

**DIADA
DE LA
TONYINA
ROJA**
del 29 al
30 d'abril



**AL DEL 28 D'ABRIL
14 MAIG**

L'AMETLLA DE MAR

Menús Gastronòmics i Ruta de la tapa roja
a Restaurants i Bars de la població.



Participa al concurs **Instagram** **#tonyinaroja23** **#ametllademar**

visitametllademar.com

Organitza:



Col·labora:





Llistat de restaurants participants

- 1 El Astillero**
Passeig Velázquez . Urb. Sant Jordi
Tel. +34 655 148 165
- 2 El Pescador**
Avda. Cala Joanet, 6, bxs.
Tel. +34 977 456 584
- 3 Golpe de Estado**
Club Nàutic - Port Esportiu
Tel. +34 877 916 122
- 4 La Serra**
C/ Bruc, 29
Tel. +34 977 457 085
- 5 La Subhasta de l'Estany**
Platja de l'Estany
Tel. +34 621 343 542
- 6 La Subhasta
Espai Gastronòmic**
C/ Sant Joan, 3
Tel. +34 722 546 453
- 7 Les Veles**
C/ Velero, s/n - Urb. Calafat
Tel. +34 977 486 225
- 8 Mestral**
C/ Sant Joan 48
Tel. +34 679 110 773
- 9 Pica Pica**
Plaça Nova, 16
Tel. +34 977 493 429

Participa al concurs Instagram



#tonyinaroja23
#ametllademar



Bases: www.visitametllademar.com

1

El Astillero

45,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Entrants a triar

- Carpaccio de tonyina amb brots frescos i granissat de 'Bloody Mary'
- Tataki de tonyina amb amanida d'algues i sèsam
- Tàrtar de tonyina amb tomàquet cor de bou i guacamole

Plat a triar

- Marmitako de ventresca de tonyina
- Arròs melós de tonyina i carxofes
- Llom de tonyina a la planxa amb verdures al wok

Les postres a escollir

- Músic de fruits secs amb moscatell
- Coulant de formatge

Beguda

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

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

2

El Pescador

40,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Entrants a compartir

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

De segon

- Arròs melós de tonyina

Les postres

- Postres casolans

Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

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

3

Golpe de Estado

45,00€

IVA Inclòs

Preu per persona



Per compartir

- Amanida de tonyina confitada i vinagreta de mango
- Coca de tonyina fumada i crema agra amb anet i cogombre
- "Salmorejo" de maduixes i daus de tonyina marinada
- "Marmitako" de tonyina, interpretat "Golpe de Estado"

Per escollir

- Arròs melós de tonyina, allets i cloïsses
- Parpatana de tonyina roja, estofat de boletus i salsa agredolça

Les postres

- Xocolates, albercocs i petaseta
- "Torrija", crema de canyella i maduixes
- **Begudes:** Vi DO Terra Alta i cafès

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

4

La Serra

40,00€

IVA Inclòs

Preu per persona



Per compartir

- Sashimi de tonyina roja
- Gambeta de la cala saltejada
- Calamar a la romana
- Musclos al vapor

De segon

- Arròs amb tonyina

Les postres

Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

C/ Bruc, 29
Tel. +34 977 457 085

5

La Subhasta de l'Estany

48,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



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

• Aperitiu benvinguda

Seguit de:

- Caneló d'albergínia amb samfaina, tàrtar de tonyina roja i flocs de parmesà
- Sardina marinada amb vinagreta de fruits vermells
- Mil fulls amb ceba confitada i Sashimi de tonyina vermella
- Arròs mariner amb tatakí de tonyina roja

Les postres

- Els Postres de Ca la Neus

Beguda

- Vi DO Terra Alta llercavònia, cafès i trufa

Mínim 2 persones - Taula completa i amb prèvia reserva

6

La Subhasta **Espai Gastronòmic**

60,00€
IVA Inclòs

Preu per persona



Primers

- Sashimi de tonyina roja prèviament marinada
- Tàrtar de tonyina amb poma i llet de coco
- Tataki de tonyina amb crema d'ametlles i un toc picant

Segons a escollir

- Arròs melós amb tonyina i ostrons
- Llom de tonyina salvatge a la planxa

• Les postres a escollir

Postres casolans

• Begudes

Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

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

Menú el.laborat amb tonyina qualitat suprema Balfegó

7

Les Veles

46,00€

IVA Inclòs

Preu per persona



- Ostra del Delta amb tàrtar de tonyina roja Balfegó
- Maki de tonyina roja amb formatge fresc i alvocat
- Amanida mesclum amb endivia, tomàquet cherry i tonyina escabetxada
- Mini timbal de xai amb poma caramel·litzada i cebetes
- Arròs melós de tonyina roja Balfegó amb enciam de mar
- **Les postres**
Mousse de praliné d'avellana
- **Beguda**
Aigua, vins DO Terra Alta i cafès

Urb. Calafat - Carrer Veler, s/n
Tel. +34 977 486 225

8

Mestral

56,00€

IVA Inclòs

Preu per persona



Tots els plats són individuals

- Aperitiu amb copa de Vilarnau ice o vermut negre
- Amanida de canonges, ceba, sèsam, nous i maduixa amb tonyina marinada i esferes de llimona
- Tonyina segellada a la planxa amb salsa d'escabetx suau
- Daus de sorra saltats amb ceba i soja, regats amb polpa de mango natural i vinagre balsàmic
- "Morriillo" a baixa temperatura glajejat i acompanyat de parmentier de pastanaga i trompetes de la mort
- **Les postres:** Xuixo de poma amb gelat de vainilla i crumbles de festucs
- **Bodega:** Vi blanc La Cisqueta DO Terra Alta
1 ampolla per parella, aigua mineral, cafè o infusió

Sant Joan, 48
Tel. +34 679 110 773

*Tot el menú estarà elaborat amb tonyina roja Balfegó Prèmium.

* Imprescindible reserva prèvia. - * Menú a taula completa excepte infants



- Sashimi
- Tonyina marinada i tonyina fumada
- Pa de pita amb tonyina a baixa temperatura i albergínia fumada.
- Briox amb tonyina "encebollada"
- Mandonguilla de tonyina roja amb cruixent i tomàquet.
- Ravioli de tonyina roja amb crema de calçot i oli de romer.
- Marmitako 2.0
- Tonyina amb verduretes de temporada
- **Les postres**
Niguri de PauActivau
- **Begudes**
Vins DO Terra Alta, aigua i cafè.

Plaça Nova, 16
Tel. +34 977 493 429

El menú se servirà tots els dies amb reserva prèvia

PROGRAMA D'ACTIVITATS

AL DEL **29 D'ABRIL**
30 D'ABRIL

ENTRADA GRATUÏTA
 Port de L'Ametlla de Mar

Sortides Tuna Tour
29/04 i 01/05

10 h - 12.30h - 17 h

Tarifes i reserves a www.tuna-tour.com

Sortides Tuna Race
30/04

9 h Sortida Platja Pixavaques
Arribada Platja l'Alguer 2.5 km

11.30 h Sortida Piscines Aqüicultura
Arribada Platja l'Alguer 5 km

DISSABTE 29
MATÍ

d' 11 a **14.30 h**

Degustació de
Tonyina Roja

d' 11 a **13 h**

Xaranga Suquet
Calero

de 13 a **14.30 h**

Sessió DJ
Indiax & Letman

TARDA

de 17.30 a **21.30 h**

Degustació de
Tonyina Roja

de 18 a **20 h**

Sessió DJ Mael
Wulschleger

de 20.30 a **22.30 h**

Concert
"Ready to Rock"

DIUMENGE 30
MATÍ

d' 11 a **14.30 h**

Degustació de
Tonyina Roja

de 12 a **14.30 h**

Sessió DJ
Sergio Calero

a les **14 h**

Entrega de premis
Tuna Race Balfegó

**tiquets
degustació**
sashimi, tartar, makis, nigiri
butxi amb patjaques, romesco
de tonyina amb patjaques.
3€



**Possiblement, una de les millors
aventures de la teva vida**



**Reserva
una
experiència
única**



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

30 del **29** al
d'abril



DE LA **TONYINA**
ROJA DEL Mediterrani
AL DEL **28 D'ABRIL**
14 MAIG
L'AMETLLA DE MAR

TAPA + KINTO HEINEKEN 5.00€



Participa al concurs **Instagram** **#tonyinaroja23** **#ametllademar**

visitametllademar.com

Organitza:



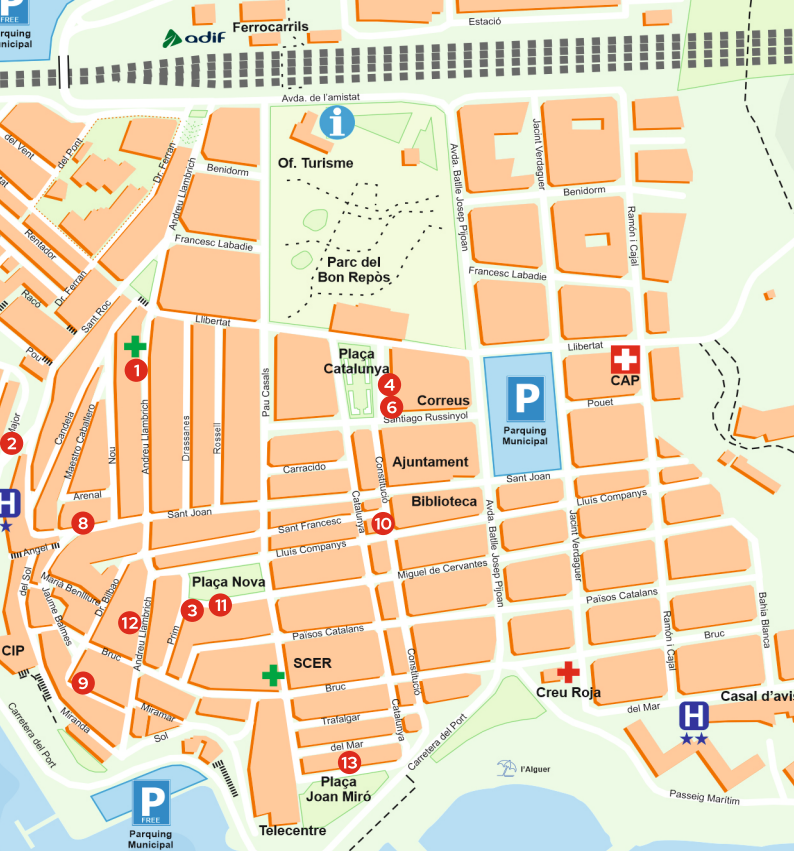
Col-labora:

Barris i Viles
Marineros



Bar i Restaurants participants

- | | | |
|-----------------|---------------------------------|--------------|
| 1 Burger 3 | 6 La Bodegueta | 10 Mosset |
| 2 Cala Cris | 7 La Cuadra | 11 Pica Pica |
| 3 El Bandarra | 8 La Subhasta Espai Gastronòmic | 12 Sushi Mar |
| 4 El Petit Cafè | 9 Merino | 13 Txemari |
| 5 Golpe deStado | | |



Organitzatza:

Col·labora:



1

Burguer 3

Andreu Llambrich, 28 - Horari: De divendres a diumenge de 12 a 15 h i de 20 a 22 h.

☎ 977 493 709



"Tonyina al cava"
+ quinto Heineken

TAPA ROJA

2

Cala Cris

Carrer Major, 4 - Horari: Divendres de 19 a 23 h. Dissabte de 12.30 a 15.30 h i de 19 a 23 h. Diumenges de 12.30 a 15.30 h.

☎ 877 916 188



"Rebel de tonyina"
+ quinto Heineken

Tartaleta de tonyina roja marinada amb base de salsa tàrtara.

TAPA ROJA

3

El Bandarra

Prim, 1 - Horari: De dimecres a diumenge
de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h.



☎ 662 189 390

"Tròpic tàrtar Balfegó"
+ quinto Heineken

Tàrtar de tonyina roja Balfegó amb sèsam torrat,
mango i esferificacions de wasabi.

TAPA ROJA

4

Petit Cafè - Dèlia

Plaça Catalunya, 5 - Horari: De dijous a diumenge
d'11 a 15 h i de 19 a 22 h. Festius obert.



☎ 615 150 902

"Tàrtar de tonyina roja"
+ quinto Heineken

Tàrtar de tonyina roja marinada amb escalivada
perfumada.

TAPA ROJA

5

Golpe de Estado

Moll de Ponent, s/n - Horari: Tots els dies
d'11 a 14 h i de 20 a 22 h.



☎ 877 916 122

"Mossos de tonyina roja,
poma verda i maionesa de
salsa ponzu"
+ quinto Heineken

TAPA ROJA

6

La Bodegueta

Plaça Catalunya, 4 - Horari: De dimarts a diumenge
d'11 a 14.30 h i de 17 a 21.30 h.



☎ 662 189 390

"Balfegó a la flama"
+ quinto Heineken

Daus de tonyina roja Balfegó cuits a la flama en tres
expressions diferents; avoe, maduixes al pebre i
salsa picant.

TAPA ROJA

7

La Cuadra

Sant Antoni, 2 - Horari: Tots els dies de 12 a 16 h
i de 19.30 a 22.30 h. Tancat diumenge nit i dimarts.



☎ 977 493 592

"Bombó de tonyina"
+ quinto Heineken

Tonyina, pèsols, soja i maionesa de wasabi.

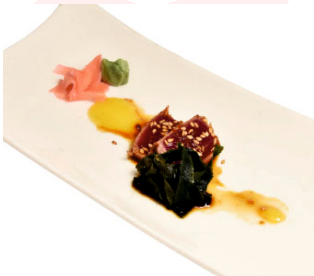
TAPA ROJA

8

La Subhasta

Espai
Gastronòmic

Sant Joan, 3 - Horari: Tots els dies d'11.30 a 14 h
i de 19 a 22 h. Dilluns tancat.



☎ 722 546 453

"Llom de tonyina roja
en tataki"
+ quinto Heineken

TAPA ROJA

9

Merino

Jaume Balmes, 19 - Horari: De dimarts a diumenge de 12 a 14 h
Divendres i dissabtes de 12 a 14 h i de 19 a 21 h. Dilluns tancat.

☎ 630 211 211



"Mediterrània"
+ quinto Heineken

Filets de tonyina amb un toc de calàbria.

TAPA ROJA

10

Mosset

Lluís Companys, 15 - Horari: De divendres a diumenge
de 12 a 15 h i de 20 a 22.30 h.

☎ 977 493 505



"Tonyina Tex-Mex"
+ quinto Heineken

Tonyina acompanyada de guacamole, tomàquet i ceba.

TAPA ROJA

11

Pica Pica

Plaça Nova, 16 - Horari: Tots els dies
de 12 a 14 h i de 19 a 22 h.

☎ 977 493 429



"Bocatuna"
+ quinto Heineken

Entrepà amb tonyina en escabetx i escarola amb
romesco de cítrics.

TAPA ROJA

12

Sushi Mar

Andreu Llambrich, 64 bxs - Horari: De dijous a dissabte de 12 a 14.30 h
i de 18.30 a 21.30 h. Diumenge de 12 a 14.30 h.

☎ 623 349 607



"A femejar"
+ quinto Heineken

Pa bao amb tàrtar de tonyina, la nostra salsa
i ou de guatlà.

TAPA ROJA

13

Txemari

Plaça Joan Miró, 7 - Horari: Divendres de 18 a 22 h. Dissabtes de 12 a 15 h i de 18 a 22 h. Diumenges de 12 a 15 h.



"Mar i muntanya"
+ quinto Heineken

Reducció de rostit de pollastre amb tonyina roja i xitake amb un cremós de patata i oli verd..

TAPA ROJA

PREMIS I REGALS

Emplena la butlleta amb els tাম্পons de 5 bars diferents.

Posa totes les teves dades i diposita-la en qualsevol de les **guardioles** que trobaràs als establiments que participen o a l'Oficina de Turisme del Parc del Bon Repòs.

Tots els participants entraran en el **sorteig de 2 menús dobles** per a les properes jornades gastronòmiques (premi patrocinat per Turisme de l'Ametlla de Mar).

Entre els votants de la tapa guanyadora **se sortejaran 10 Tuna Tours dobles** en època promocional (patrocinat per Grup Balfegó).



TAPA
ROJA

TAPA
ROJA

TAPA
ROJA

TAPA
ROJA

TAPA
ROJA

NOM:

EMAIL:

TELÈFON:

QUINA TAPA T'HA AGRADAT MÉS?

Les dades de caràcter personal que ens ha proporcionat seran tractades i incorporades en un fitxer responsabilitat de l'AJUNTAMENT DE L'AMETLLA DE MAR. Conforme allò disposat en el articles 15 i 16 de la Lei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, l'informem que pot exercitar els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició a: C/ Sant Joan, 55 - 43860 L'Ametlla de Mar (Tarragona)

PROGRAMA D'ACTIVITATS

AL DEL **29 D'ABRIL**
30 D'ABRIL

 ENTRADA **GRATUÏTA**

 Port de L'Ametlla de Mar

**Tiquets
degustació**
sashimi, tàrtar, makis, nigiri
butxi amb patates, romesco
de tonyina amb patates.

3€

DISSABTE 29

MATÍ

d' 11 a 14.30 h



Degustació de
Tonyina Roja

d' 11 a 13 h



Xaranga Suquet
Calero

de 13 a 14.30 h



Sessió DJ
Indiax & Letman

TARDA

de 17.30 a 21.30 h



Degustació de
Tonyina Roja

de 18 a 20 h



Sessió DJ Mael
Wuschleger

de 20.30 a 22.30 h



Concert
"Ready to Rock"

DIUMENGE 30

MATÍ

d' 11 a 14.30 h



Degustació de
Tonyina Roja

de 12 a 14.30 h



Sessió DJ
Sergio Calero

a les 14 h



Entrega de premis
Tuna Race Balfegó

Sortides Tuna Tour



29/04 i 01/05

10 h - 12.30 h - 17 h

Tarifes i reserves a www.tuna-tour.com

Sortides Tuna Race



30/04

9 h Sortida Pl. Pixavaques
Arribada Pl. l'Alguer 2.5 km

11.30 h Sortida Piscines Aqüicultura
Arribada Pl. l'Alguer 5 km



Possiblement, **una de les millors**
aventures **de la** teva vida



Reserva
una
experiència
única



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



CONCURS DE FOTOGRAFIA INSTAGRAM

XII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA TONYINA ROJA DEL MEDITERRANI

Per participar heu de publicar les vostres fotografies a INSTAGRAM , com a mínim amb els hashtags : #Ametllademar i #TonyinaRoja23 , ser seguidors de @turismeametllademar a Instagram i tenir els vostres perfils públics.

Tema: Fotografies relacionades amb la les jornades de la tonyina roja del mediterrani que se celebraran a l'Ametlla de Mar del 28 d'abril al 14 de maig, ja siguin de plats dels menús gastronòmics, de la ruta de la tapa roja o de la Diada de la tonyina roja al Port de Pescadors i totes les activitats que s'hi portaran a terme: degustacions, TunaRaceBalfego, actuacions musicals, etc..

Dates: Fotografies publicades entre el 28 d'abril i les 11 del matí del 16 de maig de 2023.

Premi: La foto guanyadora serà la que obtingui més "likes" d'entre les 4 finalistes seleccionades per un jurat entre totes les que compleixin els requisits i guanyarà 2 menús gastronòmics a les properes jornades gastronòmiques dels fideus rossejats de la Cala del mes de juny.

La foto guanyadora quedarà en propietat de l'autor/a però podrà ser utilitzada per Turisme de l'Ametlla de Mar únicament amb finalitats de promoció turística.

Turisme de l'Ametlla de Mar, com a organitzador del concurs, el podrà declarar desert si la quantitat i/o la qualitat de les fotografies així ho indiquen.

El compte oficial d'aquest sorteig és @turismeametllademar, qualsevol altre nom o compte que no sigui el nostre és un frau.

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA INSTAGRAM XII JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO

Para participar debéis publicar vuestras fotografías en INSTAGRAM, como mínimo con los hashtags: #Ametllademar y #TonyinaRoja23, ser seguidores de @turismeametllademar en Instagram y tener vuestros perfiles públicos.

Tema: Fotografías relacionadas con las jornadas del atún rojo del mediterráneo que se celebrarán en l'Ametlla de Mar del 28 de abril al 14 de mayo, ya sean de platos de los menús gastronómicos, de la ruta de la tapa roja o del Día del atún rojo en el Puerto de Pescadores y todas las actividades que se llevarán a cabo: degustaciones, TunaRaceBalfego, actuaciones musicales, etc.

Fechas: Fotografías publicadas entre el 28 de abril y las 11 de la mañana del 16 de mayo de 2023.

Premio: La foto ganadora será la que obtenga más "likes" de entre las 4 finalistas seleccionadas por un jurado entre todas las que cumplan los requisitos y ganará 2 menús gastronómicos en las próximas jornadas gastronómicas de los "fideus rossejats" de la Cala del mes de junio .

La foto ganadora quedará en propiedad del autor/a pero podrá ser utilizada por Turisme de l'Ametlla de Mar únicamente con fines de promoción turística.

Turismo de l'Ametlla de Mar, como organizador del concurso, podrá declararlo desierto si la cantidad y/o la calidad de las fotografías así lo indican.

La cuenta oficial de este sorteo es @turismeametllademar, cualquier otro nombre o cuenta que no sea la nuestra es un fraude.