

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 marinado 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!



T
DO TERRA ALTA

L'AMETLLA DE MAR

1 ANTIC CASINO 1904 35€ iva incluido

Entrantes:	Ensalada de naranja, frutos secos y miel "Calçots" rebozados con romesco
Plato a escoger:	Sopa de galera con fideos Galera salteada con alcachofa y mayonesa de cítricos Arroz caldoso de galera Fideuà negra de galera y alioli suave Galera al papillote con verduritas km 0 Lenguado a la plancha con romesco
Postre a escoger:	Muslo de pavo confitado con parmentier y alcachofa Manzana al horno con canela Tartaleta bomba
Bebida:	Ganache de chocolate 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
Plato a escoger:	Canelón crujiente de galeras Pie de cerdo al horno con galeras
Postre:	Arroz con alubias, galeras y espinacas "Suquet" de dorada con galeras
Bebida:	Profiteroles 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>
Postre a escoger:	Arroz cremoso de galera y caracol de mar
	Pastel de quesos cremoso
Bebida:	Brownie de chocolate belga Postres gin-tonic 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
Plato:	Buñuelos de bacalao
Postre:	Galera salteada
Bebida:	Arroz con galeras Postre de la casa
	Vino DO Terra Alta "Mas Tarroné", agua y café
	T. 977 456 584 · Cala Joanet, 6 · @restaurantelpescador

L'AMETLLA DE MAR

14 PLAÇANOVÀ 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
Plato a escoger:	Suquet de galeras
	Arroz de galeras y alcachofas hecho al momento
	Guiso de garbanzos, espinacas y galeras
Postre:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café

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

5 L'ILLOT

38,5€ iva incluido

Entrantes:	Ostra del Delta con chupito de manzana y limón Galeras salteadas con alcachofa confitada
Plato:	Buñuelos de galera y gamba
Postre:	Arroz de L'Illet con galeras
Bebida:	Tarta de queso de L'Illet
	Vino DO Terra Alta, agua y café
	T. 695 379 600 · Mar, 12 · @lillotrestaurant

6 LACUADRA

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
Plato:	Churros de galera a la crema
Postre:	Arroz con galera desnuda
Bebida:	Nata, chocolate, avellanas y garromel
	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
Plato:	Calamar a la romana
Postre:	Galeras al horno
Bebida:	Mejillones al vapor
	Arroz con galeras
	Postre de la casa
	Vino DO Terra Alta, agua y café
	T. 977 457 085 / 616 904 851 · Bruch, 29 · @laserrataverna

8 LA SUBASTA ESPAÑOLA GASTRONÓMICA

35€ iva incluido

Entrantes:	Ceviche de pescado de roca, langostinos y galeras
Plato a escoger:	Galeras guisadas con alubias
Postre a escoger:	Galeras fritas para mojar pan
Bebida:	Paella de galeras y alcachofas
	Arroz de caldero con galeras, espinacas y alubias
	Hojaldre con crema catalana
	Pastissets con porronet de mistela
	Sorbet de mango
	Vino DO Terra Alta, agua y café
	T. 877 916 023 · Sant Joan, 3 · @lasubastaespaigastronomic

9 LES VELES

45€ iva incluido

Entrantes:	Niguiris de galera con mayonesa
Plato a escoger:	Mil hojas de patata crujiente con emulsión de galera y salsa brava
Postre:	Bocaditos de corvina con sofrito marinero
Bebida:	Canelón meloso de ternera y boletus con su bechamel y reducción de salsa española
	Arroz seco de galeras y zamburiña
	"El Delta a Les Veles", deconstrucción de crema catalana, espuma de "menjar blanc" y aire de azafrán
	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
Plato:	Pescadito frito de la lonja
Postre:	Arroz o fideos de galera y alcachofa
Bebida:	Postres caseros Lo Nàutic
	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.
Postre:	Crema de galera
Bebida:	Calçots confitados con terrina de pescado y salsa romesco
	Arroz carnalori Montsià de sanfaina, setas y galeras
	Rocas de chocolate <i>al marc</i> de cava Gramona
	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

<tbl_r cells="2" ix="4" maxcspan="