

III SEMANAS GASTRONÓMICAS SANT JORDI



DEL 16 DE OCTUBRE AL 29 DE NOVIEMBRE DE 2026

SALUDA del Alcalde

A continuación te presentamos la III edición de las Semanas Gastronómicas de Sant Jordi, una iniciativa que nació para poner en valor uno de nuestros grandes atractivos y que hoy, tres ediciones después, se consolida como una cita imprescindible para descubrir y saborear nuestro municipio.

Este año damos un paso más. Y lo hacemos con un dato espectacular: récord de restaurantes participantes. Una muestra del compromiso de nuestros establecimientos, de la implicación de la Asociación Sant Jordi Turisme y, sobre todo, de que esta iniciativa funciona y tiene futuro.

Durante los meses de octubre y noviembre, nuestros restaurantes han preparado menús especiales, atractivos y llenos de sabor, pensados para convertir cada comida en una experiencia y para demostrar que



en Sant Jordi tenemos mucho que contar... también a través de nuestra gastronomía: producto de nuestra tierra, cocina con identidad, propuestas para descubrir y sabores para recordar.

Octubre y noviembre nos ofrecen además el momento perfecto para seguir disfrutando de Sant Jordi, de nuestro entorno, de nuestro clima y de una gastronomía que combina tradición, creatividad y nuevas formas de entender nuestra cocina.

Desde el Ayuntamiento afrontamos esta tercera edición con ilusión renovada, ambición y ganas de seguir innovando, convencidos de que la gastronomía es también una magnífica puerta de entrada para que quienes nos visitan descubran todo lo que somos.

Ven a Sant Jordi. Descúbrelo, vívelo y, sobre todo, saboréalo.

SANT JORDI

Más allá de la leyenda

La ubicación de Sant Jordi es uno de los privilegios que hacen de este lugar un excelente enclave tanto para residir durante todo el año como para establecerse como nuestro destino de vacaciones favorito. Y es que Sant Jordi combina la proximidad al mar y a la montaña como ningún otro municipio de la zona.

Esta combinación permite que, por ejemplo, sea compatible una excursión de montaña o jugar al golf por la mañana y relajarse en la playa por la tarde, algo que está al alcance de muy pocos lugares. La ubicación del pueblo ofrece vistas espectaculares hasta el Delta del Ebro y las Islas Columbretes y se puede llegar en muy poco tiempo a núcleos turísticos tan notorios, tanto en mar como en montaña como son Peñíscola o Morella, ambos pertenecientes al selecto grupo de los pueblos más bonitos de España.

www.santjorditurismo.com



Associació Sant Jordi Turisme

ENTRANTES

Pan Aioli

Gemischter Salatteller mit gehobelter Entenpate
Plato colorido de ensalada mixta con mis salsas y paté de pato

Thunfisch tataki auf Calçotgemüse mit Mandelcreme
Tataki de atún sobre verdura de calçots y crema de almendras

SEGUNDO

Gegrillte Hähnchenkeule in Zitronen-Joghurt-Marinade
auf Erbsen und Zuckermöhren
Muslo de pollo a la parrilla marinado en yogur de limón con guisantes
y zanahorias glaseadas

POSTRE

Vanilleeis mit Sahne und Schokosoße
Helado de vainilla con nata y salsa de chocolate

Incluye bodega de la casa y agua durante la cena,
café y chupito

Este menú se ofrecerá viernes y sábado a partir de las 17.00 h
y domingo desde las 13.00 h



ENTRANTES (para cada comensal)

Chupito de crema de calabaza con jengibre

Huevo poche sobre parmentier de patata
y virutas de jamón serrano crujientes

SEGUNDO (a elegir)

Caballa al horno con emulsión de ajo blanco y uvas

Arroz meloso de morcilla y manzana verde

POSTRE

Mochi de crema catalana

Pan, una bebida y café incluidos

Este menú se ofrecerá toda la semana en horario de comidas



ENTRANTES (para compartir en la mesa)

Mejillones a la Marinera

Gamba Enharinada

Croquetas de Cocido

SEGUNDO (a elegir)

Entrecotte Angus

Lenguado a la Plancha

Cachopo

POSTRE (a elegir)

Flan de café

Mousse de chocolate

Café, agua y vino incluidos

25,00€
PRECIO

Este menú se ofrecerá los viernes, sábados y domingos

PRIMEROS

Sopa de la casa

Ensalada de la casa

SEGUNDOS (a elegir)

Goules con pasta

Asado con pasta

Pasta gratinada con queso

POSTRE (a elegir)

Crema catalana

Helado

Tarta de whisky

Vino, agua, café y pan incluido

25,00€
PRECIO

Este menú se ofrecerá los sábados

ENTRANTES (para cada comensal)

Croquetas de torrezno

Gazpacho de higo acompañado de pan brioche
con anchoa serie oro y crema agria

SEGUNDOS (a elegir)

Brioche carrillera

Canelón carrillera

Pulpo parmentier y huevo poché

POSTRES (a elegir)

Tarta queso y pistacho

Tarta de horchata y fartons

No incluye bebida y café

Este menú se ofrecerá los viernes, sábados y domingos



ENTRANTES (para compartir en la mesa)

Croquetas

Mini empanadas colombianas acompañadas de aji de la casa

Ensalada de la casa

SEGUNDOS (a elegir)

Sudado de pollo colombiano (pollo guisado con yuca,
mazorca y plátano servido con arroz, fideos y aguacate)

Carne encebollada (acompañada de arroz con fideos,
plátano maduro y ensalada)

Arroz con pollo (plato tradicional colombiano)

POSTRES (a elegir)

Arroz con leche casero

Tarta de queso

Trufas de chocolate

Pan, agua, cerveza, refresco o vino

Este menú se ofrecerá los viernes, sábados y domingos



ENTRANTES (a elegir)

Ensalada de aguacate y palmitos
Tequeños rellenos de queso latino
Tajada de plátano macho con queso fresco

Segundos (a elegir)

Pabellón venezolano
(arroz blanco, carne mechada, alubias negras y huevo)
Asado negro con hallacas (estofado de carne con ensaladilla de pollo)
Parrillada mar y montaña (mariscos y carne)

POSTRES (a elegir)

Tarta de queso
Tarta tres leches
Tartaletas de crema y maracuyá
Pan, agua, cerveza, refresco o vino

Este menú se ofrecerá los viernes, sábados y domingos



MENÚ SÁBADOS

ENTRANTES (a elegir)

Ensalada de la casa
Tabla de embutidos

SEGUNDOS

Combinado de carne a la brasa

Pan, una bebida, postre o café

MENÚ DOMINGOS

ENTRANTES (a elegir)

Ensalada de la casa
Mejillones

SEGUNDOS

Degustación de:
Paella valenciana, arroz meloso
de marisco, arroz negro y fideuá



ENTRANTES (a elegir)

- Flor de alcachofa con jamón y foie gras
- Gambas Piri Piri
- Carpaccio de ternera

SEGUNDOS (a elegir)

- Lenguado con crema de limón
- Meloso de ternera estofado
- Medio conejo con all i oli

POSTRES (a elegir)

- Helados
- Crema catalana
- El menú incluye el café, pero no las bebidas

Este menú se ofrecerá los fines de semana y por la noche



ENTRANTES

- Ensalada templada de gulas y gambas con vinagreta
- Bacalao dorada
- Queso asado con mojo picón y confitura de higo

SEGUNDOS (a elegir)

- Carrillera ibérica al Pedro Ximénez
- Atún confitado a la albahaca con crema de piquillo y cebolla caramelizada

POSTRES

- Postre de la casa
- Una bebida incluida

Este menú se ofrecerá todos los días al mediodía



PUB

ANTONIO 2.0

Teléfono: 660 385 488
Centro Comercial
Urb. Panorámica

MENÚ 4 TAPAS

Alcachofas con jamón

Patatas bravas

Foie caramelizado con tostadas y mermelada de fresa

Croquetas caseras

Una bebida y café incluidos

Este menú se ofrecerá todos los días al mediodía



RESTAURANT

IKON

Teléfono: 964 493 169
Pitch & Putt - Urb. Panorámica

ENTRANTES

Ensaladilla de pulpo y gambas con crujiente de maíz

Croquetas de cocido

SEGUNDOS (a elegir)

Bacalao confitado con verduras

Secreto de cerdo a la parrilla con chimichurri y verduras

POSTRE

Tarta de queso

Pan, una copa de cerveza o una copa de vino
Café no incluido

Este menú se ofrecerá toda la semana en horario de comidas





**AJUNTAMENT
DE SANT JORDI**

