JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL LLAGOSTÍ 2025

DE L'1 AL 30 DE NOVEMBRE

MARIA ESPAI GASTRONÒMIC

Primers plats (per compartir)

La nostra estrella de la casa: croqueta de llagostí

Amanida russa fina de llagostí i patata trufada

Taco suau de llagostí i guacamole
amb toc de confitats cítrics

El nostre carpaccio de llagostí
amb vinagreta d'all rostit

Segon a escollir

Arròs de llagostí amb bolets i carxofes

Suquet del dia

Postres a escollir
(Consulteu les nostres suggerències del dia)

Cafè inclòs

Vi D.O. Terra Alta

52,00€ pax

TAPA

"Gilda" de llagostins

FREDDY CALIU FAMILIAR

MENÚ

Entrants

Amanida freda de llagostí

Bunyols de llagostí amb bacallà i maionesa d'anet

Caneló de peix i llagostí amb beixamel de romescu i cruixent de parmesà

Llagostins caramel·litzats al cava

Opció dinar

Arròs caldós amb llagostins

Opció sopar

Caldereta de rap amb cloïsses i llagostins

Crema catalana o tiramisú fets de casa

Vi D.O. Terra alta blanc o negre o cava rovellats

Cafès i xarrup de licor d'arròs

42 euros/persona IVA inclòs

TAPA

Llagostins caramel·litzats al cava

CASA RAMÓN MARINÉS

MENÚ

Llagostins saltats amb porro

Calamars de potera a la planxa

Cloïsses amb salsa verda

Fingers de bacallà sobre llit de romesco

Llagostins a la marinera

Arròs pelat amb rap i llagostins

o

Arròs caldós de llagostins

o

Arròs de torreznos, pollastre de corral i llagostins

Postre de la casa

Vins D.O. Terra Alta, Aigua i café¨

55,00 €

TAPA

Llagostins a la marinera

MIAMI CAN PONS

MENÚ

Aperitiu de vermut Rapitenc

Per compartir:

Llagostins i gamba al vapor
Torrada de fumats amb encenalls de llagostí
Tàrtar de gamba amb base de guacamole i salsa de pastanaga amb jingebre de taronja
Duet de Calamar romana i croqueta de llagostí i bolets
Llagostins a la crema amb roquefort i pebrot del piquillo

A escollir:

Arròs tot pelat amb cues de llagostí, (mínim 2 pax)
o
All-i-pebre de rap i llagostins,
o
Llagostins de la Ràpita (5 ut) amb escamarlà obert a la planxa (Suplement. 8 Eur)

Postres a escollir:

Gelat de mantecado amb xocolata fondant,
o
Crema catalana de la casa,
o
Sorbet del dia

Celler

1 ampolla x 2 pax - D.O. Terra Alta
Blanc: Som 19 - Garnatxa blanca (CC Gandesa)
Negre: Raig de raïm (Celler Piñol)

Preu: 56 €

Iva- Cafè express – Xarrup d'arròs (tot inclòs)
Oferta dilluns a divendres no festiu: 50 €
Taula completa amb reserva prèvia del menú

TAPA

Llagostins a la crema amb roquefort i pebrot del piquillo

LLANSOLA 1921

MENÚ

Entrants

Crema de llagostins amb cruixent d'arròs

Carpaccio de llagostí amb AOVE guaconesa i gelat de wassabi

Bombó de llagosta de pobre i corall d'arròs

Recepta centenari llansola

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 i llagostí + 5€

o

Filet de vedella amb crema de foie +5€

Postre

Canutillos de crema, xocolata i crumble

Celler

Vins blancs i negres DO Terra Alta

Aigua - Cafè Arabo

Preu: 50€

*Reserva prèvia *Menú només per taula completa

Gastro hotel 88€ 1 nit AD + menú Jornades
PROMO de dilluns a dijous 82€

ALBERT GUZMÁN RESTAURANT

MENÚ

Llagostí embolicat
Caputxeta d'albergínia i llagostí
Blini de tàrtar de llagostí, kimchie i algues
Lollypop de foie, xoco i sal de llagostí

Capuccino de llagostí

Cor de carxofa amb saltat d'alls tendres, sobrassada, llagostins amb escuma de brandada

Ravioli de peus de porc en tàrtar de llagostí, holandesa de llagostí i salsa de caps de llagostí

Arròs melós de llagostins i papada

Brioix empapat en llet merengada i xocolata blanca.

Vi blanc de la D.O. Terra Alta
Vi negre de la D.O. Terra Alta

Preu: 55€ (IVA inclòs)

TAPA

Burguer de pa de brioix en mantega de llagostí, tonyina, llagostí, ketchup de ma

SALITRE

MENÚ

Entrant

Entrant Vermut rapitenc + gilda

Per picar

Croqueta de llagostí i rap

Caneló de llagostí amb la reducció dels seus caps

Broqueta de llagostí amb panceta ibèrica

Parmentier de patata, ou a baixa temperatura, llagostí i salsa d'Oporto

Plat principal a escollir

Arròs melós de llagostins i calamarsets Fideuada marinera amb llagostins

Postres

Pastís de formatge amb melmelada de fruits vermells casolana

Brownie de xocolata amb nous, gelat de vainilla i crumble de garrapinyats

Torrija caramelitzada al moment amb gelat de vainilla

Xarrup de licor d'arròs

Vins D.O. Terra Alta

Preu: 42 €

TAPA

Caneló de llagostí amb la reducció dels seus caps

BON MARISC

MENÚ

Cullereta de tàrtar de tonyina amb llagostins i torradeta d'anxova del cantàbric

Calamars a la romana

Llagostins amb ceps Ous amb angula

A escollir

Arròs melós de llagostins

o

Ternasco a la cassola +4€

o

Llobarro a la brasa

Sorbet de cítrics

Vi D.O. Terra alta

Preu 50€

TAPA

Llagostins a l'estil Bon Marisc

DIADA DEL LLAGOSTÍ
22 DE NOVEMBRE DE 2025

Aquesta activitat està emmarcada dintre del cronograma d'activitats de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

CRONOGRAMA D'ACTIVITATS

10:30h Tour guiat per la Llotja a càrrec de la Confraria de Pescadors Verge del Carme: Història del Llagostí de la Ràpita

11:30h Inauguració de la diada

12:00h Showcooking

13:00h Concurs de pelar llagostins

13:30h Entrega de premis del concurs "la Tapa de Llagostí" realitzada pels alumnes de l'Escola d'Hoteleria Institut Dertosa.

TAPES

Maria Espai Gastronòmic "Gilda" de llagostins

Freddy Caliu Familiar Llagostins caramel·litzats al cava

Albert Guzmán Restaurant Burguer de pa de brioix en mantega de llagostí, tonyina, llagostí, ketchup de mar

Casa Ramón Marines Llagostins a la marinera

Miami Can Pons Llagostins a la crema amb roquefort i pebrot del piquillo

Taberna Dalmau Llagostins a l'estil arrantzale

Salitre Caneló de llagostí amb la reducció dels seus caps

Bon Marisc Llagostins a l'estil Bon Marisc

Umami Croqueta de llagostí

Confraria de Pescadors Verge del Carme Showcooking de llagostins en ceba

EMPRESA AMBAIXADORA CONVIDADA

Vermouth Rapitenc

PRODUCTORS CONVIDATS

Umami

Som Natros

PRODUCTORS SOCIS DEL COL·LECTIU DE CUINA

Celler cooperatiu de Gandesa

Cambra Arrossera Montsià

Grusco

Confraria de pescadors "Verge del Carme"

Oli d'oliva la Mundana

Bodegas y Destilerías Lehmann S.A.

Musclarium

L'avi Agustí

Celler Piñol

Nomen Foods S.L.

Opp la Ràpita

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA

CATALUNYA 2025

La Ràpita Terres de l'Ebre

La Ràpita Turisme

Cuina la Ràpita DELTA DE L'EBRE

FIHRT_TE

FEDERACIÓ INTERCOMARCAL D'HOSTALERIA, RESTAURACIÓ I TURISME DE TERRES DE L'EBRE

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Cofinançat per la Unió Europea

Peix de qualitat Pesca Ràpita

Generalitat de Catalunya