

2026

XV

JORNADA

DEL PEIX DE LLOTJA
+ L'ARROSSEJAT

DEL 9 AL 18 D'OCTUBRE L'AMETLLA DE MAR

40.
DIADA de
L'ARROSSEJAT
17 D'OCTUBRE
A PARTIR DE LES 17 H
CONFRARIA DE
PESCADORS

DEGUSTACIÓ D'ARROSSEJAT
CONCURS D'ARROSSEJAT
XARANGA SUQUET CALERO
CONCERT DE "LA MONTECARLO"
(A PARTIR DE LES 21H)

visitametilademar.com

Organitza



Col·labora



Barris i Viles
Marineros



Ports
de la Comunitat



TUNA TOUR



El Astillero

Per compartir

Amanida capribosa amb mozzarella de búfala i verat amb escabech.
Croquetes de gamba roja amb maionesa de tòfona.
Fritada de peix de llotja.

Principal

Arròs de calamarsons i llagostins.

Postres

Pasta fullada de pinyons amb crema catalana.

Begudes

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

Preu: 45 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Passeig Velázquez, 1
'Urb. Sant Jordi d'Alfama' Club Nàutic
Tel. 655 148 165

El Bandarra

Menú degustació

Ceviche de llobarro amb llet de tigre i xili dolç fumat.
Dau de gallinó curat a casa amb "pico de gallo" i "ajo blanco" d'acajú.
Musclos al pil-pil.
Croquetes de gamba roja amb el seu corall.
Arrossejat del xet, amb allioli cítric i gamba roja.

Postres

Begudes

Vi DO Terra alta i aigua

Preu: 45,50 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Prim, 1 - Tel. 645 123 373

El Pescador

Per compartir

Bunyols de bacallà.
Peixet variat.
Gambeta saltejada.
Pop a la balandra.

De segon

Arrossejat.

Postres

Begudes

Vi DO Terra Alta i aigua.

Preu: 40 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Avda. Cala Joanet, 6 - Tel. 977 456 584

La Serra

Per compartir

Calamar romana.

Peix fregit.

Musclos.

Segon

Arrossejat.

Postres

Begudes

Vi DO Terra Alta, aigua i cafè.

Preu: 35 euros (IVA inclòs)
preu per persona

C/ Bruc, 29 - Tel. 977 457 085

La Subhasta Espai Gastronòmic

Per compartir

"Ceviche" de peix de roca i llagostins.
"Calamanó" de llotja fregit i maionesa d'espècies.
Gamba blanca de l'Ametlla a la planxa.

Segon

Arrossejat a l'estil tradicional mariner.

Postres

"Torrija" de briox amb gelat de iogurt.

Beguda

Vi DO Terra Alta, aigua i cafès.

Preu: 42,50 euros (IVA inclòs)
preu per persona

C/ Sant Joan, 3 - Tel. 877 916 023

Les Veles

Entrants

Amanida de verat mediterrània confitada amb vinagreta agredolça de mola.
Croquetes casolanes d'escalivada, llagostins de la cala i crema americana coronades amb enciam de mar.

Mini lingot de costella de porc i cruixent de permil ibèric.

Plat principal

Arrossejat amb carpaccio de rap, amaniment d'all torrat i allioli de gamba

Postres

Crema anglesa d'alvocat amb mel, acompanyat de pistatxo en dues textures (gelat cremós i garapinyat).

Begudes

Vi DO Terra Alta Castell d'Or, aigua i cafè.

Preu: 43 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Recomanem reserva prèvia

C/ Veler, s/n - Urb. Calafat - Tel. 977 486 225

L'Illot

Per compartir

Susukory de llobarro amb esteres d'oliva arbequina.

Brandada de bacallà amb formatge Idiazábal.
Llucets de la Cala a la brasa a l'origo.

Segon

Arrossejat amb canxofa, congre i emulsió fumada.

Postres

Bunyols d'avellana de Reus.

Begudes

Vi DO Terra Alta, Gambaxa blanca o negra
Aigua i cafè inclosos.

Preu: 48 euros (IVA inclòs)
preu per persona

Carrer del Mar, 12 - Tel. 695 379 600

Mestral

Entrants per compartir

Torrada d'escalivada amb anxoves.

Calamars a la romana.

Llagostins cafè amb salsa de vermut.

Plat principal

Arrossejat amb gamba roja i allioli de morter.

Postres

Donut glacé amb gelat de vainilla i caramél a la sal.

Bodega

Vi DO Terra Alta blanc o negre (1 ampolla per parella),

1/2 litre d'aigua mineral Viladrau, cafè, infusió o calmant.

Primera ració de pa inclosa.

Menú a taula completa (excepte infants).
Es recomana reserva prèvia.

Preu: 46 euros (IVA inclòs)
preu per persona

C/ Sant Joan, 48 - Tel. 679 110 773

Pica Pica

Primers per compartir

Tartar de gambeta blanca.

Peixet fregit variat.

Moll a la planxa amb cremós de patata.

Segon a escollir

Arosseiat amb gambeta blanca.

Arròs a la masqueta.

Arròs caldós amb llomàntol (suplement de 5€).

Fideuà amb llagostins.

Caneló de la casa.

Entrecot (suplement 3€).

Galta de tonyina amb salsa hoisin (suplement d 5€).

Peix de llotja a la planxa.

Postres de la casa

Begudes

Vi DO Terra Alta i cafè

Preu: 28 euros (IVA inclòs)

preu per persona

Benidorm, 9 - Tel. +34 977 493 429

Plaça Nova

Entrants per compartir

Petit tartar de tonyina amb Gilda.

Torrada d'ensalada (ensaladilla) i sardina al nostre escabech.

Aberginia al foc amb salsa de formatge i pop.

Plat principal

Bullit de peix de llotja amb allioli trencat i el seu arossejat.

Postres a escollir

Croqueta de torreja.

Pastís de formatge.

Begudes

Vi DO Terra Alta, pa, aigua i cafè inclòs.

Preu: 38,50 euros (IVA inclòs)

preu per persona

Plaça Nova, 3 - Tel. 977 457 072



T'ESPEREM A LA 40a DIADA DE L'ARROSSEJAT

EL DISSABTE 17 D'OCTUBRE A PARTIR DE LES 17 H
A LA CONFRARIA DE PESCADORS DE L'AMETLLA DE MAR

DEGUSTACIÓ D'ARROSSEJAT
CONCURS D'ARROSSEJAT
XARANGA SUQUET CALERO
CONCERT DE LA MONTECARLO (A PARTIR DE LES 21H)

Fotos de Rita Montagut Franch, moltes gràcies!

