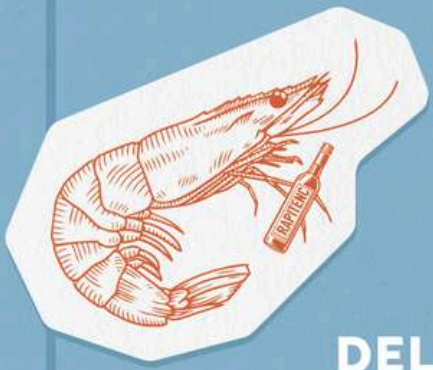
LA RÀPITA

JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL LLAGOSTÍ 2026

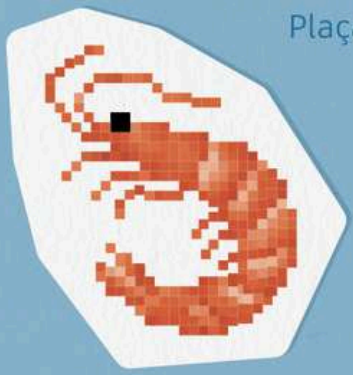
24/10 — 22/11

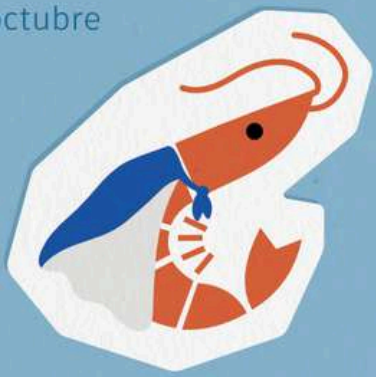


DIADA DEL LLAGOSTÍ

24 d'octubre

Plaça 1 d'octubre





Maria Castellà Corral

Organitza: Col·labora:

Cuina la Ràpita Delta de l'Ebre · La Ràpita Terres de l'Ebre · La Ràpita Turisme · FIHRT_TE · Pesca Ràpita · Mar de l'Ebre · Cofinançat per la Unió Europea · Generalitat de Catalunya · Tethonim

Gaudeix del llagostí de la Ràpita en totes les seves formes!

RESTAURANT JUANITO PLATJA

Tartaleta i croqueta de llagostí

Llagostins i salpicó

Ous trencats amb llagostins “al ajillo”

Llagostí al vapor de fino, amb salsa bearnesa

Peix del dia amb bisque de llagostins, amb cremós
de rossinyols i trompetes de la mort

Torrija amb gelat de llet merengada i salsa de caramel

Vi D.O. Terra alta

65 €/IVA inclòs

Reserva prèvia i taula completa
*Menú disponible fins al dia 8 de novembre

Passeig Marítim, 50
977 740 462

FREDDY CALIU FAMILIAR

Entrants
Amanida freda de llagostí
Calamarets a la planxa amb llagostins
Caneló de peix i llagostí amb beixamel de romescu i cruixent de parmesà
Llagostins caramel·litzats al cava

Opció dinar
Arròs caldós amb llagostins

Opció sopar
Caldereta de rap amb cloïsses i llagostins

Crema catalana o tiramisú fets de casa
Vi D.O. Terra Alta blanc o negre o cava Rovellats
Cafès i xarrup de licor d'arròs

44 €/IVA inclòs

Av. Constitució, 1
609 659 257

CASA RAMON MARINÉS

Callos amb llagostins

Cloïsses "encebollades" amb xalota i pèsols
Llagostins saltats amb mix de bolets de temporada
Calamars de potera a la planxa amb maionesa de siracha

Llagostins a la "Meuniere"

Arròs Montsià de llagostins amb orella i pollastre de corral

ó

Arròs Montsià de rap i llagostins amb trompeta de la mort

Postres casolans
Vins D.O. Terra Alta, aigua i cafè

55 €/IVA inclòs

C/ de l'Arsenal, 16
977 740 361

MIAMI CAN PONS

Aperitiu de vermut Rapitenc
Ametlles fregides, olives
Llagostins i gamba al vapor
Torrada de fumats amb encenalls de llagostins
Tàrtar de llagostí amb guacamole i salsa de gingebre de taronja
Croqueta de llagostí amb calamars a la romana
Cues de llagostí a la crema amb roquefort i pebrot del "piquillo"

A escollir
Arròs tot pelat amb cues de llagostí
All-i-pebre de rap i llagostins
Llagostins a la planxa (5) amb cigala oberta (suplement 8 €)

Postres a escollir
Crema catalana de la casa
Sorbet del dia
Gelat de mantecado amb xocolata fondant

Celler
Raig de Raïm Blanc - Celler Piñol - D.O. Terra Alta
Raig de Raïm Negre - Celler Piñol - D.O. Terra Alta

57 €/IVA inclòs

Passeig Marítim, 18-20
977 740 551

LLANSOLA 1921

Entrants
Crema de llagostins amb cruixent d'arròs
Foie micuit amb poma caramelitzada
Carpaccio de llagostí amb AOVE, guaconesa i gelat de wasabi
Panipuris cruixents farcits amb cresta de llagostí
Llagostins a la crema

Plat principal a escollir
Arròs Caldós de Llagostí, cloïsses i rapet
Sarsuela de llenguado i llagostins
Melós de vedella amb bolets

Postre
El nostre trio català amb gotet de licor

Celler
Vins blancs i negres D.O. Terra Alta
Aigua, pa - Cafè Arabo

55 €/IVA inclòs
*Reserva prèvia *Menú només per taula completa
Gastro hotel
95€ (p.p.) 1 nit AD + menú dissabte
88€ (p.p.) 1 nit AD + menú dimarts a divendres

Carrer Sant Isidre, 98
977 740 403

ALBERT GUZMÁN RESTAURANT

Aperitius
Brisa en mantega de llagostins
Blinis de tàrtar de tonyina fumada i llagostins
Llagostí embolicat

Platets
Ostra nikei
Capuccino de llagostí
Tàrtar de llagostins amb kumquat
Brioix de tempura de llagostí amb allioli
Arròs d'anguila fumada, ceps, llagostí i gamba

Cafetero, gelat de café, café en Baileys i xocolata

No inclou bodega
Aigua inclosa

56 €/IVA inclòs

C/Sant Isidre, 255
661 102 672

SALITRE

Entrants per compartir
Carpaccio de llagostins amb cremós d'alvocat, magrana i un toc de kimchi
Croqueta de llagostí i rap
Calamarsets guisats amb favetes
Broqueta de llagostí de la Ràpita amb cansalada ibèrica glassejada amb mandarina i vermut

Segon a escollir
Arròs de llagostins i carxofes
Llobarro al forn amb patata panadera
Entrecot madurat amb parmentier de patata

Postres a escollir
Pastís de formatge amb melmelada de fruits vermells i crumble de garrapinyats
Brownie de xocolata amb nous amb gelat de vainilla
Arròs amb llet amb un toc de licor d'arròs i canyella

Vins D.O. Terra Alta
*Una beguda per comensal

46 €/IVA inclòs
Menú a taula completa

C/ de les Delícies, 1
624 73 59 44

LO TINGLADO

Carpaccio de llagostí

Llagostins “al ajillo”

Llagostins a la brasa

Arròs de llagostí

Vins D.O. Terra Alta

Postre i cafè

53 €/IVA inclòs

Avinguda Alfacs S/N, Boulevard les Gavines 2
673 690 408

VERMUTERIA BON MARISC

Per compartir
Carpaccio de llagostins a l'aroma d'alfàbrega
Amanida de burrata i llagostins
Calamars a la romana
Ou amb angules

Segon plat a escollir
Arròs de carxofa i llagostins a la brasa
Rap a la marinera amb llagostins
Entrecot Dry Aged de Discarlux madurat 30 dies
a la brasa (suplement 6 €)

Postres
Sorbet de cítrics
Cafè

Aigua
Vi D.O. Terra Alta

50 €/IVA inclòs

Parc de Garbí, 0
657 61 04 86

DIADA DEL LLAGOSTÍ

24 D'OCTUBRE

PLAÇA 1 D'OCTUBRE - LA RÀPITA

10:30 h

Tour guiat per la Llotja a càrrec de l'OPP67 LA RÀPITA

Història del Llagostí de la Ràpita

11:00 h

Inauguració de la diada

11:30 h

Showcooking amb Jordi Gil (@culleraclub) i SudGastronòmic

12:00 h

Concurs de pelar llagostins

*inscripcions a cuinalarapita@gmail.com
més informació a cuinalarapita.com

DIADA DEL LLAGOSTÍ

TAPES

RESTAURANT JUANITO PLATJA
Llagostí al vapor de fino i salsa bearnesa

FREDDY CALIU FAMILIAR
Llagostins a l'estil clàssic

CASA RAMÓN MARINES
Llagostins a la sal de romaní

MIAMI CAN PONS
Croqueta de llagostí i rap amb maionesa cítrica

LLANSOLA 1921
Llagostins a la crema

ALBERT GUZMÁN RESTAURANT
Poke de llagostins, algues, maionesa de kimchie

TABERNA DALMAU
Llagostins a l'estil arrantzale

SALITRE
Broqueta de llagostí de la Ràpita amb cansalada cruixent glassejada amb mandarina i vermut

VERMUTERIA BON MARISC
Cruixent de llagostins amb vieires i carxofes

LO TINGLADO
Carpaccio de llagostí

UMAMI
Croqueta de llagostí
*Tapa disponible a la carta durant totes les jornades

CONFRARIA DE PESCADORS "VERGE DEL CARME"
Llagostins amb ceba

EMPRESA AMBAIXADORA CONVIDADA: **FORN DE PA OCAÑA**
Coqueta de llagostí

Els nostres productors

CELLER COOPERATIU DE GANDESA

CAMBRA ARROSSERA MONTSIÀ

GRUSCO

CONFRARIA DE PESCADORS
"VERGE DEL CARME"

OPP LA RÀPITA

OLI D'OLIVA LA MUNDANA

BODEGAS Y DESTILERÍAS
LEHMANN S.A.

MUSCLARIUM

L'AVI AGUSTÍ

CELLER PIÑOL

NOMEN FOODS S.L.

VERMOUTH RAPITENC

Cuina la Ràpita

DELTA DE L' EBRE