

MENÚS

XIX JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL LLAGOSTÍ 2024

DEL 2 DE NOVEMBRE
A L'1 DE DESEMBRE



LLANSOLA 1921

Sant Isidre, 98

977 740 403

Llansola1921.com

Entrants

Crema de llagostins amb cruixent d'arròs

Carpaccio de llagostí amb AOVE guaconesa i gelat de wassabi

Llagosta de pobre amb corall

Llagostins amb fills de kataffi

Llagostins a la crema

Plat a escollir

Arròs Caldós de Llagostí, cloïsses i rapet

o

Rap en suquet a la marinera + 5€

o

Filet de vedella amb crema de foie +5€

Postres

Canutillos de crema, xocolata i crumble

Celler

Vins blancs i negres D.O. Terra Alta

Cafè Arabo

50 €



ALBERT GUZMÁN

Sant Isidre, 255 (urbanització les Delícies)

661 102 672

albertguzman.com



Snacks

Mantega de llagostí i salsa holandesa en ous de peix

Tacobushy de llagostí en kimchie

Caputxeta d'albergínia a la brasa, llagostí i airbag de porc

Platets

Llagostí de la Ràpita cracker roll

Crema de llagostí en espuma de patata i trufa

Tàrtar de llagostí, fesols, mostassa i sopa cítrica

Principal

Llobarro al pil-pil, parmentiere de patata, verduretes i llagostins (supl. 5 €)

o

Arròs melós de bolets i llagostins

Postres

Lemon pie fumat sopa de tofe i galeta bretona

Celler

Vi blanc de la D.O. Terra Alta, La Minyona

Vi negre de la D.O. Terra Alta, La Minyona

54 €

Alguns dels plats poden variar amb motiu de suministrament de productes i existències.

Reserva prèvia del menú, taula completa.

CASA RAMON MARINÉS

Arsenal, 16
977 740 361

Vermuth Rapienc amb xips de moniato

Crema de Boletus Edulis amb oli de tòfona i ou poché

Llagostins en suquet

Calamars de potera a la planxa

Llagostins saltats amb bolets de temporada

Zamburinya amb salsa de sobressada dels Ports

Arròs a la llauna amb llagostins, bacallà i fesols del Ganxet

o

Arròs melós amb llagostins i trompeta de la mort

o

Arròs caldós amb llagostins

Postres casolans

Vins D.O. Terra Alta, aigua i cafès

55 €



FREDDY CALIU FAMILIAR

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

Entrants

Tàrtar de llagostí

Bunyols de llagostí amb bacallà i maionesa d'anet

Calamars en salsa americana farcits de llagostí

Llagostins caramel·litzats al cava

Opció dinar

Arròs caldós amb llagostins

Opció sopar

Caldereta de rap amb cloïsses i llagostins

Postres

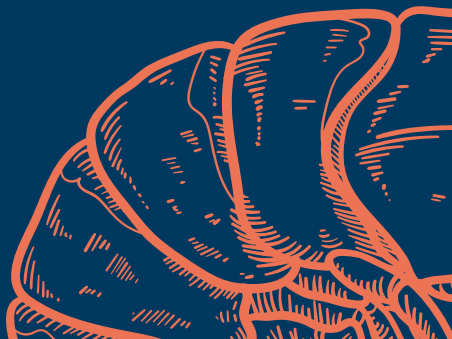
Crema catalana o tiramisú fets de casa

Celler

Vi D.O. Terra Alta blanc o negre o cava Rovellats

Cafès i xarrup de licor d'arròs

42 €



MARIA ESPAI GASTRONÒMIC

Del Carme, 2
649 939 946
maria1941.com

Carpaccio de Llagostí amb vinagreta, festucs i mermelada de tomàquet

Tàrtar de llagostí rovell d'ou arrebossat i bisqué dels seus caps

Saltat de llagostí en all i porro confitat i pernil ibèric sobre llit de burrata

Llagostí roll salsa tàrtara, ceba cruixent, encenalls de formatge

Caneló de carabassó farcit de llagostí a la crema i maionesa de pebrot del piquillo

Arròs amb llagostins i calamar

Postres a escollir

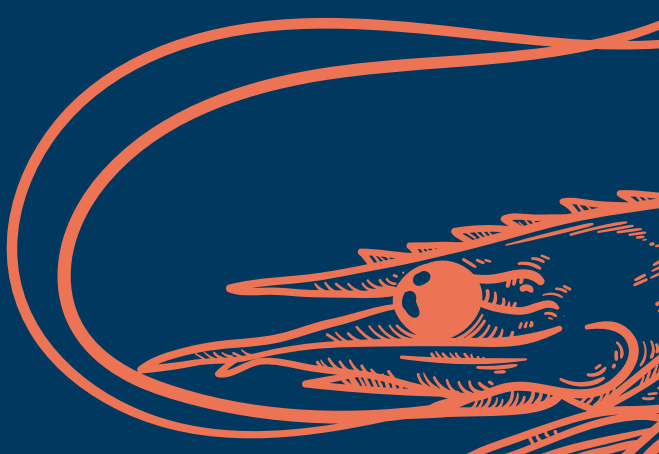
Celler

Vi Blanc llercavònia o Vi negre almodí roure

Cafè

52 €

Maridatge per 75 €



MIAMI CAN PONS

Passeig Marítim, 20
977 740 551
miamicanpons.com

Aperitiu de Vermuth Rapitenc
Llagostins i gamba al vapor
Torrada de fumats amb encenalls de llagostí
Ravioli de llagostí amb verduretes i bolets
Duet de calamar a la romana amb croqueta de llagostí i rap
Llagostins a la crema amb roquefort i pebrot del piquillo

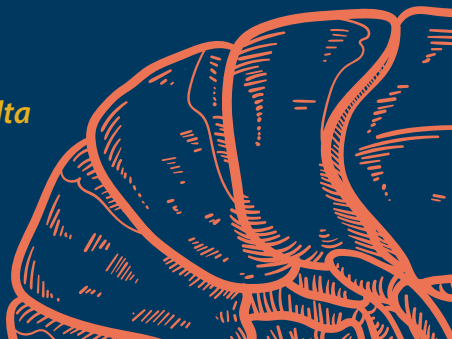
A Escollir
Arròs tot pelat amb cuetes de llagostí
o
All-i-pebre de rap i llagostins
o
Llagostins a la planxa amb escamarlà obert (supl. 8 €)

Postres a escollir
Crema catalana de la casa
o
Gelat de mantecado a la xocolata fondant
o
Sorbet del dia

Cafè express i licor d'arròs

Celler
Raig de raïm negre. Celler Piñol D.O. Terra Alta
Som 19 Blanc. Gandesa. D.O. Terra Alta

55 €



TASTS DE LA DIADA / 2 DE NOVEMBRE / PLAÇA 1 D'OCTUBRE

Maria Espai Gastronòmic: Caneló de carabassó farcit de llagostins a la crema i maïonesa de pebot del piquillo

Freddy, Caliu Familiar: Llagostins caramel·litzats al cava

Albert Guzmán: Llagostí de la Ràpita cracker roll

Miami Can Pons: Llagostins a la crema amb rocafort i pebot del piquillo

Casa Ramón Marinés: Llagostins a la salsa marinera

Llansola 1921: Pa bao amb còctel de llagostins

Confraria de Pescadors Verge del Carme: Llagostins a l'estil mariner

Musclarium: Ostres al natural de la Badia dels Alfacs

PRODUCTORS TRADICIONALS DE LES TERRES DE L'EBRE

Confraria de Pescadors Verge del Carme

Musclarium

Arròs Montsià

Celler Piñol

Bodegas y destilerías Lehmann

Olis La Mundana

Empresa ambaixadora convidada: Vermut Rapitenc



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Cofinançat per
la Unió Europea



larapita.cat