

# Presentación de las jornadas gastronómicas del Langostino de Vinaròs

## CÓCTEL

Ofrecido por la Asociación Vinaròs Gastronòmic

---

## APERITIVOS

Causa limeña de langostino de Vinaròs

---

Plátano macho y ensaladilla de langostino de Vinaròs

---

*Coc de tonyina* (versión del tradicional *coc vinarossenc*)

---

Langostino de Vinaròs cocido en agua de mar y gazpachuelo

---

Langostino de Vinaròs con *meunière* cítrica de Navelate


---

Arroz cremoso de langostino de Vinaròs, alioli de azafrán de La Mata y pan de algas

---

## BODEGA


### Renaixença del Vi Carlón 2023

 Garnacha, Syrah y Cariñena

 Benicarló, Cálíg, Vinaròs

---

### Renaixença del Vi Carlón blanco

 Garnacha blanca, Viognier, Viura, Mersseguera, Riesling, Sauvignon y Verdejo

 Benicarló, Cálíg

---