

DIADA  
DE LA  
TONYINA  
ROJA  
del 29 al  
30 d'abril



MENÚS

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



Participa al concurs Instagram #tonyinaroja23 #ametllademar

visitamefllademar.com

Organitza:



Col·labora:





Llistat de  
restaurants participants

- 1 El Astillero**  
Passeig Velázquez . Urb. Sant Jordi  
Tel. +34 655 148 165
- 2 El Pescador**  
Avda. Cala Joanet, 6, bxs.  
Tel. +34 977 456 584
- 3 Golpe de Estado**  
Club Nàutic - Port Esportiu  
Tel. +34 877 916 122
- 4 La Serra**  
C/ Bruc, 29  
Tel. +34 977 457 085
- 5 La Subhasta de l'Estany**  
Platja de l'Estany  
Tel. +34 621 343 542
- 6 La Subhasta Espai Gastronòmic**  
C/ Sant Joan, 3  
Tel. +34 722 546 453
- 7 Les Veles**  
C/ Velero, s/n - Urb. Calafat  
Tel. +34 977 486 225
- 8 Mestral**  
C/ Sant Joan 48  
Tel. +34 679 110 773
- 9 Pica Pica**  
Plaça Nova, 16  
Tel. +34 977 493 429

Participa al concurs  
Instagram



#tonyinaroja23  
#ametllademar



Bases: [www.visitametllademar.com](http://www.visitametllademar.com)

# 1

## El Astillero

45,00€  
IVA Inclòs

Preu per persona



Urb. Sant Jordi d'Alfama - Passeig Velázquez  
Tel. +34 655 148 165

### Entrants a triar

- Carpaccio de tonyina amb brots frescos i granissat de 'Bloody Mary'
- Tataki de tonyina amb amanida d'algues i sèsam
- Tàrtar de tonyina amb tomàquet cor de bou i guacamole

### Plat a triar

- Marmitako de ventresca de tonyina
- Arròs melós de tonyina i carxofes
- Llom de tonyina a la planxa amb verdures al wok

### Les postres a escollir

- Músic de fruits secs amb moscatell
- Coulant de formatge

### Beguda

- Vi DO Terra Alta (blanc o negre), aigua i cafè

# 2

## El Pescador

40,00€  
IVA Inclòs

Preu per persona



Avda. Cala Joanet, 6, bxs.  
Tel. +34 977 456 584

### Entrants a compartir

- Bunyols de bacallà
- Carpaccio de tonyina
- Gambeta de la Cala saltejada

### De segon

- Arròs melós de tonyina

### Les postres

- Postres casolans

### Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

# 3

## Golpe de Estado

45,00€  
IVA Inclòs

Preu per persona



Club Nàutic - Port Esportiu  
Tel. +34 877 916 122

### Per compartir

- Amanida de tonyina confitada i vinagreta de mango
- Coca de tonyina fumada i crema agra amb anet i cogombre
- "Salmorejo" de maduixes i daus de tonyina marinada
- "Marmitako" de tonyina, interpretat "Golpe de Estado"

### Per escollir

- Arròs melós de tonyina, allets i cloïsses
- Parpatana de tonyina roja, estofat de boletus i salsa agredolça

### Les postres

- Xocolates, albercocs i petaseta
- "Torrija", crema de canyella i maduixes
- **Begudes:** Vi DO Terra Alta i cafès

# 4

## La Serra

40,00€  
IVA Inclòs

Preu per persona



### Per compartir

- Sashimi de tonyina roja
- Gambeta de la cala saltejada
- Calamar a la romana
- Musclos al vapor

### De segon

- Arròs amb tonyina

### Les postres

### Begudes

- Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

C/ Bruc, 29  
Tel. +34 977 457 085

5

# La Subhasta de l'Estany

**48,00€**  
IVA Inclòs

Preu per persona



Platja de l'Estany  
Tel. +34 621 343 542

## • Aperitiu benvinguda

### Seguit de:

- Caneló d'albergínia amb samfaina, tàrtar de tonyina roja i flocs de parmesà
- Sardina marinada amb vinagreta de fruits vermells
- Mil fulls amb ceba confitada i Sashimi de tonyina vermella
- Arròs mariner amb tataký de tonyina roja

### Les postres

- Els Postres de Ca la Neus

### Beguda

- Vi DO Terra Alta llercavònica, cafès i trufa

Mínim 2 persones - Taula completa i amb prèvia reserva

6

# La Subhasta **Espai Gastronòmic**

**60,00€**  
IVA Inclòs

Preu per persona



Sant Joan, 3 - Tel. +34 722 546 453  
lasubhastadireccio@gmail.com

## Primers

- Sashimi de tonyina roja prèviament marinada
- Tàrtar de tonyina amb poma i llet de coco
- Tatakí de tonyina amb crema d'ametlles i un toc picant

## Segons a escollir

- Arròs melós amb tonyina i ostrons
- Llom de tonyina salvatge a la planxa

## • Les postres a escollir

Postres casolans

## • Begudes

Vi DO Terra Alta, aigües i cafès

Menú el.laborat amb tonyina qualitat suprema Balfegó

7

## Les Veles

46,00€  
IVA Inclòs

Preu per persona



- Ostra del Delta amb tàrtar de tonyina roja Balfegó
- Maki de tonyina roja amb formatge fresc i alvocat
- Amanida mesclum amb endivia, tomàquet cherry i tonyina escabetxada
- Mini timbal de xai amb poma caramel·litzada i cebetes
- Arròs melós de tonyina roja Balfegó amb enciam de mar
- **Les postres**  
Mousse de praliné d'avellana
- **Beguda**  
Aigua, vins DO Terra Alta i cafès

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

8

## Mestral

56,00€  
IVA Inclòs

Preu per persona



### Tots els plats són individuals

- Aperitiu amb copa de Vilarnau ice o vermut negre
- Amanida de canonges, ceba, sèsam, nous i maduixa amb tonyina marinada i esferes de llimona
- Tonyina segellada a la planxa amb salsa d'escabetx suau
- Daus de sorra saltats amb ceba i soja, regats amb polpa de mango natural i vinagre balsàmic
- "Morrillo" a baixa temperatura glacejat i acompanyat de parmentier de pastanaga i trompetes de la mort
- **Les postres:** Xuixo de poma amb gelat de vainilla i crumbles de festucs
- **Bodega:** Vi blanc La Cisqueta DO Terra Alta  
1 ampolla per parella, aigua mineral, cafè o infusió

Sant Joan, 48  
Tel. +34 679 110 773

\*Tot el menú estarà elaborat amb tonyina roja Balfegó Prèmium.

\* Imprescindible reserva prèvia. - \* Menú a taula completa excepte infants



- Sashimi
- Tonyina marinada i tonyina fumada
- Pa de pita amb tonyina a baixa temperatura i albergínia fumada.
- Briox amb tonyina "encebollada"
- Mandonguilla de tonyina roja amb cruixent i tomàquet.
- Ravioli de tonyina roja amb crema de calçot i oli de romer.
- Marmitako 2.0
- Tonyina amb verduretes de temporada
- **Les postres**  
Niguri de PauActivau
- **Begudes**  
Vins DO Terra Alta, aigua i cafè.

Plaça Nova, 16  
Tel. +34 977 493 429

El menú se servirà tots els dies amb reserva prèvia

## PROGRAMA D'ACTIVITATS

AL DEL **29 D'ABRIL**  
**30 D'ABRIL**

**ENTRADA GRATUÏTA**  
 Port de L'Ametlla de Mar

**Sortides Tuna Tour**   
**29/04 i 01/05**

**10 h - 12.30h - 17 h**

Tarifes i reserves a [www.tuna-tour.com](http://www.tuna-tour.com)

**Sortides Tuna Race**   
**30/04**

**9 h** Sortida Platja Pixavaques  
Arribada Platja l'Alguer 2.5 km

**11.30 h** Sortida Piscines Aqüicultura  
Arribada Platja l'Alguer 5 km

**DISSABTE 29  
MATÍ**

d' 11 a **14.30 h**

Degustació de  
Tonyina Roja

d' 11 a **13h**

Xaranga Suquet  
Calero

de 13 a **14.30 h**

Sessió DJ  
Indiax & Letman

**TARDA**

de 17.30 a **21.30 h**

Degustació de  
Tonyina Roja

de 18 a **20h**

Sessió DJ Mael  
Wulschleger

de 20.30 a **22.30 h**

Concert  
"Ready to Rock"

**DIUMENGE 30  
MATÍ**

d' 11 a **14.30 h**

Degustació de  
Tonyina Roja

de 12 a **14.30 h**

Sessió DJ  
Sergio Calero

a les **14 h**

Entrega de premis  
Tuna Race Balfegó

**tiquets  
degustació**  
sashimi, tartar, makis, nigiri  
butsu amb patates, romesco  
de tonyina amb patates.

**3€**



Possiblement, **una de les millors**  
aventures **de la teva vida**



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