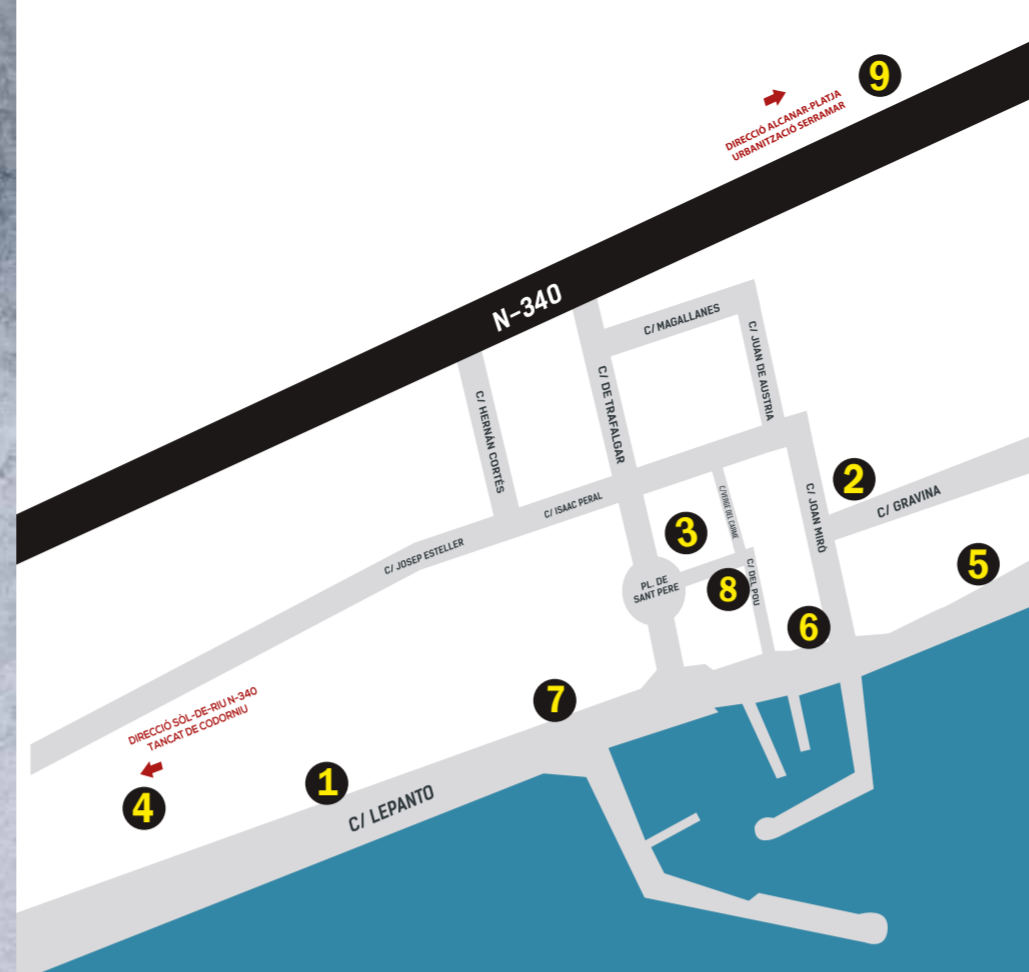


X Jornades gastronòmiques del LLAGOSTÍ

Les Cases i Alcanar



del 27 de maig al 19 de juny de 2022



RESTAURANTS

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| 1- BITÁCORA | 5- EL RACÓ DEL PORT |
| 2- CAN MANEL | 6- LA MARINADA |
| 3- CASA ESQUERRA | 7- LES PALMERES |
| 4- ELS JARDINS DEL TANCAT | 8- LO POUET |
| | 9- SERRAMAR |

TURISME ALCANAR
www.alcanarturisme.com
turisme@alcanar.cat
Tel. 977 737 639



1 BITÁCORA

APERITIU DE LA CASA

ENTRANTS:

Croquetes de llagostí i rap
Grúmols a la marinera
Llagostins amb sal

PLAT A TRIAR:

Arròs melós amb llagostins
Fideuada amb llagostins

POSTRES:

Postres casolanes

BEGUDA:

Vi de la casa, aigua i cafè
Pa i salsa romesco



35€

Lepanto, 48 - Tel. 977 735 014

2 CAN MANEL

ENTRANTS:

Seitons de la casa
Saquets de llagostí
Tàrtar de llagostí
Torrades d'anguila fumada

PLAT A TRIAR:

Arròs melós amb carxofa i llagostí
Fideuada amb llagostí

POSTRES:

Postres casolanes

BEGUDA:

Pa, vi DO Terra Alta, aigua i cafè



35€

Gravina, 4 - Tel. 977 737 168

3 CASA ESQUERRA

Menú per taula completa

ENTRANTS:

Sardines escabexades a l'estil de la casa
Canyuts a la planxa
Canelons de marisc amb llagostins
Allipebre de llagostins

PLAT A TRIAR:

Arròs amb llagostins, sépia i carxofes
Espaguetis a la marinera amb llagostins
Suquet de rap amb llagostins

POSTRES:

Postres de la casa

BEGUDA:

Pa, vi DO Terra Alta, aigua, cafè i didalet



40€

Pl. St. Pere, 7 - Tel. 977 737 052

4 ELS JARDINS DEL TANGAT

Menú per taula completa

ENTRANTS PER A COMPARTIR:

Ensalada de llagostins en salsa rosa
Aguachile de llagostins
Musclos a la bullabessa

PRINCIPAL A ESCOLLIR:

Arròs sec de llagostins i emulsió dels caps amb allada (mínim 2 pers)
Mogote de porc ibèric a la brasa amb *mojo picón*
(sols servei de sopar)
Salmó amb espinacs amb crema d'espinacs amb gingebre
(sols servei de sopar)

POSTRES PER A COMPARTIR:

Brownie, nous i stracciatella
Flam de gingebre i carabassa rostida

BEGUDA:

Servei de pa, cafè i vi o cava inclosos



N-340, Km. 1059 - Tel. 685 948 618

42€

5 EL RAGÓ DEL PORT

ENTRANTS:

Tallarines del Delta
Monet arrebossat
Llagostins a la planxa

PLAT A TRIAR:

Arròs amb llagostins
Fideuada amb llagostins
Suquet amb llagostins

POSTRES:

Postres de la casa

BEGUDA:

Pa, vi DO Terra Alta, aigua i cafè



Lepanto, 41 - Tel. 977 737 050

42€

6 LA MARINADA

Amb reserva. Menú per a tota la taula

APERITIU:

Llagostí amb kataifi i piruleta de foie

ENTRANTS:

Crema de maduixes i remolatxa amb tàrtar de llagostí,
cruixent d'avellana i anxova
Fals tiramisú amb crema de llagostins, base de patata,
llagostí saltat i sèsam negre
Cucurutxo vegetal farcit amb cremós de marisc i llagostins

PLAT A TRIAR:

Arròs amb llagostins, polp i crema d'all negre (mínim 2 pers)
Costelletes de cabrit

POSTRES:

Brownie amb crema suau de cafè i gelat de vainilla

BEGUDA NO INCLOSA



Lepanto, 23 - Tel. 977 735 868

40€

7 LES PALMERES

PER A COMPARTIR:

Amanida de llagostins amb alvocat, mango i vinagreta cítrica
Croquetes de llagostí acompanyades amb una reducció
dels seus caps
Tallarina saltada amb OOVE mil·lenari
Llagostins a la nostra manera

SEGUIM AMB:

Tastet d'arròs melós amb carpaccio de llagostí

PLAT A TRIAR:

Filet de corball amb guarnició
Costella a baixa temperatura

POSTRES:

Pastís de crema catalana a la taronja

BEGUDA NO INCLOSA

Pa i cafè inclosos



Lepanto, 18 - Tel. 977 737 033

40€

8 LO POUET

ENTRANTS:

Bunyols de llagostí de la iaia
Ortigues de mar
Grúmols a la marinera
Llagostins a l'estil del Pouet

PLAT A TRIAR: (mínim 2 persones)

Arròs de llagostí i rap
Suquet de peix
Llobarro a la planxa amb llagostins

POSTRES:

Sorbet de la casa

BEGUDA:

Vi DO Terra Alta o cava



Pou, 5 - Tel. 644 141 018 / 644 141 007

40€

9 SERRAMAR

APERITIU DE LA CASA:

Musclos al vapor

ENTRANTS PER COMPARTIR:

Llagostins a l'estil de la casa amb salsa agredolça,
verdures i sèsam
Croquetes casolanes de la mar amb llagostins
Amanida fresca Serramar amb llagostins i toc cítric

PLAT:

Arròs especial Serramar de primavera
(amb calamars, llagostins i espàrrecs)

POSTRES:

Crema de llimona

BEGUDA:

Vi Merian DO Terra Alta (ecològic, garnatxa 100 %)
Aigua, pa i cafè



Av. Mar, 7, Urbanització Serramar - Tel. 977 745 060

35€