

LES JORNADES GASTRONÒMIQUES: 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.



ELS PLATS ESTRELLA Signature dishes

- Suquet de peix "Calero"
"Calero" suquet (traditional Catalan fish stew)
- Arrossejat / Arrossejat (toasted rice dish)
- Fideus rossejats
Fideus rossejats (toasted noodles)
- Tonyina roja / Bluefin tuna
- Arrossos i paelles
Rice dishes and paella
- Marisc / Shellfish
- Polpets encabats
Baby octopus with onions
- Arròs amb tonyina
Rice with tuna
- Peix de l'Ametlla
Locally caught fish from L'Ametlla
- Peix fregit / Fried fish



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



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 gstromapa 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



SANT JORDI D'ALFAMA



L'ESTANY

SANTES CREUS

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
- BACALLÀ COD
- MUSCLOS MUSSELS

- ACCESSIBLE ACCESSIBLE
- PET FRIENDLY PET FRIENDLY
- ZONA INFANTIL CHILDREN'S PLAY AREA
- PLAT ESPECIAL SIGNATURE DISHES
- DIA TANCAT CLOSING DAY

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
T. 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

Pota de pop Seitons en vinagre XL Carns elaborades
Toasted rice dish Rice with tuna Octopus Anchovies XL Cooked meat

15 LO RACÓ DE SANTES CREUS

Paratge de Santes Creus, s/n
T. 616 904 784
T. 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
T. 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 Tapes variades
Bluefin tuna Rice dishes and paella "Tapes"

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 Peix fregit 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

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

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

