

LA RÀPITA
LLAGOSTÍ
XVII JORNADES DEL
CASTRONOMIQUES DEL



DES
80
a
NOV
9L

#larapita365



Cambrà Arrossera

Olis Sta. Montsià SCCL

Celler Vall de Vinyes

Celler Pinyol

Distribuciones Ramonillo (Vermouth

Rapitenc)

Arròs Molí de Rafelet

Bodegas Lehman

OPP Ràpita

Musclarium

Confraria de Pescadors Verge Carme

Més informació a:
Oficina de Turisme
977 744 624

turisme.larapita.cat
enlarapita.com



AFILIACIÓ
AGÈNCIA
CATALANA
DE TURISME



XVII DIADA DEL LLAGOSTÍ

16 de novembre a les 12.00 h
Pavelló Firal
5€ Tapa + beguda

LLANSOLA 1921

Llagostins a la crema
Langostinos a la crema

ALBERT GUZMAN

Poke amb llagostins, papada de porc a la brasa,
salsa Teriyaki, wakame, verdures, sèsam
Poke de langostinos, papada de cerdo a la brasa,
salsa Teriyaki, wakame, verduras, sésamo

MIAMI CAN PONS

Caneló d'espínacs, llagostí i rap
Canelón de espinacas, langostinos y rape

CAN BATISTE

Llagostí amb cruixent de coco i pesto de festucs
Langostino con crujiente de coco y pesto de pistachos

CASA RAMON MARINÉS

Llagostins a la marinera amb patates
Langostinos a la marinera con patatas

L'ANCORA

Llagostins saltejats amb alls porros i xampinyons
Langostinos salteados con puerros y champiñones

VENTALL FREDDY

Llagostins caramel·litzats al cava
Langostinos caramelizados al cava

MAR Y LUZ

Ravioli farcit de vieires i llagostins
Ravioli relleno de vieiras y langostinos

NUMMA by NOVES ALGUES

Llagostins estil Noves Algues
Langostinos estilo Noves Algues

MUSCLARIUM

Ostres al natural
Ostras al natural

CONFRARIA DE PESCADORS

VERGE DEL CARME

Llagostins a l'estil Mariner
Langostinos al estilo Mariner



ALBERT GUZMÁN

Urb les Delícies, 1 · 661 102 672 · albertguzman.com

Elaboracions d'aquí i d'allà,
d'anar i vindre 2019

Llagostí embolicat, salsa de
chile dolç, espuma de curri i
coco, salsa kimchie BBQ

Gelat de tomàquet amb oli de
La Mundana, sardina marinada,
llagostí, espàrrecs i algues

Bolets de temporada, ou
perfecte, llagostins, salsa verda,
pinyons i fils de patata amb
pebre d'Espelette

"Tuétano" Wellington de
llagostins, amb vel de
cansalada Joselito

Arròs a la llauna de llagostins,
sardina i botifarra

Brioix cremat empapat amb
nata i vainilla Bourbon, gelat de
llet merengada, pell de llimona
i canyella

Celler: Vi Almodí Petit del celler
Altavins Viticultors

45€ IVA inclòs/incluido *Mínim 2 pers - taula completa
Imprescindible reserva prèvia / Imprescindible reserva prèvia

Elaboraciones de aquí y allá,
de ir y venir 2019

Langostino envuelto, salsa de
chiles dulces, espuma de curri y
coco, salsa kimchie BBQ

Helado de tomate con aceite de
La Mundana, sardina marinada,
langostino, espárrago y algas

Setas de temporada, huevo
perfecto, langostinos, salsa
verde, piñones e hilos de patata
con pimienta de Espelette

Tuétano Wellington de
langostinos, velo de cansalada
Joselito

Arroz a la "Llauna" de
langostinos, sardina y morcilla

Brioche quemado empapado
con nata y vainilla Bourbon,
helado de leche merengada,
piel de limón y canela

Bodega: Vino Almodí Petit del
Celler Altavins Viticultors

CAL MANÚ

Sant Josep, 37 · 977 743 221 · manu.cat

Amanida de llagostins
escabetsats, mançana
confitada i nous

Tataki de tonyina roja amb oli
de castanyes

Llagostins en tempura amb
salsa romesco

Timbal de llagostins saltejats
amb carxofes

Arròs melós de llagostins i sípia
amb espàrrecs i alls tendres

Raderies de la casa

Celler: Portal Blanc D.O. Terra
Alta. Raig de raïm negre D.O.
Terra Alta. Cafè i licor

36€ IVA inclòs/incluido
Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia

Ensalada de langostinos en
escabeche, manzana confitada
y nueces

Tataki de atún rojo con aceite
de castañas

Langostinos en tempura con
salsa romesco

Timbal de langostinos
salteados con alcachofas

Arroz meloso de langostinos
y sepia con espárragos y ajos
tiernos

Postres de la casa

Bodega: Portal Blanco D.O.
Terra Alta. Raig de raïm negre
D.O. Terra Alta. Cafè i licor

CAN BATISTE

Sant Isidre, 204 · 977 744 929 · canbatiste.com

Amanida d'algues, cruixent
de poma, llagostins i salsa
especiada de iogurt.

Niguiris de llagostí i tòfona de
Morella amb emulsió de soja.

Llagostí amb cruixent de coco i
pesto de festucs.

Llagostí marinat, terra de
castanya, shimenjiis confitats i
brou de rostit de llagostins.

Eriçó de mar, llagostí fumet,
carxofa confitada i salsa
holandesa al gratén.

Arròs sec de llagostins i sipietes
de punxa

Postres casolanes.

Celler: Som19, celler coop. de
Gandesa garnatxa blanca. D.O.
Terra Alta. Aigües, cafè

45€ IVA inclòs/incluido
*Imprescindible reserva prèvia del
menú i taula completa.
Beguda inclosa una ampolla per parella

Ensalada de algas, crujiente de
manzana, langostinos y salsa
especiada de yogur.

Niguiris de langostino y trufa de
Morella con emulsión de soja.

Langostino con crujiente de
coco y pesto de pistachos.

Langostino marinado, tierra de
castaña, shimenjiis confitados y
caldo del asado de langostinos.

Erizo de mar, langostino
ahumado, alcachofa confitada y
salsa holandesa al gratén.

Arroz seco de langostinos y
sepias de "puncha"

Postres caseros.

Bodega: Som19, celler coop. de
Gandesa garnacha blanca. D.O.
Terra Alta. Aguas, Café

*Imprescindible reserva prèvia del
menú y mesa completa.
Bebida incluida una botella por pareja

CASA RAMÓN MARINÉS

Arsenal, 16 · 977 740 361 · casaramon.com

Crema de ceps amb
oli de trufa i ou poché

Llagostins saltejats amb bolets
camagros i alls porros

Grúmols (cloïsses) amb fesols del
ganxet i bolets trompeta de la mort

Pinxo de llagostins amb
tempura de panko i salsa tàrtara

Xipirons encebats
"com a la barca"

Arròs de tardor amb bolets,
baldana, costelles de porc i
llagostins, o
Arròs sec (Montsià) amb
llagostins i rap

Pastís de moniato i fons de
crema anglesa, o
Gelats de figues amb perles de
magrana i almívar

Celler: Vins de la Cooperativa de
Bot D.O. Terra Alta. Aigua i cafè

35€ IVA inclòs/incluido · de lunes a viernes
40€ IVA inclòs/incluido · Sábado y domingos y días festivos

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia
6, 7 Y 8 de diciembre se servirá este menú solo por la noche

ROIG

PACKS GASTRO NATURA

PACK CICLO-GASTRONÒMIC:

Inclou: 1 nit d'allotjament i esmorzar
+ lloguer de bici 4 hores + dinar + assegurança

Incluye: 1 noche de alojamiento y desayuno
+ alquiler de bici 4 horas + comida + seguro

a partir de 82€

PACK CAIAC-GASTRONÒMIC:

Inclou: 1 nit d'allotjament i esmorzar
+ lloguer de caiac 1/2 dia + dinar + assegurança

Incluye: 1 noche de alojamiento y desayuno
+ alquiler de kayak 1/2 día + comida + seguro

a partir de 83€

PACK SUP-GASTRONÒMIC:

Inclou: 1 nit d'allotjament i esmorzar + curs de 2 hores de Paddle surf
+ dinar + assegurança (mínim 6 persones per fer el curs de Paddle surf)

Incluye: 1 noche de alojamiento y desayuno
+ curso de 2 horas de Paddle surf + comida + seguro
(mínimo 6 personas para hacer el curso de Paddle surf)

a partir de 99 €

INFORMACIÓ I RESERVES

977 101 010
enlarapita.com

Preus per persona en allotjament i menú bàsic i
en base a habitació doble estàndard. No vàlids en ponts.
Consulteu preus per altres tipus d'habitacions o allotjaments,
altres menús o activitats, més nits...

Us podem oferir una extensa llista d'activitats: degustacions a
dalt d'una musculera, batejos de vela, rutes senderistes, nòrdic
walking, cursos de windsurf, lloguer d'embarcacions sense
titulació, rutes guiades pel Delta...

Precios por persona en alojamiento y menú básico y
en base a habitación doble estándar. No válidos en puentes.

Consultar precios para otros tipos de habitaciones o
alojamientos, otros menús o actividades, más noches...

Les podemos ofrecer una extensa lista de actividades:
degustaciones sobre una mejillonera, bautizos de vela, rutas
senderistas, nórdic walking, cursos de windsurf, alquiler de
embarcaciones sin titulación, rutas guiadas por el Delta...

VENTALL FREDDY

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

Carpaccio de llagostí i bacallà
amb tomàquet i paté d'oliva
arberquina

Cloïsses a la marinera

Calamarsets amb carxofes,
ceba, bolets i llagostinets

Llagostins caramel·litzats al cava

Dinar: Arròs caldós de rap
amb cloïsses, llagostins, o
Arròs negre de calamar
amb cloïsses, llagostins i
escamarlans

Sopar: Caldereta de rap amb
cloïsses i llagostins de la Ràpita

Sorbet de llimona

Celler: Vi D.O. Terra Alta
"Somdinou negre" o "Somdinou
blanc" o "Cava Rovellats
Imperial", Aigua, cafès i xarrup
de licor de crema d'arròs

Carpaccio de langostino y
bacalao con tomate y paté de
oliva arberquina

Almejas a la marinera

Calamares pequeños con
alcachofas, cebolla, setas y
langostinos

Langostinos caramelizados al
cava

Comida: Arroz caldoso de rape
con almejas y langostinos, o
Arroz negro de calamar con
almejas, langostinos y cigalas

Cena: Caldereta de rape con
almejas y langostinos de la Ràpita

Sorbeta de limón

Bodega: Vino D.O. Terra Alta
"Somdinou tinto" o "Somdinou
blanco" o "Cava Rovellats
Imperial", agua, cafés y chupitos
de Licor de crema de arroz

35€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia

L'ALBERG alberglarapita.com

Partida Mallada Vella s/n · 977 741 788 · 630 438 398

Copa de llagostí a la sal

Peixet de la llotja
fregit amb calamars

Remenat de llagostins amb bolets

Broqueta de pop roquer
amb cua de llagostí

Cassoleta de llagostins
pelats amb allada

Arròs rossejat a banda
de rap i llagostí

Amanida de fruites
tropicals amb gelat

Celler: Vins D. O. Terra Alta del
celler cooperatiu de Gandesa.
Cava Brut. Aigua minerals, cafè
i xarrups.

35€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia
Menú per a grups a partir de 15 persones
(animació i ball en viu)

Copa de langostino a la sal

Pescado de la lonja
frito con calamares

Revuelto de langostinos con setas

Brocheta de pulpo de
roca con cola de langostino

Cazuela de langostinos
pelados al ajillo

Arroz "seixat" a banda con
rape y langostinos

Ensalada de frutas
tropicales con helado

Bodega: Vinos D.O. Terra Alta
de la bodega cooperativa de
Gandesa. Cava Brut. Agua
mineral, café y chupitos

Se ruega reserva prèvia
Menú para grupos a partir de 15 personas
(animación y baile en vivo)

NUMMA by NOVES ALGUES

Passeig Marítim s/n · 877 053 747 · novesalgues.com

Carpaccio de llagostí
a l'aroma d'alfàbrega

Tàrtar de llagostí amb tonyina
vermella i oli de sèsam

Cruixent de llagostí

Remenat d'angula i llagostins

Arròs mariner amb llagostins i
alga cotxayuyo, o
Melós de vedella amb
salsa de foie, o
Suprema de llobarro
amb orio de llagostins

Postres de la casa

Celler: Vins D.O. Terra Alta
Aigua, cafès

45€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia

Carpaccio de langostino al
aroma de albahaca

Tartar de langostino con atún
rojo y aceite de sésamo

Crujiente de langostino

Revuelto de angula y langostinos

Arroz marinero con langostinos
y alga cochayuyo, o
Meloso de ternera
con salsa de foie, o
Suprema de lubina
con orio de langostinos

Postres de la casa

Bodega: Vinos D.O. Terra Alta
Agua, cafés

Arrosseria LLANSOLA 1921

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

Xips d'albergínia amb brandada
de bacallà i toc de mel

Llagostins a la crema

Carxofa farcida de llagostins i
shitake amb niu de parmentier

Broqueta de llagostins
amb Kataifi

Crema de llagostins

Dinar: Arròs de Rap i llagostins
(mín. 2 pers), o
Sopar: Llobarro i llagostins al
forn amb cruixent d'espagueti
de mar

Les nostres postres de tardor

Celler: Vins Raig de Raïm D.O.
Terra Alta. Aigua. Cafès arabo

40€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia. Taula completa / Se ruega reserva prèvia. Mesa completa

PROMOPACK 140€

2 persones iva inclòs
1 nit amb esmorzar
+ 2 menús del llagostí

Chips de berenjena con brandada
de bacalao y toque de miel

Langostinos a la crema

Alcachofa rellena de
langostinos y shitake

Pincho de langostinos
con kataifi

Crema de llagostins

Comida: Arroz de langostinos
y rape (mín. 2 pers), o
Cena: Lubina al horno con
langostinos y crujiente de
espagueti de mar

Nuestros postres de otoño

Bodega: Vinos Raig de Raïm
D.O. Terra Alta. Agua.
Cafés arabo

2 personas iva incluido
1 noche con desayuno
+ 2 menús del langostino

MIAMI CAN PONS

Passeig Marítim, 20 · 977 740 551 · miamicanpons.com

Duet de croqueta de llagostí amb
bolets i croqueta negra de xipiró
amb calamar

Llagostí al vapor amb
ostra del Delta

Pastís de llagostí i tomàquet a
l'aroma de taronja

Caneló d'espínacs, llagostí i rap

Rom salvatge amb llagostins i
carxofes, o
Filet de vedella al pebre verd (sense
llagostins)

Sorbet de poma verda
al Gran Marnier, o
Gelat de mantecado amb
sopa freda de cafè

Celler: Som Dinou Garnatxa
Blanca, Raig de Raïm Negre Celler
Pinyol D.O. Terra Alta
Cafè exprés. Xarrup d'arròs
Vi: 1 ampolla per parella

38€ IVA inclòs/incluido · de lunes a viernes

43€ IVA inclòs/incluido · Sábado y domingos y días festivos

Es prega reserva prèvia
Vi: 1 ampolla per parella

Suplement d'allotjament 1 nit amb
esmorzar i IVA inclosos:
45 € per persona. Fins al 5/12/2019

Duo de croqueta de langostinos
con setas y croqueta negra de
chipirón con calamar

Langostinos al vapor con
ostra del Delta

Pastel de langostinos
y tomate al aroma de naranja

Canelón de espinacas, langostinos
y rape

Rodaballo salvaje con langostinos y
alcachofas, o
Filet de ternera a la pimienta
verde (sin langostinos)

Sorbeta de manzana verde al Gran
Marnier, o
Helado de mantecado con sopa fría
de café

Bodega: Som Dinou Garnatxa
blanca, Raig de Raïm Negre
Bodega Pinyol D.O. Terra Alta
Cafè exprés. Chupito de arroz
Vino: 1 botella por pareja

Se ruega reserva prèvia
Vino: 1 botella por pareja

Suplemento de alojamiento 1 noche con
desayuno e IVA incluidos:
45 € por persona. Hasta el 5/12/2019



MAR Y LUZ

Sant Isidre, 57 · 977 745 268 · pizzeriamaryluz.es

Carpaccio de llagostins
amb el seu suc

Degustació d'amanides

Pasta farcida de
vieires i llagostí

Arròs melós de llagostins,
carxofes i alls tendres.

Degustació de postres

Celler: Vins D.O. Terra Alta o
Cava. Cafès i xarrup

35€ IVA inclòs/incluido

Es prega reserva prèvia / se ruega reserva prèvia · min 2 pax

Carpaccio de langostinos
en su jugo

Degustación de ensaladas

Pasta rellena de vieiras y
langostinos

Arroz meloso de langostinos,
alcachofas y ajos tiernos.

Degustación de postres

Bodega: Vinos D.O. Terra Alta o
Cava. Cafés y chupito