

XIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA GALERA

TERRES DE L'EBRE,
RESERVA DE LA BIOSFERA

Del 6 de febrero al 8 de marzo, más de 45 restaurantes de Alcanar, L'Ametlla de Mar, L'Ampolla y La Ràpita se unen para ofrecerte una experiencia gastronómica única, con la galera como protagonista.

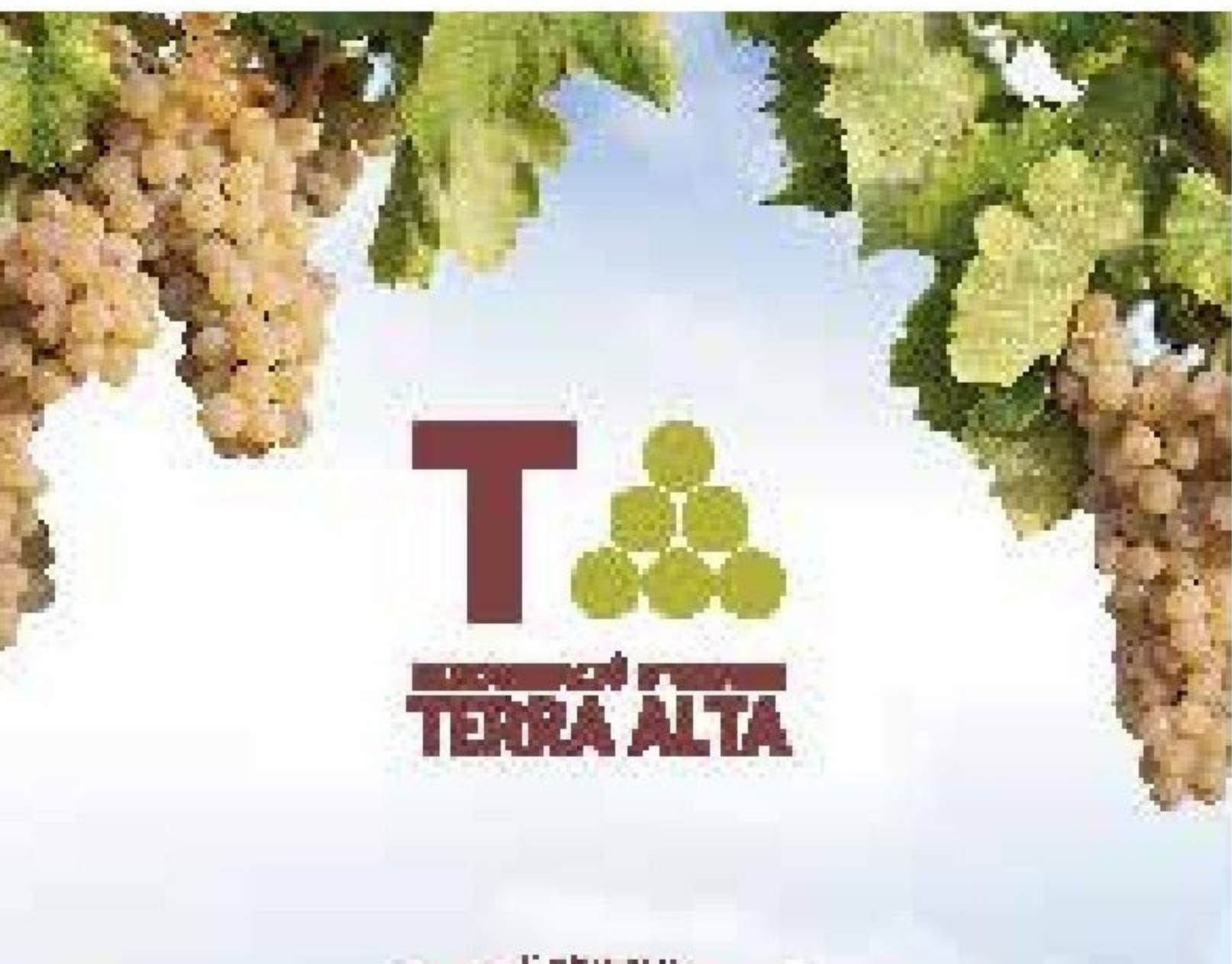
Con cada menú, reivindicamos la galera como producto local y de calidad, típico del mar de las Terres de l'Ebre. Descubre platos creativos y tradicionales que te sorprenderán: desde **coca de aceite con paté de galera y tomate confitado**, hasta **arroz caldoso de galera, rape y alcachofas**, todo maridado con **vinos DO Terra Alta**.

La galera es característica de las zonas cercanas a los deltas y es una excelente fuente de proteínas, vitaminas y minerales. Además, es baja en calorías y de fácil digestión.

¡Ven a disfrutar de esta cita gastronómica y vive el sabor más auténtico del mar!

Consulta todos los restaurantes participantes y sus menús en este folleto.

¡La galera te espera!



L' AMETLLA DE MAR

1 ANTIC CASINO 1904 35€ iva incluido

Entrantes:	Ensalada de naranja, frutos secos y miel "Calçots" rebozados con romesco Sopa de galera con fideos Galera salteada con alcachofa y mayonesa de cítricos Arroz caldoso de galera
Plato a escoger:	Fideuà negra de galera y alioli suave Galera al papillote con verduras km 0 Lenguado a la plancha con romesco Muslo de pato confitado con parmentier y alcachofa Manzana al horno con canela
Postre a escoger:	Tartaleta bomba Ganache de chocolate
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 722 672 145 · Pl. del Canó 2 · @anticcasino1904

2 EL ASTILLERO 40€ iva incluido

Entrantes:	Corazones de alcachofa con crujiente de jamón Galeras de temporada salteadas al Jerez Canelón crujiente de galeras Pie de cerdo al horno con galeras Arroz con alubias, galeras y espinacas "Suquet" de dorada con galeras
Plato a escoger:	Profiteroles
Postre:	
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 655 148 165 · Urb. Sant Jordi, 152 · @elastillerosantjordi

3 EL BANDARRA 43,5€ iva incluido

Platos:	Concentrado de galera <i>karashi</i> con frutos del mar Tartar de galera a la llama con vermut casero y algas <i>kombu</i> Croquetas de galera y gamba roja Galeras <i>sukiyaki</i> Arroz cremoso de galera y caracol de mar
Postre a escoger:	Pastel de quesos cremoso Brownie de chocolate belga Postres gin-tonic
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 662 189 390 · Prim, 1 · @elbandarrarestaurant

4 EL PESCADOR 40€ iva incluido

Entrantes:	Chupito de galera Mejillones a la marinera Buñuelos de bacalao Galera salteada
Plato:	Arroz con galeras
Postre:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta "Mas Tarroné", agua y café

T. 977 456 584 · Cala Joanet, 6 · @restaurantelpescador_

L' AMETLLA DE MAR

14 PLACA NOVA 38,5€ iva incluido

Aperitivo:	Chupito de crema de galera Capricho de galera Tostadita con aceite y sal casera de galera Buñuelo de galera y alcachofa
Para compartir:	Galeras a la plancha Galera al horno con ajos tiernos Galeras fritas Galeras a la romana <i>Suquet</i> de galeras
Plato a escoger:	Arroz de galeras y alcachofas hecho al momento
Postre:	Guiso de garbanzos, espinacas y galeras
Bebida:	Postre de la casa Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 457 072 · Pl. Nova, 3 · @plaçanova.restaurant

5 L' ILLLOT 38,5€ iva incluido

Entrantes:	Ostra del Delta con chupito de manzana y limón Galeras salteadas con alcachofa confitada Buñuelos de galera y gamba
Plato:	Arroz de L' Illot con galeras
Postre:	Tarta de queso de L' Illot
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 695 379 600 · Mar, 12 · @lillotrestaurant

6 LA CUADRA 45€ iva incluido

Aperitivo:	Menú mesa completa. Reserva previa. Viernes, sábados y domingos Lionesa con caldo de galera Tostada especial con boquerón normal
Entrantes:	<i>Crispy</i> de tinta con rape y galera Churros de galera a la crema
Plato:	Arroz con galera desnuda
Postre:	Nata, chocolate, avellanas y garromel
Bebida:	Vino DO Terra Alta "Merian", agua y café

T. 977 493 592 / 649 868 217 · Sant Antoni, 2 · @restaurant_lacuadra

7 LA SERRA 35€ iva incluido

Entrantes:	Pescadito frito Calamar a la romana Galeras al horno Mejillones al vapor
Plato:	Arroz con galeras
Postre:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 457 085 / 616 904 851 · Bruch, 29 · @laserrataverna

8 LA SUBASTA ESPAI GASTRONÒMIC 35€ iva incluido

Entrantes:	Ceviche de pescado de roca, langostinos y galeras Galeras guisadas con alubias Galeras fritas para mojar pan Paella de galeras y alcachofas
Plato a escoger:	Arroz de caldero con galeras, espinacas y alubias
Postre a escoger:	Hojaldre con crema catalana Pastissots con porronet de mistela Sorbete de mango
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 877 916 023 · Sant Joan, 3 · @lasubhastaespaigastronomic

9 LES VELES 45€ iva incluido

Entrantes:	Niguiris de galera con mayonesa Mil hojas de patata crujiente con emulsión de galera y salsa brava Bocaditos de corvina con suflé marino Canelón meloso de ternera y boletus con su bechamel y reducción de salsa española
Plato a escoger:	Arroz seco de galeras y zamburiña
Postre:	"El Delta a Les Veles", deconstrucción de crema catalana, espuma de "menjar blanc" y aire de azafrán
Bebida:	Vino DO Terra Alta Pere Frixach, agua y café

T. 977 486 225 · Veler, s/n (Calafat) · @lesveles

10 LO NAUTIC 30€ iva incluido

Entrantes:	Nuestra crema de galera Pescadito frito de la lonja
Plato:	Arroz o fideos de galera y alcachofa
Postre:	Postres caseros Lo Nàutic
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 877 916 122 · Moll de Ponent, s/n · @lo.nautic

11 MESTRAL 38,5€ iva incluido

Platos:	Menú mesa completa excepto niños. Se recomienda reserva previa. Crema de galera <i>Calçots</i> confitados con terrina de pescado y salsa romesco Arroz carnalori Montsià de sanfaina, setas y galeras
Postre:	Rocas de chocolate <i>al marc</i> de cava Gramona
Bebida:	Vino DO Terra Alta (1 botella por pareja), agua, café o infusión

T. 679 110 773 · Sant Joan, 48 · @mestralrestaurant

12 NO STRESS 35€ iva incluido

Entrantes:	Ensalada de contrastes Crema de galera Galera flambeada al brandy Pescadito frito de La Cala
Plato a escoger:	<i>Suquet</i> de galera Arroz de galera y alcachofa Pescado de La Cala a la plancha Entrecot de vaca madurada con salsa de queso azul
Postre a escoger:	Manzana al horno con canela Tartaleta bomba Ganache de chocolate
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 722 177 291 · Pl. del Canó 6 · @restaurantnostress

13 PICA-PICA 30€ iva incluido

Entrantes:	Brandada de galeras Buñuelos de galeras y espinacas Galeras salteadas
Plato a escoger:	Arroz con galeras, espinacas y moniato <i>Suquet</i> de galeras
Postre:	Galeras al horno Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 493 429 · Benidorm, 9