



2022

Llagostí de Vinaròs

Gastrofestival

21 de maig

Pèrgola del passeig de Colom A partir 11.30h

Jornades de cuina del
llagostí de Vinaròs

22 de maig - 12 de juny

Concurs de cuina aplicada
al llagostí de Vinaròs.

30 de maig

Primer premi Llagostí d'Or 2021

Concurs de cuina aplicada al llagostí
Edició local



Restaurant Nou Bar, 2021

Llagostí de Vinaròs amb mares
de vi de cent vint anys

El llagostí de Vinaròs

A la costa de Vinaròs hi ha caladors rics i abundants que ofereixen una gran varietat de peixos i mariscos, entre el quals destaca el llagostí. El llagostí de Vinaròs és diferent respecte a altres captures de la costa mediterrània, a causa de les aigües de baixa salinitat del litoral i un clima suau i temperat durant tot l'any, combinació que dona lloc a una elevadíssima qualitat.

D'aspecte, és un llagostí increïble, tant per l'elegància i subtileza extremes, com per la seua textura i carnositat. Un producte incomparable i únic amb una producció limitada i localitzada al litoral mediterrani d'aigües transparents que va des del Delta de l'Ebre fins a Peníscola.

El podem conèixer i apreciar-ne les característiques amb les visites guiades a la subhasta o provant-lo en algun dels restaurants o al Mercat de Vinaròs, on podrem comprar-los i ens els cuinaran al moment.

En la costa de Vinaròs hay caladores ricas y abundantes que ofrecen una gran variedad de pescados y mariscos, entre los que destaca el langostino. El langostino de Vinaròs es diferente respecto a otras capturas de la costa mediterránea, a causa de las aguas de baja salinidad del litoral y un clima suave y temperado durante todo el año, combinación que da lugar a una elevada calidad.

De aspecto, es un langostino increíble, tanto por su elegancia y sutileza extrema, como por su textura y carnosidad. Un producto incomparable y único con una producción limitada y localizada en el litoral mediterráneo de aguas transparentes que van desde el Delta del Ebro hasta Peníscola.

Podemos conocer y apreciar sus características con las visitas guiadas a la subasta o probarlo en alguno de los restaurantes o en el Mercado de Vinaròs, donde podremos comprarlos y nos los cocinarán al momento.

Gastrofestival

Vine a Vinaròs i gaudeix del primer Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs - Saborea Vinaròs.

El Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs – Saborea Vinaròs és la porta d'entrada a les XIV Jornades de Cuina del Llagostí.

L'esdeveniment es celebrarà el 21 de maig a partir de les 11.30 h en la pèrgola del passeig de Colom. Els restaurants participants oferiran una de les elaboracions que posteriorment oferiran en les Jornades de Cuina del Llagostí, però en versió tapa.

Els preus de les tapes seran a 5€.

Acompanyant al llagostí de Vinaròs els visitants del Gastrofestival podran provar **vins i cerveses artesanals de Km 0 de l'Estanquer i Montmirà, a més d'Aigües de Benassal.**

La gran majoria dels expositors estan avalats per la marca de la gastronomia de qualitat de les comarques de Castelló, Castelló Ruta de Sabor i també l'Exquisit Mediterrani.

No ho dubtes, el dissabte 21 de maig escapa't a Vinaròs i gaudeix d'un matí *slow* de bona gastronomia, música, sol i platja.

Ven a Vinaròs y disfruta del primer Gastrofestival del Langostino de Vinaròs - Saborea Vinaròs.

El Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs – Saborea Vinaròs es la puerta de entrada a las XIV Jornadas de Cocina del Langostino.

El evento se celebrará el 21 de mayo a partir de las 11.30 h en la pérgola del paseo de Colom. Los restaurantes participantes ofrecerán una de las elaboraciones que posteriormente ofrecerán en las Jornadas de Cocina del Langostino, pero en versión tapa.

Los precios de las tapas serán a 5€.

Acompañando al langostino de Vinaròs los visitantes del Gastrofestival podrán probar **vinos y cervezas artesanales de Km 0 de l'Estanquer y Montmirà, además de Aguas de Benassal.**

La gran mayoría de los expositores están avalados por la marca de la gastronomía de calidad de las comarcas de Castelló, Castelló Ruta de Sabor y también l'Exquisit Mediterrani.

No lo dudes, el sábado 21 de mayo escápate a Vinaròs y disfruta de una mañana *slow* de buena gastronomía, música, sol y playa.

Tapes Gastrofestival

Restaurant Bergantín

Ostra arrissada Gillardeau amb carpaccio de llagostí de Vinaròs

Ostra rizada Gillardeau con carpaccio de langostino de Vinaròs



Compromiso
a Calidad Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

Restaurant Casa Lina

Llagostí de Vinaròs a la Roymeals

Langostino de Vinaròs a la Roymeals

Hotel Restaurant Duc de Vendôme

Rotllet de llagostí de Vinaròs i lluç amb velouté de mar

Rollito de langostino de Vinaròs y merluza con velouté de mar



Compromiso
a Calidad Turística

La Bocana de Cha Sisco

Guaca tun (escabetx lleuger de llagostins de Vinaròs i tonyina roja sobre coqueta cruixent)

Guaca tun (escabeche ligero asiático de langostinos de Vinaròs y atún rojo sobre tortita crujiente)

Restaurant La Cullera

Milfulls de llagostí de Vinaròs, guacamole i formatge cremós

Milhojas de langostino de Vinaròs, guacamole y queso cremoso

Restaurant La Isla

Llagostins de Vinaròs amb espàrrecs verds, edamame i esponja de mar

Langostinos de Vinaròs con espárragos trigueros, edamame y esponja de mar



Compromiso
a Calidad Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

Tapes Gastrofestival

Restaurant MUU...!

Pa bao (panet al vapor) farcit de llagostins de Vinaròs amb maionesa dels seus caps i gelatina de llima, gingebre i coriandre

Pan bao (pan al vapor) relleno de langostinos de Vinaròs con mayonesa de sus cabezas y gelatina de lima, jengibre y cilantro

Restlounge La Puerta Azul

Broqueta de llagostí de Vinaròs, tonyina macerada i sèsam

Brocheta delangostino de Vinaròs, atún macerado y sésamo



Restaurant Sukomi

Ebi crunchy (tàrtar de llagostins de Vinaròs sobre cruixent d'ous d'abadejo i aire de llagostins)

Ebi crunchy (tartar de lagostinos de Vinaròs sobre crujiente de huevas de bacalao y aire de langostinos)

Restaurant Nou Bar

Llagostí de Vinaròs vestit de calamaret amb chutney de tomata de penjar i crema de marisc

Langostino de Vinaròs vestido de chipirón con chutney de *tomata de penjar* y crema de marisco



Restaurant Rafel Io Cristalero

Caneló de carpaccio de llagostí de Vinaròs amb *nakauchi* Balfegó

Canelón de carpaccio de langostino de Vinaròs con *nakauchi* Balfegó



Hotel Restaurant Teruel

Vinaròs en un mos

Vinaròs en un bocado



Sigues jurat popular

Tasta els menús de les jornades i vota pel teu entrant favorit amb llagostí de Vinaròs del 22 de maig al 29 de maig.

Com veuràs en els menús hi ha un plat assenyalat amb aquest símbol  que és el plat candidat al Premi Popular dotat amb 750 €.

L'establiment guanyador del Premi Popular, es farà públic el dia del Concurs nacional de cuina aplicada al llagostí, el 30 de maig de 2022 a l'Auditori municipal.

El restaurant et facilitarà un codi QR perquè votes al premi popular una vegada finalitzes el teu dinar o sopar.

Sorteig de dos experiències gastronòmiques

A més a més, entre totes les persones participants sortejarem dos experiències gastronòmiques per a dues persones en un dels restaurants concursants.

Prueba los menús de las jornadas y vota por tu entrante favorito con langostino de Vinaròs del 22 de mayo al 29 de mayo.

Cómo verás en los menús hay un plato señalado con este símbolo  que es el plato candidato al Premio Popular dotado con 750 €.

El establecimiento ganador del Premio Popular, se hará público el día del Concurso nacional de cocina aplicada al langostino, el 30 de mayo de 2022 en el Auditorio municipal.

El restaurante te facilitará un código QR para que votes al premio popular una vez finalices tu comida o cenar.

Sorteo de dos experiencias gastronómicas

Además, entre todas las personas participantes sortaremos dos experiencias gastronómicas para dos personas en uno de los restaurantes concursantes.

XIV Jornades de la cuina del Llagostí de Vinaròs

Bergantín

C. Varador, 8
Tel. 964 45 59 90
@bergantinvinaros

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

**Mínim 2 persones. Aquest
menú estarà disponible tots els
dies excepte el diumenge nit i
dilluns**

Mínimo 2 personas. Este menú
estará disponible todos los días
excepto el domingo noche y
lunes



42€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES



Ostra arrissada Gillardeau amb carpaccio de llagostí de Vinaròs

Ostra rizada Gillardeau con carpaccio de langostino de Vinaròs

Llagostins de Vinaròs bollits

Langostinos de Vinaròs hervidos

Llagostins de Vinaròs amb foie

Langostinos de Vinaròs *al foie*

Llagostins saltats amb sepionet de la punxa i porros

Salteado de langostinos con *sepionet de la punxa* y puerros

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs, bolets i pernil

Arroz con langostino de Vinaròs, setas y jamón

Caldereta amb llagostins de Vinaròs i llamàntol

Caldereta con langostinos de Vinaròs y bogavante

Arròs sec o caldós amb llagostins de Vinaròs i llamàntol

Arroz con langostinos de Vinaròs y bogavante

POSTRES / POSTRE

Lemon Pie (pastís de crema de llima i merenga)

Lemon Pie (pastel de crema de limón y merengue)

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Gastrofestival / Premi popular

La Bocana de Cha Sisco

Pg. de Blasco Ibáñez, 17

Tel. 625 75 06 86

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

Mínim 2 persones

Menú disponible de dimecres a diumenge

Mínimo 2 personas

Menú disponible disponible de miércoles a domingo

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir

Postres caseros a escoger

Café

CELLER / BODEGA

Café

No inclòs

Aigua

No incluida

Agua

35€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES



Guaca tun (escabetx lleuger de llagostins de Vinaròs i tonyina roja sobre coqueta cruixent)

Guaca tun (escabeche ligero asiático de langostinos de Vinaròs y atún rojo sobre tortita crujiente)

Xirles saltades al wok amb salsa d'ostres

Chirlas salteadas al wok con salsa de ostras

Gratinat d'albergínia a la flama amb crema de boletus i tòfona

Gratén de berenjena a la llama con crema de *boletus* y trufa

Graellada de llagostins de Vinaròs i gambots a la brasa amb toc d'oli de cítrics

Parrillada de langostinos de Vinaròs y gambones a la brasa con toque de aceite de cítricos

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs sec de llagostins de Vinaròs i carxofes (mínim dos persones)

Arroz seco de langostinos de Vinaròs y alcachofas (mínimo 2 personas)

Arròs melós de rap i llagostins de Vinaròs (mínim dos persones)

Arroz meloso de rape y langostinos de Vinaròs (mínimo 2 personas)

Rom a la brasa amb sofregit d'alls tendres i pinyons

Rodaballo a la brasa con refrito de ajos tiernos y piñones

Tombet de galtes ibèriques amb rovellons

Tombet de carrilleras ibéricas con robellones



Gastrofestival / Premi popular

Restaurant Casa Lina

C. Santa Magdalena, 96

Tel. 864 813 090

@restaurantcasalina

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

Mínim 2 persones

**Menú disponible tots els dies
excepte el dilluns**

Mínimo 2 personas

Menú disponible todos los días
excepto el lunes

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetes de llagostí de Vinaròs

Croquetas de langostino de Vinaròs

Llagostins de Vinaròs a la planxa

Langostinos de Vinaròs a la plancha



Llagostí de Vinaròs a la Roymeals

Langostino de Vinaròs a la Roymeals

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Arròs melós de llagostins de Vinaròs, rap i ous d'eriçó de mar

Arroz meloso de langostinos de Vinaròs, alcachofas y huevas de erizo de mar

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes

Postres caseros

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

38€

IVA INCLÒS



Gastrofestival / Premi popular

Restaurant La Cullera

Pg. de Blasco Ibáñez, 12

Tel. 606 95 87 41

@la_cullera_restaurant

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge

Este menú estará disponible de martes a domingo

Café **CELLER / BODEGA**

Café **No inclòs**

Aigua **No incluida**

Aigua

35€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Tomata rosa km0 amb lloms de tonyina i moixama del Mediterrani

Tomate rosa km0 con lomos de atún y mojama del Mediterráneo



Milfulls de llagostí de Vinaròs, guacamole i formatge cremós

Milhojas de langostino de Vinaròs, guacamole y queso cremoso

Llagostins de Vinaròs (monets) saltats amb oli d'oliva de Traiguera

Langostinos de Vinaròs (*monets*) salteados con aceite de oliva de Traiguera

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb polp, rap i llagostins de Vinaròs (mínim 2 persones)

Arroz con pulpo, rape y langostinos de Vinaròs (mínimo 2 personas)

Fideuada de sépia, xiitake i llagostins de Vinaròs (mínim 2 persones)

Fideuá de sepia, shiitake y langostinos de Vinaròs (mínimo 2 personas)

Suquet de rap amb llagostins de Vinaròs

Suquet de rape con langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes

Postres caseros



Gastrofestival / Premi popular

Restaurant Duc de Vendôme

Ctra. València-Barcelona,
N-340, km 1053
Tel. 964 450 944
@hotelducdevendome

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

**Aquest menú estarà disponible
de dimarts a diumenge de 13 a
15.30 h**

Este menú estará disponible
de martes a domingo de 13 a
15.30 h



38€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

La nostra amanida amb llagostí de Vinaròs i polp

Nuestra ensalada con langostino de Vinaròs y pulpo

Cassola de llagostins de Vinaròs, cloïsses i musclos

Cazuela de langostinos de Vinaròs, almejas y mejillones



Rotllet de llagostí de Vinaròs i lluç amb velouté de mar

Rollito de langostino de Vinaròs y merluza con velouté de mar

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs mariner amb llagostins de Vinaròs i sépia

Arroz marinero con langostinos de Vinaròs y sepia

Suquet de rap amb llagostins de Vinaròs

Suquet de rape con langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir

Postres caseros a escoger

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Gastrofestival / Premi popular

Restaurant La Isla

Pg. de Sant Pere, 5
Tel. 964 452 358
@restaurantelaislavinaros

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

**Aquest menú estarà disponible
tots els dies excepte dilluns i la
nit del diumenge**

Este menú estará disponible
todos los días excepto el lunes
y la noche del domingo



39€
IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Brots tendres amb alvocat, maduixes i llagostins de Vinaròs

Brotes tiernos con aguacate, fresas y langostinos de Vinaròs



Llagostins de Vinaròs amb espàrrecs verds, edamame i esponja de mar

Langostinos de Vinaròs con espárragos trigueros, edamame y esponja de mar

Llagostins de Vinaròs saltats amb cloïsses i xiitake

Langostinos de Vinaròs salteados con almejas y shiitake

Llagostins de Vinaròs a la sal

Langostinos de Vinaròs a la sal

A ESCOLLIR / A ESCOGER

**Fideuada o arròs mariner amb llagostins de Vinaròs i verdures
(mínim dos persones)**

Fideuá o arroz marinero con langostinos de Vinaròs y verduras
(mínimo dos personas)

Suquet de rap amb llagostins de Vinaròs

Suquet de rape con langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Degustació de postres casolanes

Degustación de postres caseros

Café

Café

Aigua mineral de Benassal

Agua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Gastrofestival / Premi popular

Restaurant Nou Parada

Carrer de Sant Cristòfol, 2

Tel. 964 826 114

@restaurantenouparada

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

Mínim 2 persones

Menú disponible tots els dies

Mínimo 2 personas

Menú disponible todos los días



38€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Torradeta de pipirrana andalusa de llagostins de Vinaròs

Tosta de pipirrana andaluza de langostinos de Vinaròs

Croqueta de llagostí de Vinaròs i maionesa de safrà torrat i pebre roig de la Vera

Croqueta de langostino de Vinaròs y mayonesa de azafrán tostado y pimentón de la Vera

Llagostins de Vinaròs a la sal

Langostinos de Vinaròs a la sal



Broqueta de llagostí de Vinaròs confitat amb aroma de llima i salsa dels seus caps

Brocheta de langostino de Vinaròs confitado con aroma de limón y salsa de sus cabezas

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb sépia, bolets i llagostins de Vinaròs (mínim 2 persones)

Arroz con sepia, setas y langostinos de Vinaròs (Mínimo 2 personas)

Cruet de llobarro i llagostins de Vinaròs

Cruet de lubina y langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada

Postre Nou Parada

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

Café

Café

Aigua

Agua



Premi popular

Restaurant Nou Bar

Avinguda del País Valencià, 7
Tel. 964 452 772
www.noubarvinaros.com
@noubarvinaros

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

Menú disponible de dijous a dissabte

Menú disponible de jueves a sábado



42€
IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Carpaccio de llagosti de Vinaròs amb menestra de verdures i cítrics

Carpaccio de langostino de Vinaròs con menestra de verduras y cítricos



Llagosti de Vinaròs vestit de calamaret amb chutney de tomata de penjar i crema de marisc

Langostino de Vinaròs vestido de chipirón con *chutney* de *tomata de penjar* y crema de marisco

Llagosti de Vinaròs sobre teula de plàncton, puré d'ametla i rovell d'ou macerat amb aigua d'ostres i tòfona

Langostino de Vinaròs sobre teja de plancton, puré de almendra y yema de huevo macerada con agua de ostras y trufa

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Brioix de llagostí amb crema agra, puré de safanòria i flors amb coulis de taronges

Brioche de langostino con crema agria, puré de zanahoria y flores con *coulis* de naranja

POSTRES / POSTRE

Pastís Tatin de poma amb gelat de torró

Tarta Tatin de manzana con helado de turrón

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Gastrofestival / Premi popular

Restlounge La Puerta Azul

Av de Fco. José Balada, 199

Tel. 623 376 947

@restloungepuertaazul

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

Mínim 2 persones

**Menú disponible tots els dies
per dinar**

Mínimo 2 personas

Menú disponible todos los días
al mediodía



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

38€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES



Broqueta de llagostí de Vinaròs, tonyina macerada i sèsam

Brocheta de langostino de Vinaròs, atún macerado y sésamo

**Crema de coliflor amb llagostins de Vinaròs arrebossats amb
panko, navalles i gingebre**

Crema de coliflor con langostinos de Vinaròs rebozados al
panko, navajas y jengibre

El jardí de Sòl de Riu

El jardín de Sòl de Riu

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Allipebre de rap, llagostins de Vinaròs i cloïsses

Allipebre de rape, langostinos de Vinaròs y almejas

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Postres casolanes

Postres caseros

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Gastrofestival / Premi popular

Restaurant Rafel lo Cristalero

Carrer de Cervantes, 2

Tel. 964 402 048

@rafellocristalero

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

**Menú disponible tots els dies
excepte dilluns i la nit del
diumenge**

Menú disponible todos los días
excepto lunes y la noche del
domingo



38€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Ostrot del Delta de l'Ebre amb caviar d'oli

Ostrón del Delta del Ebro con caviar de aceite

Monets de Vinaròs amb allada

Monets de Vinaròs al ajillo



Caneló de carpaccio de llagostí de Vinaròs amb *nakauchi* Balfegó

Canelón de carpaccio de langostino de Vinaròs con *nakauchi* Balfegó

Llagostins de Vinaròs a la planxa amb oli d'oliva mil·lenari

Langostinos de Vinaròs a la plancha con aceite de
oliva milenario

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs (sec, melós o caldós) (2 persones)

Arroz con langostinos de Vinaròs (seco, meloso o caldoso) (2 personas)

Fideuada marinera

Fideuá marinera

Tàrtar de llagostí de Vinaròs amb mango i alvocat

Tartar de langostino de Vinaròs con mango y aguacate

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes

Postres caseros

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Gastrofestival / Premi popular

Restaurant Sukomi

C. de Costa i Borràs, 22

Tel. 633 168 686

@sukomivinaros

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

**Menú disponible tots els dies
excepte el dimarts i el dissabte
nit**

Menú disponible todos los días
excepto excepto el martes y el
sábado noche

Café **CELLER / BODEGA**

Café **No inclòs**

Aigua **No incluida**

Agua

36€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

**Ebi jiro (sopa de llagostins de Vinaròs marcats amb
salsa umami i tonkatsu)**

Ebi jiro (sopa de langostinos de Vinaròs marcados con salsa
umami y tonkatsu)



**Ebi crunchy (tàrtar de llagostins de Vinaròs sobre cruixent d'ous
d'abadejo i aire de llagostins)**

Ebi crunchy (tartar de langostinos de Vinaròs sobre crujiente de
huevas de bacalao y aire de langostinos)

Gyozas (crestes japoneses farcides de verduretes i llagostí)

Gyozas (empanadillas japonesas rellenas de verduritas
y langostino)

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Sushi variat (de llagostí de Vinaròs)

Sushi variado (de langostino de Vinaròs)

Ebi no coconatsu (llagostí amb salsa de coco i curry)

Ebi no coconatsu (langostino de Vinaròs con salsa de coco
y curry)

Bao ebi (panet al vapor farcit de llagostí de Vinaròs)

Bao ebi (bollo asiático al vapor relleno de langostino de Vinaròs)

POSTRES / POSTRE

Murasaki himno

Murasaki himno



Gastrofestival / Premi popular

Hotel Restaurant Teruel

Avinguda de Madrid, 11

Tel. 964 400 424

@hotelteruel

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

**Menú disponible tots els dies
excepte dimarts i la nit del
diumenge**

Menú disponible todos los días
excepto martes y la noche del
domingo



36€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Cabdells d'enciam amb allada de tomata, llagostins de Vinaròs i mango

Cogollos de lechuga con ajada de tomate, langostinos de Vinaròs y mango

Llagostí de Vinaròs cruixent amb salsa agredolça

Langostino de Vinaròs crujiente con salsa agri dulce



Vinaròs en un mos

Vinaròs en un bocado

Arròs melòs de rap, musclos i llagostí de Vinaròs

Arroz meloso de rape, mejillones y langostino de Vinaròs

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Lluç farcit de llagostí de Vinaròs amb patates en camisa (arrebossades)

Rape relleno de langostino de Vinaròs con patatas en camisa (rebozadas)

POSTRES / POSTRE

Pastís de xocolata amb textures i coulis de fruites roges

Tarta de chocolate con texturas y coulis de frutos rojos

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Gastrofestival / Premi popular

Segon premi Llagostí de Plata 2019
Concurs de cuina aplicada al llagostí



River Hall Gastro, 2019

Llagostí de Vinaròs amb Bloody Mary
del seu cap i tocs anisats

Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

Horari — 30 de maig 2022

17.00 a 18.30 h

Realització de les receptes pels participants del concurs

Realización de las recetas por los participantes del concurso

18.30 a 20.00 h

Degustació de vi Magnanimus i/o aigua de Benassal

Degustación de vino Magnanimus y/o agua de Benassal

18.30 a 20.00 h

Valoració de receptes per part del jurat

Valoración de recetas por parte del jurado

20.30 h

Lliurament de premis

Entrega de premios

Auditori municipal W. Auygals d'Izco

Auditorio municipal W. Auygals d'Izco

Llagostí d'Or, Llagostí de Plata i Llagostí de Bronze

Langostino de Oro, Langostino de Plata y Langostino de Bronce



Si vols conèixer els
membres del Jurat i les
bases del concurs pots
entrar en el següent
Codi QR



Si t'agrada sentir el que és autèntic, els segells gastronòmics Castelló Ruta de Sabor i L'Exquisit Mediterrani et permeten conèixer de prop i assaborir l'excel·lència i qualitat dels millors productes i gastronomia de la dieta mediterrània.



Tenim una ruta infinita de sabors que ens dona motius per creure en la riquesa i prosperitat de la nostra terra.
Més informació a castellorutadesabor.dipc.es i lexquisit.comunitatvalenciana.com

Col·laboradors del Gastrofestival



Col·laboradors del Concurs nacional de cuina aplicada al Llagostí de Vinaròs





Ubicacions dels restaurants

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Restaurant Bergantín | 8 Restaurant Muu...! |
| 2 La Bocana de Cha Sisco | 9 Restaurant Nou Bar |
| 3 Restaurant Casa Lina | 10 Restlounge La Puerta Azul |
| 4 Restaurant La Cullera | 11 Restaurant Rafel Io Cristaleró |
| 5 Hotel Restaurant Duc de Vendôme | 12 Restaurant Sukomi |
| 6 Restaurant La Isla | 13 Hotel Restaurant Teruel |
| 7 Restaurant La Parada | G Gastrofestival |
| | C Concurs de cuina |

Esdeveniments gastronòmics a Vinaròs 2022

JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA

Del 4 de març al 27 de març

GASTROFESTIVAL DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

21 de maig

JORNADES DE LA CUINA DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Del 22 de maig al 12 de juny

CONCURS NACIONAL DE CUINA APLICADA AL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

30 de maig

DIA MUNDIAL DE LA TAPA

Del 17 de setembre al 3 d'octubre

JORNADES DE LA CUINA DEL RANXO MARINER

Del 17 de setembre al 17 d'octubre

I JORNADES DE LA CUINA VEGANA

Del 21 d'octubre al 6 de novembre

JORNADES DE CUINA DELS ARROSSOS

Del 18 de novembre a l'11 de desembre



Per conèixer més sobre la gastronomia
de Vinaròs pots descarregar-te aquí la
guia Saborea Vinaròs







Regidoria de Promoció de la Ciutat i Interés Turístic

www.turisme.vinaros.es

www.llagostidevinaros.es

turisme@vinaros.es



TurismeVinaros



@Turisme_Vinaros



TurismeVinaros



@turismevinaros

Organitza



Col·labora



OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE

