



Ajuntament
d'Amposta

XV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CARXOFA

Del 18 de febrer
al 18 de març
del 2018

als restaurants
d'Amposta i del
Poble Nou del
Delta

XXIII FESTA DE LA CARXOFA I
III MERCAT DE PRODUCTES
DE LES TERRES DE L'EBRE
KMO

DIUMENGE 25 DE FEBRER
12:00H
PAVELLÓ FIRAL D'AMPOSTA

www.amposta.cat



EL GUST DE VISITAR UN TERRITORI AMB HISTÒRIA

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, amb grans extensions d'arrossars, resulta sorprenent al visitant, atès 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 irreplicable, 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 suau i la seva posició estratègica dins el mar Mediterrani ha fet de la ciutat d'Amposta un territori de pas de diverses cultures, que



ha deixat la seva petjada en un patrimoni artístic i cultural que ofereix testimoni de la presència dels ibers i romans. Les torres de vigilància medievals ens recorden de la seva importància estratègica en el trànsit pel 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.

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 23a Festa de la Carxofa el dia 25 de febrer**, on podeu trobar mil i una possibilitats de combinar i adquirir productes al **3r Mercat de Productes de les Terres de l'Ebre-KM0**, en una jornada festiva.

També **del 18 de febrer al 18 de març els restaurants d'Amposta i del Poble Nou del Delta celebren les 15s Jornades Gastronòmiques de la Carxofa.**



III MERCAT DE PRODUCTES DE LES TERRES DE L'EBRE-KMO

DIUMENGE 25 DE FEBRER AL
PAVELLÓ FIRAL D'AMPOSTA

Diferents parades de venda de productes de proximitat i degustació dels mateixos.

TAST DE VINS

Celler Andreu Roca oferirà tastos de vi de la Terra Alta.

Celler Cooperativa de Batea. D.O. Terra Alta.

DEGUSTACIÓ DE CERVESA

Estrella Damm col·labora en la Festa de la Carxofa oferint degustació de cervesa.

ACTUACIÓ DE LA XARANGA SUC D'ANGUILA

VISITES I JORNADA DE PORTES OBERTES

Dissabte 24

Visita guiada per la ciutat a les 16 hores. Sortida: **Museu Terres de l'Ebre**.

Diumenge 25

Museu Terres de l'Ebre. Entrada gratuïta. D'11 a 14 hores. Telèfon 977 702 954.

Centre d'informació de la Casa de Fusta. Entrada gratuïta. De 10 a 13 hores. Telèfon 977 261 022.

MónNatura Delta de l'Ebre.

Visita guiada gratuïta. De 16 a 17'30 hores. Per a 35/40 persones. S'ha de reservar amb antelació al tel. 977053801 o a l'email info@monnaturadelta.com (especificant la promoció). Les inscripcions seran per ordre de sol·licitud.

+ INFORMACIÓ

www.turismeamposta.cat

OFICINA DE TURISME

D'AMPOSTA 977 703 453

ÀREA DE COMERÇ

977 702 306

Segueix-nos al hashtag:

#festadelacarxofa2018

XXIII FESTA DE LA CARXOFA

III MERCAT DE PRODUCTES DE LES TERRES DE L'EBRE KMO

DIUMENGE 25 DE FEBRER AL
PAVELLÓ FIRAL D'AMPOSTA

A partir de les 11h s'iniciarà la venda dels tiquets, amb un preu de 2€ els tastos dels restaurants i de 3€ el tast popular.

A les 12h s'iniciarà el repartiment de les degustacions.



**Degustacions que s'oferiran
el dia de la Festa són:**

Pastisseria Pous

_Cargol de carxofa.

Spirit

_Farcellet amb saltejat de carxofa, gula i gamba.

La Nuova Trattoria

_Quina canya de lasanya.

Marilourdes

Llegums i Cuinats

_Mandonguilles de bacallà amb cloïsses i carxofa.
_Arròs amb carxofa i bacallà

Temps de terra

_Carxofa fregida.

L'Antic

_Crema de formatge amb compota de carxofa, mousse d'anxoves i pebrot confitat.

El Secret

_Arròs amb galeres i carxofa.

Els Ullals

_Caneló de carn amb carxofa.

Petit Cafè

_Arròs amb panxeta en botifarra i carxofes.

01 RESTAURANT

PETIT CAFÈ

Av. Alcalde Palau, 3
Amposta, 608 705 725
isabelpetit97@gmail.com

Horari: Obert de dijous a diumenge migdia, divendres i dissabte nit.



Entrats

Amanida de textures de carxofa

o

Crema de carxofa en bacallà

Plat

Arròs de verdures amb carxofes

o

Arròs de galeres amb carxofes

Postres

Espuma de torró amb xips de carxofa

Beguda

No inclosa

*Mínim 1 pax
taula completa: 20€
IVA INCLÒS*

02 RESTAURANT

SPiRiT

*Antiga carretera de Freginals, s/n (Club Esportiu Amposta)
Amposta, 977 702 156 / 638 841 923 / 699 567 546
spiritca@outlook.es*

Horari: Obert de dimarts a diumenge migdia; de dimarts a dissabte nit.



Aperitiu

Farcellet amb saltejat de carxofa, gula i gamba
Cruixent de carxofa amb pera confitada
Gelatina de carxofa amb reducció de Cynar dolç

Entrant

Vichyssoise de carxofa amb crostons i pernil salat

Plat

Magret d'ànec amb mel i mostassa de carxofa
o
Bacallà amb salsa romesco i carxofa escaldada

Postres

Postres de la casa

Beguda

Aigua, vi, cafè

*Mínim 2 persones: 28€
IVA INCLÒS*

Tradició

03 RESTAURANT

LA NUOVA TRATTORIA

Av. de la Ràpita, 40-42

Amposta, 977 785 153 / 606 604 042

lanuovatrattoria@gmail.com

Horari: Obert de dimarts a diumenge tot el dia.



Entrants

Quina canya de lasanya

Pinzellades de primavera

Plat

Entrecote de xips de carxofa

o

Risotto amb carxofa i bolets

o

Poccheri con carciofi alla carbonara

Postres

Crema catalana de carxofa amb cruixent de vi

Beguda

Vi Terra Alta o Lambrusco

*Mínim 2 persones: 25€
IVA INCLÒS*

04 RESTAURANT

ELS ULLALS

C. Burgos, 34

Amposta, 618 755 586 / 670 914 040

info@elsullals.es

Horari: Obert de dilluns a diumenge migdia, i divendres i dissabte nit.



Entrants

Carpaccio de rap amb xips de carxofa

Bastons de tempura de calamar

Conserva de carxofa confitada amb anxoves i pluja de foie

Plat individual

Farcellet de carxofa i gambes

A escollir

Arròs caldós amb llamàntol i carxofa

o

Broqueta de sípia, gambes i carxofa

o

Crunch de cabrit amb carxofa a la brasa

Postres

Coulant de xocolata amb melmelada de carxofa

Beguda

Aigües minerals, vi Modernista DO Terra Alta, cafè

*Mínim 2 persones: 28€
IVA INCLÒS*

05 RESTAURANT

TEMPS DE TERRA

Partida de l'Ametller, s/n (La Vall de Cabiscol)

Amposta, 977 090 894

amposta@tempsdeterra.com

Horari: Obert de dimarts a diumenge tot el dia.



Entrants

Calçots en salsa romesco

Amanida del Temps de Terra

Crema de verdures de temporada

Plat

Carn a la brasa amb guarnició

Carxofes a la brasa

Postres

Natilla casolana

Pastissets

Beguda

Aigües, Vi Abrinet de Celler Frisach, DO Terra Alta

*Mínim indiferent: 28€
IVA INCLÒS*

06 RESTAURANT

L'ANTIC

Av. de la Ràpita, 128
Amposta, 977 705 519 / 625 633 701
restaurant-lantic@hotmail.com

*Horari: Obert migdia de dilluns a diumenge, excepte dimecres. Obert di-
vendres i dissabtes nit.*



Entrants

Crema de formatge amb compota de carxofa, mousse
d'anxoves i pebrot confitat
Trencadís de carxofa amb ous i encenalls de pernil
Torrada de ceba confitada amb foie i carxofa

Plat

Arròs amb sípia i carxofa

o

Suquet de bacallà amb carxofa i ou estrellat

Postres

Postres de la casa

Beguda

Vi DO Terra Alta

Mínim 2 persones: 22€
IVA INCLÒS

07 RESTAURANT

EL SECRET HOTEL CIUTAT D'AMPOSTA

Av. de Josep Tarradellas, 41-43

Amposta, 977 708 556 / 670 914 040

info@hotelciutatamposta.es

Horari: Obert migdia de dilluns a diumenge i nit de dilluns a dissabte.



Entrants

Carpaccio de pop roquer

Bunyols de bacallà amb carxofa

Calamars a la romana

Plat individual

Coca de carxofa confitada amb gambes

A escollir

Graellada de carn amb carxofes a la brasa

o
Medalló de lluç amb xips de carxofa

o
Arròs caldós amb galeres i carxofa

Postres

Milfulls de nata amb xocolata calenta

Beguda

Aigües minerals, vi Modernista DO Terra Alta, cafè

*Mínim 2 persones: 22€
IVA INCLÒS*

08 LLEGUMS I CUINATS

MARILOURDES

Mercat Municipal caselles 27-28-29

Amposta, 616 392 461

mari@marilourdes.cat

Horari: de dimarts a dissabte migdia.



Entrants

Fesols amb carxofes i cloïsses

Arròs amb carxofa i bacallà

Plat

Bacallà amb carxofes

Hamburguesa de bacallà i carxofa

Mandonguilles de bacallà amb carxofes i cloïsses

Mínim indiferent: 8€
IVA INCLÒS



09 PASTISSERIA

PASTISSERIA POU

Av. Santa Bàrbara, 17
Amposta, 977 700 191 / 680 619 677
sacherpous@gmail.com

Horari: Obert de dimarts a diumenge tot el dia.



Plat

Pizza Margarita amb carxofa

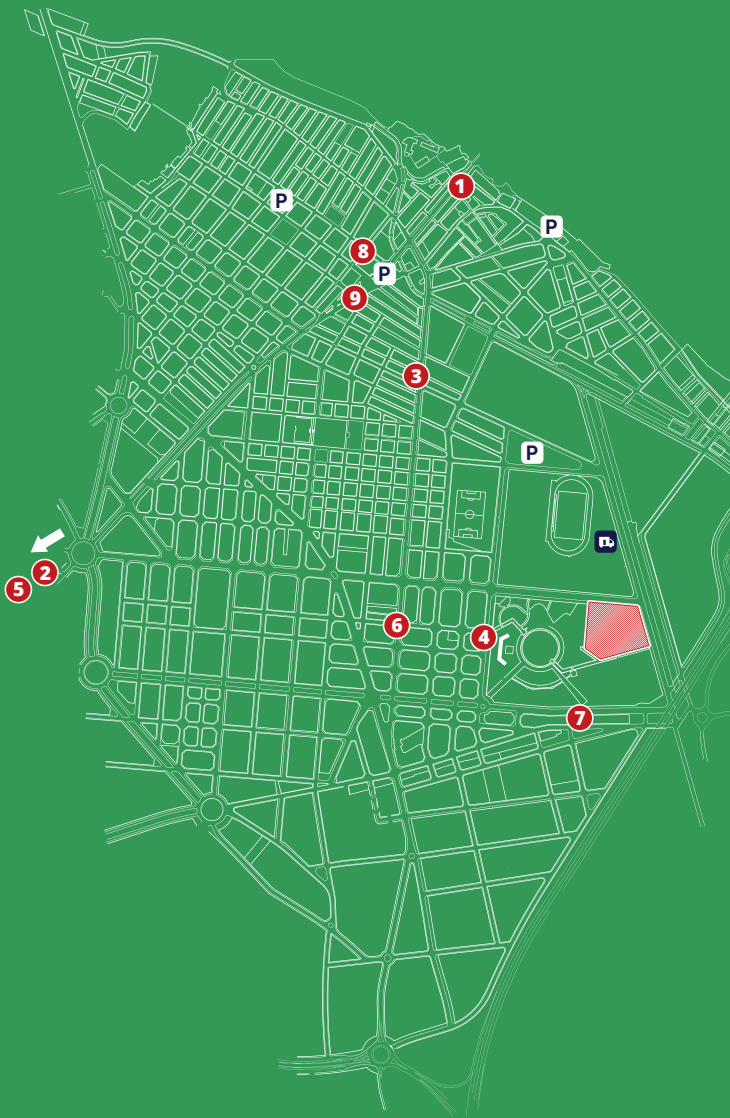
Postres

Cargol de carxofa

Beguda

Refresc, cafè o infusió

*Mínim 2 persones: 15€
IVA INCLÒS*



ESDEVENIMENTS CULTURALS, TURÍSTICS I GASTRONÒMICS 2018

- _ 5è. Tasta el Mercat de nit. *3 de març.*
- _ Sant Jordi al Castell. *23 d'abril.*
- _ Festival Food Trucks i Crafty Day. *21 d'abril.*
- _ Bicicletada popular «Camí de Sirga». *5 de maig.*
- _ Bicicletada popular «Ruta urbana per la ciutat d'Amposta». *12 de maig.*
- _ 6è. Tasta el Mercat de nit. *18 de maig.*
- _ Festa del Mercat a la Plaça. *Del 18 al 20 de maig.*
- _ Bicicletada popular «Ruta de les Llacunes». *26 de maig.*
- _ Festa de la Plantada de l'Arròs al Poble Nou del Delta i a la Casa de Fusta. *2 i 3 de juny.*
- _ Nit Màgica i Revetlla de Sant Joan. *23 de juny.*
- _ Visita guiada al Patrimoni Cultural d'Amposta. *7 de juliol.*
- _ Visita guiada pel Poble Nou del Delta. *14 de juliol.*
- _ Jotacampus al Poble Nou del Delta. *Del 24 al 27 de juliol.*
- _ III Delta Chamber Music Festival. *Del 3 al 5 d'agost.*
- _ Festes Majors d'Amposta. *Del 10 al 29 d'agost.*
- _ Delta Birding Festival. *Del 21 al 23 de setembre.*
- _ Activitats Dia Mundial del Turisme.
Del 27 al 30 de setembre.
- _ Festa de la Sega a l'Encanyissada. *30 de setembre.*
- _ II Fira del Disc. *7 d'octubre.*
- _ FesticAm i 7è. Tasta el Mercat de nit. *Del 12 al 14 d'octubre.*
- _ Expoclick «Un Riu de Clicks». *Del 9 a l'11 de novembre.*
- _ 58ena. Fira de Mostres d'Amposta. *Del 6 al 9 de desembre.*

ALLOTJAMENTS XXIII FESTA DE LA CARXOFA

10% DE DESCOMPTE DEL 18 DE FEBRER AL 18 DE MARÇ

HOTELS

Marjal ****	680 542 149
Ciutat d'Amposta ***	977 708 556
Montsià **	977 701 027

ALLOTJAMENT RURAL

Lo Mas del Monjo	977 701 248
L'Esquerra de Gabriel	625 518 385
Ca la Pilar	977 745 516
Ca'l Gasso	636 671 717
Lo Segador	636 517 755
Can Gilabert	977 744 234
Can Juvimar	648 208 779
Can León	618 719 416
Mas del Tancat	656 901 014
Torre de Forcheron	654 898 115

HABITATGES D'ÚS TURÍSTIC

La Llar de Laura	HUTTE-158	659 098 813
Casa Marinada	HUTTE 2287	657 800 085
Apart. Eucaliptus	HUTTE 2308-2309	936 800 500
L'Arrossal	HUTTE 2450	699 577 613
Eucaliptus	HUTTE 2411	936 800 500



Ajuntament
d'Ampostà

70
ANYS

MERCAT MUNICIPAL D'AMPOSTA
1947-2017



5^è. Tasta

EL MERCAT DE NIT 3/3/2018

20 H./ MERCAT MUNICIPAL

En aquesta nova edició del Tasta el Mercat de Nit els paradistes ens delectaran amb diferents tapes elaborades amb productes de proximitat que podeu trobar cada dia al Mercat d'Ampostà.

VENIU, AQUEST ANY A MÉS CELEBREM ELS 70 ANYS DEL NOSTRE MERCAT.



Pla d'animació i promoció d'Ampostà





Ajuntament
d'Ampostà

fora stock



3 MARÇ '18

De les 10:00h a les 20:00h
Avinguda de la Ràpita d'Ampostà



Plaça de comunicació
del Comerç d'Ampostà



FECCOAM
FEDERACIÓ
DE COMERÇ
D'AMPOSTÀ



X FESTA DEL MERCAT A LA PLAÇA
17, 18, 19 I 20 DE MAIG DE 2018



Reserva't les dates
de la desena edició

T'esperem!



Ajuntament d'Amposta

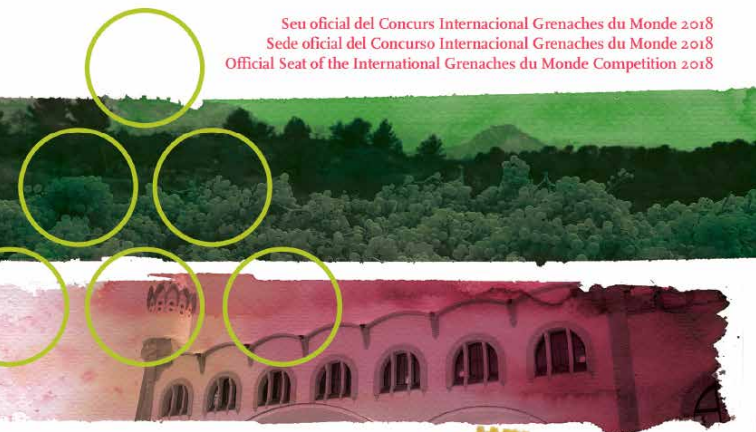
festadelmercat.cat



Del Mediterrani a la garnatxa de Terra endins

Denominació d'Origen Terra Alta és sinònim de passió i qualitat. La DO Terra Alta conrea el 90% de la Garnatxa blanca catalana, que enamora a la crítica i al públic; un percentatge que suposa el 75% de la producció a l'Estat Espanyol i el 33% de la mundial. Paisatge i Garnatxa, de la matèria a l'ànima.

Seu oficial del Concurs Internacional Grenaches du Monde 2018
Sede oficial del Concurso Internacional Grenaches du Monde 2018
Official Seat of the International Grenaches du Monde Competition 2018



Coorganitza:



AMPOSTA GASTRONÒMICA
TORNERS GASTRONÒMICS AL BOSTA



Col·labora:



PATRONAT DE TURISME
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



Diputació Tarragona



+ INFORMACIÓ

www.turismeamposta.cat

**OFICINA DE TURISME
D'AMPOSTA 977 703 453**

ÀREA DE COMERÇ

977 702 306

Segueix-nos al hashtag:

#festadelacarxofa2018



Ajuntament d'Amposta

www.amposta.cat