

## MAGDA ESPAI GASTRONÒMIC

Isaac Peral, 19  
Tel. 639 307 768



39€

Menú per taula completa  
Mínim 2 persones

### Entrants:

Carpaccio de llagostins amb cítrics  
Llagostins a la planxa amb un toc d'oli  
a l'estil gastronòmic, acompanyat d'una  
amanida fresca d'alvocat canareu i mango  
Didalet de crema suau amb Llagostí

### Plat principal:

Arròs pelat de llagostins  
Fideuada amb llagostins  
Suquet de peix de la llotja de les Cases  
amb llagostins

### Postres:

Sorbet de llimona

### Beguda:

Vi D.O. Terra Alta i aigua

Pa i cafè



## RESTAURANTS

- |                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| 1- CAN MANEL     | 6- LA MARINADA             |
| 2- CASA ESQUERRA | 7- LES PALMERES            |
| 3- CASA EUGENIO  | 8- LO TAULELL DE M. JOSÉ   |
| 4- CASA RAMON    | 9- MAGDA ESPAI GASTRONÒMIC |
| 5- CASA RUFO     |                            |

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

Ajuntament d'Alcanar

Alcanar  
Turisme

COL·LECTIU  
GASTRONÒMIC

Barris i Viles  
Marineres



Federació de Turisme  
de les Illes Balears

# Jornades XIV gastronòmiques del Llagostí

Les Cases  
d'Alcanar | del 22 de maig al  
21 de juny del 2026

## CAN MANEL

Gravina, 4  
Tel. 977 737 168



35€

### Entrants:

Timbal de patata, pop i llagostí  
Saquets de llagostí  
Torrades d'anguila fumada

### A escollir:

Arròs melós de llagostí i carxofa  
Fideuada llagostí i carxofa  
Peix del dia

### Postres:

Postres de la casa

### Beguda:

Vi, aigua i cafè

## CASA RAMON

Lepanto, 16  
Tel. 977 735 939



55€

Imprescindible reserva prèvia

### Entrants:

Tonyina amb escabetch  
Saquets de peix i llagostí  
Llagostins glacejats amb mel i soja

### Plat principal:

Arròs amb llagostí i calamar

### Postres:

Postres de la casa

### Beguda:

Vi D.O. Terra Alta i aigua  
Cafè i glopet  
Pa i alloli

## LES PALMERES

Lepanto, 18  
Tel. 636 640 432



45€

\* Mínim 2 persones  
Menú per taula completa  
Imprescindible reserva prèvia

### Aperitiu:

Mini gofre amb tàrtar de llagostí.  
Cullereta de brandada de bacallà,  
crumble salat i pols de pebrot escalivat.  
Brotxeta de llagostí cruixent amb dip de mango.

### Entrants per compartir:

Tonyina amb escabetch feta a casa amb verduretes.  
Ensaladilla marinera de llagostí, cruixents i aire de mar.  
Croquetó de llagostí, fils cruixents de patata i reducció dels seus caps (individual).  
Llagostins glacejats amb clementina, gingebre i un toc d'AOVE.

### A escollir:

\* Arròs melós de llagostí.  
\* Fideuada amb llagostí i carxofa.  
Corball amb verdures saltades i salsa marinera.  
Secret ibèric amb parmentier i reducció de vi negre

### Postres:

Mousse de galeta lotus

### Beguda:

Una ampolla de vi cada dues persones  
Servei de pa i cafè indòs

## CASA ESQUERRA

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



53€

### Aperitiu:

Pa, salsa de la casa i olives

### Entrants:

Tallarines del Delta  
Llagostins de la Llotja de Les Cases bullits  
Llagostins de la Llotja de Les Cases a la planxa  
Llagostins de La Llotja de Les Cases fregits

### A escollir:

Arròs en llagostins, sèpia i alls tendres  
Fideus en llagostins, sèpia i alls tendres

### Postres:

Postres casolanes a escollir

### Beguda:

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

## CASA Rufo

Pl. St. Pere, 11  
Tel. 641 150 457



### Plat principal:

Pollastre amb llagostins, pa i copa de vi de la Terra Alta  
**Preu: 10€**

Llagostins escaldats amb sal marina i copa de cava  
**Preu: 12€**

## LA MARINADA

Lepanto, 23  
Tel. 977 735 868



46€

Menú per taula completa  
Imprescindible reserva prèvia

### Aperitiu:

Pa de iuca i hummus d'albergínia  
Bombonet de bacallà, préssec i kimchi

### Entrants:

Crema de remolatxa i maduixa amb carpaccio de llagostins  
Brotxeta de llagostins i rap amb teriyaki de ponzu  
Ensaladilla de llagostins, patata i ou de guatlla, crema de pastanaga i pèsol

### Seguim amb:

Tastet d'arròs amb bolets, llagostí i carxofa  
Mar i muntanya amb lingot de garrinet, llagostí, demi glacé i poma caramel·litzada

### Postres:

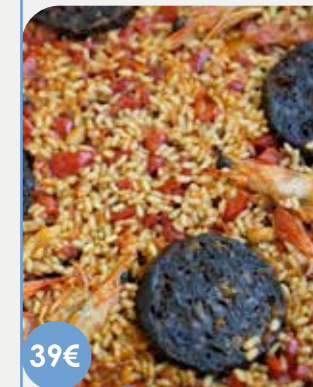
Sorbet de mandarina amb fruita

### Beguda:

Beguda no inclosa

## LO TAULELL M.JOSÉ

Hernán Cortés, 1  
Tel. 977 737 100



39€

Imprescindible reserva prèvia

### Aperitiu:

Vermut negre i gilda

### Entrants:

Amanida d'alcovot, peres i llagostins amb vinagreta dels seus caps  
Napoleons d'abadejo amb alloli d'all negre  
Llit de crema de patata, ou a baixa temperatura i llagostins

### Plat principal:

Arròs de llagostins, sípia i bolo de Castelló

### Postres:

Variat de postres casolanes i cafè

### Beguda:

Beguda no inclosa

## CASA Eugenio

Lepanto, 28  
Tel. 604 848 614



25€

### Entrants:

Llagostins a la sal  
Tàrtar de llagostí

### Plat principal:

Arròs amb llagostins

### Postres:

Postres de la casa i cafè

### Beguda:

Beguda no inclosa