

20
25

39^a
DIADA de
L'ARROSSEJAT
12 D'OCTUBRE
DE 10 A 13.30 H
PORXOS DE L'EDIFICI
DE L'ANTIGA LLOTJA
DE PESCADORS

JORNADA DES

DEL **PEIX DE LLOTJA**
+ L'ARROSSEJAT

DEL **3** AL **12 D'OCTUBRE**

L'AMETLLA DE MAR

visitametllademar.com

Organitza:



Col·labora:



Barri i Viles
Marineres



Ports
de la Generalitat



Serveis Marítims
MEMENTOS



El Astillero

Entrants

Fritada de peix de llotja.
Cloïsses a la marinera.
Carxofes confitades a baixa temperatura
amb pernil ibèric.

De segon

Fideus arrossejats amb xipirons i gambes.

Postres

Cardenal.

Begudes

Vi DO Terra Alta, la Font del Gat
(blanc o negre), aigua i cafè.

Preu: 40,00 € (IVA inclòs)
preu per persona

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

El Balcó de l'Estany

De Benvinguda

Brioix de gatet amb maionesa i romesco.
Mar i muntanya "Moll de l'os amb 'txola' i figues.
Carpaccio de gamba blanca amb ous de guatlla i caviar.
"Saam" de peix de llotja i bolets "escavellats".

Segon

L'Arrossejat de a bordo, amb el seu bullit de peix
(patata i alloli negat).

(Primer et servim el bullit de peix amb el seu
alloli negat i després l'arrossejat,
tal i com es menjava a bordo de les barques).

Postres

Sorbet de llimona amb gingebre confitat i "belbedere".

Mel i mató i la seva bresca.

El nostre músic de carrer.

Begudes

Vi DO Terra Alta, Aucalà, aigües i cafès.

Preu: 65 euros (IVA inclòs)
preu per persona

El menú se servirà a taula completa i per encàrrec

Urb. Port Estany, 42 -Tel. 977 493 968

El Bandarra

Aquest menú tindrà 6 plats i entren tots ells:
Mos de benvinguda

Carpaccio de gamba de costa, salsa "yuzu",
wakame i pera confitada.

Despull de roca

"Ceviche" de llobarro amb llet de tigre,
musclos i xill dolç fumat.

Croquetes cremoses

de gamba roja amb els seus caps.

Rap fusió del xef

Amb fons casolà, llet de coco i menta.

L'arrossejat

Amb alloli de corall i cítrics.

Postres casolans

Begudes

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè.

Preu: 44 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Prim, 1 -Tel. 662 189 390

El Pescador

De primer a compartir

Musclos a la marinera.

Peixet.

Bunyols de bacallà.

Polp a la balandra.

De segon

Arrossejat.

Postres

Begudes

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Preu: 40 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Avda. Cala Joanet, 6 -Tel. 977 456 584

La Serra

Per compartir

Calamar a la romana.

Peix fregit.

Gambeta blanca saltejada.

Segons a escollir

Arrossejat.

Peix a la brasa.

Postres

Begudes

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè.

Preu: 35 euros (IVA inclòs)
preu per persona

C/ Bruc, 29
Tel. 977 457 085

La Subhasta Espai Gastronòmic

Entrants individuals

"Ensaladilla" amb carpaccio de tonyina roja Balfegó
i gambeta blanca marinada a la nostra manera.

"Fish & chips" de calamar de la Cala
i moniato acompanyat de salsa tàrtara.

Llagostins de la Subhasta picantons
amb una salseta de sake i mirin.

Plat principal

Arrossejat amb sepietes i gambeta

Postres a escollir

Bunyols farcits de crema catalana.

Pastís de formatge amb mermelada.

Sorbet de mango.

Begudes

Vi Llepolia del Celler Balart DO Terra Alta, aigua.

El restaurant restarà obert de dijous a diumenge i
el menú se servirà al migdia.

Preu: 46,50 euros (IVA inclòs)
preu per persona

C/ Sant Joan, 3 - Tel. 722 546 453

Les Veles

Plats

Amanida tèbia d'ànec esmicolat amb vinagreta
de fruits rojos, codonyat i "sweet chilli".

Flor de carxofa amb sobrassada,
rovell d'ou curat i encenalls de toie.

Raviolis de vedella amb salsa dels seus propis
sucos i "crumble" de pernil i festuc.

Arrossejat a l'estil "Les Veles" amb filet
de moll de La Cala.

Postres

Escuma de garrofia amb gelat de torró
i galeta d'avellana torrada.

Begudes

Vi DO Terra Alta, aigua, pa i cafè.

Preu: 38,00 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Recomanem reserva prèvia

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

L'Illot

Per a compartir

Amanida tibida de bolets i "crudités".

Tallarines de sipia amb favetes saltejades.

Bunyols de bacallà a l'estil L'Illot.

Musclos amb salsa Thai.

Segon

Arrossejat de bacallà gratinat amb alloli fumat.

Postres

"Torrijas" a la brasa amb gelat de caramel.

Begudes

Vi DO Terra Alta Destraler, aigua i cafè.

Preu: 42,00 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Carrer del Mar, 12 - Tel. 695 379 600

Lo Nàutic

Per compartir

Carpaccio de tonyina roja Balfegó.

El nostre "ceviche" de seitons de la Cala.
Llagostins saltats al vi ranci.

Segon a escollir

Arrossejat.

Orada o llobarro amb guarnició.

Llonganissa amb guarnició.

Postres

Postres de la casa a escollir.

Begudes

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè.

Preu: 35,00 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Club Nàutic - Port Esportiu - Tel. 877 916 122

Lorena

Primer a escollir

Amanida Lorena.

Pota de polp a la planxa.

Musclos i cloïsses amb salsa marinera.

Carpaccio de bacallà.

Navalles.

Plat principal a escollir

Llenguado a la planxa.

Entrecot al gust.

Arrossejat (mínim 2 pers).

Llobarro.

Rap a la marinera o planxa.

Postres

Begudes

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè.

Preu: 38,00 euros (IVA inclòs)

preu per persona

C/ Miranda, 3 - Tel. 977 456 910

Marina

Primers a compartir

"Tiradito de xola".

Filets de moll en tempura i el seu suquet.

Polp, baldana i rovell.

Segons a escollir

Arrossejat amb el peix i la patata del caldo.

Calamar de potera amb crema de ceps.

Peix de la llotja.

Postres

Postres de Pau.

Begudes

Vi DO Terra Alta, aigües i cafès.

Preu: 38.00 euros (IVA inclòs)

preu per persona

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

Mestral

Entrants per compartir

Variat de peixet fregit de la Llotja.

Gamba blanca a la catalana.

Plat principal

Arrossejat de Carnaroli Montsià amb sípia,
cloïsses i filet de Llobarro.

Postres

Trufes al Marc de Cava Gramona.

Bodega

Vi DO Terra Alta blanc, negre o rosat
(1 ampolla per parella),

aigua mineral, cafè o infusió

Menú a taula completa excepte infants.

Preu: 39.00 euros (IVA inclòs)

preu per persona

C/ Sant Joan, 48
Tel. 679 110 773

Pica Pica

Primers per compartir

"Ensaladilla" amb tonyina fumada.

Molls a la planxa amb picada.

Calamarsets farcits amb crema de ceba dolça.

Segons a escollir

Arrossejat.

Gatets amb romesco.

Peix de llotja a la planxa o fregit.

Postres

Postres de la casa.

Begudes

Vi DO Terra Alta, aigua i cafès.

Preu: 30.00 euros (IVA inclòs)

preu per persona

No cal reserva prèvia.

C/ Benidorm, 9
Tel. 977 493 429

Plaça Nova

Primers per compartir

Cecina de tonyina i alga wakame.

Musclos al pebre i oli d'oliva verge.

Peixet de la Cala amb salsa tàrtara.

Plat principal

Arrossejat de calamars, escamarlans i

allíoli de safrà.

Postres

Begudes

Vi DO Terra Alta, pa, aigua i cafè inclòs.

Preu: 37.00 euros (IVA inclòs)

preu per persona

Plaça Nova, 3 - Tel. 977 45 70 72



T'ESPEREM A LA
39a DIADA DE L'ARROSSEJAT

EL DIUMENGE 12 D'OCTUBRE A PARTIR DE LES 10 H
ALS PORXOS DE L'EDIFICI DE L'ANTIGA LLOTJA
DE PESCADORS DE L'AMETLLA DE MAR

Fotos de Rita Montagut Franch, moltes gràcies!

