

MENÚS

XVIII JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEL 11 DE NOVIEMBRE
AL 10 DE DICIEMBRE



Esp

LLANSOLA 1921

Sant Isidre, 98

977 740 403

llansola1921.com

Crema de langostinos y rape

Nuestro carpaccio de langostino (con mousse de aguacate)

Pulpo asado con fondo de parmentiere y aceite de pimiento de romesco

Langostinos con hilos de kataffi

Langostinos a la crema

Arroz caldoso de langostino, almejas y rape (mínimo dos personas)

o

Rape en "suquet" a la marinera (supl. 5 €)

Tres texturas de café

Vino blanco y tinto DO Terra Alta

Agua - Café Arabe y licor

48 €

OFERTA - de martes a jueves 45 €, excepto festivos

Gastro Hotel 83 € pack fin de semana 1 noche viernes o sábado AD + menú

75 € Oferta pack de martes a jueves 1 noche AD + menú (lunes a jueves)

*Consultar precios para el puente de diciembre



ALBERT GUZMÁN

Sant Isidre, 255 (urbanització les Delícies)

661 102 672

albertguzman.com

Aperitivos:

Langostino cracker roll

Mantequilla de langostino

Langostino envuelto

Panipuri de guacamole con langostino

Taco de langostino, pico de gallo, cilantro y siracha

Consomé royal de langostino, espuma de arroz y algas

Carpaccio de langostino, shots de chocolate blanco y lima, limón, emulsión de sus corales, sal de especias y crujiertes de alga percebe

Arroz meloso de langostinos, calamar con caldo de cangrejo azul

Brioche caramelizado con helado de leche merengada, canela y limón

Vino de la Terra Alta Almodí Petit blanco, aguas y gaseosas

Cava Vilarnau (supl.4 €)

54 €



CASA RAMON MARINÉS

Arsenal, 16
977 740 361

Aperitivo

Fingers de bacalao con salsa tártara

Crema de boletus con aceite de trufa y huevo poché

Langostinos saltados con setas (trompeta amarilla)

Almejas con alcachofas

Langostinos salteados al Vermut Rapitenc

Arroz Montsià a la lata con langostinos, castañas y pato

o

Arroz Montsià con langostinos, bacalao y trompeta de la muerte

Postres caseros

Vinos Terra Alta, agua y café

45 €

Este menú se servirá hasta el día 5 de diciembre



FREDDY CALIU FAMILIAR

Av. Constitució, 1 bis
977 741 016 / 609 659 257
ventallfreddy.com

Entrantes

Carpaccio de langostino con gelatina de cítricos y brotes de rábano

Crujiente de langostino con bacalao y mayonesa de eneldo

Canelón de langostinos con bechamel y salsa romesco con crujiente de parmesano

Langostinos a la naranja caramelizados al cava

Arroz caldoso con langostinos (opción comida)

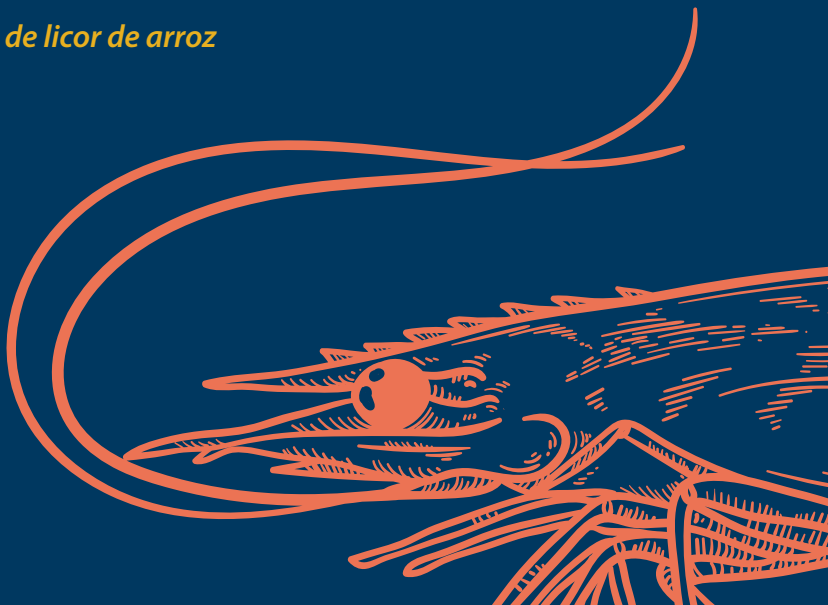
Caldereta de rape con almejas y langostinos (opción cena)

Crema catalana o sorbete de mandarina

Vino Almodí Petit blanco o tinto cava Rovellats

Cafés y chupito de licor de arroz

42 €



MARIA ESPAI GASTRONÒMIC

Del Carme, 2
649 939 946
maria1941.com

Entrantes

Carpaccio de langostino con vinagreta balsàmica y pistachos

Ceviche de langostino con mayonesa hoisin y aire cítrico

Langostino flambeado al ron con ajos tiernos

Taco de langostino rebozado con panko, guacamole y salsa yogur

Langostinos a la plancha con escamas de sal y aceite de la Mundana

Platos aperitivos

Arroz con langostinos

"Suquet "de lubina con langostinos

Bodega DO Terra Alta

Pan, postres

55 €



MIAMI CAN PONS

Passeig Marítim, 20
977 740 551
miamicanpons.com

Langostinos al vapor con ostra del Delta
Tostada de ahumados con virutas de langostino
Langostinos con cebolla al aroma de hinojo
Trifásico de cola de langostino, calamar a la romana y croqueta de langostino con setas
Ravioli de langostino, verduras y setas

A escoger:

Arroz todo pelado con colas de langostino, o
Lubina salvaje a los ajos tiernos con langostino, o
Langostinos de la Ràpita (5) con cigala abierta a la plancha
(suplemento 9 €)

Postres a escoger:

Sopa fría de café con helado de mantecado, o
Crema catalana de la casa, o
Sorbete del día

Café express – Chupito de arroz

Bodega:

Som 19 – CC Gadesa Garnatxa Blanca DO Terra Alta
Raig de Raïm (C. Piñol) DO Terra Alta

52 €

Oferta de lunes a jueves NO festivos: 45 €



BON MARISC

Parc de Garbí s/n
657 610 486

Tartar de atún con langostinos y mayonesa de soja
Niguri de croqueta de bogavante y carpaccio de langostinos
Huevos con angula
Langostinos con setas a la brasa

A escoger:

Lubina a la brasa y Orió de langostinos
Arroz meloso de langostinos a la brasa
Meloso de ternera a baja temperatura

Postres

Vino DO Terra Alta

45 €



PLATOS DE LA DIADA

Maria Espai Gastronòmic: Ceviche de langostinos con mayonesa hoisin y aire cítrico

Freddy, Caliu Familiar: Langostinos a la naranja caramelizados al cava

Albert Guzmán: Brioche de tinta de sepia, hamburguesa de sepia con langostinos, salsa Guzman's, tártara de encurtidos y mayonesa de su coral (huevo, lácteos, gluten) / Brioche de tinta de sepia, hamburguesa de sepia en langostinos, salsa Guzman's, tártara de alcachofas y mayonesa de su coral (huevo, lácteos, gluten)

Miami Can Pons: Langostinos con cebolla al aroma de hinojo

Casa Ramón Marinés: Langostinos con sal de romero

Bon Marisc: Langostinos al estilo "Bon Marisc"

Llansola 1921: Langostinos caseros Llansola 1921

Confraria de Pescadors Verge del Carme: Langostinos a la marinera

Musclarium: Ostras al natural de la Bahía de los Alfaques

Avi Agustí: Ostras al natural de la Bahía de los Alfaques





PRODUCTORES TRADICIONALES DE LES TERRES DE L'EBRE

Confraria Pescadors "Verge Carme" / OPP Ràpita

L'Avi Agustí / Musclarium

Olis Mundana / Olis Sta. Montsià SCCL / Arròs Molí d'en Rafelet

Cambra Arrossera del Montsià / Nomen Foods

Celler Cooperatiu de Gandesa / Celler Piñol / Vins Frisach

Bodegas y destilerías Lehmann

Empresa embajadora invitada: Vermut Rapitenc

