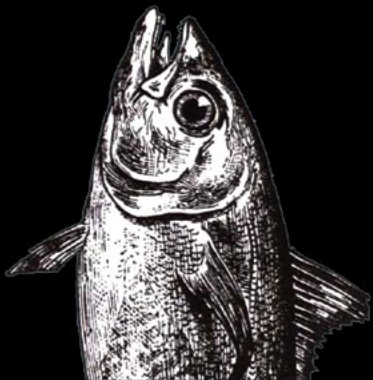




XVII

JORNADES
DE LA
torujina

Del 29 de maig al 12 de juny
L'HOSPITALET DE L'INFANT
Masboquera | Prasdip



XVII
JORNADES
DE LA
tonyina



www.hospitalet-valldellors.cat

977 823 328 | turisme@vandellos-hospitalet.cat

Organitza:



Amb el suport de:



Amb la participació de



Tasta

l'Hospitalet de l'Infant i la Vall de Llors!

Ja les tenim aquí de nou,
del 29 de maig al 12 de juny
se celebraran les XVII Jornades
Gastronòmiques de la Tonyina
a l'Hospitalet de l'Infant.

Tothom que s'apropi per gaudir
d'aquestes jornades tindrà
l'oportunitat de tastar diverses
propostes culinàries, basades
en la qualitat i en la creativitat
dels cuiners que,
després de 17 edicions,
han instaurat mil i una maneres
de cuinar aquest peix
tan típic de la zona.

Es podrà triar entre un menú on
la protagonista és la tonyina, o bé
degustar alguna de les originals
Tonyi-Tapes.

No hi falteu!

Prueba

l'Hospitalet de l'Infant i la Vall de Llors!

Ya las tenemos aquí,
del 29 de Mayo al 12 de Junio
se celebraran las XVII Jornadas
Gastronómicas de la Tonyina
en L'Hospitalet de l'Infant.

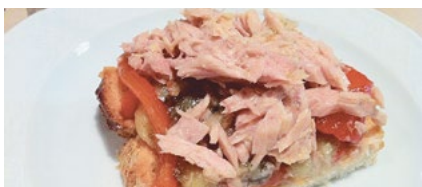
Todo aquel que se acerque
para disfrutar de las jornadas
tendrá la oportunidad de probar
diferentes propuestas culinarias,
basadas en la calidad y en la creatividad
de los cocineros que, en 17 ediciones,
han instaurado mil y una formas
de cocinar este pescado tan típico
de la zona.

Se podrá escoger entre un menú
donde el protagonista es el atún, o
bien degustar alguna de las originales
Tony-Tapes.

¡No faltéis!

1 El Porró

📍 Port Esportiu | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 820 687



👑 Lluïsa Carretero

🏠 Mediterrània
Mediterrània

👥 35 Persones
35 Personas

🕒 De 20h a 23h



Menú *cat.*

OLIVES ARBEQUINES

TÀRTAR DE TONYINA
O CARPACCIO DE TONYINA

LLESCA D'ESCALIVADA
AMB LLONGANISSA

FLAM CASOLÀ D'OU

MAS ROIG, D.O. TERRA ALTA

Tonyi-Tapa + *Beguda*

Caps de setmana

ESCALIBADA AMB TONYINA

ESPINACS AMB TONYINA
I FORMATGE

Menú *cast.*

ACEITUNAS ARBEQUINAS

TARTAR DE ATÚN
O CARPACCIO DE ATÚN

TOSTADA DE ESCALIVADA
CON LONGANIZA

FLAN CASERO DE HUEVO

MAS ROIG, D.O. TERRA ALTA

Tonyi-Tapa + *Bebida*

Fin de semana

ESCALIBADA CON ATÚN

ESPINACAS CON ATÚN
Y QUESO

20,00€

2,50€

2 El Rebot de la Nuri

📍 Ctra. Hospitalet - Móra km 6,6 | MASBOQUERA
977 824 157



👑 Núrina Muntané

🏠 Cassolana
Casera

👥 45 Persones
45 Personas

🕒 12h - 16h
20h - 23h

🔒 Dilluns
Lunes

Menú *cat.*

ESQUEIXADA DE MOIXAMA

AMANIDA DE LA CASA

TONYINA A LA BRASA

MEL I MATÓ

L'ARNOT, D.O. TERRA ALTA

Tonyi-Tapa + *Beguda*

Caps de setmana

CRESTES DE TONYINA

Menú *cast.*

ESQUEIXADA DE MOJAMA

ENSALADA DE LA CASA

ATÚN A LA BRASA

MIEL Y REQUESÓN

L'ARNOT, D.O. TERRA ALTA

Tonyi-Tapa + *Bebida*

Fin de semana

EMPANADILLA DE ATÚN

17,95€

2,50€

3 El Solomillo

Port Esportiu, 1 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 823 044



👑 Marc Poirier

🏠 Mediterrània
Mediterrànea

👤 40 Persones
40 Personas

🕒 13h - 15.30h
20h - 23.30h

🔒 Dilluns
Lunes

Menú *cat.*

APERITIU DE LA CASA

SALMÓ FRESC
MARINAT AMB ANET

LLOM DE TONYINA VERMELLA
AMB ESPINACS FRESCS
I COULIS DE ROMESCO

CREP AL LICOR DE TARONJA

Bodega

VI BLANC, D.O. TERRA ALTA

Menú *cast.*

APERITIVO DE LA CASA

SALMÓN FRESCO
MARINADO CON ENELDO

LOMO DE ATÚN ROJO
CON ESPINACAS FRESCAS
Y COULIS DE ROMESCO

CREP AL LICOR DE NARANJA

25,00€

👑 Fran Hernandez

🏠 Mediterrània
Mediterrànea

👤 40 - 15 Persones
40 - 15 Personas

🕒 13h - 15.30h
20h - 22h

🔒

Menú *cat.*

CREMÓS DE TONYINA
VERMELLA AMB OLI DE FUM

AMANIDA DE BROTS FRESCS
AMB MOIXAMA I SALMOREJO

VENTRESCA AMB CEBA
CAREMELITZADA I ROMESCO

BATUT DE LLET MERENGADA I
VAINILLA AMB PETA ZETA DE
XOCOLATA

MEDITERRANI DE R.BARBIER

Tonyi-Tapa + Beguda

CREMÓS DE TONYINA
VERMELLA AMB EL NOSTRE
OLI DE FUM

Menú *cast.*

CREMOSO DE ATÚN ROJO
CON ACEITE AHUMADO

ENSALADA DE BROTES FRESCOS
CON MOJAMA Y SALMOREJO

VENTRESCA CON CEBOLLA
CAREMELITZADA Y ROMESCO

BATIDO DE LECHE MERENGADA
Y VAINILLA CON PETA ZETA DE
CHOCOLATE

MEDITERRANI DE R.BARBIER

Tonyi-Tapa + Bebida

CREMOSO DE ATUN ROJO
CON ACEITE AHUMADO

22,50 €

2,50€

4 Hotel Sancho

c/ Via Augusta, 6 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 823 002 | www.hotelsancho.net



5 La Cuina d'en Carlos

📍 Ermita Santa Marina | PRATDIP
977 262 644 |



👑 Carlos Martínez

🏠 Catalana
Catalana

👥 34 Persones
34 Personas

🕒 13h - 16h

🔒 Dimecres
Miércoles

Menú *cat.*

APERITIU DE LA CASA

AMANIDA DE FUMATS

TONYINA A LA BRASA AMB
VERDURETES

XARRUP DE MANDARINA O
CREMA CATALANA

ANEZE SYRAH D.O MONTSANT

Tonyi-Tapa + *Beguda*

De 12h a 14h

TONYINA MARINADA
AMB LLAVORS

Menú *cast.*

APERITIVO DE LA CASA

ENSALADA DE AHUMADOS

ATÚN A LA BRASA
CON VERDURITAS

CHUPITO DE MANDARINA O
CREMA CATALANA

ANEZE SYRAH D.O MONTSANT

Tonyi-Tapa + *Bebida*

De 12h a 14h

ATÚN MARINADO
CON SEMILLAS

22,00€

2,50€

6 Le P'tit Normand

📍 c/Via Augusta, 40 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 822 373



👑 Mickael

🏠 Francesa i regional
Francesa y regional

👥 40 Persones
40 Personas

🕒 13h - 16h
19.30h - 23h

🔒 Dimarts i diumenge nit
Martes y Domingo noche

Menú *cat.*

AMANIDA DE TATAKI
DE TONYINA AMB ALVOCAT

CARPACCIO DE TONYINA AMB
COULIS DE TOMÀQUET

FILET DE TONYINA A LA PLANXA
AMB MAÏTRE D'HÔTEL

POSTRES DEL DIA

TERRA ALTA NEGRE
O VERDEJO BLANC

Tonyi-Tapa + *Beguda*

Tots els dies

TATAKI DE TONYINA
AMB ALVOCAT

Menú *cast.*

ENSALADA DE TATAKI
DE ATÚN CON AGUACATE

CARPACCIO DE ATÚN
CON COULIS DE TOMATE

SOLOMILLO DE ATÚN A
LA PLANCHA CON MAÏTRE D'HÔTEL

POSTRE DEL DÍA

TERRA ALTA NEGRE
O VERDEJO BLANC

Tonyi-Tapa + *Bebida*

Todos los días

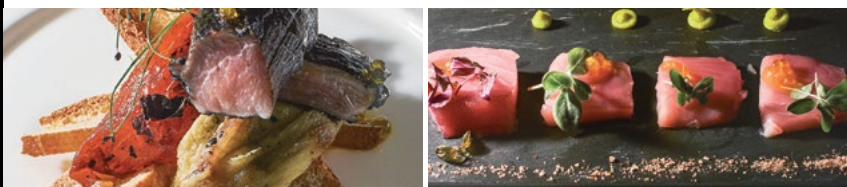
TATAKI DE ATÚN
CON AGUACATE

25,00€

2,50€

7 Nàutic

📍 Port Esportiu, 43-44 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 822 336



👑 Luis Rando

🏠 Mediterrània - autor
Mediterrànea-autor

👥 150 Persones
150 Personas

🕒 13h - 15.30h
20h - 23.30h



Menú *cat.*

SANDWICH EN TAPATUN

ARRÒS MELÓS AMB VEL DE
TONYINA EN YAKITORI

TONYINA MARINADA SOBRE
UNA BRASA DE CARBÓ
VEGETAL I SAL DE FUM

BRIOIX DE FESTUC I YOZY AMB
SORBET DE POMA VERDA

Menú *cast.*

SANDWICH EN TAPATUN

ARROZ MELOSO CON VELO
DE ATÚN EN YAKITORI

ATÚN MARINADO SOBRE UNA
BRASA DE CARBÓN VEGETAL
Y SAL DE HUMO

BIZCOCHO DE PISTACHO Y YOSU
CON SORBETE DE MANZANA
VERDE

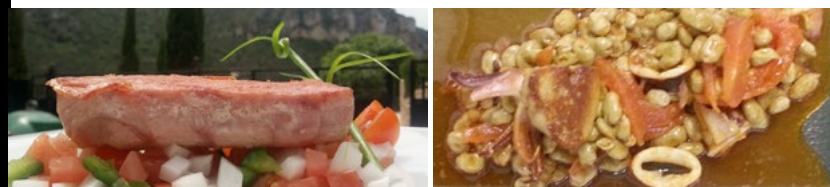
22,00€

Bodega

VI BLANC LA POCA VERGONYA
D.O TARRAGONA

8 Restaurant Safareig

📍 Crta. L'Hospitalet de l'Infant a Móra la Nova c-44 km 11.4 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 100 122



👑 Alberto Urdax

🏠 Mediterrània - autor
Mediterrànea-autor

👥 60 Persones
60 Personas

🕒 13.30h - 15.30h
20.30h - 22.30h

🔒 Dilluns i dimarts
Lunes y Martes

Menú *cat.*

SASHIMI DE TONYINA AMB
CHUTNEY DE TOMÀQUET AL RO-
MER I CEBA TENDRA AL VINAGRE

SALTAT DE FAVES AMB CALA-
MARSETS I FOIE

TATAKI DE TONYINA AMB CARA-
MEL DE SOJA AMB GUARNICIÓ

COULANT DE XOCOLATA CALENTA
AMB GELAT DE CAMEL ANGLÈS

TERRAT, D.O. TARRAGONA

Menú *cast.*

SASHIMI DE ATÚN CON CHUTNEY
DE TOMATE AL ROMERO Y CEBOLLA
TIERNA AL ACETO

SALTEADO DE HABITAS
CON CHIPIRONES Y FOIE

TATAKI DE ATÚN CON CAMELO
DE SOJA Y SU GUARNICIÓ

COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE
CON HELADO DE CAMELO INGLÉS

TERRAT, D.O. TARRAGONA

29,00€

Tonyi- Tapa + Beguda

SASHIMI DE TONYINA AMB
CHUTNEY DE TOMÀQUET AL
ROMER I CEBA TENDRA AL ACETO

Tonyi- Tapa + Beguda

SASHIMI DE ATÚN CON CHUTNEY
DE TOMATE AL ROMERO Y CEBOLLA
TIERNA AL ACETO

2,50€

9 Sol Solet

📍 Psg. Marítim de l'Arenal s/n | L'HOSPITALET DE L'INFANT
630 209 828



👑 Elma Parrondo



👤 20 Persones
20 Personas

🕒 12.30h - 15.30h

🔒 Dímarts
Martes

Menú *cat.*

VERMUT MIRÓ DE BENVINGUDA

AMANIDA SAVOIANA

TATAKI DE TONYINA
AMB GUARNICIÓ

NEULES DE XOCOLATA AMB
NATA I FRUITS DEL BOSC

Bodega

VI BLANC NUVIANA

Menú *cast.*

VERMUT MIRÓ DE BIENVENIDA

ENSALADA SABOYANA

TATAKI DE ATÚN
CON GUARNICIÓ

OBLEAS DE CHOCOLATE CON
NATA Y FRUTOS DEL BOSQUE

15,50€

🏠 Mediterrània
Mediterranea

10 Bar Mediterrani

📍 Via Augusta, 47 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 823 699



Tonyi-Tapa + *Beguda*

TONYINA CANÀRIA

2,50€

Tonyi-Tapa + *Bebida*

ATÚN CANARIO

2,50€

11 Cerveceria Cal Rullo

C/ Galera, 13 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 822 536



👑 Mireia Hernandez

🏠 Mediterrània
Mediterrànea

👥 80 Persones
80 Personas

🕒 12h - 16h
19h - 23h



Tonyi-Tapa + Beqida

DIVENDRES, DISSABTE
I DIUMENGE
de 12h a 15h - 20h a 23h

TONYI RULLO

2,50€

Tonyi-Tapa + Bebida

VIERNES, SÁBADO
Y DOMINGO
de 12h a 15h - 20h a 23h

TONYI RULLO

2,50€

12 D'antis Bar

Port Esportiu, 34 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 823 326



👑 Ricardo Luengorullo

🏠 Tapes i Brassa
Tapas y Brasa

👥 100 Persones
100 Personas

🕒 08h - 23h



Tonyi-Tapa + Beqida

De 20h a 23h

TÀRTAR DE TONYINA
AMB SALPICÓ DE QUINOA
I SALSA WALDORFF

2,50€

Tonyi-Tapa + Bebida

De 20h a 23h

TÀRTAR DE ATÚN
CON SALPICÓN DE QUINOA
Y SALSA WALDORFF

2,50€

13 Cerveseria El Drac

📍 C/Tivissa, 1 baixos 5 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 822 080



👑 Maria Dolores

🏠 Mediterrània
Mediterránea

👥 100 Persones
100 Personas

🕒 13h -16h
19h -23.30h



Tonyi-Tapa + Bequida

DIJOUS, DIVENDRES, DISSABTE
I DIUMENGE (MATÍ)

CAPRICI ANDALÚS

2,50€

Tonyi-Tapa + Bebida

JUEVES, VIERNES, SÁBADO
Y DOMINGO (MAÑANA)

CAPRICHIO ANDALUZ

2,50€

14 Topolino

📍 C/ Blanca d'Anjou, 12 | L'HOSPITALET DE L'INFANT
977 823 325



👑 Josef Schmidt

🏠 Internacional
Internacional

👥 34 Persones
34 Personas

🕒 18.30h -23h

🔒 Dimarts
Martes

Tonyi-Tapa + Bequida

De 20h a 23h

MONTADITO DE TONYINA
FUMADA AMB GUACAMOLE

2,50€

Tonyi-Tapa + Bebida

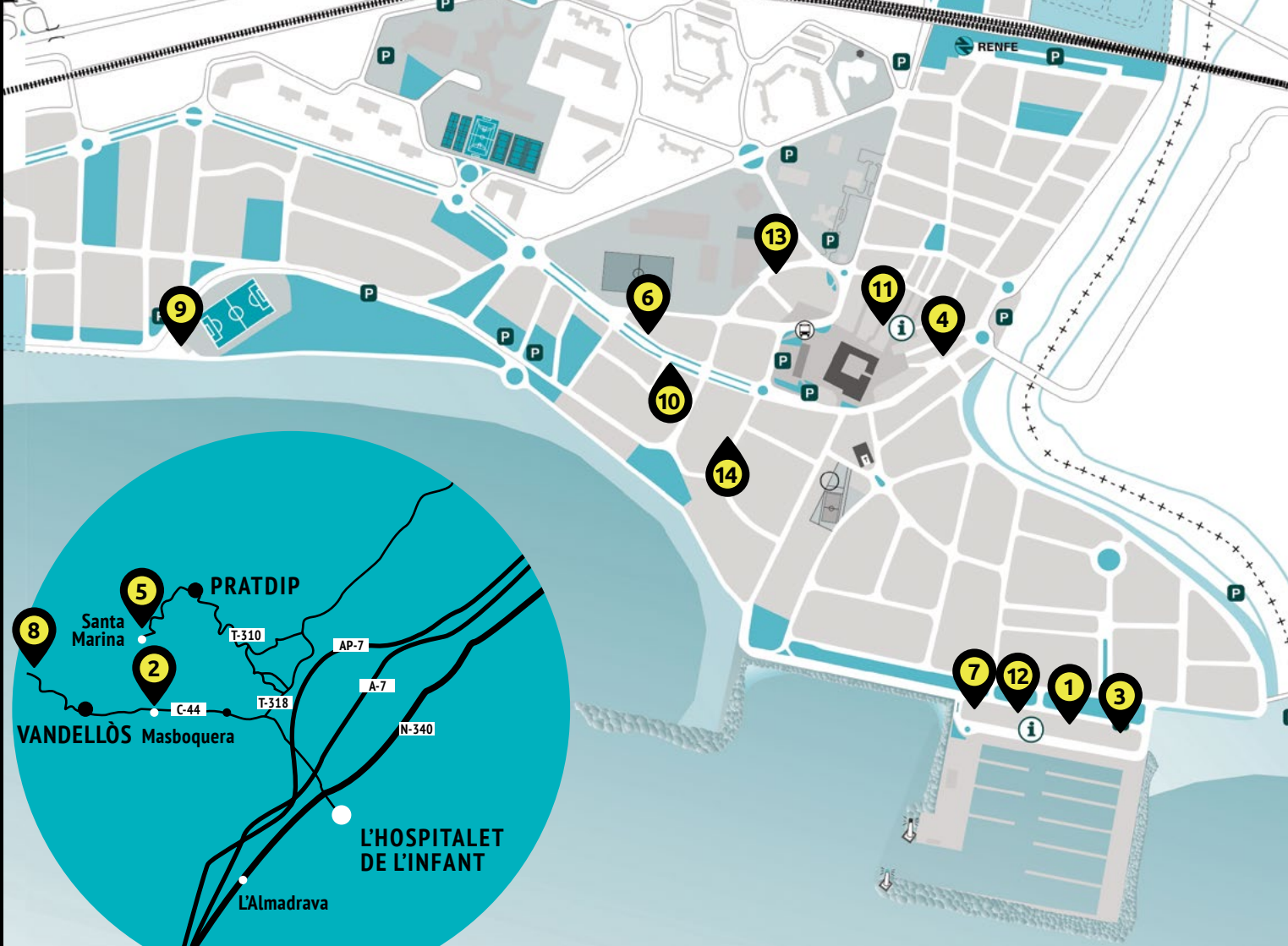
De 20h a 23h

MONTADITO DE ATÚN
AHUMADO CON GUACAMOLE

2,50€

XVII JORNADES DE LA *tonujina*

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1 El Porró | 8 El safareig |
| 2 El Rebot de la Nuri | 9 Sol Solet |
| 3 El Solomillo | 10 Bar Mediterrani |
| 4 Hotel Sancho | 11 Cal Rullo |
| 5 La Cuina d'en Carlos | 12 D'artis |
| 6 Le Ptit Normand | 13 Cerveseria El Dnac |
| 7 Nàutic | 14 El Topolino |





Participa en el sorteig!!!

Tots aquells que tastin els menús gastronòmics de les jornades podran participar en el sorteig de:

1 Menú per a DUES persones en cadascun dels restaurants que ofereixen menú de la tonyina en les "17es Jornades de la Tonyina de l'Hospitalet de l'Infant".

5 Premis a escollir entre un mes de tractament d'aprimament o un mes de classes dirigides i **1 premi** d'un abonament de tractament d'electroestimulació a Zona Fitness l'Hospitalet.

1 Visita guiada per a DUES persones al Centre Horus.

1 Sessió de relaxació llit flotant thermospa i **1 premi** d'una sessió d'hidromassatge a Gemma Arias.

1 Sopar de gala i òpera per a DUES persones el 29 de juliol a la Figuerola.
1 Sessió d'spa per a DUES persones a la Figuerola Resort & Spa.

1 Bateig de paddel-surf per a DUES persones.

1 Sessió per a DUES persones a l'Spa Aquum

1 Bateig de submarinisme per a DUES persones.

Com participar:

Emplena el formulari que t'entregaran a qualsevol dels restaurants participants a les 17es Jornades Gastronòmiques de la Tonyina de l'Hospitalet de l'Infant.



XVII JORNADES DE LA tonyina



Participa en el sorteo!!!

Todos aquellos que prueben los menús gastronómicos de las jornadas podrán participar en el sorteo de:

1 Menú para DOS personas en cada uno de los restaurantes que ofrecen menú del atún en las 17as Jornadas del Atún de L'Hospitalet de l'Infant".

5 Premios a escoger entre un mes de tratamiento de adelgazamiento o un mes de clases dirigidas y 1 premio de un abono de tratamiento de electroestimulación en Zona Fitness la Hospitalet.

1 Visita guiada para DOS personas en el Centre Horus.

1 Sesión de relajación en cama flotante thermospa y **1 premio** de una sesión de hidromasaje en Gemma Arias

1 Cena de gala y ópera para DOS personas el 29 de julio en la Figuerola.
1 Sesión de spa para DOS personas en la Figuerola Resort & Spa.

1 Bautizo de paddel-surf para DOS personas.

1 Sesión para DOS personas en Spa Aquum

1 Bautizo de submarinismo para DOS personas.

Como participar:

Rellena el formulario que te entregarán en cualquiera de los restaurantes participantes en las Jornadas Gastronómicas del Atún de l'Hospitalet de l'Infant.

<i>Llesqueria El Pannó</i>		ESCALIVADA AMB TONYINA / ESCALIVADA CON ATÚN ESPINACS AMB TONYINA I FORMATGE / ESPINACAS CON ATÚN Y QUESO
<i>El Rebost de la Nuri</i>		CRESTES DE TONYINA / EMPANADILLAS DE ATÚN
<i>Restaurant el Solomillo</i>		TATAKI DE TONYINA AMB WASABI / TATAKI DE ATÚN CON WASABI
<i>Hotel Sancho</i>		CREMÓS DE TONYINA VERMELLA AMB OLI DE FUM / CREMOSO DE ATÚN ROJO CON ACEITE AHUMADO
<i>La Cuina d'en Carlos</i>		TONYINA MARINADA AMB LLAVORS / ATÚN MARINADO CON SEMILLAS
<i>Le P'tit Normand</i>		TATAKI DE TONYINA AMB ALVOCAT / TATAKI DE ATÚN CON AGUACATE
<i>Nàutic</i>		SANDWICH EN TAPATUN / SANDWICH EN TAPATUN

<i>El Safareig</i>		SASHIMI DE TONYINA AMB CHUTNEY DE TOMÀQUET AL ROMER I CEBA TENDRA AL VINAGRE / SASHIMI DE ATÚN CON CHUTNEY DE TOMATE AL ROMERO Y CEBOLLA TIERNA AL ACETO
<i>Sol Solet</i>		MUSSOLINA DE TONYINA AMB BROTS TENDRES / MUSELINA DE ATÚN CON BROTES TIERNOS
<i>Bar Mediterrani</i>		TONYINA CANÀRIA / ATÚN CANARIO
<i>Cal Rullo</i>		TONYI RULLO / TONYI RULLO
<i>D'antis</i>		TÀRTAR DE TONYINA AMB SALPICÓ DE QUINOA I SALSAL WALDORFF / TARTAR DE ATÚN CON SALPICÓN DE QUINOA Y SALSAL WALDORFF
<i>Cenveseria El Drac</i>		CAPRICI ANDALÚS / CAPRICO ANDALUZ
<i>El Topolino</i>		MONTADITO DE TONYINA FUMADA AMB GUACAMOLE / MONTADITO DE ATÚN AHUMADO CON GUACAMOLE



XI
DIADA
DE LA
tonyina

29 de maig de 2016
L'HOSPITALET DE L'INFANT
A les 11h. a la pl. Catalunya

TASTA LES NOVES TONYI-TAPES!
per només 2,5€ amb beguda inclosa!

Batukets I Papá Canalla I Tallers infantils