

## PATROCINA



PATRONAT DE TURISME  
DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



**Diputació Tarragona**





# CAR XO FA

XXII FESTA DE LA CARXOFA

## II MERCAT DE PRODUCTES DE LES TERRES DE L'EBRE-KMO

DISSABTE 25 DE FEBRER  
AL PAVELLÓ FIRAL D'AMPOSTA

## XIV JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL 16 DE FEBRER  
AL 19 DE MARÇ  
ALS RESTAURANTS D'AMPOSTA  
I POBLE NOU DEL DELTA

+info: [www.turismeamposta.cat](http://www.turismeamposta.cat)

Tel. 977 703 453



# 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 irrepetible, 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'Ampostà 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 dona 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 22a Festa de la Carxofa el dia 25 de febrer on podeu trobar mil i una possibilitats de combinar i adquirir productes al 2n Mercat de Productes de les Terres de l'Ebre-KMO, en una jornada festiva.

També del 16 de febrer al 19 de març els restaurants d'Ampostà i del Poble Nou del Delta celebren les 14es Jornades Gastronòmiques de la Carxofa.

# II MERCAT DE PRODUCTES DE LES TERRES DE L'EBRE-KMO

DISSABTE 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

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

## CIRCUIT DE BICI-CARS

Activitat per als més petits de la casa. Bicicletes cedides per Lo Mas de la Cuixota. La recaptació anirà destinada a projectes de Càritas.

## ACTUACIÓ DE LA XARANGA SUC D'ANGUILA

## VISITES I JORNADA DE PORTES OBERTES

Museu Terres de l'Ebre, entrada gratuïta, horari de 11h a 14h. Visita guiada gratuïta.

T: 977 702 954

Centre d'Informació de la Casa de Fusta, entrada gratuïta, horari de 10h a 13h.

T: 977 261 022

Visita guiada gratuïta al Molí "lo nostre Arròs", +info trucar al T: 687 871 475.

PER A MÉS INFORMACIÓ:  
[www.turismeamposta.cat](http://www.turismeamposta.cat)

OFICINA DE TURISME D'AMPOSTA

977 703 453

ÀREA DE COMERÇ

977 702 306

segueix-nos al hashtag  
[#festadelacarxofa2017](https://twitter.com/festadelacarxofa2017)



# XXII FESTA DE LA CARXOFA

## II MERCAT

**DE PRODUCTES DE LES  
TERRES DE L'EBRE-KMO**

DISSABTE 25 DE FEBRER AL  
PAVELLÓ FIRAL D'AMPOSTA

*A partir de les 10h s'iniciarà la venda dels tiquets, amb un preu de 2€ els tastos dels restaurants i de 3€ el tast popular.*

*A les 11h s'inicia el repartiment de les degustacions.*

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

- BOSC DE RIBERA**
  - 1 Caneló casolà amb ànec i carxofa confitat amb salsa suau de poma i teula de formatge.
  - 2 Trencat de patata i botifarra esparracada amb confit de carxofa gratinada.
- COR DEL DELTA**

Mini burger de carxofa.
- EL SECRET**
  - 1 Arròs en galeres i carxofa.
  - 2 Suflé de lluç, gambes i carxofa.
- ELS ULLALS**
  - 1 Melmelada de carxofa.
  - 2 ostrons amb vinagreta de carxofa.
- LA TANCADA**
  - 1 Budell de bacallà amb carxofa.
  - 2 Botifarra blanca amb carxofa.
- CASA DE FUSTA**

Eriçó de mar en crema de carxofa i codium.
- LA NUOVA TRATTORIA**

Boccatò di cardinale.
- PASTISSERIA POUS**

Eclair verd.
- SPIRIT**

Cruixent de carxofa amb pera confitada i salsa foie.
- TEMPS DE TERRA**

Carxofes fregides.
- DOLCEVITA PARC DELS XIRIBECES**

Mandonguilles de bacallà i carxofes en salsa.
- DOLCEVITA**

Lasagna al carciofi.

# BOSC DE RIBERA

01

Pol.Industrial "Les Tosses" - C/ Berlín, S/N

Amposta, 977 702 280 / 615 199 570

[www.boscderibera.com](http://www.boscderibera.com) [boscderibera@hotmail.com](mailto:boscderibera@hotmail.com)

Horari: Obert tots els dies al migdia i de divendres a dissabte tot el dia.



## Entrants

Coca de recapte casolana amb ceba confitada, carxofa i tapenade d'oliva negra

Trencat de patata i botifarra esparracada amb ou ferrat i confit de carxofa gratinada

Galets farcits amb crema suau de carxofa i polsim de pernil de Terol

Caneló casolà d'ànec confitat amb carxofa i banyat amb salsa suau de poma i teula de formatge

## Plat

Arròs a la cassola amb cansalada, variat de bolets, carxofa i botifarra esparracada o

Arròs caldós de galeres, carxofa i daus de sípia

## Postre

Postres casolans de la casa amb xarrup de licor de carxofa

## Beguda

Vi D.O. Terra Alta

Aigües naturals, cafès

Mínim 2 persones

**25€**

IVA INCLÒS

# COR DEL DELTA

02

Pl. Jardí, 8

Poblenou del Delta\_Amposta, 977 743 306

restaurantcordeldelta@gmail.com

Horari: Obert tots els dies al migdia.



## Entrants

Milfulls de pop roquer i carxofa

Llagostins de la Ràpita saltats amb cítrics

Navalles del Delta amb pluja de picada verda

Musclos a la marinera

## Plat

Entrecot a la brasa amb crema de carxofa

o

Rap a la marinera amb llagostins, cloïsses i cruixent de carxofa

o

Paella amb carxofa i ànec del Delta

## Postre

Semifred de llima sobre núvol

## Beguda

Vi D.O. Terra Alta , aigua, gasosa , cava i cafès

Minim 2 persones

25€

IVA INCLÒS



# EL SECRET

HOTEL CIUTAT D'AMPOSTA

03

Av. de Josep Tarradellas, 41 - 43

Amposta, 977 708 556

[www.hotelciutatamposta.es](http://www.hotelciutatamposta.es) [info@hotelciutatamposta.es](mailto:info@hotelciutatamposta.es)

Horari: Obert tots els dies, excepte diumenge nit.



## Entrants

- Suflé de carxofa amb parmesà cruixent
- Broqueta de gambes amb carxofa confitada
- Calamarsons saltats amb carxofa
- Minicoca amb quatre formatges i encenalls de carxofa
- Bunyols de carxofa i bacallà

## Plat

- Arròs caldós amb carxofa i marisc
- o
- Lluç amb salsa de carxofa
- o
- Filet ibèric a la brasa amb muselina de carxofa

## Postre

- Pastís de formatge

## Beguda

- Brau de bot D.O. Terra Alta, aigües minerals, cafès

Mínim 2 persones

22€

IVA INCLÒS

# ELS ULLALS

04

Burgos, 34

Amposta, 618 755 586 / 670 914 040

[www.ellsullals.es](http://www.ellsullals.es) [info@ellsullals.es](mailto:info@ellsullals.es)

Horari: Obert tots els dies al migdia, divendres i dissabte a la nit.



## Entrants

Gotet amb crema de carxofa i piruleta de gamba

Ostrons del Delta amb vinagreta de carxofa

Carpaccio de rap amb xips de carxofa

Calamars a la romana

Calamarsons saltats amb carxofa i alls tendres

## Plat

Arròs cremós amb galeres i encenalls de carxofa

o

Rom amb crema de carxofa i gambes

o

Cruixent de cabrit amb parmentier de carxofa

## Postre

Sopa de follets amb coulant de xocolata i carxofa

## Beguda

Aigües minerals, Clot d'Encis D.O. Terra Alta, cafès

Minim 2 persones

**28€**

IVA INCLÒS

RESTAURANT

# LA TANCADA

05

Partida la tancada - Ctra de les Salines

Amposta, 977 261 047 / 685 840 850

latancada@hotmail.es

Horari: Obert de dimecres a diumenge al migdia.



## Entrants

Budell de bacallà amb carxofa

## Plat

Arròs amb pop i carxofa

Botifarra blanca i carxofa

Prepostres

## Postre

Postres a escollir

## Beguda

Vi de la casa, aigües minerals, cafès

Mínim 2 persones

28€

IVA INCLÒS

# CASA DE FUSTA

06

Partida de l'Encanyissada, s/n

Amposta, 977 261 026 / 659 194 034

[www.restaurantestany.com](http://www.restaurantestany.com) [info@restaurantestany.com](mailto:info@restaurantestany.com)

Horari: Obert tots els dies al migdia i de divendres a diumenge tot el dia.



## Entrants

Amanida de carxofa i bull blanc amb vinagreta de llimona

Eriçó de mar amb crema de carxofa i codium

Carxofa al forn amb sal de pernil

## Plat

Arròs melós de cranc blau del delta i carxofa

Galta glacejada i cremós de carxofa

## Postre

Pastís al tall de mousse de carxofa i ametlles garrapinyades

Petits fours

## Beguda

Vi D.O. Terra Alta, aigües minerals, cafès.

RESTAURANT

# LA NUOVA TRATTORIA

07

Av. La Ràpita, 40-42

Amposta, 977 785 153 / 606 604 042

lanuovatrattoria@gmail.com

Horari: Obert de dimarts a diumenge tot el dia.



## Entrants

Broqueta de carxofa confitada, perla de mozzarella, tomàquet cherry i oli d'alfàbrega

Carpaccio de carxofa amb encenalls de foie i crema balsàmica de Mòdena

## Plat

Entrecot amb xips de carxofa

o

Risotto amb carxofa confitada i scamorza

## Postre

Crema catalana de carxofa amb cruixent de vi

## Beguda

Vi D.O. Terra Alta o Lambrusco

Mínim indiferent

**23€**

IVA INCLÒS

PASTISSERIA

# PASTISSERIA POUS

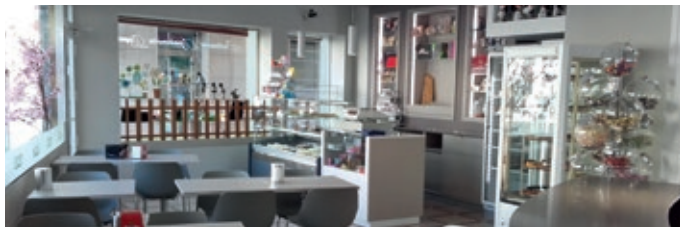
08

Av. Sta. Bàrbara, 17

Amposta, 977 700 191 / 680 619 677

sacherpous@gmail.com

Horari: Obert de dimarts a diumenge tot el dia.



## Plat

Pizza iris amb carxofa

## Postre

2 eclaire verd

## Beguda

1 ampolla de Vi blanc o negre D.O. Terra Alta, cafès

Minim 2 persones

**10€**

IVA INCLÒS

RESTAURANT

# SPIRIT

09

Antiga carretera de Freginals s/n (Club Esportiu Amposta)

Amposta, 977 702 156 / 638 841 923 / 699 567 546

[spiritcea@outlook.es](mailto:spiritcea@outlook.es)

Horari: Obert de dilluns a diumenge tot el dia.



## Entrants

Salsa de carxofa picant amb patata xip

Cruixent de carxofa amb pera confitada i salsa de foie

## Plat

1 plat:

Arròs cremós de carxofa

2 plat:

Xai a la brasa amb timbal de patata

o

Rèmol amb salsa d'espàrrecs

## Postre

Postre de la casa

## Beguda

Vi, aigües

Mínim 2 persones

**25€**

IVA INCLÒS

RESTAURANT

# TEMPS DE TERRA

10

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

Amposta, 977 090 894

[www.tempsdeterra.com](http://www.tempsdeterra.com) [amposta@tempsdeterra.com](mailto:amposta@tempsdeterra.com)

Horari: Obert de divendres a diumenge als migdies.



## Entrants

Calçots i salsa romesco

Amanida Temps de Terra

Crema de verdures de temporada

## Plat

Carn a la brasa amb guarnició

Carxofes a la brasa

## Postre

Natilla casolana

Pastissets

## Beguda

Aigües, vi Abrunet de Celler Frisach, D.O. Terra Alta

Minim indiferent

25€

IVA INCLÒS



Parc dels Xiribecs

Amposta, 977 708 054 / 620 465 453

expresslive@hotmail.com

Horari: Obert de dilluns a diumenge tot el dia.



### **1-Entrants**

Amanida tèbia

o

Fesols amb carxofes

### **2-Entrants**

Amanida mixta amb cansalada i carxofes

o

Fesols amb cloïses i carxofes

### **Plat**

Pilotes de bacallà i carxofes

o

Ous, pa ratllat, espècies, bacallà i carxofes

o

Salsa de carxofa, tomàquet i verdures

o

Variat de carn (carn mixta, patates confitades, carxofes amb allioli)

### **Postre**

Pannacotta

### **Beguda**

Vi, aigües, cafès

Mínim indiferent

**18€**

IVA INCLÒS

RESTAURANT

# DOLCE VITA

12

Av. Josep Tarradellas, 98-108

Amposta, 977 708 054 / 620 465 453

expresslive@hotmail.com

Horari: Obert de dilluns a diumenge tot el dia.



## Entrants

Carpaccio de carxofa

Carxofes laminades amb aromes

## Plat

Lasanya de carxofa (Pernil dolç, carxofes, formatges, beixamel)

o

Llenguado amb carxofa (llenguado a la planxa, patates, carxofa i espècies)

## Postre

Tiramisú

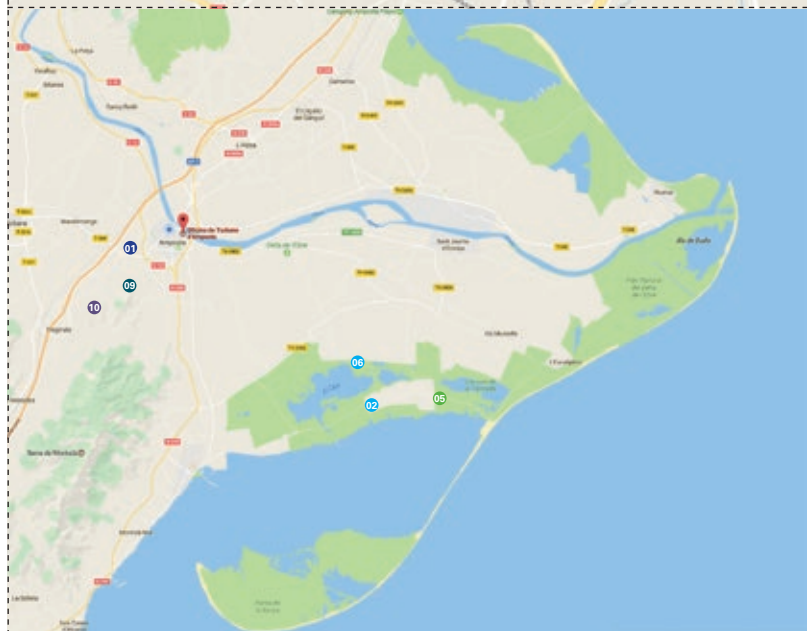
## Beguda

Vi, aigües, cafès

Minim indiferent

25€

IVA INCLÒS



# ESDEVENIMENTS CULTURALS, TURÍSTICS I GASTRONÒMICS 2017

Sant Jordi al Castell, 23 d'abril.

Acte inaugural Centenari "la Unió Filharmònica", 29 d'abril.

Recreació històrica al Castell, "la Guerra Civil", 6 maig.

Festa del Mercat a la Plaça del 19 al 21 maig.

Bicicletades Populars el 6 maig "Camí de Sirga",

13 maig "Ullals de Baltasar"

27 maig "Ruta de les Llacunes".

Festa de la Plantada, 3 de juny al Poble Nou del Delta i 4 de juny a la Casa de Fusta.

Jornades Gastronòmiques de l'Arròs, juny i octubre.

2n Festival Food Truck, 17 de juny.

Delta Blues Festiva, del 16 al 18 de juny.

Festival de Cinema Món Filmat, del 30 de juny al 8 de juliol.

Visites guiades a Amposta, 1, 15 i 29 juliol.

Visites guiades a Poble Nou del Delta, 9 i 23 juliol.

Liceu a la Fresca, 21 de juliol.

Delta Chamber Music Festival, 29 i 30 de juliol.

Festes Majors d'Amposta del 11 al 20 d'agost.

Delta Birding Festival, del 15 al 17 de setembre.

Activitats Dia Mundial del Turisme, del 29 setembre al 1 d'octubre.

Festa de la Sega a la Casa de Fusta, 1 d'octubre.

Festival de Teatre i Circ, del 12 al 14 d'octubre.

Festival Femme in Arts, 24 i 25 de novembre.

57ena edició Fira de Mostres d'Amposta, del 6 al 10 de desembre.

# ALLOTJAMENTS

## XXII FESTA DE LA CARXOFA

10% DE DESCOMPTE DEL 16 DE FEBRER AL 19 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
Casa Gavina	HUTTE-2380	630 731 179
Apart. Eucaliptus	HUTTE-2308-2309	936 800 500
L'Arrossal	HUTTE-2450	699 577 613
Delta green	HUTTE-2033	977 593 292
Eucaliptus	HUTTE-2411	936 800 500
HUTTE-002868	HUTTE-2868	635 694 565

### ALBERG / CASA DE COLÒNIES

Victoria - Amadeo	977 745 225
-------------------	-------------

+ ALLOTJAMENTS A [www.turismeamposta.cat](http://www.turismeamposta.cat)



# CAR XO FA

XXII FESTA DE LA CARXOFA



*DO Terra Alta,  
l'ànima de la Garnatxa Blanca*

Segueix-nos en Facebook  
Twitter i YouTube

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

**DO**  
**TERRA ALTA**  
**GARNATXA**  
**BLANCA**  
2003/190



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



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

## ORGANITZA



AMPOSTA GASTRONÒMIC  
TERRES GASTRONÒMICAL DELTA



Ajuntament d'Amposta  
Regidoria de Comerç  
i Mercat Municipal



## AMB EL SUPORT



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



Generalitat de Catalunya  
Departament de Territori  
i Sostenibilitat



Agència de  
Residus de  
Catalunya



## COL-LABORA



Agrupació de Cooperatives  
d'OLI DEL MONSÀ



CONSORCI PER A  
LA NORMALITZACIÓ  
LINGÜÍSTICA



Càritas  
Integració Social  
Projectes: La Família de la Casa



lo nostre  
ARRÒS



CONSORCI PER A  
LA NORMALITZACIÓ  
LINGÜÍSTICA



Associació de Restauradors  
d'Amposta