

La cocina del langostino de Vinaròs

Del 2 al 8 de octubre de 2010

RESTAURANTE
El Corte Inglés
CASTELLÓN



El Mediterráneo...

...deja muestra de su generosidad en el litoral vinarocense, gran variedad de pescados y mariscos se ponen en manos de pescadores que mediante captura artesanal hacen que lleguen a nuestros mercados, son joyas marinas con una estrella que brilla sobre las demás, el Langostino de Vinaròs.

El Langostino de Vinaròs es ejemplar, reúne cualidades organolépticas distintivas, su sabor, su textura y su perfume son fruto de la riqueza de las aguas de baja salinidad de su costa, enriquecidas por los depósitos del río Ebro y de un clima suave que le acompaña todo el año.

Su hábitat le proporciona un desarrollo óptimo, el Langostino de Vinaròs es característico por su color que fluctúa entre los rosáceos y los marrones, con bandas transversales en el abdomen y los colores de la bandera republicana en su cola. Puede llegar a alcanzar los 20 centímetros en los ejemplares grandes, su carne es tersa, carnosa, espléndida y sabrosa.

La calidad es su bandera, y esta es apreciada por la alta gastronomía de nuestro país, y a más llegaría si su producción no fuera limitada, localizada en el litoral mediterráneo desde el Delta del Ebro hasta Peñíscola.

Si hay que ser breve para describir al Langostino de Vinaròs, no hay más que decir,

exquisito.

La Cocina del Langostino de Vinaròs

Menú

Canapé de Langostino y chirivía



Lasaña de brandada de bacalao y Langostinos



Langostinos confitados con pétalos de tomate



Arroz meloso con Langostinos y boletus



Solomillo con Langostinos y verdejo



Coc de poma de l'agredolç' con cremoso de frutos secos

Bodega

Bodega Les Useres Castellón



Indicación Geográfica "Vins de la Terra de Castelló"



Blanco; L'Alcalaten Macabeo-Chardonnay

Tinto de Guarda; L'Alcalaten

Agua Mineral Natural "Aguas de Benasal"



Con la colaboración y asesoramiento de:

Mar Gavilan, cocinera y responsable coparticipe del Blog Gastronomico "Gastronomia & Cia"



Gastronomía & Cía. es un blog creado con el ánimo de acercar a todos los lectores al amplio mundo gastronómico.

Su objetivo es compartir lo que anida en su bagaje gastronómico, descubriendo y aprendiendo del apasionante mundo gastronomico.

Siguen de cerca la actualidad y las nuevas tendencias, trabajan con cocinas caseras y profesionales, salen a descubrir restaurantes y cubrir eventos gastronomitos.

Estan donde se encuentren nuevos productos alimentarios, concursos culinarios, congresos gastronómicos, etc.

Bajo el nombre de Velsid escriben Mar Gavilan y Javier Munuesa nombre que acuñaron cuando se iniciaron en el mundo gastronomico donde descubrieron que "cada cuchara llena era un placer para el paladar".

Además de la diaria actualización de Gastronomía & Cia, estan colaborando en la organización de eventos gastronómicos, participando de jurado en concursos de cocina y otros eventos, realizando escritos de la misma temática para otros medios y ofreciendo el servicio de consultoría gastronómica.

En 2.009 obtuvieron el premio al Mejor Blog Mediático por Canal Cocina, y promotor de la gastronomía española para la blogosfera internacional.

Disfrute de un menu unico que hemos preparado en nuestro restaurante
Con el langostino de Vinaròs como autentico protagonista.

Reserve su mesa al teléfono

964 344 157



Con la Colaboración de:



Patronat Municipal de Turisme



Forn de pa centenari
gestionat per la
mateixa família des
del 1885. Situat a la
Plaça dels Tres Reis
de Vinaròs

