

#laràpita365

12 a **12**
NOV a DES



EL LLAGOSTÍ

XIX Jornades Gastronòmiques





ELS NOSTRES MENÚS NUESTROS MENÚS

Albert Guzmán

••••••••••••••••
albertguzman.com

661 102 672

Urb. Les Delícies, 1

Aperitius:

Polvoró de llagostí i tomaca (*peix i crustacis*)

Bunyol de llagostí en holandesa (*gluten, peix, ou, crustacis*)

Mantega de llagostí (*gluten, peix, lactosa, crustacis*)

Donete de llagostí (*gluten, peix, lactosa, crustacis*)

Platets:

Brandada de lluç, llagostins i ous de peix
(*gluten, peix, ou, crustacis*)

Tàrtar de llagostins en sopa de curri verd i coco (*peix i crustacis*)

Sopa de bolets i llagostins, P.X. i ou a baixa cocció
(*peix i crustacis*)

Arròs negre en llagostins (*peix i crustacis*)

Llobarro en verduretes i llagostins **+7 € suplement**

Entrecot de vedella amb pastura ECO a la brasa **+5 € suplement**

Postres:

Succés de xocolata en praliné d'avellana,
gelat de cafè i sopa de werter's

Vi blanc Almodí petit blanc D.O. Terra Alta d'Altavins viticultors
Aigua de la Font i servei de pa inclòs

Aperitivos:

Polvorón de langostino y tomate (*pescado y crustáceos*)

Buñuelo de langostino a la holandesa

(*gluten, pescado, huevo, crustáceos*)

Mantequilla de langostino

(*gluten, pescado, lactosa, crustáceos*)

Donete de langostino (*gluten, pescado, lactosa, crustáceos*)

Platillos:

Brandada de merluza, langostinos y huevos de pescado

(*gluten, pescado, huevo, crustáceos*)

Tartar de langostinos con sopa de curry verde y coco

(*pescado y crustáceos*)

Sopa de setas y langostinos, P.X. y huevo a baja cocción

(*pescado y crustáceos*)

Arroz negro con langostinos (*pescado y crustáceos*)

Lubina en verduritas y langostinos **+7 € suplemento**

Entrecot de ternera con pasto ECO a la brasa **+5 € suplemento**

Postres

Succes de chocolate en praliné de avellana,

helado de café y sopa de werter's

Vino blanco Almodí pequeño blanco

D.O. Terra Alta de Altavins viticultores

Agua de la Fuente y servicio de pan incluido



45 € Iva Inclòs

Taula completa amb reserva prèvia del menú
Mesa completa con reserva previa del menú

Can Vicent



977 741 613 · 625 430 998

Carme, 28

Canyuts a la planxa

Gamba blanca saltejada

Llagostí de la Ràpita amb rossinyols
i altres bolets a la crema

Arròs caldós amb cranc blau i
llagostí de la Ràpita

Postres:

Sorbet o gelat de la casa

Vi Terra Alta

Cafè. Copeta de licor

Navajas a la plancha

Camaron blanco salteado

Langostino de la Ràpita con setas a la crema

Arroz con caldo con cangrejo azul
y langostinos de la Ràpita

Postre:

Sorbete o helado de la casa

Vino Terra Alta

Café. Chupito



40 € Iva Inclòs

Mínim 2 persones. Reserva amb antelació
Mínimo 2 personas. Reserva con antelación

Casa Ramon Marinés

casaramon.com

977 740 361

Arsenal, 16

Entrants:

Crema de boletus edulis amb oli de tòfona i ou poché.

Llagostins saltejats amb camagroc.

Cor de petxina de pelegrí amb fons de parmentier de carabassa.

Pasta de full farcit amb crema d'espínacs, llagostins i pinyons.

Llagostins i carxofes amb salsa de tardor.

Segon a escollir:

Arròs a la llauna amb llagostins, castanyes i ànec.

Llobarro amb salsa d'avellanes i patates panadera.

Postres de la casa

Vins de la cooperativa DO Terra Alta.

Aigües i cafès.

Sols servirem aquest menú del 12 de novembre al 28 de novembre.

Entrantes:

Crema de boletus edulis con aceite de trufa y huevo poché.

Langostinos salteados con setas (rebozuelos anaranjados)

Corazón de vieira con fondos de parmentier de calabaza.

Hojaldre relleno con crema de espinacas,
langostinos y piñones.

Langostinos y alcachofas con salsa de otoño.

Segundo a elegir:

Arroz a la lata con langostinos, castañas y pato.

Lubina con salsa de avellanas y patatas panadera.

Postres de la casa

Vinos de la cooperativa DO Terra Alta.

Aguas y cafés.

Solo serviremos este menú del 12 de noviembre al 28 de noviembre.



40 € Iva Inclòs

Taula completa amb reserva prèvia del menú
Mesa completa con reserva previa del menú

Maria 1941

maria1941.com

649 939 946

Carme, 2

Entrants:

Carpaccio de llagostí sobre torrada amb
vinagreta balsàmica i melmelada de tomata

Llagostí cruixent amb dip de mango

“Dau “ de llagostí amb guacamole i salsa iogurt

Llagostins a la crema amb trufa

Per a escollir:

Arròs amb llagostins

Llagostins a la graella

Postres a escollir

Vi DO Terra Alta

Cafès, aigua, pa

Entrantes:

Carpaccio de langostino sobre tostada con
vinagreta balsàmica y mermelada de tomate

Langostino crujiente con dip de mango

“Tacos” de langostino con guacamole y salsa yogur

Langostinos a la crema con trufa

A escoger:

Arroz con langostinos

Langostinos a la parrilla

Postre a elegir

Vino DO

Cafés, agua, pan



38 € Iva Inclòs

Taula completa amb reserva prèvia del menú
Mesa completa con reserva previa del menú

Temaki de langostino, tobiko de wasabi, guacamole y salsa unagi.

Cangrejo azul al vapor, langostinos y verduritas con emulsión de cítricos, huevo y plancton.

Croqueta de pescado de lonja y langostino.

Langostinos asados a la “llauna” con ajitos y hierbas aromáticas del Montsià.

Langostinos con crema de panceta ibérica, cebolla confitada y trufa de otoño de Morella.

Arroz meloso de langostinos y alcachofas. *(Mínimo 2 personas)*

o

Pescado del día a la plancha con verduritas. **Suplemento 7 €**

Postres caseros.

Café

bodega:

Raig de raïm garnacha blanca. DO Terra Alta.

Aguas.



45 € Iva Inclòs

Imprescindible reserva prèvia del menú
Beguda inclosa una ampolla per parella.

Imprescindible reserva prèvia del menú
Bebida incluida: una botella por pareja

Cal Manú

manu.cat

977 743 221

Sant Josep, 37

Entrants:

Crema de marisc

Llagostins en tempura

Croquetes casolanes de llagostí

Llagostins amb calamarsets

Segon:

Arròs sejat amb sèpia i llagostins

o

Suquet de rap i llagostins

Postres casolanes

Vins DO Terra Alta

Cava DO Penedès

Cafè i xarrup

Entrantes:

Crema de marisco

Langostinos en tempura

Croquetas caseras de langostino

Langostinos con chipirones

Segundo:

Arroz “sejat” con sepia y langostinos

o

“Suquet” de rape y langostinos

Postres caseros

Vinos DO Terra Alta

Cava DO Penedès

Café y chupito



39 € Iva Inclòs

Taula completa amb reserva prèvia del menú
Mesa completa con reserva previa del menú

Freddy, caliu familiar

●●●●●●●●●●
ventalfreddy.com

977 741 016

Av. Constitució, 1 bis

Entrants:

Alvocat farcit de llagostins rap i panses

Calamars "purets" a la planxa i llagostinets

Caneló de llagostins amb beixamel i salsa romescu

Llagostins caramel·litzats al cava amb hummus d'albergínia

Opció dinar:

Arròs caldós amb llagostins

Opció sopar:

Caldereta de rap amb cloïsses i llagostins

Crema catalana o sorbet de mandarina

Vi Almodí petit blanc o negre o Cava Rovellats

Cafès

Entrantes:

Aguacate relleno de langostinos rape y pasas

Calamares “puritos” a la plancha y lagostinos

Canelón de langostinos con bechamel y salsa romescu

Langostinos caramelizados al cava con hummus de berenjena

Opción comida:

Arroz caldoso con langostinos

Opción cena:

Caldereta de rape con almejas y langostinos

Crema catalana o sorbete de mandarina

Vino Almodi petit blanco o tinto o Cava Rovellats

Cafés



35 € Iva Inclòs

Taula completa amb reserva prèvia del menú
Mesa completa con reserva previa del menú

Miami Can Pons



977 74 05 51

hotelmiamimar.com

Passeig Marítim 18-20

Descobreix els nostres

Packs Gastronòmics

Carpaccio de llagostí amb tomàquet i oli de la Mundana

Torrada de fumats amb virutes de llagostí

Llagostins al vapor amb ostra del Delta

Trifàsic de cua de llagostí, calamar a la romana

i croqueta de llagostí amb bolets

Canaló de llagostins, rap, espinacs i gorgonzola

A escollir:

Arròs tot pelat amb cues de llagostí, o

Filet de vedella al roquefort sense llagostins, o

5 llagostins de la Ràpita amb escamarlà

obert a la planxa (**suplement 9 €**)

Postres a escollir:

Crema catalana de la casa, o Sorbet del dia, o

Gelat de mantecado a la xocolata fondant

Cafè express – Xupito d'arròs

Celler:

Rebels de Batea (Torres) Garnatxa Blanca DO Terra Alta

Vall de Vinyes Negre DO Terra Alta

Carpaccio de langostinos de la Ràpita con
tomate y aceite de la Mundana
Tostada de ahumados con virutas de langostino
Langostinos al vapor con ostra del Delta
Trifásico de cola de langostino, calamar a la
romana y croqueta negra de langostinos y setas
Canalón de langostinos, rape, espinacas y gorgonzola

A escoger:

Arroz “tot pelat” con colas de langostino, o
Solomillo de ternera al roquefort sin langostinos, o
5 langostinos de la Ràpita con cigala abierta
a la plancha **(Suplemento 9 €)**

Postre a escoger:

Crema catalana de la casa, o Sorbete del día, o
Helado de mantecado al chocolate fondant

Café express – Chupito de arroz

Bodega:

Rebels de Batea (Torres) Garnacha Blanca DO Terra Alta
Vall de Vinyes Tinto DO Terra Alta

Oferta de dilluns a dijous NO festius: **40€ IVA inclòs**
Oferta de lunes a jueves NO festivos: **40€ IVA incluido**

45 € Iva Inclòs

Taula completa amb reserva prèvia del menú
Mesa completa con reserva previa del menú



Aperitivo de bienvenida:

Chips de berenjena con brandada de bacalao y toque de miel

Entrantes:

Nuestro carpaccio de langostino

Pastel de pescado con langostinos y cremoso de calabacín

Langostinos con hijos de kataffi

Langostinos a la crema

Arroz caldoso marinero de langostinos, almejas y rape
(arroz, *mínimo dos personas*)

o

Rape y langostinos en salsa a la marinera (**suplemento 5 €**)

Postre:

especial 100 años - Pijama versión 2021

Vinos Blanco- Negro DO Terra Alta

Agua - Café Arabo y licor

PACK GASTRONÒMIC 73 €/persona
1 nit + esmorzar+ menú llagostí
PACK GASTRONÓMICO 73 € / persona
1 noche + desayuno + menú langostino

42 € Iva Inclòs

Taula completa amb reserva prèvia del menú
Mesa completa con reserva previa del menú



Txapo & Noves Algues



692 450 129

Passeig Marítim s/n

Ravioli de tàrtar de tonyina amb pasta de llagostí

Llagostins amb salsa de trufes i cruixent de cítrics

Llagostins de crocant

Timbal de bacallà al pil pil i cruixent de llagostins

A escollir:

Arròs caldós de llagostí

Filet a la brasa amb foie

Llobarro a la brasa

Postres de la casa

Selecció de vins del celler

Noves Algues amb DO Terra Alta

Ravioli de tartar de atún con pasta de langostino
Langostinos con salsa de trufas y crujiente de cítricos
Langostinos de crocante
Timbal de bacalao al pil pil y crujiente de langostinos

A elegir:

Arroz caldoso de langostino
Solomillo a la brasa con foie
Lubina a la brasa

Postre de la casa

Selección de vinos de la bodega
Noves Algues con DO Terra Alta

*Disponible a partir del 2 de desembre

*Disponible a partir del 2 de diciembre

45 € Iva Inclòs

Taula completa amb reserva prèvia del menú
Mesa completa con reserva previa del menú



Més informació a:
Oficina de Turisme · 977 051 060
turismelarapita.cat

