

MÀGIA

La Xarxa Amposta tanca l'any amb 'Magic Hall' del mag Jordi Quimera



El grup Xarxa Amposta ha programat per a este dissabte, 6 de novembre, a les 18 h, a l'Auditori de la Unió Filharmònica, l'espectacle *Magic Hall* del mag Jordi Quimera.

Amb un doble fil conductor, Jordi Quimera, ens acompanya en un viatge per la història de la màgia, en què descobrirem els valors que s'hi amaguen al darrere.

Les entrades es poden adquirir a <http://xarxaamposta.fila12.cat/> o a la taquilla el mateix dia de l'espectacle. Els socis de La Xarxa i titulars del Carnet Jove es beneficiaran d'un descompte en la compra de l'entrada. ■

CONCURSOS

El restaurant Rodamar de l'Ampolla s'imposa com a guanyador de 'Joc de Cartes' de TV3

L'Ampolla Redacció

El concurs de TV3 *Joc de cartes* ha fet parada este dimecres a les Terres de l'Ebre i, en concret, a l'Ampolla, on es barregen l'aigua salada del Mediterrani i l'aigua dolça de l'Ebre per a donar lloc al sabor únic de la seua ostra. El presentador, Marc Ribas, ha buscat la millor recepta amb ostró visitant quatre restaurants.

El primer ha estat Can Marqués, on la propietària, Lorena Barberà, ha demostrat que no es va equivocar fa pocs mesos quan va deixar la faena d'administrativa per a obrir el restaurant. La segona visita ha estat per al restaurant que ha acabat guanyant el concurs, el Rodamar, un espai minimalista i innovador que mira de sorprendre el client de la mà del seu xef i propietari, Hèctor Roda.

El concurs ha continuat al Bama Beach Club, "més que un restaurant", segons Aitor Ema, el propietari, que presumix de terrassa, vistes i gosadia en les seues receptes d'ostró. I



D'esquerra a dreta, el guanyador del concurs Hèctor Roda, del restaurant Rodamar; Sílvia Márquez, restaurant del Mar; Marc Ribas; Aitor Ema, del Bama Beach Club; i Lorena Barberà, de Can Marqués. CEDIDA

ha finalitzat al Restaurant del Mar, de l'Hotel Flamingo, i amb la seua propietària, Sílvia Márquez, guanyadora, en tres ocasions, del concurs d'ostró de l'Ampolla.

El Rodamar, amb el seu xef i propietari Hèctor Roda, ha estat el guanyador dels 5.000 € i ho ha fet amb les dos categories que es premiava, millor restaurador i també millor re-

cepta amb ostró del Delta. Però de ben segur que qui hi ha guanyat, també, és la cuina i productes de l'Ampolla, que han fet les delícies dels espectadors. ■

MÚSICA El punt i final serà el dissabte 27 de novembre amb el concert 'Broadway'

El Festival Músiques en Terres de Cruïlla torna este cap de setmana a la Sénia

La Sénia Redacció

La novena edició del festival Músiques en Terres de Cruïlla continua durant el mes de novembre. Durant este cap de setmana, 6 i 7 de novembre, s'hi ha programat un Taller de teatre musical, a càrrec de Marga Julià, Marta Viladrich i Maria Lombarte, professores de l'Escola Municipal de Teatre de Tortosa. Es

tracta d'un taller dedicat a l'alumnat de les escoles de música i dansa de la Sénia per a treballar escenes, cançons i coreografies al voltant d'un conegut musical.

El punt final el posarà el concert *Broadway*, a la Sénia, el dissabte, 27 de novembre, a les 19.30 h, amb la participació de l'Agrupació Musical Senienca. La banda acompanyarà, interpretant un recull de

musicals, la soprano solista Mari Pau Medina i el tenor solista Joan Carles Blanquer.

El Festival Músiques en Terres de Cruïlla, que està organitzat per l'Agrupació Musical Senienca, el Centre d'Estudis Senienca, l'Institut Ramon Muntaner i l'Ajuntament de la Sénia, ha fet valer novament la cultura del territori amb la novena edició. ■



REGALA EXPERIÈNCIES

Pack regal menú gastronòmic.
Pack regal escapada gastronòmica
Gaudeix de l'experiència gastronòmica

Per a més informació truca al 977 719 017
diego@hoteldiego.com
www.hotelrestaurantdiego.com

Disposem de 2 punts de recàrrega per a vehicles elèctrics

XXIV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

Menú degustació • De l'1 al 30 de novembre 2021

Entrants selectes:

Caneló de mousse de llagostins de Sant Carles
Crema de galeres amb oli novell
Ou, carxofes i foie d'ànec

Sorbet de mandarina amb un raig d'oli d'oliva novell
Filet de vedella de la finca amb salsa de ceps
Postres: Milfulls de gelat de torró amb xocolata calenta

AIGÜES I VINS DEL CELLER
Preu: 40,00 euros iva inclòs



HOTEL RESTAURANT
Diego
GASTRONÒMIC