



Per gaudir de tota la intensitat d'Estrella Damm Inedit es recomana mantenir-la en glaçoner i servir-la en copes de vi blanc. S'aconsella no omplir més de la meitat de la copa per apreciar perfectament les seves virtuts.

Te un postgust llarg i de record atafable. Els sommeliers d'El Bulli, descreient l'Estrella Damm Inedit com una cervesa "d'alta intensitat i complexitat molt arnuada i floral, amb sensació de lleuat fresc i olors d'espècies dolces. Es tracta d'una cervesa de textura cremosa i fresca, suau volum i carbònic delicat.

Estrella Damm Inedit ha estat creada per Ferran Adrià, Juli Soler i l'equip de sommeliers d'El Bulli, Ferran d'ordi i blat, aromatzat amb espècies (coriandre, pell de taronja i regalèsia), concebut especialment per acompanyar tot tipus de receptes.

UNA CERVERSA ÚNICA

En una Setmana Gastronòmica de la tonyina roja no hi poden faltar els restaurants. I és amb aquest propòsit que la base de tonyina roja que es elabora un menú especial a base de tonyina roja potrà degustar del 2 al 13 de maig. Arrassos, tàrtars, carpaccios, tatakis, broquetes... aquests i molts més plats en honor d'una de les joies gastronòmiques del Mediterrani, la tonyina roja, maridats amb l'exquisida cervesa Estrella Damm Inedit.

UN MARIDATGE ÚNIC

MENÚ INEDIT AMB TONYINA ROJA DEL MEDITERRANI DEL 2 AL 13 DE MAIG



SETMANA GASTRONÒMICA DE LA TONYINA ROJA 2012

L'AMETLLA DE MAR, DEL 2 AL 6 DE MAIG

Tuna-Tour, show cooking, degustacions, Dia del Japó, Tuna Race, activitats familiars...



Preu: **40,00€**
(IVA inclòs)

Entants
• Aperitiu de bunyols de bacalla
• Carpaccio de tonyina roja Balfegó
• Llagostrins a l'all i pebre

Plat principal
• Arròs del Delta amb llamantol i tonyina roja de Balfegó o filet de tonyina roja Balfegó a la planxa

Postres
• Mel i mató del Perelló
• Crema catalana
• Flan d'ou

Begudes
• Aigua, cervesa Estrella Damm Inedit i café.



Preu: **35,00€**
(IVA no inclòs)

Entants
• Toradetes d'angülla fumada del Delta
• Escamariquets saltejats amb ceba

Plat principal
• Arròs amb tonyina o cassola de romesco de tonyina

Postres
• Crema catalana

Begudes
• Aigua i cervesa Estrella Damm Inedit



Preu: **34,10€**
(IVA inclòs)

Entants
• Amanida de patata amb tonyina roja

Plat principal
• Llom de tonyina roja a la planxa amb poma caramelitzada i tomàquet amb reducció de Mòdena

Postres
• Crema catalana

Begudes
• Pa, cervesa Estrella Damm Inedit i aigua



BELLA CALA

OHIMAR



Plaça del Canó, 1
T. (0034) 977456511
jorgealonsogracia@hotmail.es



Entants
• Amanida OhMar
• Carpaccio de tonyina roja Balfegó a l'estil d'«a bordo»

Plat principal
• Tonyina roja Balfegó a la brasa amb melmelada de tomàquet

Postres
• Postres de la casa

Begudes
• Aigua, cervesa Estrella Damm Inedit i café

Preu: **35,00€**
(IVA inclòs)

PLAÇA NOVA



Plaça Nova, 3
T. (0034) 977457072
plazanovarestaurant1982@hotmail.com



Per picar
• Musclos al vapor
• Cloïsses a la marinera
• Calamars a la romana
• Pop a la balandra

Plat principal
• Tonyina de l'Ametlla de Mar al nostre estil o melós d'arròs amb tonyina i verdures de temporada

Postres
• Postres d'elaboració pròpia a escollir

Begudes
• Cervesa Estrella Damm Inedit

Preu: **30,00€**
(IVA inclòs)

EL PESCADOR



Preu: **65,00€**
(mínim 2 persones)

Entants
• Mariscada del Delta (musclos, navalles, cargols i cloïsses) i escamarrians i llagostins de l'Ametlla de Mar

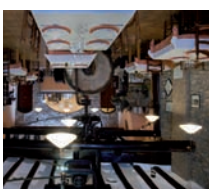
Plat principal
• Tonyina roja de l'Ametlla de Mar amb poma caramelitzada

Postres
• Postres casolanes
• Cafès

Begudes
• Aigua, cervesa Estrella Damm Inedit



EL MOLÍ DELS AVIS



Preu: **65,00€**
(IVA inclòs)

Aperitius
• Morllo de tonyina roja Balfegó amb oli d'oliva verge extra

Plat principal
• Musclos a l'estil salsa Rosalia

Postres
• Paella de marisc

Begudes
• Crema catalana d'elaboració artesanal

Begudes
• Cervesa Estrella Damm Inedit i aigua



CLUB NÀUTIC - KUBALA



Preu: **35,00€**
(IVA inclòs)

Entants
• Assortiment de mariscats de tonyina

Plat principal
• Amanida de navalles i aigües

Postres
• Postres casolanes

Begudes
• Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua i café



LLOTJAT



Carrer de Sant Roc, 23
T. (0034) 977457361
marc.lallotja@gmail.com
www.lallotjarestaurant.cat
Facebook
Restaurant La Llotja



Per picar
• Bunyols de bacallà
• Musclos al vapor
• Carpaccio de tonyina a l'estil mediterrani

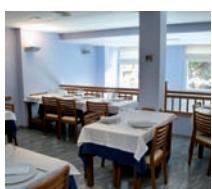
Segon plat
• Arròs de tonyina amb carxofes

Postres
• Biscuit glacé amb xocolata calenta

Begudes
• Cervesa Estrella Damm Inedit

Preu: **38,00€**
(IVA inclòs)

MARINA



Avinguda Battle Josep Pijoan, 17
T. (0034) 977456429
marina.lacala@gmail.com



Entants
• Musclos al vapor
• Llagostrinets fregits
• Pop gratinat amb allioli
• Remenat de favetes amb llagostins

Plat principal
• Arròs amb tonyina roja Balfegó, calamars, cloïsses i verdures o tonyina roja Balfegó a l'all i pebre amb boles de patata i verdures al vapor

Postres
• Crema catalana o sorbet de llimona i mandarina

Begudes
• Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua mineral i café

Preu: **38,00€**
(IVA inclòs)

LA COVA TAPES



Preu: **15,00€**
(IVA inclòs)

Per picar:
• Broqueta de tonyina de l'Ametlla de Mar amb pebró del piquillo
• Xupa xups de tonyina de l'Ametlla de Mar a l'estil de la Cova

Postres
• Sorbet de llimona
• Copa de l'Ametlla dolça

Begudes
• Cervesa Estrella Damm Inedit



Preu: **36,00€**
(IVA inclòs)

Entants
• Cloïsses amb fesols

Plat principal
• Tonyina roja amb ceba caramelitzada i confit de tomàquet

Postres
• Pastís de full amb pinyons i cabell d'àngel

Begudes
• Cervesa Estrella Damm Inedit, café i licor



L'ALGUER



Preu: **35,00€**
(IVA inclòs)

Entants
• Timbals d'enciams variats amb romesco de tonyina de la Mediterrània

Plat principal
• Arròs de mar i muntanya amb conill, tonyina roja de la Mediterrània i bolets

Postres
• Creps de mel i mató amb paneses i pinyons

Begudes
• Aigua mineral i cervesa Estrella Damm Inedit
• Cafès

Begudes
• Degustació de gintònics



FATAFAT



Preu: **35,00€**
(IVA inclòs)

Entants
• Copa de cava de benvinguda i aperitiu Fatafat

Plat principal
• Amanida de mar i muntanya amb conill, tonyina roja de la Mediterrània i bolets

Postres
• Creps de mel i mató amb paneses i pinyons

Begudes
• Aigua mineral i cervesa Estrella Damm Inedit
• Cafès

Begudes
• Degustació de gintònics



Organitza



Coordinació general i conceptualització



Institucions col·laboradores



Col·laboradors





SETMANA GASTRONÒMICA DE LA TONYINA ROJA 2012

Dimecres 2 de maig

Aulia Baifegò. Moll turístic
Moderador: Xavier Aguiló
 16.00 h Benjufada als assistents
 17.00 h Espectacle d'espècia en viu
 17.30 h Ponència de cuina
 Japó amb sensibilitat mediterrània
 Hideki Matsuhisa - Rest. Koy Shunka (Barcelona)

Centre d'Interpretació de la Pesca de l'Ametlla de Mar
 Antiga llotja del peix de l'Ametlla de Mar
 10.00 - 19.00 h Exposició audiovisual de la tonyina roja del Mediterrani a l'Ametlla de Mar
Tuna-Tour
Creuer aventura
 Moll turístic
 Horari de sortides Tuna-Tour: 18.00 h
 Places gratuïtes limitades. Reserves: 977 047 700 o info@tuna-tour.com

Dijous 3 de maig
Aulia Baifegò. Moll turístic
Moderador: Xavier Aguiló
 10.00 - 10.30 h Una mirada culinària a la tonyina des de l'interior
 Toni Bru - Rest. El Celler de l'Aspic (Falset)
 10.30 - 11.00 h La tonyina en la tradició catalana contemporània
 Nandu Jubany - Can Jubany (Caldetenes)
 11.00 - 11.30 h El tall perfecte de la tonyina
 Àngel Camacho - Rest. Watastumi (Barcelona)
 11.30 - 12.00 h Els tartars de peix: la tonyina i més
 Joan Bosch - Rest. Can Bosch (Cambrils)
 12.00 - 12.30 h La tonyina a la cuina susculenta
 Carles Gaig (Barcelona)
 12.30 - 13.00 h Presentació de l'estudi gastronòmic de la tonyina roja del Mediterrani
 Núria May - Fundació Alicia (Sant Fruitós de Bages)
 13.00 - 13.45 h Revisió creativa de la tonyina a la cuina d'elBulli Oriol Castro - elBulli Foundation (Roses)
 14.00 - 16.30 h Dinar lliure
Tuna-Tour.
Creuer aventura. Moll turístic
 16.30 h Sortida amb Tuna-Tour o visita a les instal·lacions del Grup Baifegò (1r grup)
 18.00 h Sortida amb el Tuna-Tour o visita a les instal·lacions del Grup Baifegò (2n grup)
 Transport des de l'Aulia Baifegò a les instal·lacions.

Divendres 4 de maig

Aulia Baifegò. Moll turístic
Moderador: Salvador Garcia-Arbós
 11.00 - 11.30 h La tradició posada al dia
 Marc Antón - Rest. Camping l'Ametlla (l'Ametlla de Mar)
 12.00 - 12.30 h Un punt de gosada
 Jordi Escobedo - Rest. Bella Cala (l'Ametlla de Mar)
 12.30 - 13.00 h Passió vermillina
 Josep Margalé - Rest. El Moll dels Avis (l'Ametlla de Mar)
 17.00 - 17.30 h 100% "calera"
 Enric Estruch - Rest. Plaça Nova (l'Ametlla de Mar)
 17.30 - 18.00 h Delikatessen del Mediterrani
 "El Kubala" - Rest. Club Nàutic-Kubala (l'Ametlla de Mar)
 18.00 - 18.30 h Fusió catalanojaponesa
 Marc Miró - Rest. La llotja (l'Ametlla de Mar)

Instal·lacions del Grup Baifegò
 Polígon industrial de l'Ametlla de Mar
 Edifici Baifegò s/n
 Una visita lúdica i pedagògica on descobrir, a la mateixa taula de treball, els secrets organoleptics de la tonyina roja del Mediterrani i resseguir la seva tracabilitat.
 10.00 - 13.00 h Visita a les instal·lacions

Centre d'Interpretació de la Pesca de l'Ametlla de Mar
 Antiga llotja del peix de l'Ametlla de Mar
 10.00 - 19.00 h Exposició audiovisual de la tonyina roja del Mediterrani a l'Ametlla de Mar

Dissabte 5 de maig
Aulia Baifegò. Moll turístic
Moderador: Salvador Garcia-Arbós
 Horari de sortides Tuna-Tour: 11.00 h i 16.00 h
 Places gratuïtes limitades. Reserves: 977 047 700 o info@tuna-tour.com

EL DIA DEL JAPÓ
 Exposició durant tota la jornada de maquetes, tatamis i artesanies japoneses.
 10.30 - 11.15 h L'especejament tradicional de la tonyina en directe
 Nobuyuki Tajiri - Grup Baifegò
 11.15 - 12.00 h Taller participatiu de maki
 Shoko Nakashi
 12.00 - 12.45 h Taller de cuina japonesa tradicional
 Mestre Yukihiko Shidara-Ian i Ana Saura - Rest. Ichō (Barcelona)
 12.45 - 13.30 h "Tinc una pregunta per a vostè"
 Xerrada amb el Consol general del Japó a Barcelona
 Hirotaro Tsubaki - Consol General del Japó a Barcelona
 (Sortir d'un Kit Japó entre els assistents.)
 13.30 - 14.00 h Degustació de sushi i sashimi

Dimecres 7 de maig

Altra activitats. Platja de l'Alguer
 18.00 - 20.00 h Fira cultural i esportiva
 17.00 - 18.00 h Cursa infantil
 Des del moll on hi ha atracats els vaixells d'encrencament, a la platja de l'Alguer.
 18.00 - 18.30 h Xocolatada popular

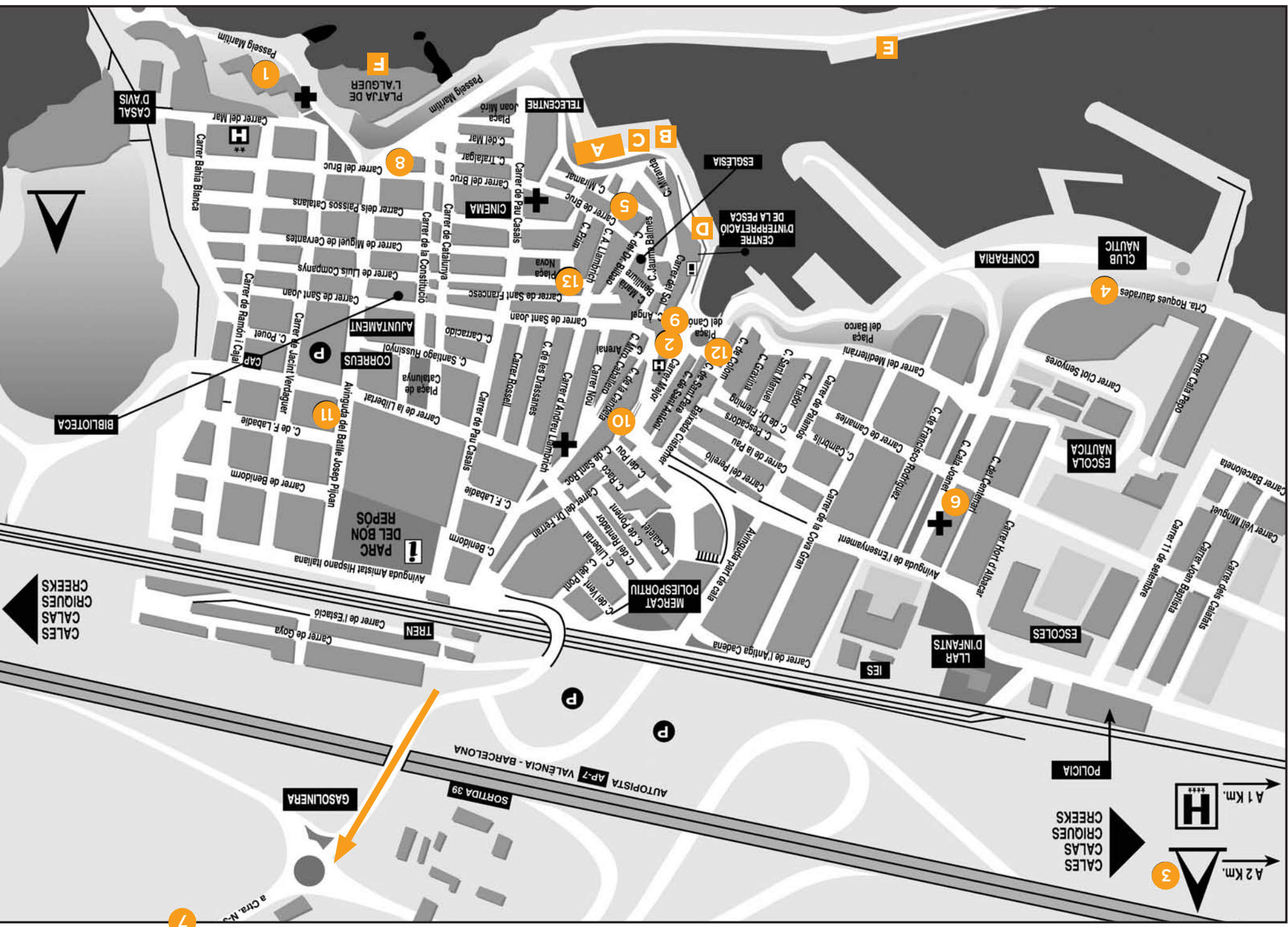
Centre d'Interpretació de la Pesca de l'Ametlla de Mar
 Antiga llotja del peix de l'Ametlla de Mar
 10.00 - 19.00 h Exposició audiovisual de la tonyina roja del Mediterrani a l'Ametlla de Mar
 11.30 - 12.15 h "Quiz" sobre el Japó amb premi per al grup guanyador.
 Sandra Pérez (Consolat General de Japó)
 Wasabi
Creuer aventura. Moll turístic
 Horari de sortides Tuna-Tour: 10.00 h / 12.00 h / 16.00 h / 18.00 h
 Places gratuïtes limitades. Reserves: 977 047 700 o info@tuna-tour.com

Vaixells La Frau II i El Tío Gel segon
 Moll exterior del port: de 10.00 h a 19.00 h
 Jornades de portes obertes per visitar els dos vaixells de pesca de tonyina vermella del Grup Baifegò.

Dijimecres 6 de maig
Platja de l'Alguer
 9.00 h Sortida de la Tuna Race
 La línia de sortida està situada a les piscines que el Grup Baifegò té al mar, a 5 km de la costa.
 09.00 - 15.00 h Fira cultural i esportiva
 Degustació del "buchi" (plat tradicional de la tonyina roja)
 Elaborat pels restauradors del Club Gastronòmic de l'Ametlla de Mar.
 12.45 h Finalització de la prova. (L'hora haurà de ser aproximada entre l'arribada dels primers i la dels últims: de 10.00 h a 12.45 h)
 13.00 h Lliurament de premis de la Tuna Race

Creuer aventura. Moll turístic
 Horari de sortides Tuna-Tour: 10.00 h / 12.00 h / 16.00 h / 18.00 h
 Places gratuïtes limitades. Reserves: 977 047 700 o info@tuna-tour.com

Vaixells La Frau II i El Tío Gel segon
 Moll exterior del port: de 10.00 h a 14.00 h
 Jornades de portes obertes per visitar els dos vaixells de pesca de tonyina vermella del Grup Baifegò.



- L'Ametlla de Mar**
- BELLA CALA** 977 45 65 93
 - Cafè XAVIER** 977 49 36 49
 - CÀMPING l'AMETLLA** Paratge de Santes Creus s/n
 - CLUB NÀUTIC - KUBALA** Moll de Ponent, s/n
 - EL MOLL DELS AVIS** Carrer Andreu Lambrich, 74
 - EL PESCADOR** Carrer de Cala Joanel, 6
 - FATAFAT** Carrer Veler s/n
 - L'ALGUER** Carrer de Traïagar, 21
 - LA COVA TAPES** Carrer Major, 19
 - LA LOTJA** Carrer de Sant Roc, 23
 - MARINA** Avinguda del Batlle Josep Pijoan, 17
 - OHIMAR** Plaça del Canó, 1
 - PLAÇA NOVA** Plaça Nova, 3
- MARKET**
- Taller d'Ikebana
 - Montserrat Gálvez - Associació Cultural Japonesa, Nakama
- Altres activitats.** Platja de l'Alguer
- Creuer aventura.** Moll turístic
- Horari de sortides Tuna-Tour:** 10.00 h / 12.00 h / 16.00 h / 18.00 h
- Places gratuïtes limitades.** Reserves: 977 047 700 o info@tuna-tour.com
- Vaixells La Frau II i El Tío Gel segon**
- Moll exterior del port:** de 10.00 h a 19.00 h
- Jornades de portes obertes per visitar els dos vaixells de pesca de tonyina vermella del Grup Baifegò.**