

LES JORNADES GASTRONOMIQUES: de la tonyina, de la galera, del peix de costa, dels rossejats...

Les Jornades Gastronòmiques de l'Ametlla de Mar mostren productes de la llotja i les millors receptes locals. El peix blau és el protagonista, elaborat per cuiners amb tècniques clàssiques i modernes en menús especials durant aquestes jornades gastronòmiques anuals.

GASTRONOMY DAYS:
tuna, mantis shrimp,
fresh-caught local fish, rice dishes...

L'Ametlla de Mar Gastronomy Days showcase products from the local fish market and the best local recipes. Oily fish is the main highlight, prepared by chefs using both traditional and modern techniques in special menus offered during the annual gastronomy days.



Jornades
gastronòmiques

LA GALERA
a les Terres de l'Ebre

FEBRER · MARÇ

Gastronomy
days

LA GALERA
at Terres de l'Ebre
**FEBRUARY
MARCH**



Jornades
gastronòmiques

**TONYINA
ROJA**
ABRIL

Gastronomy
days

**BLUEFIN
TUNA**
APRIL



Jornades
gastronòmiques

**FIDEUS
ROSSEJATS**
MAIG

Gastronomy
days

**TOASTED
NOODLES**
MAY



Jornades
gastronòmiques

**PEIX DE LLOTJA
I ARROSSEJAT**
OCTUBRE

Gastronomy
days

**LOCAL FISH
MARKET AND
"ARROSSEJAT"**
OCTOBER



GASTROMAPA / CULINARY MAP
L'Ametlla de Mar
La cala més gastronòmica
The cove with the best food scene

CAT
ENG



**A l'Ametlla de Mar
la pesca es transforma
en plats amb ànima
marinera.**

Des de la galera fins a la tonyina roja, en arròs o en fideus rossejats, la gastronomia de la cala captiva el paladar i explica la història d'un poble arrelat a la tradició pesquera.

Aquest gastromapa és una invitació a recórrer els racons més saborosos de la Cala: restaurants amb producte fresc, experiències úniques i jornades que celebren el millor de la mar. Deixa't portar per les aromes, els sabors i l'hospitalitat calera. Ametlla de Mar, la cala més gastronòmica.

**In L'Ametlla de Mar, fresh
catches are transformed into
dishes with a true maritime
essence.**

From mantis shrimp to bluefin tuna, served in rice dishes or in golden-brown noodles known as fideus rossejats, the cuisine of L'Ametlla de Mar delights the palate and tells the story of a village deeply rooted in its fishing heritage.

This culinary map invites you to explore the tastiest spots in L'Ametlla de Mar: restaurants serving fresh produce, unique dining experiences and events that celebrate the best the sea has to offer. Let yourself be carried away by the aromas, flavours and warm hospitality of L'Ametlla de Mar. L'Ametlla de Mar, the cove with the best food scene.

ESPAI CUINA DE MAR: El punt zero de la cuina marinera

El futur espai Cuina de Mar esdevindrà un punt 0 de la cuina marinera i de pescadors de l'Ametlla. Un punt de trobada de descoberta, tastos, degustacions... que posaran en valor la tasca pesquera, les varietats autòctones i la seva transformació en plats de restaurants.

Where seafood is discovered

The future Espai Cuina de Mar will become a point of departure to discover the seafood and seafaring cuisine of L'Ametlla de Mar. A meeting point for discovery, tastings and more, which will highlight fishing as an occupation, the local varieties and their journey to the dishes in our restaurants.



TUNA TOUR
Nedar entre tonyines gegants
Swimming among giant tunas



**RUTA
DELS EFÍMURS**
13 Murals de gran format
13 large-format murals



**EL CAMÍ
DE RONDA**
Caminar resseguint la costa
Walking along the coast

01 CA MERINO

C. Jaume Balmes, 19
baixos
T. 630 211 015

Dilluns / Monday

Fideus rossejats
Arrossos i paelles
Peix fregit
Toasted noodles
Rice dishes and paella
Fried fish

02 EL ASTILLERO

Passatge Velázquez, 1
T. 655 148 165

Dimarts / Tuesday

Arrossejat
Arrossos i paelles
Marisc
Toasted rice dish
Rice dishes and paella
Shellfish

03 RESTAURANT LORENA

C. Miranda, 3
T. 600 458 574

Dimarts / Tuesday

Fideus rossejats
Arrossos i paelles
Peix de l'Ametlla
Toasted noodles
Rice dishes and paella
Locally caught fish from L'Ametlla

04 PIZZERIA IMPERIA

C. Miramar, 5
T. 670 582 720

Dilluns i dimarts
Monday and Tuesday

Pizzes
Pizza

05 PONIENTE

Plaça del Canó, 8
T. 977 456 236

Dimarts / Tuesday

Marisc
Polpets encabats
Peix de l'Ametlla
Shellfish
Baby octopus with onions
Locally caught fish from L'Ametlla

06 LES TAPES DEL MAR

C. Sant Roc, 33
T. 614 187 257

Dimecres / Wednesday

Suquet de peix "Calero"
Peix de l'Ametlla
Traditional Catalan fish stew
Locally caught fish from L'Ametlla

07 LA SUBHASTA ESPAI GASTRONÒMIC

C. Sant Joan, 3
T. 621 216 911

Dimarts i dimecres
Tuesday and Wednesday

Tonyina roja
Arrossos i paelles
Peix de l'Ametlla
Bluefin tuna
Rice dishes and paella
Locally caught fish from L'Ametlla

08 EL MOLÍ DELS AVIS

C. Andreu Llambich, 74
T. 639 080 592

Dilluns / Monday

Tonyina roja
Marisc
Peix de l'Ametlla
Bluefin tuna
Shellfish
Locally caught fish from L'Ametlla

09 LA BODEGUETA

Plaça Catalunya, 4
T. 645 123 373

- / -

Marisc
Musclos del terreny
Croquetes wantun -
Ibèrics 100% de glà
Shellfish / Mussels
Wantun croquette
Iberian cured meat

10 NO STRESS

Plaça del Cano, 5
T. 630 120 035

Dimecres / Wednesday

Tonyina roja
Arrossos i paelles
Peix de l'Ametlla
Bluefin tuna
Rice dishes and paella
Locally caught fish from L'Ametlla

11 EL BALCÓ DE L'ESTANY

Carretera estany s/n
T. 685 801 797

- / -

Tonyina roja
Arrossos i paelles
Marisc
Bluefin tuna
Rice dishes and paella
Shellfish

ESPECIALITAT

Producte fresc i de temporada

SPECIALITY. Fresh seasonal product

TONYINA ROJA

BLUEFIN TUNA

GAMBA BLANCA

WHITE PRAWN

CALAMAR

SQUID

GALERA

MANTIS SHRIMP

PEIX BLAU

OILY FISH

SALMÓ

SALMON

LLUÇ

HAKE

POP

OCTOPUS

RAP

MONKFISH

CANANA

FLYING SQUID

BACALLA

COD

MUSCLOS

MUSSELS

12 LA LLOTJA

C. Sant Roc, 23
T. 977 457 361

Dilluns i dimarts
Monday and Tuesday

Arrossejat
Tonyina roja
Peix de l'Ametlla
Toasted rice dish
Bluefin tuna
Locally caught fish from L'Ametlla

13 LA CUADRA

C. Sant Antoni, 2
T. 665 835 845
977 493 592

Dimecres / Wednesday

Tonyina roja
Fideus rossejats
Arrossos i paelles
Bluefin tuna
Toasted noodles
Rice dishes and paella

14 EL BANDARRA

C. Prim, 1
T. 645 123 373

Dilluns / Monday

Peix de l'Ametlla
Tonyina Roja
Tapes variades
Locally caught fish from L'Ametlla
Bluefin tuna
"Tapas"

15 LO RACÓ DE SANTES CREUS

Paratge de Santes Creus, s/n
T. 977 267 784
977 477 155

Dimecres / Wednesday

Peix fregit / Musclos
Arròs amb tonyina
Tonyina a la planxa
Fried fish / Mussels
Rice with tuna
Grilled Tuna

16 ANTIC CASINO 1904

Plaça del Canó, 2
T. 722 672 145

Dimecres / Wednesday

Tonyina roja
Arrossos i paelles
Peix de l'Ametlla
Bluefin tuna
Rice dishes and paella
Locally caught fish from L'Ametlla

17 LA SERRA TAVERNA

C. Bruc, 29
T. 616 904 851
977 457 085

De dilluns a divendres
De dilluns a divendres

Tonyina Roja
Suquet de peix "Calero"
Peix de l'Ametlla
Bluefin tuna
Traditional Catalan fish stew
Locally caught fish from L'Ametlla

18 RESTAURANT PLAÇA NOVA

Plaça Nova, 3
T. 977 457 072

Dilluns / Monday

Tonyina Roja
Arrossos i paelles
Marisc
Tapes variades
Bluefin tuna
Rice dishes and paella
"Tapas"

19 EL PESCADOR

Cala Joanet, 8
T. 616 263 528

Dimecres / Wednesday

Arrossos i paelles
Marisc
Peix de l'Ametlla
Rice dishes and paella
Shellfish
Locally caught fish from L'Ametlla

20 HESTIA RESTAURANT

Plaça del Canó, 1
T. 611 277 824

- / -

Marisc
Plats de cuina
Sud-americana
Shellfish
South-American dishes

21 MELETA DE ROMER

C. Trafalgar, 21
T. 669 826 801

Dilluns i dimarts
Monday and Tuesday

Suquet de peix "Calero"
Tonyina roja
Peix de l'Ametlla
Traditional Catalan fish stew
Bluefin tuna
Locally caught fish from L'Ametlla

22 RESTAURANT PICA PICA

C. Benidorm, 9
T. 638 864 343

Dimarts / Tuesday

Tonyina roja
Arrossos i paelles
Peix de l'Ametlla
Bluefin tuna
Fried fish
Locally caught fish from L'Ametlla

23 MESTRAL

C. Sant Joan, 48
T. 679 110 773

- / -

Tonyina roja
Arrossos i paelles
Peix de l'Ametlla
Bluefin tuna
Rice dishes and paella
Locally caught fish from L'Ametlla

24 LO NÀUTIC

Port esportiu
C. del Port, s/n
T. 678 183 943

- / -

Tonyina roja
Arròs amb galeres
Peix de l'Ametlla
Bluefin tuna
Mantis shrimp rice
Locally caught fish from L'Ametlla

25 L'ILLOT RESTAURANT

C. Mar, 12
T. 697 548 050

Dilluns / Monday

Arrossejat
Tonyina roja
Arrossos i paelles
Toasted rice dish
Bluefin tuna
Rice dishes and paella

L'Ametlla de Mar

Turisme

www.visitametllademar.com

Finançat per la Unió Europea NextGenerationEU

Pla de Recupero i Transformació Resilient

Next Generation Catalunya

Generalitat de Catalunya

01

RESTAURANTS

RESTAURANTS

i

OFICINA TURISME

TOURIST OFFICE

P

PARKING

M

EFIMURS

ACCESSIBLE

ACCESSIBLE

PET FRIENDLY

PET FRIENDLY

ZONA INFANTIL

CHILDREN'S PLAY AREA

PLAT ESPECIAL

SIGNATURE DISHES

DIA TANCAT

CLOSING DAY