



Langostino
Tapa Tour
Vinaròs'10

datos

Nombre

Apellidos

Población

Teléfono

E-mail

voto

Escriba el nombre del restaurante que más le haya gustado y su tapa.

Restaurante:

Tapa:

cuño
restaurante

cuño
restaurante

cuño
restaurante

cuño
restaurante

cuño
restaurante

cuño
restaurante

En la cultura gastronómica de Vinaròs siempre ha sido una tradición tomar el vermut con una tapa antes de comer. Así, los restaurantes del club de turismo gastronómico Vinaròs Gastronòmic, han decidido recuperar esta tradición coincidiendo con las Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs. Entre el 13 de agosto y el 21 de septiembre en los restaurantes del club Vinaròs Gastronòmic podrá participar y degustar el I Tour de la Tapa del Langostino de Vinaròs.

Ustedes como participantes podrán elegir qué restaurante ha realizado la mejor tapa y para ello podrán votar por su tapa favorita en este mismo folleto. Para poder participar deberá visitar un mínimo de 6 restaurantes participantes en el I Tour de la Tapa del Langostino y después depositar su voto en una de las urnas habilitadas en los restaurantes participantes o bien en la Tourist Info Vinaròs. Todos los participantes podrán ganar una de las 9 cenas para dos personas que se sortearán después de la celebración de las jornadas.

El precio de las tapas es de 5 € en todos los restaurantes e incluye la tapa de langostino más una bebida (vino, cerveza o cava).

Ya sabe, recorra el I Tour de la Tapa del Langostino de Vinaròs y disfrutará de una agradable experiencia gastronómica y podrá ganar una cena para dos personas en uno de los restaurantes del club Vinaròs Gastronòmic.



Las tapas

Langostino Tapa Tour Vinaròs'10

- 1 Restaurante Bergantín**
Hojaldre de langostinos, cebolla confitada y emulsión de naranja
- 2 Restaurante La Cocina de Javier Ramos**
Tostada melba de foie caramelizado con carpaccio de langostino a la crema de naranja
- 3 Lúgano**
Varitas de langostinos rellenos de frutos de mar y trompetas de la muerte
- 4 Mesón de La Mera**
Solla -cru
(*Sopes rossejades* y carpaccio de langostinos con un crujiente de langostinos)
- 5 Restaurante Rafel, lo cristalero**
Langostinos sobre puré de patata con foie-gras de pato al Oporto, carpaccio de manitas de cerdo trufadas con crujiente de jamón ibérico
- 6 Restaurante La Isla**
Marisco con colas de langostino y verduras sobre tostada
- 7 Restaurante El Langostino de Oro**
Cóctel de mariscos con agua de mar acompañado de pan con sabor a gamba
- 8 Restaurante Vinya d'Alòs**
Golden Blue
(Crêpe relleno de langostino, rape, carabinero y surumi con salsa americana)
- 9 Restaurante Càtering del Maestrat**
Langostinos con verduras sobre coca de la iaia





Langostino Tapa Tour Vinaròs'10

- 1 Rte. Bergantín
C/ Varadero, s/n
964 455 990
- 2 Rte. La Cocina
de Javier Ramos
Av. Barcelona, 11
610 035 059
- 3 Rte. Rafel, lo cristalero
C/ Cervantes, 2
964 402 048
- 4 Rte. La Isla
Pº San Pedro, 5
964 452 358
- 5 Rte. Lúgano
Pda. Saldonar, 6
964 450 966
- 6 Mesón de La Mera
Pl. San Antonio, 27
964 401 617
- 7 Rte. El Langostino de Oro
C/ San Francisco, 31
964 451 204
- 8 Rte. Vinya d'Alòs
Pº de Blasco Ibañez, 13
964 454 962
- 9 Rte. Càtering del Maestrat
C/ Santa Magdalena, 50
964 453 555

Langostino Tapa Tour Vinaròs'10

