

DIADA  
DE LA  
TONYINA  
ROJA

del 27 al  
28 d'abril

XIII  
JORNADA  
DE LA TONYINA  
ROJA

DE LA TONYINA  
ROJA DEL Mediterrani

AL DEL 26 D'ABRIL  
5 MAIG

L'AMETLLA DE MAR

MENÚS

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



Participa al concurs Instagram #tonyinaroja24 #ametllademar

visitametllademar.com

Organitza:



Col·labora:



Barris i Viles  
Marineres



TUNA TOUR



CONSELL REGULADOR  
DE VINO DE CALLEJA  
TERRA ALTA



Generalitat  
de Catalunya

Col·labora per  
la Unió Europea

Ports  
de la Generalitat





## RESTAURANTS PARTICIPANTS

- |                           |                                 |              |
|---------------------------|---------------------------------|--------------|
| 1 El Bandarra             | 5 La Subhasta Espai Gastronòmic | 9 No Stress  |
| 2 El Molí dels Avis       | 6 Les Veles                     | 10 Pica Pica |
| 3 La Cuadra               | 7 Meleta de Romer               |              |
| 4 La Subhasta de l'Estany | 8 Mestral                       |              |

# 1

## El Bandarra

55,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



C/ General Prim, 1  
T. +34 662 189 390

### DE LA CALA A TOYOSU

#### Menú degustació:

- Xarrup de "sake".
- "Supu nomi" Balfegó.
- "Tiradito" de carn d'espina amb kombu.
- Tàrtar de tonyina roja estil Bandarra.
- Croqueta de gamba roja amb beixamel de tonyina.
- Tataki de secret a la flama amb wakame i salsa d'anguila.
- "Txuletón" de tonyina roja Balfegó.

#### Postres

#### Beguda

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

Tots els nostres plats estan elaborats amb Tonyina Roja Balfegó

# 2

## El Molí dels Avis

82,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



C/ Andreu Llambrich, 74  
T. +34 977 456 404

### Menú gastronòmic amb Tonyina Balfegó

#### Menú degustació:

- Torradetes amb escabetx de llom de tonyina acompanyat del nostre vermut de casa
- Ensalada d'algues Wakame amb daus de tonyina marinada
- Brioix farcit amb tàrtar de ventresca amb un toc de maionesa de wasabi
- Broqueta de llom amb salsa teriyaki amb un toc de planxa
- Parpatana al forn amb salsa miso amb un saltejat de mini verdures
- Ventresca a la brasa amb un toc de romaní amb un toc de mostassa a l'antiga

#### Postres d'elaboració artesanal a escollir

- Sorbet de gingebre amb un toc cítric
  - Pastís de formatge artesanal
- #### Beguda
- Vi blanc Aucalà, Garnatxa blanca, DO Terra Alta i Cafè

# 3

## La Cuadra

50,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



C/ Sant Antoni, 2  
T. +34 977 493 592

### Menú

- Ostra de tonyina
- Bunyol de tonyina
- Cruixent d'espinaç amb tàrtar de tonyina
- Sashimi de cavalla rosa
- Delícia de pop amb patates
- Ravioli de tonyina i escamarlà
- Melós de vedella amb la seva salsa

### Postres

- Trifàsic de "cannolis"

### Beguda

- Vi DO Terra Alta Pere Frixach, aigua i cafè

[Menú amb reserva prèvia](#)

# 4

## La Subhasta de l'Estany

49,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



Platja de l'Estany  
T. +34 621 343 542

- Ostró en escabetx cítric i romer amb el seu cava
- La típica conserva de tonyina roja amb "picadillo" de verduretes
- Mil fulls de sashimi i ceba confitada amb germinats

### Plat principal

- Arròs o Fideus amb tatakí de tonyina roja o tatakí de tonyina roja (suplement 5€)

### Postres by @andohorneando

### Beguda

- Vi DO Terra Alta Aucalà (Garnatxa Blanca) Aigües i Cafès

[Reserva prèvia](#)

Tots els nostres plats estan elaborats amb Tonyina Roja qualitat suprema Balfegó

# 5

## La Subhasta

Espai  
Gastronòmic

55,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



C/ Sant Joan, 3  
T. +34 722 546 453

### Menú

- Ostró amb tàrtar de tonyina i yozu
- "Taco" a l'estil mexicà de tataki de llom de tonyina
- Carpaccio de tonyina roja amb AOVE
- Sashimi de tonyina amb llet de coco i xile serrà

### Segons a escollir

- Arròs melós amb llom de tonyina i ostrons
- Tonyina a la planxa i tomaquetes fregides

### Postres de la casa

### Beguda

- 1 botella de vi cada dos persones
- Aigua o refresc

# 6

## Les Veles

48,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



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

### Entrants

- Carpaccio de tonyina vermella Balfegó amb virutes de tomàquets secs i oli d'oliva verge de la Finca Pons.
- Croquetes de pollastre al curri amb crema de parmesà trufat.
- Canelons del mar amb beixamel de romesco.

### Plat principal

- Arròs melós de tonyina vermella Balfegó amb esferes de coco i làmines de bonítol deshidratat.

### Postres

- Brioix caramel·litzat amb mousse de mascarpone i salsa de cafè.

### Beguda

- Aigua, Vi DO Terra Alta (1/2 ampolla per persona) i cafè.

# 7

## Meleta de Romer

68,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



C/ Trafalgar, 21  
T. +34 977 456 124

### Aperitiu

- Ostra rissada del Delta temperada amb fons roig de tonyina.

### Entrants tot inclosos

- Carpaccio de secret de tonyina amb foie, poma i vinagreta trufada.
- El nostre tàrtar de ventresca de tonyina.
- Ensaladilla de "sangacho" de tonyina.
- "Anticucho" de cor de tonyina amb crema de blat de moro.

### Segons a escollir

- "Butxi" de tonyina (Ranxo d'abordo).
- Cocotxa de tonyina a baixa temperatura.
- Arròs cremós de ventresca de tonyina flamejada.

### Postres casolans i cafè.

- Beguda:** Aigua, cervesa o copa de vi inclosos i pa.
- Celler DOTA Cisqueta Blanc o Cisqueta negra.

# 8

## Mestral

59,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



C/ Sant Joan 48, Cantonada Batlle Pijoan  
T. +34 679 110 773

### Tots els plats són individuals

- Còctel Mimosa Tangerine acompanyat de làmina de pa amb bull de tonyina i full de pa amb tàrtar de tonyina.
- Crema de remolatxa amb maduixes de primavera, nous i moixama de batecs de tonyina.
- Croquetó de tonyina amb escuma de wasabi suau i pesto de cítrics.
- Melós de parpatana i gamba vermella amb reducció de vi ranci i poma al forn.

### Postres

- Trufes de xocolata blanca i llimona amb gominola de gingebre sobre mousse de llimona.
- **Beguda:** Vi blanc Aubades (DOTA) 1 ampolla per parella, aigua mineral, cafè o infusió i xarrup.

Es recomana reserva prèvia / Menú a taula completa excepte infants

# 9

## No Stress

45,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



Plaça del canó, 6  
T. +34 977 456 289

### Primers a compartir:

- Sashimi de tonyina roja
- Musclos amb salsa marinera
- Croquetes de bacallà
- Mini burger de tonyina marinada

### Segon plat:

- "Marmitako" de tonyina No Stress

### Postres casolans a triar

### Beguda

- Vi DO Terra Alta (ecològic), 1 ampolla per a 2 persones, aigua sense gas, cafès i xarrup de la casa.

Es recomana reserva prèvia / Menú a taula completa

# 10

## Pica Pica

50,00€  
IVA Inclòs  
Preu per persona



Plaça Nova, 16  
T. +34 977 493 429

### Entrants a compartir:

- Torrada amb tartar de tonyina
- Tonyina fumada
- Tonyina en escabetx sobre cabdells a la planxa

### Segons a triar:

- Arròs amb tonyina i verdures de temporada (mínim 2 persones)
- El nostre marmitako
- Tonyina a la planxa amb hummus d'albergínia i patata al caliu
- Raviolis farcits de tonyina sobre crema suau de calçots i cruixent de formatge curat.

### Postres de Pauactivau

### Beguda

- Vins de la Terra Alta. Cafè inclòs

De Dilluns a dimecres i diumenge a migdia i de dijous a dissabte migdia i nit amb reserva prèvia.



# PROGRAMA D'ACTIVITATS

AL DEL **27 D'ABRIL**  
**28 D'ABRIL**

 **ENTRADA GRATUÏTA**

 Port de L'Ametlla de Mar

## DISSABTE 27

### MATÍ

d' **11:00 h a 14:30 h.**



Degustació de Tonyina Roja.

d' **11:00 h a 12:30 h.**



Xaranga Suquet Calero.

de **12:30 h a 14:30 h.**



Sessió Dj Eli G.

### TARDA

de **17:30 h a 21:30 h.**



Degustació de Tonyina Roja.

de **18:00 h a 20:00 h.**



Sessió ikany\_Dj i Dj Raga (programa "Another Music" de la Cala Ràdio).

de **20:30 h a 22:30 h.**



Concert Versió Original (Rock Hits Cover Band).

**Tiquets degustació**

Sashimi, tàrtar, makis, nigiri i romesco de tonyina amb patataques.

**4€**

## DIUMENGE 28

### MATÍ

d' **11:00 h a 14:30 h.**



Degustació de Tonyina Roja.

d' **11:00 h a 13:00 h.**



Sessió Dj Sergio Calero.

de **13:00 h a 14:30 h.**

Concert "Els sons d'Arion"

a les **14:30 h.**



Entrega premis Tuna Race Balfegó.

### SORTIDES TUNA TOUR

**Dissabte 27 d'abril**

**10:00 h / 12:30 h / 17:00 h**  
(sortides de 2 hores)

Preus i reserves [www.tuna.tour.com](http://www.tuna.tour.com)



### SORTIDES TUNA RACE BALFEGÓ

**Diumenge 28 d'abril**



**09:00 h** Sortida Platja PixaVaques  
Arribada Platja l'Alguer: 2,5Km.

**11:30 h** Sortida Piscines Aqüicultura,  
arribada Platja l'Alguer: 5 Km.

### 1r TUNA-COOKING EXPERT SERAFÍ

**C/ Sant Joan cantonada Pau Casals**

Divendres 26 de 18:00 h a 20:00 h (Tomàs Also)

Dissabte 27 d' 11:00 h a 13:00 h (Tomàs Also)

Dilluns 29 d' 11:00 h a 13:00 h (Gerard Felicidad,  
Rest. Censals)

Dimarts 30 d' 11:00 h a 13:00 h (Marc Anton,  
Rest. La Subhasta)



## **AGENDA GASTRONÒMICA TURISME DE L'AMETLLA DE MAR 2024**

**26 d'abril / 05 de maig**

**XIII Jornades de la tonyina roja del Mediterrani als restaurants.  
Ruta de la tapa roja (tonyina roja) als bars.**

**27/28 d'abril**

**Diada de la Tonyina roja - TunaRace**

**19 de maig**

**28a Diada dels fideus rossejats i Mostra de vins D.O. Terra Alta**

**17/26 de maig**

**Jornades Gastronòmiques dels fideus rossejats.**

**4/13 d'octubre**

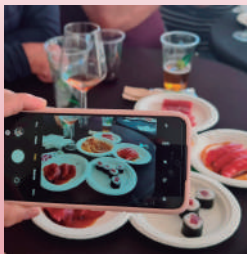
**XIII Jornades gastronòmiques del peix de Llotja i de l'arrossejat de  
l'Ametlla de Mar als restaurants.**

**Diumenge 13 d'octubre**

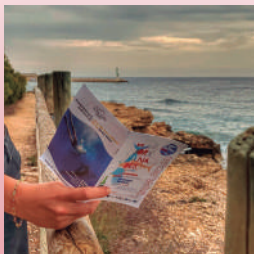
**38a Diada de l'Arrossejat de l'Ametlla de Mar.**



Participa al concurs *Instagram* #tonyinaroja24 #ametllademar



@judithtomasmarti



@fransus\_experimentos



@andreuporelmundo



@jordinacristeta



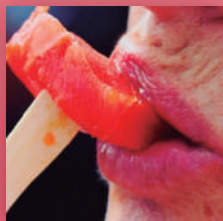
@deco\_homes\_

@xavillao



@judithtomasmarti

@zekeholgado





**TUNA TOUR**  
.....  
LAMETLLA DE MAR

**Viu l'aventura  
de la teva  
vida!**



**Reserva una  
experiència  
Única**



**977 047 707 | [reservas@tuna-tour.com](mailto:reservas@tuna-tour.com) | L'Ametlla de Mar**