

AMPOSTA, delta de l'Ebre

# F E S T A

dissabte 15 de febrer  
19<sup>è</sup> Festa de la Carxofa  
al Pavelló Firal

# D E L A

del 15 de febrer al 16 de març  
11<sup>enes</sup> Jornades Gastronòmiques  
als restaurants d'Amposta

# C A R X O F A



[www.festadelacarxofa.cat](http://www.festadelacarxofa.cat)

Organitza:



Ajuntament d'Amposta  
Regidoria de Turisme



Ajuntament d'Amposta  
Regidoria de Comerç



**Amposta** · delta de l'Ebre · *tot l'any*

## El gust de visitar un territori

Amposta, capital de la comarca del Montsià, la més meridional, de Catalunya el seu municipi abraça des de la Serra del Montsià fins al Delta de l'Ebre. El contrast entre la serra i la zona humida més important de la Mediterrània, li permet mantenir durant tot l'any una interessant oferta turística amb la natura com a gran centre d'interès.

El paisatge, poblat de gran extensions d'arrossars, resulta sorprenent al visitant donat que està en canvi constant d'acord amb el pas de les estacions. Les espècies de fauna i flora autòctones, les llacunes, canyissars i barraques, a més de les platges verges de sorra fina conformen un entorn únic i irrepètible, emocionant, tant per l'espectacularitat del paisatge com per la seva fragilitat.

Aquesta planícia conviu a la vora de la Serra del Montsià, que s'aixeca majestuosa oferint un entorn típic mediterrani que resulta ideal per a la pràctica del senderisme i activitats de muntanya.

El clima susu i la seva posició estratègica dins el mar Mediterrani ha fet de la ciutat d'Amposta un territori de pas de diverses cultures que han deixat la seva petjada en un patrimoni artístic i cultural que ofereix testimoni de la presència íbers i romans. Les torres de vigilància medievals ens recorden la seva importància estratègica en el trànsit del riu Ebre.

De les èpoques posteriors trobem les construccions de barraques en ple Delta, herència d'un estil de vida lligat al cultiu de l'arròs, i en el casc urbà hi trobem edificis d'estil modernista i el Pont Penjant que presideix l'entrada de la Ciutat.



## ritori amb història

La diversitat natural i cultural es tradueix també en diversitat gastronòmica, rica i variada basada en els productes d'una terra fèrtil que ofereix arròs, hortalisses, oli i que fa créixer les vinyes d'on s'elaboren els vins de la DO Terra Alta, tot plegat, junt amb les carns i peixos dóna lloc a una gran varietat de sabors que esdevenen al mateix temps màxim exponent de la dieta mediterrània.

Com a mostra i principal aparador d'aquest patrimoni gastronòmic, celebrem la **19a. Festa de la Carxofa**, el dia 15 de febrer, on podeu trobar mil i una possibilitats de combinar els productes de la nostra terra en una jornada festiva i també del 15 de febrer al 16 de març els restaurants d'Amposta i de Poble Nou del Delta celebren les **11enes. Jornades Gastronòmiques de la Carxofa**. Fora de les jornades, Amposta i el Delta de l'Ebre obren les portes als seus visitants qualsevol dia i època de l'any.



# 19ena Festa de la carxofa

El dissabte 15 de febrer tindrà lloc al pavelló Firal d'Amposta la **19a Festa de la Carxofa**. Aquesta serà el plat fort d'una promoció Gastronòmica que tindrà lloc durant tot el mes de març que començarà amb les 11enes Jornades Gastronòmiques de la Carxofa on diferents restaurants ofereixen menús amb carxofa.

## Al Mercat Municipal

### Programa del dia 15 de febrer:

Al Mercat Municipal i a la seva Plaça.

#### De les 10 a les 11.30h:

- Visita al Mercat Municipal, on s'oferirà un vermut als assistents i es podran comprar productes de la terra.

#### De les 10 a les 20h:

- Fora estocs de diferents comerços de la ciutat. Amb animació per la tarda a càrrec d'Amposta Radio.
- Venda de productes creats per joves emprenedors de l'Institut Ramon Berenguer IV a través de mini-empreses.

## Al Pavelló Firal

### A partir de les 11.00 h:

- Mercadet de productes típics.
- Tast de vins de la Cooperativa de Gandesa i Vins Andreu Roca amb la col·laboració del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Terra Alta amb un tiquet de 2 € que inclou una copa de vi i dos degustacions.
- Degustació de Cervesa Damm gratuïta.
- Degustació de 3 ostres del Delta amb copa de cava per La Musclera amb un tiquet de 3€.
- Passeig gratuït en cavall. Centre Hípic Carlos Cid.
- Passeig gratuït en ponis. Yeguada Verge Ramos.
- Actuació de la xaranga "Suc d'Anguila"

### De les 11.30 a les 12.30h:

- Taller de cuina per a nens. Hotel Ciutat d'Amposta.

### De les 11.30 a les 13.30h:

- Degustació dels diferents plats cuinats amb carxofa i elaborats pels restaurants.
- Premi al millor Tast Degustació.

## Visites

- Entrada gratuïta a la Casa de Fusta durant tot el dia.
- Visita guiada gratuïta a les exposicions:

### **Museu de les Terres de l'Ebre**

C/ Gran Capità, 19, Amposta

Horaris: Feiners d'11 a 14 h i de 17.30 a 20 h.

Diumenges i festius d'11.30 a 14 h. Dilluns tancat

Més informació: [ww.museuterresebre.cat](http://ww.museuterresebre.cat)

### **Activitats al Museu de les Terres de l'Ebre:**

Dissabte dia 15 de febrer de 12 a 13 h.

El patrimoni natural i cultural de les Terres de l'Ebre a través de dos exposicions "Les Terres de l'Ebre, de la prehistòria a l'edat mitjana" i "L'Ebre, camí d'aigua".

A més podeu conèixer l'evolució de l'ensenyament a Amposta visitant l'exposició temporal "100 anys d'escola pública a Amposta".

## Activitats durant les 11enes Jornades Gastronòmiques

### **Activitats al Parc arqueològic de la Carrova:**

Diumenges, del 15 de febrer al 16 de març d'11 a 13 h.

Visita guiada al Parc Arqueològic de la Carrova.

Lloc. Parc Arqueològic de la Carrova. Preu: 2 €

### **Parc arqueològic de la Carrova:**

Carretera C-12, Eix de l'Ebre. Km 7, Amposta.

Una vil·la romana i una torre medieval que mostren la història de les Terres de l'Ebre a la ribera baixa del riu.

### **Campionats:**

Dissabte 15 de febrer "Festa de la carxofa - Torneig americà de padel del 3 al 9 de març "I Torneig de Padel setmana de la Carxofa" Organitza: I am Padel (Indoor Amposta Padel) i Padel Village.

### **Els romans ens visiten! Jornada de recreació històrica amb la representació d'un banquet romà.**

Durant el matí 15 de març plaça del mercat. Organitzen: Ajuntament d'Amposta, IES Ramon Berenguer IV, Museu de les Terres de l'Ebre, Antena del Coneixement de la URV i Tarraco Viva.

**- Servei de pàrquing gratuït durant tot el dia al pàrquing subterrani de la plaça Ramon Berenguer IV (la plaça del Mercat).**

**- Servei gratuït de bus durant tot el matí des del Mercat Municipal (enfrent Pastisseria Alemany) fins al Pavelló de Fires.**

**(L'organització informa que les activitats poden sofrir modificacions d'última hora)**

Per més informació consulteu:

[www.festadelacarxofa.cat](http://www.festadelacarxofa.cat) · [www.turismeamposta.cat](http://www.turismeamposta.cat)

o trucar a l'oficina de turisme · Tel. **977 70 34 53**

# Restaurant **Dolce Vita**

## ENTRANTS

Carpaccio di carciofi  
(Carxofes laminades, formatges i herbes)

## PRIMER PLAT

Pasta Carciofina  
(Fusilli saltats amb carxofes i herbes)

## SEGON PLAT

Llenguado Contadino  
(Llenguado amb carxofes)

## POSTRES

Tiramisú artesanal

## BEGUDA

Vi, aigua i cafès

PREU

**20 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert de dilluns a diumenge de 13.30 a 15.30 h i de 21.30 a 23.30 h.

Av. Josep Tarradelles, 98 · **Amposta**

Tel. **977 70 80 54**

# Restaurant **Casa deFusta**

## ENTRANTS

Tapanada amb cruixent de carxofa  
Carxofa a la brasa  
Mandonguilles amb carxofa  
Pasta farcida amb carxofa i salsa carbonara

## PRIMER PLAT

Arròs amb carxofa, sepieta i anguila

## SEGON PLAT

Tronc de lluç amb carxofa  
o  
Ànec a la cassola

## POSTRES

Tiramisú amb melmelada de carxofa

## BEGUDA

Vi DO Terra Alta, aigües minerals i cafè

(mínim 2 persones)

PREU

**25 €**  
IVA inclòs

**Horari:** Obert de dilluns a dijous, de 9.30 a 18.00 h;  
divendres, de 9.30 a 23.00 h; dissabte, de 8.30 a 23.00 h,  
i diumenge, de 8.00 a 19.00 h.

Partida de l'Encanyissada, s/n · **Amposta**

Tel. **977 26 10 26**

[www.restaurantestany.com](http://www.restaurantestany.com)

# Restaurant **Entre pa i pa**

## PLAT

Entrepà d'hamburguesa de vedella i carxofa amb salsa rocafort

## PREU

5,90 €

IVA inclòs

**Horari:** Obert tots els dies, excepte diumenge al migdia.  
Horari de les jornades: de dilluns a divendres al migdia.

C/ Tarragona, 4 · **Amposta**  
Tel. **977 70 76 54**



# Restaurant **El Secret** Hotel Ciutat d'Amposta

## ENTRANTS

Carpaccio de vedella amb carxofa  
confitada i encenalls de foie  
Gambes al all cremat  
Minicoca de bacallà amb carxofa

## PLAT

Rissoto de bolets amb gambes  
i encenalls de carxofa  
o  
Llenguado amb calamars i  
Llangostins de la Badia  
o  
Sandvitx d'entrecot amb  
formatge de cabra i laminat  
de carxofa  
(acompanyat amb copa de cava)

## POSTRES

Pastís de formatge amb coulis de maduixa

## BEGUDA

Aigües minerals i cafè  
Vall de vinyes DO Terra Alta

(mínim 2 persones)

PREU

**22 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert de dilluns a dissabte,  
al migdia i a la nit, i diumenge al migdia.

Av. Josep Tarradelles, 41-43 · Amposta

Tel. **977 70 85 56**

[www.hotelciutatamposta.es](http://www.hotelciutatamposta.es)

# Restaurant **Els Ullals**

## **MENÚ DEGUSTACIÓ**

Carpaccio de carxofa amb anxoves i encenalls de foie  
Calamars a la romana amb salsa de carxofa  
Bunyols de bacallà amb bruinoise de carxofa  
Amanida amb bombons de foie i vinagreta de carxofa  
Minisouflé de carxofa amb llangostins de la badia  
Arròs caldós amb calamarsets i carxofa  
Medalló de lluç a l'estil els ullals  
Xarrup de carxofa  
Broqueta d'entrecot amb verduretes de la terra

## **POSTRES**

Coulant de xocolata amb cruixent de carxofa i fruits del bosc

## **BEGUDA**

Vall de vinyes DO Terra Alta

(mínim 2 persones)

PREU

**28 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert de dilluns a dimecres, al migdia, de dijous a dissabte, al migdia i a la nit, i diumenge, al migdia.

C/ Burgos, 34 · **Ampostà**

Tel. **618 75 55 86**

[www.elsullals.es](http://www.elsullals.es)

# Restaurant **Gatsby**

## ENTRANTS

Quatre entrants degustació amb plats elaborats amb carxofa

## PLAT

Arròs vegetarià

o

Arròs amb carxofa i pernil ibèric

o

Tronc de bacallà amb carxofa i cloïses

## POSTRES

Postres elaborats de la casa

## BEGUDA

Vi DO Terra Alta i Aigua

(mínim 2 persones)

PREU

**26 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert de dilluns a dijous, al migdia, divendres i dissabte, al migdia i a la nit, i diumenge, al migdia.

C/ Amèrica, 4 · Amposta

Tel. **977 70 28 57**

[www.restaurantgatsby.com](http://www.restaurantgatsby.com)



# OSTA



1. Dolcevita
2. Estany Casa de Fusta
3. Entre pa i pa
4. El Secret
5. Els Ullals.
6. Gatsby
7. Il Faro
8. Il parque Xiribex
9. L'Algadir del delta
10. L'Angolo
11. Lo pati d'Agustí
12. Nit i dia
13. Pastisseria Pous

# Restaurant **Il Faro** de Dolce Vita

## ENTRANTS

Stuzzichino

(Broquetes de carxofes en orly-ensalada)

## PRIMER PLAT

Turnedó Ibèric

(Tall rodó farcit de carxofes i pernil)

## SEGON PLAT

Spaghetti di Sepia

(Tires de sèpia amb ceba i carxofes)

## POSTRES

Postres de la casa (Tiramisú)

## BEGUDA

Vi blanc, negre, rosat a escollir i cafè

PREU

**20 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert tots els dies de 9 a 24 h, excepte divendres de 9 a 24 h. Dissabte de 11 a 2 h i diumenge de 10 a 18 h.

Avinguda Aragonesa, 1, LOC14 · **Amposta**  
Tel. **665 380 393**

# Restaurant **Il Parque Xiribecs** de **Dolce Vita**

## ENTRANTS

Ensalada Carciofina  
(Carxofes, parmesà carn de cranc i ensalada)

## PLAT

Carciofi alla Cilentana  
(Carxofes farcides amb acompanyament de patates)

## POSTRES

Flam de la casa

## BEGUDA

Vi negre i cafè.

PREU

**15 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert tots els dies de 9 a 24 h, excepte divendres i dissabte de 9 a 2 h.

Parc Xiribecs · **Amposta**  
Tel. **620 465 453**

# Restaurant **L'Algadir del Delta**

## ENTRANTS

Aperitius maridats amb còctel especial  
Croquetes d'ànec del delta amb pernil de glá  
Bunyols de bacallà casolans  
Carxofa ampostina farcida de foie i pernil de gla  
Carxofes filetejades amb foie gras semicuit d'ànec del Delta  
Polp de Sant Carles a l'estil gallega  
Torrades de fumats casolans

## PLAT

Arròs a la marinera amb carxofes  
o  
Arròs d'ànec del Delta, anguiles,  
caragolets i carxofes  
(mín. 2 persones)

## POSTRES

Postres d'elaboració artesana

## BEGUDA

Vi, aigua, cafè i  
xopet de licor d'arròs del delta de l'Ebre

(menú per a tota la taula)

PREU

**35 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert tots els dies, excepte diumenge a la nit.

Ronda dels Pins, 27 · **Poblenou del Delta**

Tel. **977 74 45 59**

[www.hotelalgadirdelta.com](http://www.hotelalgadirdelta.com)



# Restaurant **L'Angolo** de Dolce Vita

## ENTRANTS

Carpaccio di Carciofi  
(Carxofes laminades, amanida amb parmesà)

## PLAT

Lasanya de carxofes

## POSTRES

Pastís de carxofes

## BEGUDA

Vi negre i café

PREU  
**10 €**  
IVA inclòs

**Horari:** Obert de dilluns a dissabte de 9 a 22 h.

Avinguda Aragonesa, 1, LOC3 · **Amposta**  
Tel. **977 70 11 87**

# Restaurant **Lo pati d'Agustí**

## ENTRANTS

Mousse de carxofa  
Saltat de carxofa amb gambetes  
Milfulls de carxofa  
Cigrons amb bacallà i carxofa

## PLAT

Paella de carxofa amb bolets (feta amb llenya)  
o  
Llonganissa de pagès amb carxofa a la brasa.

## POSTRES

Crema catalana o menjar blanc o mel i mató  
o pastís de xoco (tot casolà)

## BEGUDA

Vi negre, blanc o rosat de la Terra Alta

(mínim 2 persones)

PREU

**26 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert tots els dies, excepte dimarts.  
**TANCAT DEL DIA 14 GENER AL 27 DE FEBRER**  
(ambòs inclosos)

C/ Ebre, 10 · **Poble Nou del Delta**  
Tel. **977 05 30 00**

# Restaurant **Nit i Dia**

## ENTRANTS

Cors de carxofa amb encenalls de foie  
Bunyols de bacallà de l'àvia amb salsa de pebrot  
Gambes amb romesco

## PLAT

Arròs amb tonyina de Balfegó i carxofes  
o  
Suquet de bacallà amb carxofes  
o  
Solomillo de porc ibèric amb timbal de patata i  
carxofa amb reducció de Pedro Ximenes

## POSTRES

Postres de la casa

## BEGUDA

Aigües minerals, celler DO Terra Alta, cafè i licors.

(mínim 2 persones)

PREU

**28 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert tots els dies, excepte dimecres.  
Dilluns, dimarts i dijous nit (Prèvia reserva)

Carrer Fortalesa, 16 · **Poble Nou del Delta**  
Tel. **977 74 30 92**

[www.restaurantnitidia.es](http://www.restaurantnitidia.es)

# Pastisseria Pous

## ENTRANTS

Per emportar i per encàrrec

## PLAT

Pizza blanca amb espurnes  
de carxofa  
i  
Quiche lorraine de pernil  
amb carxofa

## POSTRES

Pop Cake

## BEGUDA

Lambrusco negre

(mínim 2 persones)

PREU

**12 €**

IVA inclòs

**Horari:** Obert de dimarts a diumenge, de 9 a 14 h  
i de 17 a 21 h. Dilluns tancat.

Av. Santa Bàrbara, 17 · Amposta

Tel. **977 70 01 91 - 977 50 35 54**

Participació d'APASA a la:

# 19a Festa de la carxofa

## 15 de febrer de 2014



Ajuntament d'Ampostà  
Regidoria de comerç i turisme



Dibuix realitzat pels alumnes de BTQVL i de l'Àngel APASA



Amb el suport de:



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



Terres de l'Ebre  
*On s'aixambla els detalls*



PATRONAT DE TURISME  
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA  
Diputació Tarragona



IDECE  
Institut per al Desenvolupament  
de les Comarques de l'Ebre



CaixaBank



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS  
D'HOSTELERIA  
DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA



Associació de  
Restauradors  
d'Ampostà



Col·laboren:



ASSOCIACIÓ DE COMARQUES  
DE L'EBRE DE MONTSIÀ

GANDESA G.V. VINS

Vins Vall de VinYES

Antoni Serra Vinyer



Estrella  
Damm



Federació de Comerç  
d'Ampostà



MERCAT D'AMPOSTÀ



APASA



Museu de les  
Terres de l'Ebre



AMPOSTA  
RADIO



CONSORCI PER A  
LA NORMALITZACIÓ  
LINGÜÍSTICA



AUTOCARES  
SIEGUI

# Allotjaments

## 19na Festa de la carxofa

10% de descompte  
del 15 de febrer al 16 de març

### Hotels

#### \*Allotjament Marjal

Encanyissada, cruïlla Fortalesa, 46 - POBLE NOU DEL DELTA

Tel. **680 54 21 49**

#### \*Hotel L'Algadir del Delta

Ronda dels Pins, 27-29 - POBLENOU DEL DELTA

Tel. **977 74 45 59 - 655 13 27 43**

#### \*Hotel Ciutat d'Amposta

Av. Josep Tarradelles, 41-43 - AMPOSTA

Tel. **977 70 85 56 - 670 91 40 40**

#### \*Hotel Montsià

Av. de la Ràpita, 8 - AMPOSTA

Tel. **977 70 10 27**

### Allotjaments rurals

#### \*Ca la Pilar

C/Major, 5- POBLE NOU DEL DELTA

Tel. **977 74 55 16 - 639 06 17 75**

#### \*Cal Gassó

Ronda del Mar, 13 - POBLE NOU DEL DELTA

Tel. **636 67 17 17**

#### \*Casa Tòful

Sant Cristòfol, 13 - BALADA

Tel. **977 26 10 25 - 619 17 67 78**

#### \*Can Gilabert

Ronda Fortalesa, 14 - POBLENOU DEL DELTA

Tel. **977 74 42 34**

#### \*Mas del Monjo

C/ Josep Segarra, 33 - AMPOSTA

Tel. **977 70 12 48**

#### \*Can Leon

C/Major, 2 - POBLENOU DEL DELTA

Tel. **618 71 94 16**

### \*L'Esquerra de Gabriel

Crta. Amposta a Sant Jaume Km. 3,2 - AMPOSTA

Tel. **977 70 05 32 - 625 51 83 85**

### \*Lo Segador

C/Major, 15 - POBLENOU DEL DELTA

Tel. **636 51 77 55**

### \*Mas de Rallo

Partida Oriola - delta de l'Ebre - AMPOSTA

Tel. **665 44 87 17**

### \*Mas del Tancat

Camí dels Panissos. crta. Amposta a Sant Jaume, km. 3,2  
AMPOSTA

Tel. **656 90 10 14**

### \*Torre Forcheron

Part. Sunyer. Crta. TV-3408 km 4.

Enfront Ullals de Baltasar - AMPOSTA

Tel. **977 70 18 28 - 654 89 81 15**

## Habitatge d'ús turístic

### \*Ca la Kim

La Cinta, 12 - POBLE NOU DEL DELTA

Tel. **977 74 48 95 - 648 20 87 79**

### \*La Llar de Laura

Major, 16 - POBLE NOU DEL DELTA

Tel. **659 09 88 13**

## Apartaments turístics

### \*Can Sisco apartament rural

Palau i Quer, 20 - AMPOSTA

Tel. **977 70 43 41 - 617 17 59 43**

## Pensions

### \*Hostal-Restaurant Baix Ebre

Nacional 340, km. 1.070 (entre Amposta i Sant Carles de la Ràpita)

Tel. **877 05 35 26**

## Casa de Colònies

### \*Casa de Colònies Amadeo i Victòria

C/ de l'Ebre, 5 - POBLENOU DEL DELTA

Tel. **977 74 52 25 - 977 74 11 44**





**T**  **DENOMINACIÓ D'ORIGEN**  
**TERRA ALTA**

vins fins amb cos i ànima

**T**   
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
**TERRA ALTA**

**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