

# MENÚS

## XVIII JORNADES GASTRONÒMIQUES

DE L'11 DE NOVEMBRE  
AL 10 DE DESEMBRE



Cat

## LLANSOLA 1921

Sant Isidre, 98

977 740 403

Llansola1921.com

*Crema de llagostins i rap*

*El nostre carpaccio de llagostí (amb mousse d'alvocat)*

*Polp torrat amb fons de parmentiere i oli de pebrot de romesco*

*Llagostins amb fils de kataffi*

*Llagostins a la crema*

*Arròs caldós de llagostí, cloïsses i rap (mínim dues persones)*

*o*

*Rap en suquet a la marinera (Supl. 5 €)*

*Tres textures de cafè*

*Vi blanc i negre DO Terra Alta*

*Aigua / Cafè Arabo i licor*

**48 €**

OFERTA - de dimarts a dijous 45 € \*excepte festius

Gastro Hotel 83 € pack cap de setmana 1 nit div o dissabte AD +  
menú

5 € Oferta pack de dimarts a dijous 1 nit AD + menú (dilluns a dijous)

\*Consulteu preus per al pont de desembre



# ALBERT GUZMÁN

Sant Isidre, 255 (urbanització les Delícies)

661 102 672

albertguzman.com

## *Aperitiu:*

*Llagostí cracker roll*

*Mantega de llagostí*

*Llagostí embolicat*

*Panipuri de guacamole amb llagostí*

*Taco de llagostí, pic de gall, cilantre i siracha*

*Consomé royale de llagostí, espuma d'arròs i algues*

*Carpaccio de llagostí, shots de xocolata blanca i llima, llimona, emulsió dels seus coralls, sal d'espècies i cruixents d'alga percebe*

*Arròs melós de llagostins, calamar amb fumet de cranc blau*

*Brioix caramel·litzat amb gelat de llet merengada, canyella i llimona*

*Vi de la Terra Alta Almodí Petit blanc, aigües i gasoses*

*Cava Vilarnau (supl. 4 €)*

54 €



# CASA RAMON MARINÉS

Arsenal, 16  
977 740 361

## *Aperitiu*

*Fingers de bacallà amb salsa tàrtara*

*Crema de boletus amb oli de tòfona i ou poché*

*Llagostins saltats amb camagrocs*

*Cloïsses amb carxofes*

*Llagostins saltats al Vermut Rapitenc*

*Arròs Montsià a la llauna amb llagostins, castanyes i ànec*  
o

*Arròs Montsià amb llagostins, bacallà i trompeta de la mort*

## *Postres casolanes*

*Vins Terra Alta, aigua i cafè*

**45 €**

Aquest menú se servirà fins al dia 5 de desembre



## FREDDY CALIU FAMILIAR

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

### *Entrants*

*Carpaccio de llagostí amb gelatina de cítrics i brots de rave*

*Cruixent de llagostí amb bacallà i maionesa d'anet*

*Caneló de llagostins amb beixamel i salsa romesco amb cruixent de parmesà*

*Llagostins a la taronja caramel·litzats al cava*

*Arròs caldós amb llagostins (opció dinar)*

*Caldereta de rap amb cloïsses i llagostins (opció sopar)*

*Crema catalana o sorbet de mandarina*

*Vi Almodí Petit 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

### *Entrants*

*Carpaccio de llagostí amb vinagreta balsàmica i festucs*

*Ceviche de llagostí amb maionesa hoisin i aire cítric*

*Llagostí flamejat al rom amb allets tendres*

*Taco de llagostí arrebossat amb panko, guacamole i salsa iogurt*

*Llagostins a la planxa amb escames de sal i oli de la Mundana*

### *Plat aperitiu*

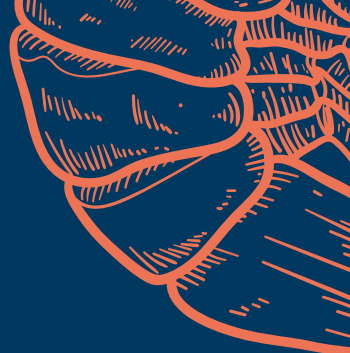
*Arròs amb llagostins*

*Suquet de llobarro amb llagostins*

### *Celler DO Terra Alta*

*Pa, postres*

**55 €**



## MIAMI CAN PONS

Passeig Marítim, 20  
977 740 551  
miamicanpons.com

*Llagostins al vapor amb ostra del Delta*  
*Torrada de fumats amb encenalls de llagostí*  
*Llagostins amb ceba a l'aroma de fonoll*  
*Trifàsic de cua de llagostí, calamar a la romana*  
*i croqueta de llagostí amb bolets*  
*Ravioli de llagostí, verdures i bolets.*

*A escollir:*

*Arròs tot pelat amb cues de llagostí, o*  
*Llobarro salvatge als alls tendres amb llagostí, o*  
*Llagostins de la Ràpita (5) amb escamarlà obert a la planxa*  
*(suplement 9 €)*

*Postres a escollir:*

*Sopa freda de cafè amb gelat de "mantecado", o*  
*Crema catalana de la casa, o*  
*Sorbet del dia*

*Cafè express – Xarrup d'arròs*

*Celler:*

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

**52 €**

Oferta de dilluns a dijous NO festius: 45 €



## BON MARISC

Parc de Garbí s/n  
657 610 486

*Tàrtar de tonyina amb llagostins i maionesa de soja*  
*Niguirí de croqueta de llamàntol i carpaccio de llagostins*  
*Ous amb angula*  
*Llagostins amb ceps a la brasa*

*A escollir:*

*Llobarro a la brasa i orio de llagostins*  
*Arròs melós de llagostins a la brasa*  
*Melós de vedella a baixa temperatura*

*Postres*

*Vi DO Terra Alta*

45 €





## PLATS DE LA DIADA

**Maria Espai Gastronòmic:** Ceviche de llagostí amb maionesa hoisin i aire cítric

**Freddy, Caliu Familiar:** Llagostins a la taronja caramelitzats al cava

**Albert Guzmán:** Brioix de tinta de sèpia, hamburguesa de sèpia amb llagostins, salsa Guzman's, tàrtara d'envinagrats i maionesa del seu corall (ou, làctic, gluten)/ Brioix de tinta de sèpia, hamburguesa de sèpia amb llagostins, salsa Guzman's, tàrtara de carxofes i maionesa del seu corall (ou, làctic, gluten)

**Miami Can Pons:** Llagostins amb ceba a l'aroma de fonoll

**Casa Ramón Marínés:** Llagostins a la sal de romaní

**Bon Marisc:** Llagostins a l'estil "Bon Marisc"

**Llansola 1921:** Llagostins casolans Llansola 1921

**Confraria de Pescadors Verge del Carme:** Llagostins a la marinera

**Musclarium:** Ostres al natural de la Badia dels Alfacs

**Avi Agustí:** Ostres al natural de la Badia dels Alfacs





## PRODUCTORS TRADICIONALS DE LES TERRES DE L'EBRE

Confraria Pescadors "Verge Carme" / 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 Lehman

Empresa ambaixadora convidada: Vermut Rapienc

