(sortides de 2 hores)

Preus i reserves www.tuna-tour.com

DESCOBREIX L'AMETLLA DE MAR L'ESSÈNCIA D'UN POBLE PESCADOR

PASSEJADES HISTÒRIQUES PELS CARRERS DE L'AMETLLA DE MAR

Embarca't a conèixer els carrers i la història d'un poble que bateja amb el sol, la pluja, els vents i els treballs de la mar i la terra.



**HISTÒRIA - CULTURA - TRADICIONS - LLEGENDES
NAUFRAGIS - GASTRONOMIA - CULTURA**



RUTA EFIMURS FESTIVAL D'ART URBÀ DE L'AMETLLA DE MAR



www.visitametllademar.com



URBÀTER

ALITE

URBÀTER

MOYACO

EFIMURS
L'AMETLLA DE MAR

Finaçat per:



**Pla de
sostenibilitat turística
de L'Ametlla de Mar**






TUNA TOUR
L'AMETLLA DE MAR



Viu l'aventura de la teva vida!



Reserva una
experiència
única



977 047 707 | reservas@tuna-tour.com | L'Ametlla de Mar