



ALCANAR - LES CASES D'ALCANAR - ALCANAR PLATJA

.....

XXII JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DE LA CLEMENTINA
DEL 20/11 AL 20/12 - 2015

XXII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CLEMENTINA

“Poques coses hi ha tan màgiques com un simple grill de clementina. Algú es pot imaginar una laminadura, que alhora és un refresc, dolç i àcid, molt aromàtic, i a sobre presentat sota un embolcall de fina cel·lulosa que provoca un efecte d’explosió a la boca?” Amb aquestes paraules, que descriuen amb total precisió la grata sensació que ens envaeix al tastar els primers fruits de cada collita, comença el llibre **la clementina d’Alcanar a la cuina**, que ens regala un ampli receptari elaborat amb tota la passió i el saber fer que caracteritza la Fundació Alícia.

Enguany, coincidint amb la vint-i-dosena edició de les nostres Jornades Gastronòmiques per excel·lència, hem decidit fer de la clementina d’Alcanar la protagonista principal d’aquestes i, a més, ho fem de la mà de la Fundació Alícia. I és que tots i cadascun dels menús que us suggereixen els nostres restauradors i que podreu trobar en aquest llibret incorporen receptes que porten el seu segell, essent aquest fet un element singular al nostre Territori.

No deixeu passar la possibilitat de tastar plats magnífics que conjuguen perfectament el millor de la nostra terra i del mar, que evoquen l’essència de la cuina tradicional integrant-la a la cuina d’autor i que, inevitablement, són un reflex del nostre tarannà i de la nostra identitat.

Us convidem a gaudir de les XXII Jornades Gastronòmiques de la clementina d’Alcanar, us garantim que us sorprendran!

Jordi Monfort Callarisa
Regidor de Turisme

Alcanar, novembre de 2015



APERITIU

ENTRANTS:

Milfulls de bacallà amb patata i vinagreta balsàmica de cítric

Cloïsses del delta de l'Ebre a la planxa

Broqueta de carxofes i llagostins amb oli i sal de cítrics

PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

Saltat de calamars amb espàrrecs

Confit d'ànec a la taronja

POSTRES:

Coulis de xocolata amb sorbet de mandarina

Vi D.O. Terra Alta

Cafè

25€ iva inclòs



ENTRANTS:

Espàrrecs verds a la brasa amb picada de clementina i foie (**RECEPTA Fundació Alicia**)
Gnocchis farcits de formatge al pesto amb reducció de clementina

PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

Entrecot de vedella amb mantega de clementina (**RECEPTA Fundació Alicia**)
Tonyina amb escabetx suau de clementina

POSTRES:

Flam de clementina (**RECEPTA Fundació Alicia**) amb gelat de dolç de llet

Vi D.O. Terra Alta Somdinou
Cafè

25€ iva inclòs



ENTRANTS:

Amanida de brots tendres amb mató i vinagreta de clementina (**RECEPTA Fundació Alicia**)

Bombons de tonyina del mediterrani a la planxa amb salsa de pebrots del "piquillo" i sèsam

Llagostins de les Cases d'Alcanar amb crema de clementina

PRIMER PLAT:

Arròs melós al vi negre amb xipirons i ortigues

POSTRES:

Mousse de clementina d'Alcanar amb xocolata negra i ametlles salades

Vi D.O. Terra Alta o cava Mistinguet - Cafè

33€ iva inclòs



ENTRANTS:

Bunyols de bacallà

Broqueta de llagostins i clementina

Musclos amb picada de clementina

PRIMER PLAT:

Arròs caldós amb llagostins i escamarlans

POSTRES DE LA CASA

Vi D.O. Terra Alta Gandesola

Cafè

28€ iva inclòs



ENTRANTS:

Llagostins saltats amb cítrics
Pop amb allioli de clementina
Bunyols al vent amb aroma de clementina
Sorbet de mandarina

PRIMER PLAT:

Confit d'ànec amb salsa de taronja

POSTRES:

Cheesecake de clementina

Vi D.O. Terra Alta
Cafè

30€ iva inclòs



ENTRANTS:

Musclos a la clementina (**RECEPTA Fundació Alicia**)

Seitons a la clementina (**RECEPTA Fundació Alicia**)

Llagostins

Cloïsses

Calamars a la romana

PRIMER PLAT:

Suquet de rap a la clementina

POSTRES:

Pastís de xocolata amb avellana i clementina

Vi

Cafè

30€ iva inclòs



ENTRANTS:

Campari amb suc de clementina

Marisc acompanyat de romesco de clementina

Peix fregit amb toc de clementina

Pop amb reducció de clementina

Llagostins amb allioli de clementina

PRIMER PLAT:

Cabrit rostit amb suc de clementina (**RECEPTA Fundació Alicia**)

POSTRES:

Postres de la casa elaborats amb clementina

Vi D.O. Terra Alta - Cafè

Menú exclusiu DINARS

35€ iva inclòs



LA CANYA, VERMUT O COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

ENTRANTS:

Amanida de ventresca amb pernil d'ànec i picada de clementina
Tríptic de llaunes casolanes de marisc: Musclos als cítrics, catxels al vapor i navalles a la planxa
Peixet fregit
Foie d'ànec amb torradetes

PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

Arròs caldós amb llagostins (mínim 2 persones)
Peix recomanat a la planxa
Costelletes de cabrit arrebossades
Mitjana de bou de ½ kg (a compartir 2 persones)

POSTRES A ESCOLLIR:

Taronja cremada amb nata i ametlles
Sorbet de clementina amb vodka Absolut Mandarin **30€ iva inclòs**

Cafè - Xarrup d'orujo de taronja
Vi D.O. Terra Alta - Cava Rovellats Brut

Pou, 5 - Les Cases d'Alcanar

Tel. 977 737 033



APERITIU DE BENVINGUDA

ENTRANTS:

Amanida amb formatge de cabra i vinagreta de clementina
Coca cruixent de foie i melmelada de clementina
Llagostins amb maionesa de clementina

PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

Arròs caldós amb llagostins
Entrecot de vedella amb guarnició
Peix de llotja recomanat

POSTRES:

Gelat de mandarina amb gallets de clementina al fondant de xocolata
(RECEPTA Fundació Alicia)

30€ iva inclòs

Vi - Cafè



ENTRANTS:

Musclos a la clementina (**RECEPTA** Fundació Alicia)

Peixet

Llagostins a l'aroma de clementina

Calamars

PRIMER PLAT:

Llom de porc amb salsa de clementines

POSTRES:

Pastís de clementina

Vi

Cafè

25€ iva inclòs



ENTRANTS:

Torrada de formatge de cabra a la planxa amb crema de llimona
Carxofes amb pernil a la vinagreta d'allis torrats
Timbal de fruits del mar

PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

Fideus a la cassola amb sípia i llagostins
Arròs melós amb llagostins

POSTRES:

Tronc de crema de clementina

Vi D.O. Terra Alta o Cava Minguet Brut
Cafè acompanyat de coc de iogurt amb clementina

30€ iva inclòs



ENTRANTS:

Seitó marinat amb cítrics (**RECEPTA Fundació Alicia**)

Amanida tèbia de tonyina roja amb escabetx a la clementina amb les seves verduretes i sal d'alga nori

Musclos a l'aroma de llimones del terme

Llagostins saltats al rom i perfumats amb bergamota

PRIMER PLAT:

Lluç de palangre infusionat amb oli d'oliva verge i llima, cuit a la baixa temperatura amb base d'allis porros, pastanaga, coco i la seva essència

POSTRES:

Textures de clementina (Flam de clementina, pa de pessic de clementina, melmelada de clementina i gelat de clementina)

(**RECEPTA Fundació Alicia**)

Vi D.O. Terra Alta - Cafè

28€ iva inclòs



ENTRANTS:

Xarrup de sopa de clementina i pastanaga

Amanida de clementina i kiwi amb formatge feta i vinagreta de gerds

Ceviche de llagostí amb el seu cruixent

Foie amb poma granny smith i confitura de clementina

PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

Escrita amb tempura cítrica i caramel de soja

Galtes de bou a baixa temperatura amb verdures a la brasa i salsa de pinya

POSTRES:

Sopa de taronja sanguina amb gelat de safrà

Vi D.O. Terra Alta - Cafè

38€ iva inclòs

PACK ALLOTJAMENT: Inclou: esmorzar, estada 1 nit en suite i 1 menú de les Jornades Gastronòmiques de la Clementina.

100€ / persona



ENTRANTS:

Seitons amb vinagreta de clementina (**RECEPTA Fundació Alicia**)

Escamarlans amb ceba amb aires de clementina

Salpicó de pop

PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

Llenguado a la meunière amb clementina i ametlla (**RECEPTA Fundació Alicia**)

Arròs caldós a l'estil "Sotavent"

POSTRES A ESCOLLIR:

Flam de cafè

Tarta freda de mandarina amb clementina caramel·litzada

Vi D.O. Terra Alta

Cafè

25€ iva inclòs



ENTRANTS:

Crema de peix amb aire de clementina

Yakitori Montecarlo (**RECEPTA Fundació Alicia**)

PRIMER PLAT :

Lluç a la Clemenules d'Alcanar (**RECEPTA Fundació Alicia**)

Filet de porc amb salsa de clementina

POSTRES:

Púding al toc de cítric

Vi - Cafè

28€ iva inclòs

PACK ALLOTJAMENT: Inclou: esmorzar, estada 1 nit habitació doble i 1 menú de les Jornades Gastronòmiques de la Clementina.

49€ iva inclòs



ENTRANTS:

Timbal de Taronja, Alvocat, Vinagreta de Mel de Flor de Tarongina
Canapè de Salmó amb Taronja i Fruits Secs
Canapè de Taronja, Llagostins i Espàrrecs
Croquetes d'Anguila

PRIMER PLAT A ESCOLLIR:

Rap a la Marinera
Secret Ibèric al Foie

POSTRES:

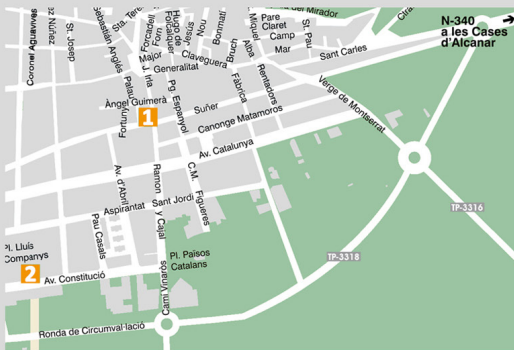
Broqueta de Pinya i Taronja

Vi D.O. Terra Alta - Cafè
Barretes de taronja

25€ + iva

PACK ALLOTJAMENT: Inclou: esmorzar, estada 1 nit en habitació doble
+ esmorzar + 1 menú de les Jornades Gastronòmiques
de la Clementina.

45€ / persona. + iva



ALCANAR

- 1- Chaparral
- 2- La Costa



LES CASES D'ALCANAR

- 3- Cafè del Mar
- "La Lluna"
- 4- Can Manel
- 5- El Faro
- 6- Casa Lupe
- 7- Racó de Jesús
- 8- Les Palmeres
- 9- La Marinada
- 10- Mesón del Mar
- 11- Mareny
- 12- El Nàutic Les Cases
- 13- Hotel Tancat de Codorniu
- 14- Sotavent



ALCANAR PLATJA

- 13- Hotel Tancat de Codorniu
- 15- Pensió Montecarlo
- 16- Hotel Carles III



977 73 76 39

www.alcanarturisme.com
turisme@alcanar.cat



Consorci de
Qualitat Turística



**AJUNTAMENT
D'ALCANAR**
Regidoria de Turisme



Col·labora:



Diputació Tarragona

