

XX Jornades
Gastronòmiques

#laràpita365



del
llagostí

de l'11 de novembre a l'11 de desembre





Els nostres menús

Nuestros menús

Albert Guzmán

albertguzman.com · **661 102 672** · Sant Isidre, 255

Taula completa amb reserva prèvia del menú

* Alguns plats poden variar per produccions,
per falta d'algun ingredient o producte

Aperitiu

Brioix amb mantega de llagostí i salsa holandesa *(gluten, lactosa)*

Croqueta de rovellons i llagostí amb allioli de primentó *(gluten, lactosa, ou)*

Tàrtar de llagostí, pell de pollastre a l'ast i taronja

(gluten, lactosa, ou)

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

(gluten, lactosa, ou)

Platets

Crema de llagostí amb espuma de patata i trufa *(gluten, lactosa, ou)*

Caneló cruixent de porros i llagostí, velouté i formatge d'ovella

(gluten, lactosa, ou)

Coca de dacsa en bolets, llagostí, salsa seriyaky i kikos *(soja, lactosa, ou)*

Arròs caldós de llagostins

Postres

Lemon Pie fumat *(gluten, lactosa, ou)*

Vi blanc de la DO Terra Alta, Almodí d'Altavins

Vi negre de la DO Terra Alta, Almodí d'Altavins

48 €
Iva Inclòs

Albert Guzmán

Aperitivo

Bollo con mantequilla de langostino y salsa holandesa

(gluten, lactosa)

Croqueta de robellones y langostino con ajoaceite de pimienta

(gluten, lactosa, huevo)

Tartar de langostino, piel de pollo a l'ast y naranja

(gluten, lactosa, huevo)

Capuchín de berenjena a la brasa, langostino y airbag de cerdo

(gluten, lactosa, huevo)

Platets

Crema de langostino en espuma de patata y trufa

(gluten, lactosa y huevo)

Canelón crujiente de puerro y langostinos, velouté y queso de oveja

(gluten, lactosa, huevo)

Coca de maíz con setas, langostino, salsa seriyaky y kikos

(soja, lactosa, huevo)

Arroz caldoso de langostinos

Postres

Lemon Pie ahumado *(gluten, lactosa, huevo)*

Vino blanco de la DO Terra Alta, Pósito de Altavins

Vino tinto de la DO Terra Alta, Pósito de Altavins

48 €
Iva
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú
Algunos platos pueden variar por producciones,
por falta de algún ingrediente o producto

Can Vicent

canvicent@hotmail.com · 977 741 613 · 625 430 998 · Carme, 28

Taula completa amb reserva prèvia del menú

Aperitiu

Peixet fregit

Xipirons al salmó

Gambeta blanca saltejada

Llagostins de la Ràpita

Arròs caldós amb boletus, llagostins i marisc

Gelat de sorbet de la casa

Vins DO Terra Alta

Aigua mineral

Cafè

45 €
Iva Inclòs

Can Vicent

Aperitivo

Pescadito frito

Chipirones al salmón

Gamba blanca salteada

Langostinos de la Ràpita

Arroz caldoso con boletus, langostino y marisco

Helado de sorbete de la casa

Vino DO Terra Alta

Agua mineral

Café

45 €
Iva
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

L'Alberg

Alberglarapita.com · 630 438 398 · 977 741 788

Camí de Ligallo Cr, N-340, km. 1074

Taula completa amb reserva prèvia del menú

Menú per a grups a partir de 15 persones (animació i ball en viu)

Broqueta de pop roquer a la gallega

Peixet fregit de la llotja amb calamars

Llagostins a l'all

Fideus seixats de llagostins i galeres

Cua de rap a la marinera amb llagostins

Postres

Gelat de mantecado amb xocolata calenta

Vins DO Terra Alta del BLANC I NEGRE. Cava Brut
Aigua mineral, cafè.

40 €
Iva Inclòs

L'Alberg

Brocheta de pulpo de roca gallega

Pescado frito de la lonja con calamares

Langostinos al ajillo

Fideos seixats de langostinos y galeras

Cola de rape marinera con langostinos

Postre

Helado de mantecado con salsa de chocolate caliente

Vinos DO Terra Alta. Cava Brut

Agua mineral, café.

40 €

Iva
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

Maria 1941

maria1941.com · 649 939 946 · Carme, 2

Taula completa amb reserva prèvia del menú

El nostre carpaccio de llagostí amb vinagreta balsàmica,
pols de festucs i melmelada de tomàquet

Croqueta de llagostí amb allioli
de pebrots del “piquillo” gratinat

Tartar de llagostí amb fumet dels seus caps i aire de yuzu

Llagostí cruixent amb doritos i salsa iogurt

Llagostí curat amb sal passat per
la planxa amb un raig d'oli trufat.

A escollir

Arròs amb llagostins

Suquet de rap i llagostins

Postres a escollir de la carta

Celler Merian blanc / Somdinou negre

Cafè

44 €
Iva Inclòs

Maria 1941

Nuestro carpaccio de langostino con vinagre balsámico,
polvo de pistacho y mermelada de tomate

Croqueta de langostino con ajoaceite
de pimientos del piquillo gratinado

Tartar de langostino con caldo de sus cabezas y aire de yuzu

Langostino crujiente con doritos y salsa de yogur

Langostino curado con sal pasado por
la plancha con un poco de aceite trufado

A escoger

Arroz con langostinos

Caldo de rape y langostinos

Postre a elegir de la carta

Vino Merian blanc / Somdinou negro

Café

44 €

Iva
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

Casa Ramon Marinés

casaramon.com · 977 740 361 · Arsenal, 16

Taula completa amb reserva prèvia del menú
Menú disponible de l'11 al 26 de novembre

Aperitiu

Vermut Rapitenc amb xips de boniato

Crema de Boletus Edulis amb oli de tòfona i ou poché

Llagostins i carxofes

“Zamburiñes” amb salsa Chablis

Caneló de llagostí i peix de roca amb pluja de foie

Llagostins saltejats amb bolets de temporada

Arròs Montsià de tardor amb camagroc, calçots i llagostins o

Arròs a la llauna amb llagostins, castanyes i ànec o

Llobarro amb salsa d'avellanes (supl.5 €)

Sorbet de fruits de la passió o

Pastís casolà de carabassa amb xarrup de vi dolç

Vins de la Cooperativa Sant Josep de Bot

Aigua i cafè

44 €
Iva Inclòs

Casa Ramon Marinés

Aperitivo

Vermouth Rapitenc con chips de moniato

Crema de Boletus Edulis con aceite de trufa y huevo poché

Langostinos y alcachofas

Zamburiñas con salsa Chablis

Canelón de langostino con salsa de foie

Langostinos salteados con setas de temporada

Arroz Montsià de otoño con trompetas amarillas, “calçots” y langostinos o

Arroz “a la llauna” con langostinos, castañas y pato o

Lubina con salsa de avellanas (suplemento de 5 €)

Sorbete de frutas de la pasión o

Pastel casero de calabaza con chupito de vino dulce

Vinos de la Cooperativa Sant Josep de Bot

Agua y café

44 €
Iva
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú
Menú disponible del 11 al 26 de noviembre

Cal Manú

977 743 221 • Sant Josep, 37

Taula completa amb reserva prèvia del menú

Primers

Carpaccio de llagostí

Nigiri de llagostí

Llagostí a la crema

Segons

Pollastre amb llagostins i raïm

o

Caneló de rap en llagostí

Postres casolanes

Vi DO Terra Alta

Cafè i xarrup

37,50 €
Iva Inclòs

Cal Manú

Primeros

Carpaccio de langostino
Nigiri de langostino
Langostino a la crema

Segundos

Pollo con langostinos y uvas
o
Canelón de rape con langostinos

Postres caseros

Vino DO Terra Alta

Café y chupito

37,50 €

Iva
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

Freddy, caliu familiar

ventalfreddy.com · 977 741 016 · Av Constitució, 1 bis

Taula completa amb reserva prèvia del menú

Entrants

Timbal fresc de rap, llagostí i panses

Calamars "purets" a la planxa i llagostins

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

Llagostins amb maçana i ceba caramelitzats al cava

Opció dinar:

Arròs caldós amb llagostins

Opció sopar:

Caldereta de rap amb cloïsses i llagostins

Crema catalana o sorbet de mandarina

Vi Almodí Petit blanc o negre o cava Rovellats

Cafès i xarrup de licor d'arròs

39 €
Iva Inclòs

Freddy, caliu familiar

Entrantes

Timbal fresco de rape, langostino y pasas

Calamares “puros” a la plancha con langostinos

Canelón de langostino con beixamel y salsa romesco con crujiente de parmesano

Langostinos con manzana y cebolla caramelizada al cava

Opción comida

Arroz caldoso con langostinos

Opción cena

Caldero de rape con almejas y langostinos

Crema catalana o sorbete de mandarina

Vino Amodí Petit blanco o tinto o cava Rovellats

Café y chupito de licor de arroz

39 €

Iva
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú

Miami Can Pons

miamicanpons.com • **977 740 551** • Passeig Marítim, 18-20

Taula completa amb reserva prèvia del menú. Menús a partir del 17 de novembre
OFERTA - DILLUNS A DIJOURS NO FESTIUS: 43 € IVA INCLÒS

- Llagostins al vapor amb ostra del Delta
- Torrada de fumats amb encenalls de llagostí
- Carpaccio de llagostí amb tomàquet i oli de la Mundana
- Trifàsic de cua de llagostí, calamar a la romana
i croqueta de llagostí amb bolets
- Gyoza de llagostí, porc i verdures

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 10 Eur)

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 Gandesa Garnatxa Blanca DO Terra Alta
Raig de raïm (C. Piñol) DO Terra Alta

49 €
Iva Inclòs

Miami Can Pons

- Langostinos al vapor con ostras del Delta
- Tostada de ahumadas con virutas del langostino
- Carpaccio de langostino con tomate y aceite de la Mundana
- Trifásico de cola de langostino, calamar a la romana y croqueta de langostino con setas
- Gyoza de langostino, cerdo y verduras

A escoger

Arroz todo pelado con colas de langostino o

Lubina salvaje a los ajos tiernos con langostinos o

Langostinos de la Ràpita (5) con cigala abierta a la plancha

(suplemento de 10 euros)

Postres a escoger

Sopa fría de café con helado de mantecado, o

Crema catalana de la casa, o

Sorbete del día

Café Express – Chupito de arroz

Bodega

Som 19 – CC Gandesa Garnatxa Blanca DO Terra Alta

Raig de Raïm (C. Piñol) DO Terra Alta

49 €

Iva
Incluido

Mesa completa con reserva previa del menú.

Menús a partir del 17 de noviembre.

OFERTA – LUNES A JUEVES NO FESTIVOS: 43 € IVA INCLUIDO

Llansola 1921

llansola1921.com · 977 740 403 · Sant Isidre, 98

Taula completa amb reserva prèvia del menú

Entrants

Crema de llagostins

El nostre carpaccio de llagostí

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

Llagostins amb fils de kataffi

Llagostins a la crema

Plats a escollir

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

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

Postre

Mousse de cítrics amb crumble de fruits vermells

Celler

Vins Blanc i negres DO Terra Alta

Aigua. Cafè Arabo i licor

42€ de dimarts a dijous

Gastro hotel 78 € pers

Restaurant & hotel Menú al restaurant

+ 1 nit i esmorzar

*Consulteu Preus Pont Desembre

45 €
Iva Inclòs

Llansola 1921

Mesa completa con reserva previa del menú

Entrantes

Crema de langostinos

Carpaccio de langostino de la casa

Pulpo tostado con fondo de parmentiere
y aceite de pimiento de romesco

Langostinos con hilillos de kataffi

Langostinos a la crema

Plato a escoger

Arroz caldoso de langostinos, almejas y rape *(mínimo 2 personas)*

○

Rape con caldo a la marinera *(suplemento 5 €)*

Postre

Mousse con cítricos con crumble de frutos rojos

Vinos DO Terra Alta

Agua. Café Arabo y licor

42 € de martes a jueves

Gastro hotel 78 € pers

Restaurante & hotel Menú en el restaurante
+ 1 noche y desayuno

45 €
Iva
Incluido

*Consultar precios puente diciembre



LA CREU
LA RAPITA

3ª TA-1-6-05



Més informació a:

Oficina de Turisme
+34 977 051 060
turismelarapita.cat

