



2021

Llagostí de Vinaròs

Concurs de cuina. 7 de juny

Edició especial

Jornades de cuina. Del 21 de maig al 13 de juny

Tasta els plats del concurs!

Primer Premi 2019
Llagostí d'Or



Llagostí amb vermut i taronja amarga,
clau d'espècia i aire dels seus caps.
Bernat Plana López, 2019

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.

Objectiu del concurs 2021

La gastronomia és un dels sectors millor valorats pel turisme. Quan viatgem ens agrada conèixer la cuina local de la destinació, explorar els seus restaurants, tastar els productes típics, les tradicions i, si és possible, viure experiències úniques i sorprenents. Vinaròs treballa, conjuntament amb les xarxes de treball de Saborea España, l'Exquisit Mediterrani i Castelló Ruta del Sabor, totes eines molt valuoses per fer més competitiva l'oferta turística del nostre territori.

Després d'haver de suspendre l'edició del Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs l'any 2020 a causa de la pandèmia ocasionada per la covid-19, des de la Regidoria de Promoció de la Ciutat i Interés Turístic de l'Ajuntament de Vinaròs s'ha apostat per organitzar l'edició d'enguany adaptant-nos a aquesta situació.

Així doncs, tenint en consideració les circumstàncies actuals i amb l'objectiu de donar suport al sector de la restauració local, de manera extraordinària, la participació en el concurs queda circumscrita als restaurants ubicats a la ciutat de Vinaròs.

Tots els participants obtindran un premi per la seua implicació i col·laboració en l'edició 2021. A més a més poden optar al Llagostí d'Or (trofeu més 1.500 €), Llagostí de Plata (trofeu més 1.000 €) i Llagostí de Bronze (trofeu més 500 €).

En aquesta edició especial, s'ha establert també un Premi Popular que obtindrà el plat més votat pel públic.

Sigues jurat popular

Tasta els menús de les jornades i vota pel teu entrant favorit amb l'lagostí de Vinaròs del 21 de maig al 6 de juny.

Enguany podràs tastar els plats del Concurs, ja que tots els restaurants que participen en les jornades també ho faran en el Concurs. Com veuràs en els menús hi ha un plat assenyalat amb aquest símbol  que és el plat candidat a un dels tres premis: L'lagostí d'Or, L'lagostí de Plata i L'lagostí de Bronze.

T'animem a tastar els menús i a votar pel teu entrant favorit.

El guanyador del Premi Popular, dotat amb 750 €, es farà públic el mateix dia del concurs, el 7 de juny de 2021.

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.

Jurat del concurs



Vanesa Bustos

PRESIDENTA

Cuina i docent, entusiasta i divulgadora de l'alimentació sostenible i de la cuina de proximitat. Vanesa ha format part de diversos projectes de l'àmbit turístic i gastronòmic, compaginant-ho amb la docència en diferents escoles de cuina i universitats, així com amb l'assessorament a empreses de restauració i alimentació.

Actualment la seua activitat professional gira entorn a la cuina i la seua divulgació, tenint com a eixos la cultura gastronòmica, l'alimentació saludable, la cuina sostenible i de proximitat i l'ús de vegetals i aliments silvestres. La trobaràs en xarxes com @vanesabustos.culinaria.



Federico Guajardo

La seua passió per la cuina li ve de menut, quan vivia a l'Argentina, la seua terra natal. Després dels seus estudis de cuina es va convertir en ajudant de cuina de Ferran Adrià. Animat pel seu mentor es presenta a concursos de cuina, entre d'altres el Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs l'any 2014 en què va guanyar el primer premi Llagostí d'Or.

Amb el pas del temps i l'experiència adquirida ha descobert la seua essència cuidar la matèria primera de proximitat i fer-la ressaltar en cada plat.



Sergio González

Aquest jove de 22 anys dirigeix un espai digital de divulgació cultural culinària, titulat Acubierto. És estudiant de l'últim curs del grau d'Història i Patrimoni en la universitat Jaume I de Castelló, en l'especialitat Patrimoni Gastronòmic.

Actualment compagina els seus estudis amb la redaccio de *La teoría del gusto gastronómico*.



Cova Morales

Asturiana resident a València és coneguda en les xarxes socials com Comoju. Cova compta en una llarga trajectòria professional en el món del turisme i en la ràdio amb el programa Café i Cova, que gira entorn als esdeveniments gastronòmics de la Comunitat Valenciana. En 2006 va obrir un blog que segueix alimentant amb delicioses receptes i notícies sobre gastronomia. En 2015 va rebre el premi per la seua labor en divulgació de la gastronomia valenciana.



Avelino Ramón

Des del 2007 és propietari i gerent del restaurant Daluan de Morella. Compta amb una llarga trajectòria com a cuiner des de que va començar els seus estudis d'hostaleria a Castelló. Ha treballat en cuines de restaurants de la província de Castelló, Catalunya i França. El restaurant Daluan el qual compta amb un Sol Repsol i un Bib Gourmand de la Guia Michelin.

Actualment compagina la seua feina al restaurant amb la docència en l'escola d'hostaleria de Benicarló formant a futurs professionals del món de l'hostaleria.

Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

Atesa la situació actual i per assegurar una correcta i segura celebració del concurs, l'aforament estarà limitat. Et convidem a seguir-lo en directe en el nostre canal de YouTube TurismeVinaros.

Horari — 7 de juny

09.30 h

Trobada dels xefs locals a les cavallerisses del Santuari de la Misericòrdia

De 10.00 a 12.00 h

Elaboració de les receptes finalistes a les cavallerisses del Santuari de la Misericòrdia

De 12.00 a 13.15 h

Deliberacions i valoració dels plats finalistes per part del Jurat

13.30 h

Acte de lliurament de premis Llagostí d'Or, Llagostí de Plata i Llagostí de Bronze



Si vols conèixer les bases del concurs pots
entrar en el següent codi QR



TurismeVinaros

saboreavinaròs
TASTING VINARÒS



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani

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

XIII Jornades de la cuina del Llagostí de Vinaròs

Carrer del Varador, 8
Tel. 964 455 990
www.restaurantebergantin.com
@bergantinvinaros

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

Mínim 2 persones.
Menú disponible tots els dies
excepte el diumenge nit i dilluns
Mínimo dos personas
Menú disponible todos los días
excepto el domingo noche y
lunes

25€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES



Llagostins de Vinaròs amb dorada salvatge, arets de carabasseta, gelatina de taronja, llàgrimes de garrofes i coco

Langostinos de Vinaròs con dorada salvaje, aritos de calabacín, gelatina de naranja, lágrimas de algarrobas y coco

Allipebre de rajada i llagostins de Vinaròs

Allipebre de raya y langostinos de Vinaròs

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs, bolets i pernil

Arroz con langostino de Vinaròs, setas y jamón

Gallineta amb crema de llagostins de Vinaròs

Gallineta con crema de langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Farcellet de poma amb fruita seca

Saquito de manzana con frutos secos

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al
Llagostí de Vinaròs

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 dos personas

Menú disponible todos los días

excepto el lunes

25€

IVA INCLÒS



ENTRANTS / ENTRANTES



Llagostí de Vinaròs a la *Roymeals*

Langostino de Vinaròs a la *Roymeals*

Canelons de llagostí de Vinaròs, rap i lluç gratinats amb allioli

Canelones de langostino de Vinaròs, rape y merluza gratinados con alioli

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Arròs melós de llagostins de Vinaròs, carxofes i rap

Arroz meloso de langostinos de Vinaròs, alcachofas y rape

POSTRES / POSTRE

Postres casolans

Postre casero

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

Restaurant La Mar de Bo

C. del Cid, 16
Tel. 864 813 909
@la_mar_de_bo

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

Menú disponible tots els dies
Menú disponible todos los días

25€

IVA INCLÒS



ENTRANTS / ENTRANTES



Capellonet de mar farcit de mousse de llagostí de Vinaròs sobre pastís de carxofa gratinat amb allioli de mel

Erizo de mar relleno de mousse de langostino de Vinaròs sobre pastel de alcachofa gratinado con alioli de miel

Llagostins de Vinaròs saltats amb verduretes de temporada i salsa teriyaki

Langostinos de Vinaròs salteados con verduras de temporada y salsa teriyaki

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs d'espardenyes, llagostins de Vinaròs i trompeta de la mort (Mínim dos persones)

Arroz de cohombros de mar, langostinos de Vinaròs y trompeta de la muerte (Mínimo dos personas)

Suquet mariner de rajada, musclos, cloïsses i llagostins de Vinaròs

Suquet marinero de raya, mejillones, almejas y langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Pastís de formatge

Tarta de queso

Fruita de temporada

Fruta de temporada

Café / Café

Aigua / Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

Restaurant du Monde

Passeig de Colom, 15

Tel.698 92 74 66

www.dumonde.es

@dumonde_vinaros

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

Mínim dos persones

**Menú disponible de divendres
nit fins diumenge**

Mínimo dos personas

Menú disponible desde el
viernes noche hasta el domingo

25€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES



Llagostins de Vinaròs Sol al vent

Langostinos de Vinaròs Sol al viento

Ravioli obert de llagostins de Vinaròs amb salsa d'estragó

Ravioli abierto de langostinos de Vinaròs con salsa de estragón

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

**Tall redó de pollastre farcit de foie i xampinyons, amb salsa de
pimentó verd i *pomme duchesse***

Redondo de pollo relleno de foie y champiñones, con salsa de
pimiento verde y *pomme duchesse*

POSTRES / POSTRE

Pannacotta de coco

Panna cotta de coco

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al
Llagostí de Vinaròs

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

25€

IVA INCLÒS



ENTRANTS / ENTRANTES

Coc de tonyina

Coca de atún



Llagostí de Vinaròs amb mares de vi de cent vint anys

Langostino de Vinaròs con madres de vino de ciento veinte años

Sepionet de Vinaròs amb espuma de sobrassada

Sepionet de Vinaròs con espuma de sobrasada

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Allipebre de rajada amb llagostí de Vinaròs

Allipebre de raya con langostino de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Quallada del Maestrat amb caramel

Cuajada del Maestrat con caramelo

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al
Llagostí de Vinaròs

Restaurant Nou Parada

Carrer de Sant Cristòfol, 2

Tel. 964 826 114

@restaurantenouparada

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

Mínim dos persones

Menú disponible tots els dies

Mínimo dos personas

Menú disponible todos los días

25€

IVA INCLÒS



ENTRANTS / ENTRANTES



Llagostí de Vinaròs confitat amb aroma de cítrics, tocs de salsa cocomar, maionesa de plàncton marí i cruixent d'encisam de mar

Langostino de Vinaròs confitado al aroma de cítricos, toques de salsa cocomar, mayonesa de plancton marino y crujiente de lechuga de mar

Rotllet de pasta fil·lo amb llagostins de Vinaròs i marisc

Rollito de pasta filo con langostinos de Vinaròs y marisco

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Arròs amb sépia i llagostins de Vinaròs

Arroz con sepia y langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada

Postre Nou Parada

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

L'Olivera

Carrer de l'Arxipreste Bono, 28
Tel. 964 45 69 78

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

25€

IVA INCLÒS



ENTRANTS / ENTRANTES

Llagostins de Vinaròs amb crema gorgonzola

Langostinos de Vinaròs con crema gorgonzola



Macedònia de fruites tropicals amb llagostins de Vinaròs

Macedonia de frutas tropicales con langostinos de Vinaròs

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Fideuada negra amb sépia, cloïsses i llagostins de Vinaròs

Fideuá negra con sepia, almejas y langostinos de Vinaròs

Paella de marisc

Paella de marisco

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes

Postre casero

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al
Llagostí de Vinaròs

Restaurant La Puerta Azul

Avinguda de Francisco José
Balada, 199,
Tel. 977 91 76 65
lapuertaazul.cartae.net
@restloungeapuertaazul

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

Mínim 2 persones
Menú disponible tots els dies
per dinar
Mínimo dos personas
Menú disponible todos los días
al mediodía

25€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES



Roca viva de la Foradada

Roca viva de la Foradada

Croquetes d'abadejo amb tinta de sépia

Croquetas de bacalao con tinta de sepia

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Rossejat amb llagostins de Vinaròs

Rossejat con langostinos de Vinaròs

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Pastis de formatge fresc amb taronja

Pastel de queso fresco a la naranja

Brownie de xocolata amb anous i gelat

Brownie de chocolate con nueces y helado

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al
Llagostí de Vinaròs

Restaurant Rafel lo Cristaleró

Carrer de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048
www.rafellocristalero.com
@rafellocristalero

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

25€

IVA INCLÒS



ENTRANTS / ENTRANTES



El rebrot del llagostí de Vinaròs

El rebrote del langostino de Vinaròs

Llagostins de Vinaròs a la sal

Langostinos de Vinaròs a la sal

A ESCOLLIR / A ESCOGER

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

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

Fideuada amb llagostins de Vinaròs

Fideuá con langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa

Postres de la casa

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al
Llagostí de Vinaròs

Hotel Restaurant Teruel

Avinguda de Madrid, 11
Tel. 964 400 424
www.hotelteruel.es/restaurante
@hotelteruel

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

Menú disponible tots els dies
Menú disponible todos los días

25€

IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de cabdells, calamarsons i bivalves

Ensalada de cogollos, chipirones y bivalvos



Llagostí de Vinaròs, allipebre dels seus caps, aire del seu corall i mosaic de primavera

Langostino de Vinaròs, allipebre de sus cabezas, aire de su coral y mosaico de primavera

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Rap en dos cocccions, llagostí de Vinaròs, crema d'escamarlans i verdures baby

Rape en dos coccciones, langostino de Vinaròs, crema de cigalas y verduras baby

POSTRES / POSTRE

Crema de Malibú amb pinya i fruites roges

Crema de Malibú con piña y frutos rojos

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida



Plat candidat del Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

Esdeveniments gastronòmics a Vinaròs 2021

XIII JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA

Del 26 de febrer al 28 de març

DIA MUNDIAL DE LA TAPA

Del 17 de setembre al 3 d'octubre

XIII JORNADES DE LA CUINA DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Del 21 de maig al 13 de juny

XI JORNADES DE LA CUINA DEL RANXO MARINER

Del 17 de setembre al 17 d'octubre

CONCURS DE CUINA APLICADA AL LLAGOSTÍ DE VINARÒS. EDICIÓ ESPECIAL

7 de juny

XXVII JORNADES DE LA CUINA DELS ARROSSOS

Del 29 d'octubre al 28 de novembre



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

Les jornades i activitats previstes en aquest calendari podran ser anul·lades i/o modificades atesa la situació de la pandèmia covid-19 o causa de força major.





Regidoria de Promoció de la Ciutat i Interés Turístic

www.turisme.vinaros.es

turisme@vinaros.es

vinaros@touristinfo.net



TurismeVinaros



@Turisme_Vinaros



TurismeVinaros



@turismevinaros

Organitza



Col·labora

