

ALCANAR - LES CASES D'ALCANAR - ALCANAR PLATJA

**XXII JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DE LA CLEMENTINA**

DEL 18 DE  
NOVEMBRE  
AL 4 DE  
DESEMBRE  
DE 2016





## XXIII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CLEMENTINA

---

Us presentem la XXIII edició de les Jornades Gastronòmiques de la Clementina d'Alcanar que, un any més, ens ofereixen la possibilitat de gaudir d'unes propostes culinàries innovadores i que no deixen de sorprendre pel peculiar sabor dels nostres cítrics.

Novament, hem comptat amb la col·laboració de la Fundació Àlicia, una entitat de referència en innovació i recerca culinària a Catalunya. El seu receptari *La clementina d'Alcanar a la cuina* incorpora un grapat de propostes gastronòmiques, d'entrants a les postres, on la clementina esdevé protagonista, tot fusionant elements de la cuina més tradicional i la d'autor. Els nostres restauradors, amb el seu toc personal, us proposen molts dels plats de la Fundació Àlicia per aquests dies de tardor.

No deixeu passar l'oportunitat de gaudir de les XXIII Jornades Gastronòmiques de la Clementina d'Alcanar, del 18 de novembre al 4 de desembre. Us garantim que us sorprendran!

Alcanar, novembre de 2016





## ENTRANTS:

- Amanida de taronja laminada amb bacallà marinat, popet i vinagreta de cítric
- Llagostins saltejats amb cava i suc de clementina
- Xipirons arrebossats sobre maionesa de taronja

## PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

- Lluç de palangre amb salsa de clementina
- Medallons de solomillo amb crema de cítric

## POSTRES:

- Tiramisú de taronja o gelat de vainilla amb coulis de taronja

Vi D.O. Terra Alta, aigua i cafè

25€ IVA INCLÒS



## ENTRANTS:

- Espàrrecs verds a la brasa amb picadeta de clementina i foie
- Llagostins flambejats a la clementina

## PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

- Confit d'ànec a la clementina
- Filet de tonyina a l'escabetx de clementina
- Entrecot a la brasa

## POSTRES:

- Flam de mandarina

Vi D.O. Terra Alta

25€ IVA INCLÒS (MÍNIM 2 PERS.)



## ENTRANTS:

- Amanida de rúcula, avocat, nous i galls d'aranja amb salsa de varietats de cítrics
- Tàrtar de verat amb llaminadures de poma àcida amb reducció de modena a l'Oporto
- Cloïsses al toc de cítrics
- Broqueta de gamba i rap amb salsa de romesco

## PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

- Bombons de tonyina del mediterrani a la crema de mandarina amb sèsam negre
- Arròs melós de polp amb ous d'eriçó

## POSTRES:

- Tarta de mandarina d'Alcanar i cafè amb cobertura de xocolata negra

Vi D.O. Terra Alta o cava, aigua i cafè

35€ IVA INCLÒS (MÍNIM 2 PERS.)



## ENTRANTS:

- Amanida de brots tendres amb mató i vinageta de clementina
- Bunyols de bacallà
- Vol-au-vent de brandada de bacallà, llagostins amb dues textures i tempura de verdures

## PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

- Arròs melós amb galeres i carxofa
- Arròs caldós amb llagostins i galeres
- Peix recomanat

## POSTRES:

- Postres de la casa o crema de clementina

Vi, aigua, cafè i xarrup de mandarina

30€ IVA INCLÒS

# RESTAURANT CASA LUPE

5



## ENTRANTS:

- Musclos a la taronja
- Cloïses
- Navalles
- Llagostins
- Peix fregit

## PRIMER PLAT:

- Suquet de peix

## POSTRES:

- Pastís de taronja

Vi D.O. Terra Alta, aigua i cafè

30€ IVA INCLÒS





## ENTRANTS:

- Amanida de tardor amb clementina
- Cargols amb romesco de clementina
- Tataki de ventresca amb cítric

## PRIMER PLAT:

- Llagostins a l'aroma de clementina
- Rap gratinat sobre cremós de patata

## POSTRES:

- Flam de iogurt de clementina

Vi D.O. Terra Alta, aigua i cafè

35€ IVA INCLÒS



## ENTRANTS:

- Broquetes de llagostí amb clementina
- Mil fulls de poma i foie amb taronja confitada
- Bunyols
- Sorbet de clementina

## PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

- Arròs amb pop i llagostins
- Galta de vedella amb taronja

## POSTRES:

- Pastissets de taronja

Ví D.O. Terra Alta, aigua i cafè

30€ IVA INCLÒS



VERMUT, CANYA O COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

ENTRANTS:

- Amanida de ventresca amb pernil d'ànec i picada de clementina
- Tríptic de llaunes casolanes de marisc als cítrics (musclos/navalles i catxels)
- Llagostins a la planxa sobre carpaccio de llimona i taronja

PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

- Arrossejat amb cranc blau i sípia (min. 2 pers.)
- Arrossejat amb sípia i ceps (min. 2 pers.)
- Costelletes de cabrit arrebossades
- Peix recomanat a la planxa

POSTRES A ESCOLLIR:

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

Vi D.O. Terra Alta, aigua, cafè i xarrup de taronja

30€ IVA INCLÒS



## APERITIU DE BENVINGUDA

### ENTRANTS:

- Xupa-xups de foie amb folre de xocolata de clementina
- Amanida de salmó amb alvocat, formatge de cabra i nous a la vinagreta de clementina
- Llagostins a la planxa amb romesco de clementina
- Cassoleta de marisc

### PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

- Arròs caldós amb llagostins i bacallà
- Cònfit d'ànec al forn
- Peix de llotja recomanat

### POSTRES:

- Cruixent de mató i poma amb gelat de clementina

Vi D.O. Terra Alta i aigua

30€ IVA INCLÒS



## ENTRANTS:

- Musclos a la taronja
- Cloïses
- Navalles
- Llagostins a la taronja
- Calamars

## PRIMER PLAT:

- Llom a la taronja

## POSTRES:

- Mousse de clementina

Vi D.O. Terra Alta, aigua i cafè

25€ IVA INCLÒS

# RESTAURANT MARENY

11



## ENTRANTS:

- Seitons a la clementina
- Croquetes casolanes de musclo
- Xampinyons farcits de llagostí i crema marinera
- Gamba panxuda

## PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

- Rap als alls torrats
- Arròs caldós amb llagostins

## POSTRES:

- *Montadito* de coco a la crema suau de clementina

Vi D.O. Terra Alta, aigua i cafè

30€ IVA INCLÒS



## ENTRANTS:

- Timbal de clementina, alvocat, vinagreta de mel de flor de tarongina
- Canapè de salmó amb clementina i fruits secs
- Canapè de clementina, llagostins i espàrrecs
- Croquetes d'anguila

## PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

- Rap a la marinera
- Secret ibèric al foie

## POSTRES:

- Broqueta de pinya i clementina

Vi D.O. Terra Alta, aigua, cafè i barretes de clementina

25€ IVA INCLÒS



## ENTRANTS:

- Kumquat farcit amb crema de musclos
- Copa Aperol

## PRIMER PLAT:

- Ceviche de peix de mercat amb cítrics
- Foie a la planxa amb emulsió de mandarina, bergamota i fonoll
- Rissoto "marinera" amb escuma de cítrics
- Corvina a la planxa amb crema de coco i puré de citronela
- Magret a la brasa amb puré de taronja i cruixent de patata

## POSTRES:

- Mató de catí amb crema de cítrics i gelat de caramel

Vi D.O. Terra Alta, aigua i cafè

38€ IVA INCLÒS



# TAPES SALADES AMB MANDARINA – CALAFA

---

Aquesta activitat comprèn la visita a la finca, amb un explicació de la història i de l'entorn. A continuació hi haurà una mostra de l'elaboració i un tast de tapes salades amb mandarines ecològiques de la Calafa.

**PÚBLIC:** Joves i adults interessats en la naturalesa, el cultiu ecològic i la cuina.

**DURADA:** 2 hores.

**HORARI:** d'11 a 13 h.

**LOCALITZACIÓ:** la Calafa.

El lloc de trobada per a les persones que no hagin estat mai és l'Oficina Municipal de Turisme de les Cases d'Alcanar.

**DATA:** 4 de desembre.

**PREU:** 5€. Menors de 12 anys gratuït.

**OPCIONAL:** Compra de mermelada i collita de mandarines.

***La Calafa***

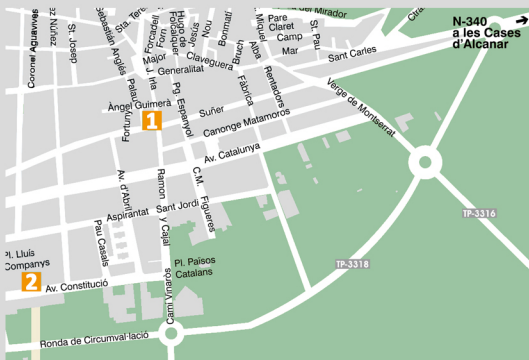
*Agricultura ecològica i ecoturisme*

<http://www.lacalafa.cat>

[info@lacalafa.cat](mailto:info@lacalafa.cat)

[lacalafa](https://www.lacalafa.cat)





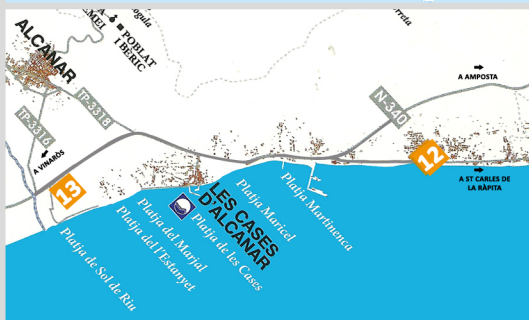
## ALCANAR

- 1- CHAPARRAL
- 2- LA COSTA



## LES CASES D'ALCANAR I ALCANAR-PLATJA

- 3- CAFÈ DEL MAR  
"LA LLUNA"
- 4- CAN MANEL
- 5- CASA LUPE
- 6- CASA RAMON
- 7- EL FARO
- 8- LES PALMERES
- 9- LA MARINADA
- 10- MESÓN DEL MAR
- 11- MARENÝ



- 12- HOTEL CARLES III
- 13- HOTEL TANCAT DE CODORNIU



**TURISME ALCANAR**  
[www.alcanarturisme.com](http://www.alcanarturisme.com)  
[turisme@alcanar.cat](mailto:turisme@alcanar.cat)  
Tel. 977 737 639

Organiza:



AJUNTAMENT  
D'ALCANAR



Col·labora:



Diputació Tarragona



AJUNTAMENT DE CATALUNYA 2016  
REDDI EUROPEU DE LA GASTRONOMIA



ALCANAR