



L'Ametlla de Mar

La cala més gastronòmica
La crique la plus gourmande



PLATOS ESTRELLA Plats signatures

- Suquet de pescado "Calero" (guiso marinero)
- Suquet de poisson « Calero » (ragoût de poisson catalan)
- Arrossejat / Arrossejat (riz sauté)
- Fideus rossejats (fideos tostados)
- Fideus rossejats (vermicelles sautées)
- Atún rojo / Thon rouge
- Arroces y paellas / Riz et paellas
- Marisco / Fruits de mer
- Pulpitos encabollados
- Petits poulpes aux oignons
- Arroz con atún / Riz au thon
- Pescado de l'Ametlla
- Pescado frito / Poisson frit



LAS JORNADAS GASTRONOMICAS: del atún, de la galera, del pescado de costa, de los arroces...

Las Jornadas Gastronómicas de L'Ametlla de Mar muestran productos de la lonja y las mejores recetas locales. El pescado azul es el protagonista, elaborado por cocineros con técnicas clásicas y modernas en menús especiales durante las Jornadas gastronómicas anuales.

LES JOURNÉES GASTRONOMIQUES : thon, squille, poisson côtier, plats de riz ...

Les Journées gastronomiques de L'Ametlla de Mar mettent à l'honneur les produits de la criée et les meilleures recettes locales. Le poisson gras en est le protagoniste, préparé par des chefs selon des techniques classiques et modernes, dans des menus spéciaux proposés durant cet événement gastronomique annuel.



Jornadas gastronómicas

LA GALERA en las Terres de l'Ebre

FEBRERO · MARZO



Journées gastronomiques

LA SQUILLE Aux Terres de l'Ebre

FÉVRIER
MARS

Jornadas gastronómicas

ATÚN ROJO ABRIL



Journées gastronomiques

THON ROUGE AVRIL



Jornadas gastronómicas

FIDEOS TOSTADOS MAYO



Journées gastronomiques

VERMICELLES SAUTÉES MAI



Jornadas gastronómicas

PESCADO DE LONJA Y "ARROSSEJAT" OCTUBRE



Journées gastronomiques

POISSON DE LA CRIÉE ET « ARROSSEJAT » OCTOBRE



En L'Ametlla de Mar la pesca se transforma en platos con alma marinera.

Desde la galera hasta el atún rojo, en arroces o en fideus dorados "fideus rossejats". La gastronomía de la cala cautiva el paladar y explica la historia de un pueblo arraigado a la tradición pesquera.

Este gastromapa es una invitación a recorrer los rincones más sabrosos de la Cala: restaurantes con producto fresco, experiencias únicas y jornadas que celebran lo mejor del mar. Déjate llevar por los aromas, los sabores y la hospitalidad calera. L'Ametlla de Mar, la cala más gastronómica.

À L'Ametlla de Mar, la pêche se transforme en plats à l'âme marine.

De la squille au thon rouge, préparés en paella ou en fideuà (fideus rossejats), la gastronomie L'Ametlla de Mar séduit le palais et raconte l'histoire d'un village profondément ancré dans la tradition de la pêche.

Cette carte culinaire est une invitation à parcourir les coins les plus savoureux de L'Ametlla de Mar : des restaurants aux produits frais, des expériences uniques et des journées gastronomiques qui célèbrent le meilleur de la mer. Laissez-vous emporter par les arômes, les saveurs et l'hospitalité de ses habitants. L'Ametlla de Mar, la crique la plus gourmande.

ESPAI CUINA DE MAR:

El punto cero de la cocina marinera

El futuro "Espai Cuina de Mar" se convertirá en el punto 0 de la cocina marinera y de pescadores de L'Ametlla de Mar. Un punto de encuentro, de descubierta, de catas, degustaciones... que pondrán en valor el trabajo pesquero, las variedades autóctonas y su transformación en platos de restaurantes.

Le point de départ de la cuisine maritime

Le futur « Espai Cuina de Mar » deviendra le point de départ de la cuisine maritime et de pêche de L'Ametlla de Mar. Un lieu de rencontre dédié à la découverte, aux dégustations et aux expériences culinaires, qui mettra en valeur le travail des pêcheurs, les variétés locales et leur transformation en plats de restaurant.



TUNA TOUR

Nadar entre atunes gigantes
Nager au milieu de thons rouges géants

RUTA DE LOS EFÍMURS 13 Murales de gran formato 13 Fresques grand format



EL CAMINO DE RONDA

Caminar resiguiendo la costa
Marche le long de la côte



SANT JORDI D'ALFAMA



L'ESTANY



SANTES CREUS

ESPECIALIDAD

Producto fresco y de temporada
SPÉCIALITÉ. Produit frais et de saison

ATÚN ROJO THON ROUGE	GAMBA BLANCA CREVETTE BLANCHE	CALAMAR CALMAR	GALERA SQUILLE	PESCADO AZUL POISSON GRAS	SALMÓN SAUMON
MERLUZA MERLU	PULPO POULPE	RAPE LOTTE	CANANA TOUTENON JAPONAIS	BACALAO MORUE	MEJILLONES MOULES

01
RESTAURANTES
RESTAURANTS

OFICINA TURISMO
OFFICE DE TOURISME

PARKING

EFIMURS

01 CA MERINO

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

Lunes / Lundi

Fideos tostados
Arroces y paellas
Pescado frito
Vermicelles sautées
Riz et paellas
Poisson frit

02 EL ASTILLERO

Passatge Velázquez, 1
T. 655 148 165

Martes / Mardi

Arrossejat
Arroces y paellas
Marisco
Riz sauté
Riz et paellas
Fruits de mer

03 RESTAURANT LORENA

C. Miranda, 3
T. 600 458 574

Martes / Mardi

Fideos tostados
Arroces y paellas
Pescado de l'Ametlla
Vermicelles sautées
Riz et paellas
Poisson local de L'Ametlla

04 PIZZERIA IMPERIA

C. Miramar, 5
T. 670 582 720

Lunes y Martes
Lundi et mardi

Pizzas
Pizza

05 PONIENTE

Plaça del Canó, 8
T. 977 456 236

Martes / Mardi

Marisco
Pulpos encebollados
Pescado de l'Ametlla
Fruits de mer
Petits poulpes aux oignons
Poisson local de L'Ametlla

06 LES TAPES DEL MAR

C. Sant Roc, 33
T. 614 187 257

Miércoles / Mercredi

Guiso mariner "Calero"
Pescado de l'Ametlla
Ragoût de poisson catalan
Poisson local de L'Ametlla

07 LA SUBHASTA ESPAI GASTRONÒMIC

C. Sant Joan, 3
T. 621 216 911

Martes y Miércoles
Mardi et mercredi

Atún rojo
Arroces y paellas
Pescado de l'Ametlla
Thon rouge
Riz et paellas
Poisson local de L'Ametlla

08 EL MOLÍ DELS AVIS

C. Andreu Llambriç, 74
T. 639 080 592

Lunes / Lundi

Atún rojo
Marisco
Pescado de l'Ametlla
Thon rouge
Fruits de mer
Poisson local de L'Ametlla

09 LA BODEGUETA

Plaça Catalunya, 4
T. 645 123 373

- / -

Marisco
Muscos del terreny
Croquetes Wantun -
Ibèrics 100% de bellota
Fruits de mer / Moules
Wantun croquette
Charcuterie Ibèrique

10 NO STRESS

Plaça del Cano, 5
T. 630 120 035

Miércoles / Mercredi

Atún rojo
Arroces y paellas
Pescado de l'Ametlla
Thon rouge
Riz et paellas
Poisson local de L'Ametlla

11 EL BALCÓ DE L'ESTANY

Carretera estany s/n
T. 685 801 797

- / -

Atún rojo
Arroces y paellas
Marisco
Thon rouge
Riz et paellas
Fruits de mer

12 LA LLOTJA

C. Sant Roc, 23
T. 977 457 361

Lunes y Martes
Lundi et mardi

Arrossejat
Atún rojo
Pescado de l'Ametlla
Riz sauté
Thon rouge
Poisson local de L'Ametlla

13 LA CUADRA

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

Miércoles / Mercredi

Atún rojo
Fideos tostados
Arroces y paellas
Thon rouge
Vermicelles sautées
Riz et paellas

14 EL BANDARRA

C. Prim, 1
T. 645 123 373

Lunes / Lundi

Pata de pulpo
Boquerones en vinagre XL
Carnes elaboradas
Poulpe
Anchois marinés XL
Viandes

15 LO RACÓ DE SANTES CREUS

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

Miércoles / Mercredi

Pescado frito / Mejillones
Arroz con atún
Atún a la placha
Poisson frit / Moules
Riz au thon
Thone

16 ANTIC CASINO 1904

Plaça del Canó, 2
T. 722 672 145

Miércoles / Mercredi

Atún rojo
Arroces y paellas
Pescado de l'Ametlla
Thon rouge
Riz et paellas
Poisson local de L'Ametlla

17 LA SERRA TAVERNA

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

De Lunes a Viernes
Du lundi au vendredi

Atún rojo
Guiso mariner "Calero"
Pescado de l'Ametlla
Thon rouge
Ragoût de poisson catalan
Poisson local de L'Ametlla

18 RESTAURANT PLAÇA NOVA

Plaça Nova, 3
T. 977 457 072

Lunes / Lundi

Atún rojo
Arroces y paellas
Tapas variadas
Thon rouge
Riz et paellas
"Tapas"

19 EL PESCADOR

Cala Joanet, 8
T. 616 263 528

Miércoles / Mercredi

Arroces y paellas
Marisco
Pescado de l'Ametlla
Riz et paellas
Fruits de mer
Poisson local de L'Ametlla

20 HESTIA RESTAURANT

Plaça del Canó, 1
T. 611 277 824

- / -

Marisco
Platos de cocina
Sudamericana
Fruits de mer
Cuisine sud-américaine

21 MELETA DE ROMER

C. Trafalgar, 21
T. 669 826 801

Lunes y Martes
Lundi et mardi

Guiso mariner "Calero"
Atún rojo
Pescado de l'Ametlla
Ragoût de poisson catalan
Thon rouge
Poisson local de L'Ametlla

22 RESTAURANT PICA PICA

C. Benidorm, 9
T. 638 864 343

Martes / Mardi

Atún rojo
Pescado frito
Pescado de l'Ametlla
Thon rouge
Poisson frit
Poisson local de L'Ametlla

23 MESTRAL

C. Sant Joan, 48
T. 679 110 773

- / -

Atún rojo
Arroces y paellas
Pescado de l'Ametlla
Thon rouge
Riz et paellas
Poisson local de L'Ametlla

24 LO NÀUTIC

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

- / -

Atún rojo
Arroz con galeras
Pescado de l'Ametlla
Thon rouge
Riz à la squille
Poisson local de L'Ametlla

25 L'ILLOT RESTAURANT

C. Mar, 12
T. 697 548 050

Lunes / Lundi

Arrossejat
Atún rojo
Arroces y paellas
Riz sauté
Thon rouge
Riz et paellas

