

Llagostí de Vinaròs



2023

22 de maig – 12 de juny

Jornades de cuina del
Llagostí de Vinaròs

22 de maig

Concurs Nacional de Cuina
Aplicada al Llagostí de Vinaròs



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 subtilesa extremes, com per la seu 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 conéixer 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 caladones ricos 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 cocinaran al momento.

Premis

Participa en el sorteig de dos dinars o sopars per a dos persones en dos dels restaurants participants en les jornades.

Emplena el qüestionari mitjançant un codi QR que et proporcionarà el restaurant

Premios

Participa en el sorteo de dos comidas o cenas para dos personas en dos de los restaurantes participantes en las jornadas.

Rellena el cuestionario mediante un código QR que te proporcionará el restaurante

CONCURS NACIONAL DE CUINA
APLICADA AL LLAGOSTÍ
1r PREMI
Vinaròs, Setembre 2019

DE CUINA
APLICADA AL LLAGOSTÍ
2n PREMI
Vinaròs, Setembre 2019

CONCURS NACIONAL DE CUINA
APLICADA AL LLA
3r PREMI
Vinaròs, Setembre

Noves opcions de Menús

Restaurants que ofereixen un "menú ejecutivo" del Llagostí de Vinaròs en dies feiners i un menú complet el cap de setmana

- Restlounge La Puerta Azul: 22€ ejecutivo / 40€ cap de setmana
- Restaurant Rafel Lo Cristalero: 20€ ejecutivo / 40€ cap de setmana

Restaurants que ofereixen un menú complet al llarg de tota la setmana

- Restaurant Bergantín: 60€
- Restaurant La Isla: 42€
- Restaurant Nou Parada: 38€
- Restaurant Nou Bar: 45€
- Restaurant Casa Lina: 40€
- Restaurant Rubén Miralles. Menú degustació: 54€
- Restaurant La Cullera: 35€

Restaurants que ofereixen un plat únic amb llagostí i altres opcions gastronòmiques a triar al mateix restaurant

- Restaurant Rafel Lo Cristalero: 15€ el plat
- Restaurant A Fuego Lento: 15€ el plat

Nuevas opciones de Menús

Restaurantes que ofrecen un "menú ejecutivo" del Langostino de Vinaròs en días laborables y un menú completo el fin de semana

- Restlounge La Puerta Azul: 22€ ejecutivo / 40€ fin de semana
- Restaurante Rafel Lo Cristalero: 20€ ejecutivo / 40€ fin de semana

Restaurantes que ofrecen un menú completo a lo largo de toda la semana

- Restaurante Bergantín: 60€
- Restaurante La Isla: 42€
- Restaurante Nuevo Parada: 38€
- Restaurante Nuevo Bar: 45€
- Restaurante Casa Lina: 40€
- Restaurante Rubén Miralles. Menú degustación: 54€
- Restaurante La Cullera: 35€

Restaurantes que ofrecen un plato único con langostino y otras opciones gastronómicas a elegir en el propio restaurante

- Restaurante Rafel Lo Cristalero: 15€ el plato
- Restaurante A Fuego Lento: 15€ el plato

XV Jornades de la cuina del Llagostí de Vinaròs

Restaurant Restlounge La Puerta Azul

MENÚ EXECUTIU
MENÚ EJECUTIVO

22€
IVA INCLÒS

ENTRANTE INDIVIDUAL / ENTRANT INDIVIDUAL

Tapa de llagostins de Vinaròs amb gelatina de cítrics
Tapa de langostinos de Vinaròs con gelatina de cítricos

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Rossejat de llagostins de Vinaròs, ortigues i polp
Rossejat de langostinos de Vinaròs, ortigas y pulpo

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes
Postre casero

Café

Café

Aigua mineral de Benassal

Aqua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Av. de Francisco José Balada, 199

Tel. 623 376 947 / @restloungelapuertaazul

Imprescindible reserva prèvia

Imprescindible reserva previa

Mínim dos persones

Mínimo dos personas



MENÚ COMPLET CAP DE SETMANA
MENÚ COMPLETO FIN DE SEMANA

40€
IVA INCLÒS

APERITIU / APERITIVO

Ametlla trufada, tomata de penjar amb torrada, oli OVE
Lo Canetà, formatge de Benassal i copeta de vermut
ecològic valencià

Almendra trufada, «tomata de penjar» con tosta, AOVE
Lo Canetà, queso de Benassal y copita de vermut
ecológico valenciano

ENTRANTS / ENTRANTES

Ravioli de llagostí amb salsa americana
Ravioli de langostino con salsa americana

Closca amb llagostí, perla negra i reducció de taronja
Concha con langostino, perla negra y reducción de
naranja

Tapa de llagostins de Vinaròs amb gelatina de cítrics
Tapa de langostinos de Vinaròs con gelatina de cítricos

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Rossejat de llagostins de Vinaròs, ortigues i polp
Rossejat de langostinos de Vinaròs, ortigas y pulpo

Paella valenciana a la llenya

Paella valenciana a la leña

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes
Postre casero

Café o cremaeta

Café o cremaeta

Aigua mineral de Benassal

Aqua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Restaurant Rafel Lo Cristalero

MENÚ EXECUTIU
MENÚ EJECUTIVO

20€
IVA INCLÒS

ENTRANT / ENTRANTE

Tàrtar de llagostins de Vinaròs, alvocat i mango
Tartar de langostinos de Vinaròs, aguacate y mango

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Arròs amb llagostins de Vinaròs (sec, melós o caldós)
Arroz con langostinos de Vinaròs (seco, meloso o caldoso)

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

Café

Café

Aigua

Aqua

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

C. de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048 / @rafellocristalero
Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa
Menú a taula completa
Menú a mesa completa



Restaurant Bergantín

MENÚ COMPLET CAP DE SETMANA
MENÚ COMPLETO FIN DE SEMANA

40€
IVA INCLÒS

MENÚ COMPLET CAP DE SETMANA
MENÚ COMPLETO FIN DE SEMANA

40€
IVA INCLÒS

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Ostrot del Delta de l'Ebre
Ostrón del Delta del Ebro

Tàrtar de llagostins de Vinaròs, alvocat i mango

Tartar de langostinos de Vinaròs, aguacate y mango

Carpaccio de llagostins de Vinaròs

Carpaccio de langostinos de Vinaròs

Llagostins de Vinaròs a la planxa amb oli d'oliveres mil·lenàries

Langostinos de Vinaròs a la plancha con aceite de olivos milenarios

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs (sec, melós o caldós)
Arroz con langostinos de Vinaròs (seco, meloso o caldoso)

Fideuada marinera amb llagostins de Vinaròs

Fideuá marinera con langostinos de Vinaròs

Abadejo al forn gratinat amb alioli

Bacalao al horno gratinado con alioli

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

Café

Café

Aigua mineral de Benassal

Aqua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

C. del Varador, s/n
Tel. 627 523 114
@bergantinvinaros

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

ENTRANTS / ENTRANTES

Llagostins en paper d'arròs amb fulles tendres, alvocat, mermelada de tomata i formatge

Langostinos en papel de arroz con hojas tiernas, aguacate, mermelada de tomate y queso

Llagostins amb mussolina de taronja

Langostinos con muselina de naranja

Nius de kataïfi amb llagostins, ou escalfat i crema de porros

Nidos de kataifi con langostinos, huevo poché y crema de puerros

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Rom amb salsa de llagostins
Rodaballo con salsa de langostinos

Arròs amb encisam de mar, llagostins i abadejo

Arroz con lechuga de mar, langostinos y bacalao

POSTRES / POSTRE

Pastís de carlota i xocolate blanc
Tarta de zanahoria y chocolate blanco

Café

Café

Aigua

Aqua

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Restaurant La Isla



Compromiso
de Calidad Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Pg. de Sant Pere, 5
Tel. 964 452 358
@restauranteislavinaros
Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

MENÚ COMPLET TOTA LA SETMANA
MENÚ COMPLETO TODA LA SEMANA

42€
IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Tàrtar de llagostins, maduixes i alvocat
Tartar de langostinos, fresas y aguacate

Croquetes meloses de llagostí

Croquetas melosas de langostino

Caldereta de llagostins i polp

Caldereta de langostinos y pulpo

Llagostins de Vinaròs a la sal

Langostinos de Vinaròs a la sal

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins i sépia (mínim dos persones)
Arroz con langostinos y sepia (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

Aqua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

Restaurant Nou Parada



38€
IVA INCLÒS

MENÚ COMPLET TOTA LA SETMANA
MENÚ COMPLETO TODA LA SEMANA

APERITIU / APERITIVO

Carpaccio de llagostí de Vinaròs, vinagreta dels caps i maracujà
Carpaccio de langostino de Vinaròs, vinagreta de sus cabezas y maracuyá

Còctel aperitiu (glop curt) by: @toni_drinks

Cóctel aperitivo (trago corto) by: @toni_drinks

Tàrtar de llagostí de Vinaròs sobre crumble salat

Tartar de langostino de Vinaròs sobre crumble salado

ENTRANTS / ENTRANTES

Llagostins de Vinaròs cuits «a la xarxa» i maionesa de iuzu
Langostinos de Vinaròs cocidos “en la Red” y mayonesa de yuzú

Llagostins de Vinaròs, oli dels seus caps i crema d'algues

Langostinos de Vinaròs, aceite de sus cabezas y crema de algas

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs de sépia, cavalla desespinada i llagostins de Vinaròs
Arroz de sepia, caballa desespinada y langostinos de Vinaròs

Cuetes de rap de llotja al forn amb salsa d'ametles i llagostins de Vinaròs

Colitas de rape de lonja al horno en salsa de almendras y langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada
Postre Nou Parada

Café

Café

Aigua

Aqua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

Restaurant Nou Bar Vinaròs



Restaurant Casa Lína

Av. del País Valencià, 7
Tel. 964 452 772
@noubarvinaros

Imprescindible reserva prèvia
Imprescindible reserva previa
Menú a taula completa.
Menú a mesa completa.

MENÚ COMPLET TOTA LA SETMANA
MENÚ COMPLETO TODA LA SEMANA

45€
IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Llagostins de Vinaròs amb verdures de temporada cuites, fruita roja i vinagreta de gerds
Langostinos de Vinaròs con verduras de temporada cocidas, frutos rojos y vinagreta de fresas

Carpaccio de llagostí de Vinaròs farcit de bolets de temporada saltats amb oli de llagostí
Carpaccio de langostinos de Vinaròs relleno de boletus de temporada salteados con aceite de langostino

Llagostins de Vinaròs marcats a la brasa amb katsuobushi sobre una base de llet de coco, xia i fruita seca
Langostinos de Vinaròs marcados a la brasa con katsuobushi sobre una base de leche de coco, chía y frutos secos

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Risotto de llagostins
Risotto de langostinos

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

Café
Café

Aigua
Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

MENÚ COMPLET TOTA LA SETMANA
MENÚ COMPLETO TODA LA SEMANA

40€
IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Tàrtar de llagostins
Tartar de langostinos

Llagostins amb Martini
Langostinos al Martini

Croquetes de llagostí i rap
Croquetas de langostino y rape

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Arros sec amb llagostins, alls tendres i romesco
Arroz seco con langostinos, ajos tiernos y romesco

POSTRES / POSTRE

Semifred de formatge amb coulis de llagostins i roques de xocolate decorat amb llagostí caramel·litzat
Semifrio de queso con coulis de langostino y rocas de chocolate decorado con langostino caramelizado

Aigua
Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Restaurant Rubén Miralles

MENÚ DEGUSTACIÓ (ES SERVIRÀ DE MANERA INDIVIDUAL)
MENÚ DEGUSTACIÓ (SE SERVIRÁ DE MANERA INDIVIDUAL)

54€
IVA INCLÒS

Trav. de Sant Vicent, 9
Tel. 964 026 939
@rubenmirallesrestaurante
Imprescindible reserva prèvia
Imprescindible reserva previa
Menú a taula completa
Menú a mesa completa

APERITIU / APERITIVO

Causa limenya de llagostí
Causa limeña de langostino

Plàtan mascle i ensaladilla russa de llagostí
Plátano macho y ensaladilla de langostino

Espuma de bisque de llagostí
Espuma de bisque de langostino

1A TANDA / 1ER PASE

Carpaccio de llagostí, vichyssoise i amanida
de mar
Carpaccio de langostino, vichyssoise y ensalada
de mar

2A TANDA / 2º PASE

Ceviche mediterrani de llagostí
Ceviche Mediterráneo de langostino

3A TANDA / 3º PASE

Llagostí de Vinaròs cuit en aigua de mar i Gazpachuelo
Langostino de Vinaròs cocido en agua de mar y
Gazpachuelo

4A TANDA / 4º PASE

*Arròs cremós de llagostí de Vinaròs, allioli de safrà
de la mata i pa d'algues*
Arroz cremoso de langostino de Vinaròs, alioli
de azafrán de la mata y pan de algas

PREPOSTRES / PREPOSTRE

Carlota, taronja, jingebre i merenga seca
Zanahoria, naranja, jengibre y merengue seco

POSTRES / POSTRE

*Pastís cremós de formatge de cabra i ovella de la
Torre d'en Besora*
Tarta cremosa de queso de cabra y oveja de la
Torre d'en Besora

Café

Café

Aigua mineral de Benassal

Aqua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

Restaurant La Cullera

MENÚ COMPLET TOTA LA SETMANA
MENÚ COMPLETO TODA LA SEMANA

35€
IVA INCLÒS

Pg. de Blasco Ibáñez, 12
Tel. 606 95 87 41
@la_cullera_restaurant

Imprescindible reserva prèvia
Imprescindible reserva previa

ENTRANTS / ENTRANTES

*Tomata de proximitat amb lloms de tonyina del nord i moixama de
la Mediterrània*

Tomate de proximidad con lomos de bonito del norte y mojama del
Mediterráneo

Calamar de llotja arrebossat amb farina de cigró
Calamar de lonja rebozado con harina de garbanzo

*Llagostins de Vinaròs (monets) saltats amb oli d'oliva del Maestrat
i allets*

Salteado de langostinos de Vinaròs (monets) salteados con aceite
de oliva del Maestrazgo y ajitos

A ESCOLLIR (MAX. 2 OPCIONS PER TAULA) / A ESCOGER (MAX. 2 OPCIONES POR MESA)

Arròs melós de llagostins i gamba roja
Arroz meloso de langostinos y gamba roja

Paella de rap, polp i llagostins
Paella de rape, pulpo y langostinos

Fideus amb carxofa, sépia i llagostins
Fideos con alcachofa, sepia y alcachofas

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir
Postre caseros a elegir

Café

Café

Aigua mineral de Benassal
Aqua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

Restaurant Rafel Lo Cristalero

C. de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048
@rafellocristalero

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa



PLAT ÚNIC / PLATO ÚNICO

Tàrtar de llagostins de Vinaròs, alvocat i mango
Tartar de langostinos de Vinaròs, aguacate y mango

15€
IVA INCLÒS

Aquest plat es podrà gaudir amb qualsevol de les opcions gastronòmiques
que ofereix el restaurant. El preu només correspon al plat únic

Este plato se podrá disfrutar con cualquiera de las opciones gastronómicas
que ofrece el restaurante. El precio solo corresponde al plato único

Restaurant A Fuego Lento

Av. de Francisco José Balada, 111
Tel. 633 82 24 44
@afuegolentovinaros
Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

PLAT ÚNIC / PLATO ÚNICO

Llagostí farcit sobre corall de sépia i ensaladilla rusa
Langostino relleno sobre coral de sepia y ensaladilla rusa

15€
IVA INCLÒS

Aquest plat es podrà gaudir amb qualsevol de les opcions gastronòmiques
que ofereix el restaurant. El preu només correspon al plat únic

Este plato se podrá disfrutar con cualquiera de las opciones gastronómicas
que ofrece el restaurante. El precio solo corresponde al plato único



Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

Horari — 22 de maig 2023

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 Llagostí de Vinaròs a càrreg de l'Associació Vinaròs Gastronòmic.

S'acompanyarà de vi o aigua de Benassal (Precio 5€)

Degustación de Langostinos de Vinaròs a cargo de la Asociación Vinaròs Gastronòmic.

Se acompañará de vino o agua de Benassal (Precio 5€)

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 conéixer els
membres del Jurat i les
bases del concurs pots
entrar en el següent
Codi QR

**Col·laboradors del
Concurs Nacional de Cuina
Aplicada al Llagostí de Vinaròs**





Si t'agrada sentir el que és autèntic, els segells gastronòmics Castelló Ruta de Sabor i L'Exquisit Mediterrani et permeten conéixer 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.dipcas.es i lexquisit.comunitatvalenciana.com

Si te gusta sentir lo que es auténtico, los sellos gastronómicos Castelló Ruta de Sabor y El Exquisito Mediterráneo te permiten conocer de cerca y saborear la excelencia y calidad de los mejores productos y gastronomía de la dieta mediterránea.

Tenemos una ruta infinita de sabores que nos da motivos para creer en la riqueza y prosperidad de nuestra tierra. Más información en castellorutadesabor.dipcas.es y lexquisit.comunitatvalenciana.com

Esdeveniments gastronòmics a Vinaròs 2023

JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA

Del 16 de gener al 29 de gener

JORNADES DE LA CUINA DEL LLAGOSTÍ DE Vinaròs

Del 22 de maig al 12 de juny

JORNADES DE LA CUINA DE LA TONYINA ROJA

Del 25 de setembre al 8 d'octubre

JORNADES DE CUINA DELS ARROSSOS

Del 13 de novembre al 26 de novembre

CONCURS NACIONAL DE CUINA APLICADA AL LLAGOSTÍ DE Vinaròs

22 de maig

DIA MUNDIAL DE LA TAPA

Del 15 de setembre a l'1 d'octubre

JORNADES DE LA CUINA VEGANA

Del 16 d'octubre a l'1 de novembre



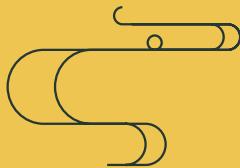
Per conéixer més sobre la gastronomia de Vinaròs pots descarregar-te aquí la guia Saborea Vinaròs



2023

Restaurants participants en les Jornades del Llagostí de Vinaròs

- 1 Restlounge Restaurant La Puerta Azul
- 2 Restaurant Rafel lo Cristalero
- 3 Restaurant Bergantín
- 4 Restaurant La Isla
- 5 Restaurant Nou Parada
- 6 Restaurant Nou Bar Vinaròs
- 7 Restaurant Casa Lina
- 8 Restaurant Rubén Miralles
- 9 Restlounge La Cullera
- 10 Restaurant A Fuego Lento



Regidoria de Promoció de la Ciutat i Interés Turístic

www.turisme.vinaros.es
turisme@vinaros.es
vinaros@touristinfo.net

TurismeVinaros

TurismeVinaros

@Turisme_Vinaros

@turismevinaros

Organitza



OBJECTIUS DE DESENVELOVAMENT
SOSTENIBLE

