XXXII Jornades gastronòmiques de la

clementina

del 13 de novembre al 13 de desembre de 2026

ALCANAR - LES CASES D'ALCANAR





1- CASA RUFO **2- LA COSTA** **3- LA MARINADA** **4- LES PALMERES**

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

ORGANITZA:
Ajuntament d'Alcanar
Alcanar Turisme
EXPO CÍTRIC Alcanar
COL·LABORA:

CASA RUFO

principals:

Coc de pasta de full amb moniato i compota de clementina 12€

Canaló de llagostí i peix de llotja amb salsa cítrica 16€

Coc ràpid de brull amb cruixent de clementina 8€

Maridatge amb Foresta Claret o 1r escumós 3€



Pl. Sant Pere, 11 · Tel. 641 150 457

LA COSTA

aperitius:

Seitons amb grills de clementina i fonoll
Escamarlà a la planxa amb toc de maionesa de clementina
Calamars a l'andalusa

entrants:

Secret porc ibèric amb teriyaki, clementina i moniato
Bacallà gratinat a l'allioli de clementina
Filet de llobarro amb romesco

postres:

Crema de clementina amb gelat de vainilla

BEGUDA: Vi o Cava i cafè



40€

Av. Constitució, 26 · Tel. 977 732 536

LA MARINADA

aperitius:

Cruixent amb hummus d'albergínia
Brioix, sardina fumada confitura de mandarina

entrants:

Crema de carabassa, stracciatella, oli de clementina
Bombons de bacallà, préssec, Kataifi, caviar de mandarina
Brotxeta de rap i llagostí, salsa cítrica de ponzu
Tastet d'arròs amb calamar, llagostins i bolets amb maionesa cítrica
Premsat de garrinet i crema de moniato

postres:

Macarons amb mousse de xocolata i crema mandarina

BEGUDA NO INCLOSA



45€

Menú per taula completa
Reserva prèvia

Lepant, 23 · Tel. 977 735 868

LES PALMERES

aperitius:

Dau de bacallà a la romana amb gelée de clementina
Cullereta d'hummus amb tàrtar de llagostí marinat amb clementina i sèsam
Parmentier de patata amb polp i oli de pebre roig

entrants per compartir:

Mozzarella amb carpaccio de clementina, anous i vinagreta de mel
Croquetó de llagostí amb maionesa de clementina
Musclos amb vinagreta de clementina i gingebre fresc

per continuar:

Tastet d'arròs melós de galeres*

segon plat a triar:

Peix: Filet de llobarro amb salsa de clementina i guarnició de temporada
Carn: Galta de porc melosa amb reducció de clementina i cremós de moniato

postres:

Mousse de xocolate negre amb crumble d'ametlla i clementina fresca

BEGUDA:Vi D.O. Terra Alta
(1 ampolla cada dues persones), **pa i cafè.**



35€

Menú per taula completa
Reserva prèvia

Lepant, 18 · Tel. 636 640 432

* Si es prefereix l'arròs com a plat principal, se servirà una ració completa i no s'inclourà el segon plat. Aquesta opció s'haurà de triar per a tota la taula.