

Les Cases d'Alcanar

XIII Jornades gastronòmiques del LLAGOSTÍ



del 23 de maig al 20 de juny de 2025

CAN MANEL

Gravina, 4 - Tel. 977 737 168

Entrants:

Timbal de patata, pop i llagostí

Saquets de llagostí

Tartar de llagostí

Torrades d'anguila fumada

A escollir:

Arròs melós de llagostí i carxofa

Fideuada de llagostí i carxofa

Postres:

Postres de la casa

Beguda:

Vi, aigua i cafè



35€

CASA ESQUERRA

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

Aperitiu:

Olives i salsa de la casa per sucar pa

Entrants:

Peixet de la Llotja de Les cases fregit

Amanida de Llagostins

Llagostins de la Llotja de les Cases fregits

Llagostins de la Llotja de les Cases a la planxa

A escollir:

Arròs en llagostins, sèpia i ceps

Fideus en llagostins, sèpia i ceps

Postres:

Postres casolanes

Beguda:

Vi D.O. Terra Alta, aigua o cervesa i refrescos Cafè i didalet



52€

CASA RAMON

Lepanto, 16 - Tel. 977 735 939

Entrants:

Tonyina amb escabetx

Saquets de peix i llagostí

Saltat de llagostins i bacallà en un toc de romer

Plat principal:

Arròs amb llagostí i calamar

Postres:

Postres casolanes

Beguda:

Vi D.O.Terra Alta, aigua, cafè i glopet

Pa i all i oli



52€

Imprescindible
reserva prèvia

ELS JARDINS DEL TANCAT

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

Entrants:

Consomé de llagostins al Jerez

Salpicó de llagostins, musclos i vinagreta de pimentó

Llagostins cuits en aigua de la mar al Jospèr

Brioix de melós de vedella, maionesa de sirratxa i ceba confitada

A escollir:

Arròs de llagostins amb emulsió dels seus caps i ceba tendra feta a la llama

Postres:

"Torrija" de brioix amb gelat de vainilla

Beguda:

Vi, aigua i cafè (1 ampolla per parella)

Pa i allioli



55€

LES PALMERES

Lepanto, 18 - Tel. 636 640 432

Snacks:

Cullereta de tàrtar de tomaca, alvocat català, oli d'alfàbrega i espuma de llagostí.

Llagostí amb gavadina de kataifi i salsa rosa dels seus caps

Entrants:

Tonyina en escabetx feta a casa amb verduretes

Croquetó de llagostí, reducció dels seus caps i fils de patata

Pan Bao farcit de brots verds, corball cruixent, maionesa de llagostí acabat amb rovell d'ou curat

Llagostins flamejats al ron

A escollir:

Arròs melós de llagostí*

Fideuada amb allets tendres i llagostins*

Filet de llobarro acompanyat de patates al forn amb mantega, romer i trufa

Mandonguilles de la iaia amb sípia i llagostí

Postres:

Mousse de xocolata blanca, crumble d'ametlles i coulis de fruits rojos

Beguda:

Vi DO Terra Alta , aigua i cafè (1 ampolla per parella) i servei de pa



45€

* Mín. 2 persones
Menú a taula
completa
Es recomana
reserva prèvia

LA MARINADA

Lepanto, 23 -Tel. 977 735 868

Aperitiu:

Cucurutxo amb hummus d'esbarginia i ceba caramelitzada

Llagostí amb kataifi

Cruixent de marisc i llagostí

Entrants:

Crema de llagostí amb carpaccio i crocant d'ametlla

Sípia, llagostí, sobrassada ibèrica i crema d'all negre

Ensaladilla amb llagostins, patata, maionesa de llagostins i

ou de guatlla

Seguim amb:

Tastet d'arròs amb llagostins i calamar

Acabem amb:

Filet de llobarro, crema de moniato i cansalada ibèrica

Postres:

Brownie, mascarpone i cacau

Beguda no inclosa



46€

Imprescindible
reserva prèvia
Menú per a taula
completa

LO TAULELL DE M. JOSÉ

Hernán Cortés, 1 - Tel. 977 737 100

Entrants:

Amanida d'estiu amb llagostins

Croquetes de llagostins

Ous trencats amb carxofa i llagostins

A escollir:

Allipebre d'escria i llagostins

Arròs caldós de calamar i llagostins

Postres:

Postres casolanes

Beguda no inclosa

Cafè

Pa i allioli



39€

Imprescindible
reserva prèvia
Menú per a taula
completa

MARCEL

C. del Pou, 5 - Tel. 685 74 15 23

Entrants:

Gaspatxo de llagostí

Llagostí amb panko japonès

Llagostí a la planxa, estil Marcel

A escollir:

Arròs mariner amb llagostins

Arròs negre amb llagostins

Fideus a la casola mariners amb llagostins

Fideus a la casola negres amb llagostins

Postres:

Postres casolanes

Beguda:

Vi, aigua o cervesa i cafè

Servei de pa



49€

Mínim 2 persones
Menú per a taula
completa

MAGDA ESPAI GASTRONÒMIC

Isaac Peral, 19 - Tel. 639 307 768

Entrants:

Musclos a l'estil gastronòmic

Brotxeta de Llagostins i vieira a la planxa

Crep amb crema de Llagostí

A escollir:

Arròs amb llagostins

Fideuada amb llagostins

Postres:

Postres de la casa

Beguda:

Vi D.O. terra alta, aigua i cafè

Servei de pa



35€