

XXIV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CLEMENTINA

DEL 24 DE NOVEMBRE AL 24 DE DESEMBRE DE 2017



La Calafa

Agricultura ecològica i ecoturisme

ACTIVITATS D'ECOTURISME

24 NOVEMBRE - 24 DECEMBRE

TALLER DE MELMELADA DE CLEMENTINA

- Per a qui: Per a tots els públics
- Horari: d'11 a 13 h
- Aportació: 10€ (infants menors de 6 anys gratuït)

Més info al web i inscripcions a info@lcalafa.cat o al telèfon 615 065 832

www.lcalafa.cat - 615 065 832
@lcalafa



XXIV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CLEMENTINA

La Clementina d'Alcanar serà fins al 24 de desembre el producte estrella en els restaurants de les Cases i Alcanar.

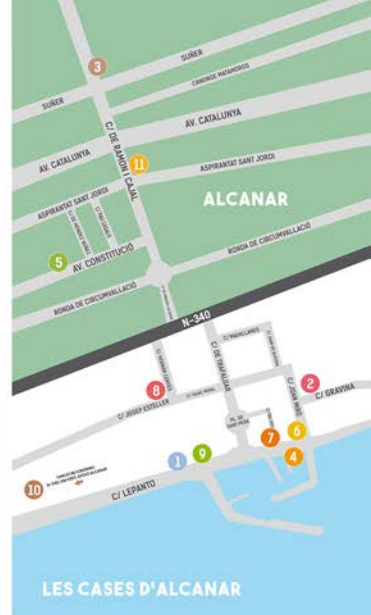
Cada cop més menys que us suggereixin els restauradors d'Alcanar i les Cases d'Alcanar incorporar receptes que porten el segell de la Fundació Alicia, essent aquest fet un element singular al nostre territori.

La Clementina d'Alcanar, que es consumeix en òptimes condicions entre els mesos de novembre i febrer, està inclosa dins la Indicació Geogràfica Protegida "Clementines de les Terres de l'Ebre" i destaca per la seua qualitat, conferida per les condicions climàtiques i els sòls canareus.

Les possibilitats de la clementina a la cuina són molt àmplies i en tot tipus de receptes; des de la cuina casolana d'arrel tradicional fins a les creacions més agraades de la cuina d'autor. La clementina sempre ha estat un alicat perfecte de la cuina canareua. Tal com indicava el gelgafr Pau Vila: "una mostra més que evident del caràcter del pagès canareu i de la seua saviesa a l'hora de fer fruitar les pedres".

No deixeu passar l'oportunitat de gaudir de les XXIV Jornades Gastronòmiques de la Clementina d'Alcanar. Bon profit!

Alcanar, novembre de 2017



LES CASES D'ALCANAR

- 1 CAFÉ DEL MAR LA LLUNA
- 2 CAN MANEL
- 3 CHAPARRAL
- 4 EL NÀUTIC DE LES CASES
- 5 LA COSTA
- 6 LA MARINADA
- 7 LES PALMERES
- 8 LO TAUILLER DE M. JOSÉ
- 9 MARENY
- 10 TANCAT DE CODORNIU
- 11 LA VOLTA

9 MARENY

Lepanto, 28 - Les Cases d'Alcanar - Tel. 977 737 003 33€ IVA INCLÛS

ENTRANTES

- Amanida acompanyada de daus de formatge comté amb vinagreta de clementina
- Fregit de peixet amb el seu toc de llima
- Abadejo gratinat sobre una mussolina de clementina

PLAT D'ESCOLLA

- Arròs melòs amb llagostins i grànols
- Fideus a la cassola amb sèpia i llagostins

POSTRES

- Coca de clementina
- Vins DO Terra Alta, aigua i cafè



10 TANCAT DE CODORNIU

N-340, Km 1039 - Les Cases d'Alcanar - Tel. 977 737 194 33€ IVA INCLÛS

ENTRANTES

- Martini cítric
- Ostra del Delta al vapor marinada amb melmelada de clementina
- Salmó curat amb sal de cítrics
- Taronja farcida amb marisc i mol·luscs escabetsats en cítrics
- Melòs d'ancè acompanyat de tocs del Mediterrani
- Ventresca de tonquina de Balagó a la brasa amb picadeta cítrica

PLAT PRINCIPAL

- Guatlla lacada amb teriyaki de mandarina miora, xalotes i verdures

POSTRES

- Crema de llima amb fruites roges
- Vins DO Terra Alta, aigua i cafè



11 LA VOLTA

Ramon i Cajal, 35 - Alcanar - Tel. 977 730 567

COCKTAILS

- RON FRUNCH:
Rom núm. 0 - Licor de vainilla - Mandarina - Llima - Sour
- SUMMER IN ALCANAR:
Whisky - Melmelada de taronja - Suc de llima i mandarina
- MOJITO DE MANDARINA (sense alcohol):
Llima - Menta - Soda - Sour - Suc de mandarina
- GIN FRESH:
Ginebra núm. 0 - Suc de llima i mandarina - Alfàbega - Sour - Tònica



Més informació a:

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

*Es recomana fer reserva prèvia

1

Café del Mar La Lluna

Lepanto, 44 - Les Cases d'Alcanar - Tel. 977 254 187

33€ IVA INCLÚS

ENTRANTS

- Carpaccio de tonquina amb galls d'aranja
- Grumols amb carxofes i vi blanc
- Assortiment de croquetes variades de sépia i gules del nord
- Xarrup de taronja d'Alcanar
- Llagostins amb crema de clementina

PLATA ESCOLLIR

- Arròs amb abadejo i fesols

POSTRES

- Sorbet de clementina amb gelat de xocolata

- Vins DO Terra Alta, cava, aigua i café



2

Can Manel

Gravina, 4 - Les Cases d'Alcanar - Tel. 977 737 168

30€ IVA INCLÚS

ENTRANTS

- Seitons amb tempura
- Amanida de brots tendres amb brull i vinagreta de clementina
- Polp a l'estil de la casa
- Saquets de carxofa i llagosti

PLATA ESCOLLIR

- Fideuada amb llagostins
- Arròs melós amb galeres i carxofa

POSTRES

- Postres del dia

- Vins DO Terra Alta, aigua, café i glopset de mandarina de la casa



3

Chaparral

Ramon i Cajal, 22 - Alcanar - Tel. 977 730 072

25€ IVA INCLÚS

ENTRANTS

- Amanida de polp i bolets saltats amb oli de cítric
- Grumols i canyuts a la planxa amb oli i sal de cítric
- Broqueta de gambes amb allioli de taronja

PLATA ESCOLLIR

- Magret d'ànec amb mel i taronja
- Rap amb tempura de taronja

POSTRES A ESCOLLIR

- Gelat de taronja
- Trufes de taronja

- Vins DO Terra Alta, aigua i café



4

El Nàutic Les Cases

Darsena esportiva, s/n - Les Cases d'Alcanar - Tel. 977 737 693

30€ IVA INCLÚS

ENTRANTS

- Seitó marinat en ambient de cítrics
- Escabetch de bacoreta en ambient de lima, les seves verdures i pluja d'alga nori
- Musclos i canyuts a l'aroma de llimes del terme
- Llagostins saltats amb rom perfumats amb la mà de Buda

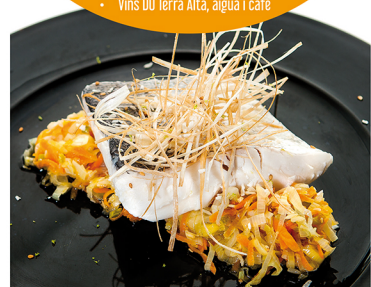
PLATA ESCOLLIR

- Lluc de palangre, infusionat amb oli d'oliva verge i lima, cuit a baixa temperatura damunt d'un llit d'alls porros, safanòria, coco i la seua essència
- Filet de porc ibèric a la tarima assallat amb ells tendres i carxofes

POSTRES

- Textures de clementina: flam, pa de pessic, melmelada, gelat i caramel

- Vins DO Terra Alta, aigua i café



5

La Costa

Av. Constitució, 26 - Alcanar - Tel. 977 732 536

25€ IVA INCLÚS

ENTRANTS

- Seitons amb picada de clementina
- Polp a la brasa amb allioli de clementina
- Remenat de bolets i ells tendres amb pernil ibèric

PLATA ESCOLLIR

- Palaia a la meunière de clementina
- Presa ibèrica amb mostassa a l'antiga i mançana caramelitzada

POSTRES

- Flam de clementina

- Vins DO Terra Alta o cava, aigua, café i pastes



6

La Marinada

Lepanto, 19 - Les Cases d'Alcanar - Tel. 977 735 868

35€ IVA INCLÚS

- Aperitiu de benvinguda

ENTRANTS

- Amanida tèbia de bolets, fruita seca, encenalls de pernil ibèric i vinagreta de clementina
- Carpaccio de cecina amb llàgrimes d'oli d'oliva, parmesà i emulsió de clementina, llima i orenga
- Mi fús de verdures i muscos en escabetch amb essuma de clementina
- Cruixent de llagosti amb maionesa de clementina

PLATA ESCOLLIR

- Arròs caldós amb llagostins i abadejo (mínim dos persones)
- Abadejo a la papillota amb verdures i mançana
- Costelletes de cabrit arrebossades

POSTRES

- Pastís de tres xocolates amb gelat de clementina

- Vins DO Terra Alta (una ampolla cada dos persones), aigua i café

Menú per a taula completa



7

Les Palmeres

Pou, 5 - Les Cases d'Alcanar - Tel. 977 737 033

35€ IVA INCLÚS

ENTRANTS

- Copa de cava, vermut o canya de benvinguda
- Amanida de ventresca de tonquina, pernil d'ànec i cirerols amb picada de clementina
- Parella de llandes casolanes de marisc amb cítrics
- Calamars a la romana amb bany de llima
- Foie d'ànec amb melmelada de taronja i torradetes
- Llagostins sobre llit de taronja i llima

PLATA ESCOLLIR

- Peix de llotja recomanat a la planxa
- Arrossos recomanats (mínim dos persones)

POSTRES A ESCOLLIR

- Taronja cremada amb nata i ametlles
- Sorbet de mandarina amb vodka Absolut Mandarin
- Pastisset de taronja amb moscatell

- Vins DO Terra Alta o cava (una ampolla cada dos persones), aigua, café, glopset de crema de mandarina o gintònic als cítrics



8

Lo Taulell de M. José

Hernán Cortés, 1 - Les Cases d'Alcanar - Tel. 977 737 100

25€ IVA INCLÚS

ENTRANTS

- Bastonets serrans
- Pintxos de formatge del Roncal amb codonyat de clementina
- Croquetes de carn de l'olla
- Amanida de tardor amb pernil i l'escabetch de clementina

PLATA ESCOLLIR

- Escalopa ibèrica acompanyada de salsa de clementina
- Secret ibèric a la brasa amb guarnició
- Costelletes de cabrit arrebossades

POSTRES

- Postres casolanes amb clementina

- Vins DO Terra Alta, aigua, café i glopset de mandarina

