

Del 15 al 30 de juny del 2012

# 1<sup>a</sup> QUINZENA GASTRONÒMICA DELS FIDEUS ROSSEJATS I DEL PEIX BLAU DE L'AMETLLA DE MAR

ALS RESTAURANTS DEL  
CLUB DE GASTRONOMIA:

Bella Cala  
Cafè Xavier  
Càmping l'Ametlla  
Club Nàutic - Kubala  
El Molí dels Avis  
El Pescador  
Fatafat  
L'Alguer  
La Cova Tapes  
La Llotja  
Marina  
Oh! Mar  
Plaça Nova

Info dels menús:

[www.ametllamar.cat/turisme](http://www.ametllamar.cat/turisme)

PROGRAMA DIUMENGE

a les 10h,  
al Port de  
l'Ametlla de Mar  
Centre d'Interpretació de la Pesca

10.00h / 14:00h  
ACTES GASTRONÒMICS  
I LÚDICS

XVIII DIADA DELS FIDEUS ROSSEJATS,  
CONCURS I DEGUSTACIÓ.

DEGUSTACIÓ PEIX BLAU DE L'AMETLLA  
DE MAR PEL CLUB DE GASTRONOMIA.

MOSTRA DE VINS DE CELLERS DE LA  
DO TERRA ALTA.

FESTA DE LA MAR. ACTIVITATS DE  
L'ESTACIÓ NÀUTICA DE LA COSTA  
DAURADA: Caiacs, raqueros, pad-surf,  
bateig de submarinisme, banana,  
excursions en barca, hobby cat,  
tuna tour (sense bany).

TROBADA DE PATCHWORK.

AUDIOVISUAL FOTOGRAFIA  
SUBMARINA.

# 17 de juny

11.00 h  
ACTES PROTOCOLARIS

Inauguració de la Seu de l'Estació  
Nàutica (EN) de l'Ametlla de Mar.

Signatura conveni de l'EN.

Entrega bandera distintiva al  
membres de l'EN.

Entrega premis Campionat  
Catalunya concurs de fotografia  
submarina.

Organitza: AJUNTAMENT DE L'AMETLLA DE MAR

Col·laboren: Club de Governants de l'Ametlla de Mar, TERRA ALTA, COSTA DAURADA, IDECE, Termes de l'Ebre, Ports de la Generalitat, TUNA TOUR, CATALUNYA

## Recepta

### Fideus Rossejats

#### Recepta per a 4 persones

1/2 kg de fideus  
1 kg de peix de roca  
¼ Kg de crancs  
¾ Kg de patates

#### Ingredients per a la picada

4 o 5 alls, sal, julivert, 1 tomàquet i pebre roig.

#### Preparació

Primer salarem el peix i tallarem les patates.

Es tira l'oli a la cassola i es deixa calentar. Es tiren els crancs i se sofregeixen. Després es tiren les patates tallades i la picada, es remena una estona i es tira l'aigua, acte seguit tirarem el peix i quan bulli ho rectificarem de sal. Després de bullir uns 30 minuts colarem el brou.

En una cassola plana afegirem oli i el deixarem calentar, quan estigui prou calent tirarem els fideus (dos grapats per persona) i ho remenarem fins que estigui ben daurat. Arribat aquest punt tirarem directament als fideus el brou que hem colat i deixarem coure entre 12/15 minuts fins que estiguin cuits i no quedi brou.



**COSTA DAURADA**  
SALOU - CAMBRILS - MONT-ROIG / MIAMI PLATJA  
VANDELLOS / T'HOSPITALET - L'AMETLLA DE MAR  
Estació Nàutica

### Empreses associades de l'Ametlla de Mar

**Busseig**  
AMETLLA DIVING  
677 66 91 32  
[www.ametlladiving.com](http://www.ametlladiving.com)

**Excursions en catamarà**  
GRUP BALFEGÓ/TUNA TOUR  
977 04 77 07  
[www.tuna-tour.com](http://www.tuna-tour.com)

**Lloguer bicicletes,  
caiacs, senderisme**  
NATURE BIKE LA CALA  
632 59 57 29  
[www.naturbikelacala.cat](http://www.naturbikelacala.cat)

**Lloguer d'embarcacions  
i pesca**  
TOP FISHER  
669 633 890 / 650 00 92 70  
[www.topfisher.cat](http://www.topfisher.cat)

**Allotjament**  
CÀMPING L'AMETLLA  
977 26 77 84  
[www.campingnautic.com](http://www.campingnautic.com)

**Vela i Nàutica**  
CLUB NÀUTIC L'AMETLLA  
977 457 240  
[www.cnametllamar.com](http://www.cnametllamar.com)

**Serveis Turístics**  
VIATGES CALYPER  
977 49 39 36  
[www.calyper.com](http://www.calyper.com)

**Allotjament**  
HOTEL AMETLLA MAR  
977 45 77 91  
[www.hotelametllamar.com](http://www.hotelametllamar.com)

## SÓC TERRA ALTA GARNATXA BLANCA 100X100

El distintiu de garantia  
"TERRA ALTA GARNATXA BLANCA"  
reconeix un vi blanc únic en el món.  
Et convidem a gaudir del privilegi de sentir  
el mediterrani tal i com l'interpretem.  
Més informació a  
[www.doterraalta.com](http://www.doterraalta.com)



SOM  
TERRA ALTA  
GARNATXA  
BLANCA  
100X100



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia  
Pesca, Alimentació i Medi Natural



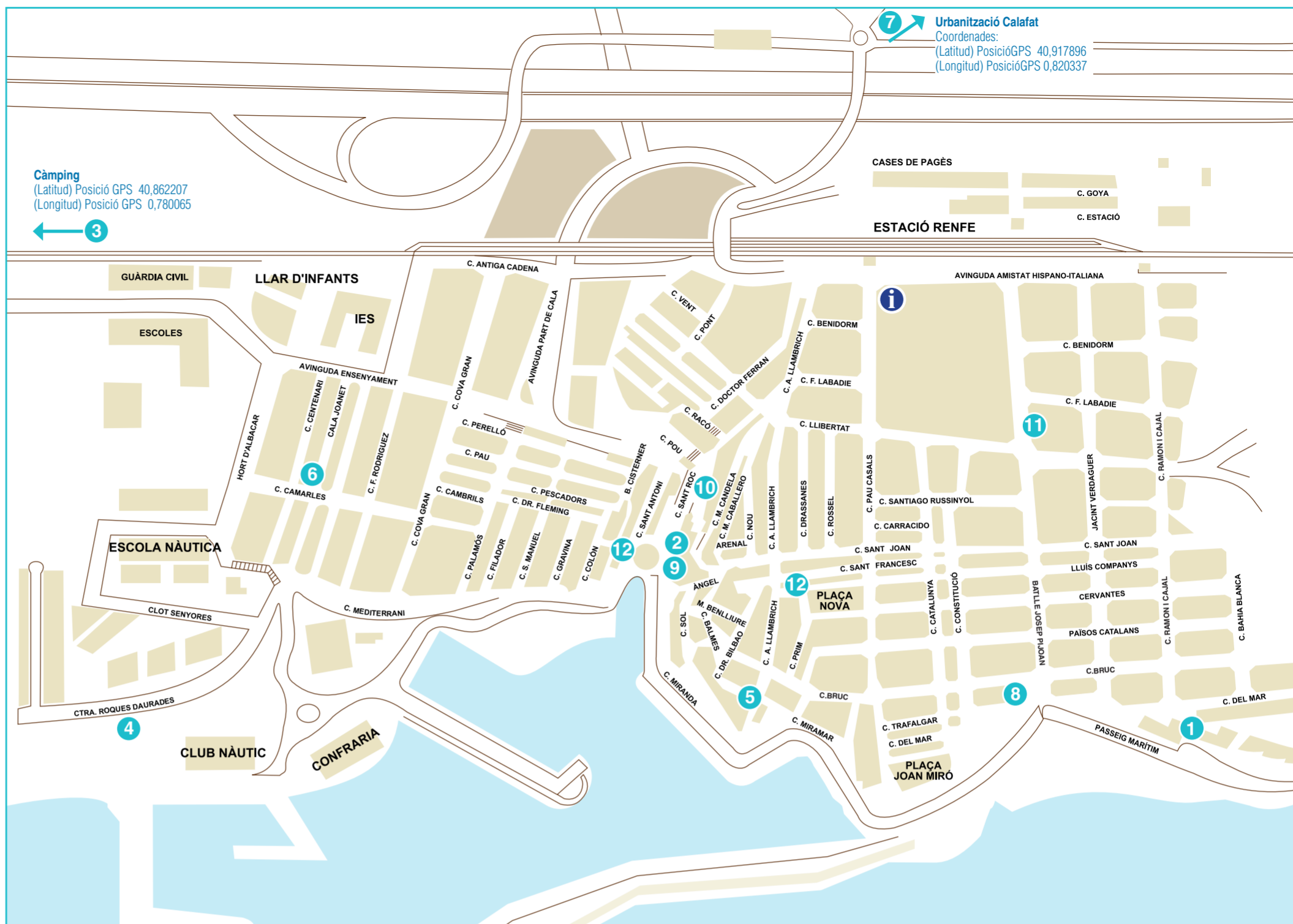
Fons Europeu Agrícola de  
Desenvolupament Rural  
Europa inverteix a les zones rurals



[www.doterraalta.com](http://www.doterraalta.com)  
Segueix-nos al Facebook  
Twitter: @doterraalta

# Restaurants del club de gastronomia

Tretze Restaurants de l'Ametlla de Mar formen el **Club de Gastronomia** amb la intenció de donar a conèixer la rica gastronomia marinera de l'Ametlla de Mar, oferint tot un seguit de **menús amb receptes tradicionals i innovadores** per tastar i gaudir dels nostres plats més típics.



**1**




**27.00€**  
(IVA) Inclòs

**BELLA CALA**  
Passatge Marítim, núm. 4  
T: (0034) 977456593  
restaurambellacala@hmail.com  
restaurambellacala@hotmail.com

**Per picar**  
- Cassoleta Marinera.  
**Entrants**  
- Seitons de l'Ametlla de Mar fregits.  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats (fideuada) a l'estil del xef.  
**Postres**  
- Crema catalana.  
**Begudes**  
- Vi: Garnatxa blanca "cent x cent" vins del tros de Vilalba dels Arcs, Aigua, pa.

**2**




**30.00€**  
(IVA) Inclòs

**CAFÈ XAVIER**  
Carrer Major, núm. 17  
T: (0034) 977493649  
info@hoteldeport.com  
www.hoteldeport.com  
Facebook: Cafè Xavier Restaurant i Hotel del Port

**Entrants**  
- Trifàsic de peix blau.  
- Arrebossat de seitó.  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats (fideuada) amb escamarlans i cloïsses.  
**Postres**  
- Postres de la casa a escollir.  
**Begudes**  
- Vi Gandesola DO Terra Alta, aigua pa i cafès.

**3**




**25.00€**  
(IVA) Inclòs

**CÀMPING AMETLLA**  
Paratge Santies Creus, s/n  
T: (0034) 977477155  
info@campingametlla.com  
www.campingametlla.com  
(Latitud) Posició GPS: 40,862207  
(Longitud) Posició GPS: 0,780065

**Entrants:** 2 plats a escollir entre...  
- Musclos al vapor.  
- Navalles.  
- Sèpia trossejada.  
- Amanida variada.  
- Amanida amb formatge de cabra.  
- Llucet fregit.  
- Esqueixada de Bacallà.  
- Cavalla amb confitura de ceba.  
- Torrades d'escalivada amb "seitons al minuto".  
- Filet de sardina arrebossat.  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats del iaio Roig.  
**Postres**  
- Pastissats de l'Ametlla de Mar.  
**Begudes**  
- Vins: vi edetana DO Terra Alta.

**4**




**30.00€**  
(IVA) Inclòs

**CLUB NÀUTIC KUBALA**  
Molí de Ponent s/n  
T: (0034) 977493486  
arodakumar@hotmail.com

**Entrants**  
- El nostre Pica-Pica:  
- Ravioli de cavalla, poma i formatge.  
- Vaporada de closca.  
- Carpaccio de bacallà.  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats de Kubala o lasanya freda de seitó i verduretes.  
**Postre** de la casa.  
**Begudes**  
- Vi Dardell DO Terra Alta, aigua, cafè, pa.

**5**




**45.00€**  
(IVA) Inclòs

**EL MOLÍ DELS AVIS**  
Carrer Andreu Llabrbrich, núm. 74  
T: (0034) 977456404  
elmolidelsavis@elmoiledelsavis.com  
www.elmolidelsavis.com  
Facebook: molidelsavis

**Aperitiu**  
- Degustació de Cavalla amb escabetx sobre una coca de recepte.  
- Mini hamburguesa de tonyina roja del mediterrani amb ketchup japonès.  
- Musclos del Delta a l'estil Rosalia.  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats típics de l'Ametlla de Mar i allioli verd.  
**Postres** artesans.  
**Begudes**  
- Cafè i/o cigaló.  
- Vi blanc edetana (garnatxa blanca) D.O. Terra Alta, aigües minerals.

**6**




**25.00€**  
(IVA) Inclòs

**EL PESCADOR**  
Carrer Cala Joanet, núm. 6  
T: (0034) 977456584  
pescadorlacala@gmail.com

**Entrants**  
- Degustació de peix blau (sardines i seitó de la Cala).  
- Musclos al vapor.  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats amb escamarlans a l'estil Pescador.  
**Postres**  
- Postres de la casa.  
**Begudes**  
- Vi Gandesola DO Terra Alta, aigua, cafè.

**7**




**28.00€**  
(IVA) Inclòs

**FATAFAT**  
Carrer del Veier s/n  
(Urbanització Calafat)  
T: (0034) 977498225 - 619741036  
info@calafat.net  
www.calafat.net  
(Latitud) Posició GPS: 40,917896  
(Longitud) Posició GPS: 0,820337

Copa de cava de benvinguda i aperitiu Fatafat.  
**Entrants**  
- Brotxetes de Cavalla.  
- Seitó.  
- Sardina en escabetx.  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats de pescador.  
**Postres**  
- Braç de fiabola.  
**Begudes**  
- Vins Gandesola, DO Terra alta, aigües minerals i cafè.

**8**




**28.00€**  
(IVA) Inclòs

**L'ALGUER**  
Carrer Trafalgar, núm. 21  
T: (0034) 977456124  
restaurantalguer@restaurantalguer.com  
www.restaurantalguer.com

**Entrants**  
- Calamars a la romana.  
- Seitons fregits.  
- Musclos.  
- Sepionets de la "punxa".  
**Plat Principal**  
- Fideus rossejats.  
**Postres**  
- Pastís de full amb cabell d'àngel i pinyons.  
**Begudes**  
- Vi Edetana DO Terra Alta, aigua mineral i cafè.

**9**




**18.00€**  
(IVA) Inclòs

**LA COVA TAPES**  
Carrer Major, núm. 19  
T: (0034) 977457634  
charograciabarcelona@hotmail.es

**Per picar**  
- Montat un trio l'escabetx (sardina, seitó i cavalla).  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats a l'estil de la mama Roser (fideuà) i allioli.  
**Postres**  
- Mojito de "fresa".  
**Begudes**  
- Vi DO Terra Alta, Vi Via Terra Alta Garnatxa Blanca.

**10**




**49.00€**  
(IVA) Inclòs

**LA LLOTJA**  
Carrer Sant Roc, núm. 23  
T: (0034) 977457361  
Marc.lalotja@gmail.com  
www.lalotjarestaurant.cat  
Facebook  
Restaurant La Llotja

**Tastets**  
- Pop roquer amb cremós de patata i allioli suau.  
- Sardines marinades, oli fumat, vinagreta de gerdís i torradetes amb tomàquet.  
- Escamarlans saltejats.  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats amb filet de cavalla confitada i allioli.  
**Postres**  
- Bunyols de poma amb crema de vainilla.  
**Begudes**  
- Cent x cent 2011 (DO Terra Alta).

**11**




**25.00€**  
(IVA) Inclòs

**MARINA**  
Avinguda Batlle Josep Pijoan, núm. 17  
T: (0034) 977456429  
Marina.lacala@gmail.com

**Entrants**  
- Musclos al vapor.  
- Calamars a la Romana.  
- Amanida primavera amb cavalla i sardina a l'escabetx de Mòdena.  
**Plat Principal**  
- Fideus rossejats amb llagostins i sípia.  
**Postres**  
- Crema Catalana o xarrup de llimona i mandarina.  
**Begudes**  
- Barbara Forés Blanc Garnatxa DO Terra Alta.

**12**




**20.00€**  
(IVA) Inclòs

**OH! MAR**  
Plaça del Canó, núm. 1  
T: (0034) 977456511  
jorgealonsogracia@hotmail.es

**Entrants**  
- Sol i sombra de La Cala.  
- Musclos.  
**Plat Principal**  
- Fideus rossejats a la brasa.  
**Postres**  
- Postres casolans.  
**Begudes**  
- Vi Via Terra 100% Garnatxa Blanca, aigua.

**13**




**19.00€**  
(IVA) Inclòs

**PLAÇA NOVA**  
Plaça Nova, núm. 3  
T: (0034) 977457072  
plazanovarestaurant1982@hotmail.com

**Entrants**  
- Amanida orgànica de peix blau marinat.  
- Musclos de roca amb suau de romesco.  
**Plat principal**  
- Fideus rossejats (fideuada) amb llagostins i allioli.  
**Postres**  
- Xarrup de llimona.  
**Begudes**  
- Vi Castell de Fontanelles DO Terra Alta. (mínim 2 persones).