

DE L'11 DE FEBRER AL 13 DE MARÇ DE 2022

ALCANAR
L'AMPOLLA
L'AMETLLA DE MAR
LA RÀPITA

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA GALERA DE LES TERRES DE L'EBRE

PARTICIPA AL CONCURS #JORNADESGALERA AMB LES TEVES MILLORS FOTOS

T'agradaria guanyar un lot de vins DO Terra Alta?
O viure una experiència enoturística a un celler de la Ruta del Vi DO Terra Alta per a dues persones?
Molt fàcil, tria un plat amb galeres de la carta, acompanya'l de la teua ampolla de Vi DO Terra Alta, fes-li una foto i comparteix-la al teu Instagram!

No t'oblidis de:
- Ser seguidor de @terresebre
- Etiquetar la foto amb #JornadesGalera, #TerresdelEbre i #fansDOTerraAlta
- Geolocalitzar el restaurant on estàs dinant!

Més informació a terresdelebre.travel/jornadesgalera

OFICINES DE TURISME Terres de l'Ebre - Viles Marineres



L'AMETLLA DE MAR
977 456 477
visitametllademar.com

L'AMPOLLA
977 593 011
ampollaturisme.com

LA RÀPITA
977 051 060
turismetarapita.cat

ALCANAR
977 737 639
alcantarurisme.com

ALCANAR/LES CASES

1 BITACORA 35€ iva inclòs

Aperitiu: Aperitiu de la casa
Entrants: Bunyols de la casa
Saltejat de galera amb alls tendres
Galera estofada amb sípia, carxofa i ceba
Plat a triar: Arròs negre amb galera i carxofa
Arrosejat amb galera
Suquet de rap amb galera
Postres: Postres casolans
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 735 014 · Lepanto, 48 · LES CASES D'ALCANAR

2 CAN MANEL 33€ iva inclòs

Entrants: Galeres amb musclos i cloïsses a la marinera
Torrades d'anguila fumada
Cruixent de llagostí
Galeres saltejades amb carxofa als alls tendres
Plat a triar: Melós amb galera i carxofa
Fideuà amb galera i carxofa
Postres: Postres de la casa a escollir
Beguda: Vi DO Terra Alta i cafè

T. 977 737 168 · Gravina, 4 · LES CASES D'ALCANAR

3 CASA ESQUERRA 38,5€ iva inclòs

Aperitiu: de Galeres Casa Esquerra
Entrants: Esqueixada de galeres
Tallarines estil de la casa
Galeres saltejades amb carxofes i alls tendres
Plat a triar: Arròs amb galeres, sípia i carxofes
Suquet de rap en galeres i musclos
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua, cafè i didalet

T. 977 737 052/667 353 878 · Pl. Sant Pere,9 · LES CASES D'ALCANAR

4 CASA LUPE 30€ iva inclòs

Entrants: Galeres a la taronja
Musclos al vapor
Croquetes de galera
Cloïssa marinera
Gamba blanca
Plat : Arròs amb galera i cranc blau
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua, cafè i didalet

T. 977 737 075 · Verge del Carme, 13 · LES CASES D'ALCANAR

13 LES PALMERES 40€ iva inclòs

Aperitiu: Piruleta cruixent de galera
Entrants: Amanida tibia de galeres amb crema de fonoll
Crema de galeres amb crostons de poma
Galeres a la planxa amb sal volcànica i maionesa cítrica
Plats: Tastet d'arròs melós de galeres amb sípia i carxofa
Corball al forn amb la seva guarnició
Costella a baixa temperatura a l'estil "Cuba Libre" amb patates grill i oli de romer
Postres: Sopa de la reina
Beguda: Vi DO Terra Alta (1 ampolla cada dues persones), pa i cafè

T. 977 737 033 · Lepanto, 4 · LES CASES D'ALCANAR

14 LO POUET 35€ iva inclòs

Entrants: Broqueta de galera
Bunyols de galera
Calamarsets saltejats
Cloïsses a la marinera
Galeres a l'estil POUET
Plat a triar: Arròs de galeres amb carxofa
Arròs de sípia i galeres
Arròs caldós de galeres
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta

T. 644 141 018/644 141 007 · Pou, 5 · LES CASES D'ALCANAR

15 MESON DEL MAR 30€ iva inclòs

Entrants: Galeres a la taronja
Musclos i caragols al vapor
Cloïsses
Calamars a la romana
Galeres a la planxa
Fritura de peixet
Plat: Arròs amb galeres i carxofes
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 737 525 · Lepanto, 40 · LES CASES D'ALCANAR

16 SERRAMAR 32€ iva inclòs

Aperitiu: Crema de galeres amb oli de trufa i ceba cruixent
Entrants: Musclos al vapor
Galeres saltejades
Ravioli de galera amb crema de porros i cruixent de Parmigiano
Plat: Arròs de sepionets i galeres
Postres: Suprême de xocolata
Beguda: Vi DO Terra Alta Castell dels Frares, aigua, pa, i cafè

T. 977 745 060 · Av. Mar 7, Urbanització Serramar · ALCANAR-PLATJA

5 CASA RAMON 45€ iva inclòs

Entrants: Mousse d'alvocat, pop i galeres amb cruixent d'oli d'oliva
Pilota amb serpentina de calamars i Parmentier de patata
Galeres flamejades al rom en aroma de romaní
Plat: Arròs amb galeres, calamar i carxofa
Postres: Postres casolans
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua, pa i allolioli, cafè i glopet

T. 977 737 027 / 977 735 939 · Lepanto, 16 · LES CASES D'ALCANAR

6 EL FARO "CASA GEMMA" 30€ iva inclòs

Entrants: Galera a la planxa amb all i julivert
Musclos al vapor
Navalles
Mixt peixet i calamars
Galera al rom
Plat: Arròs amb galeres i boletus
Postres: Postres casolans
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 737 197 · Lepanto, 20 · LES CASES D'ALCANAR

7 EL NAUTIC LES CASES 35€ iva inclòs

Entrants: Crema de galeres
Supremes de bacallà
Croquetes de galera
Musclos al vapor
Galeres saltejades amb alls tendres
Plat: Arròs amb sépia i galeres (sec, melós o caldós)
Postres: Postres del Nàutic
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 737 619 · Dàrsena esportiva, s/n · LES CASES D'ALCANAR

8 HOTEL CARLOS III 30€ iva inclòs

Entrants: Croquetes de galera
Carpaccio de galera amb encenalls de foie
Galeres saltejades amb all tendre i carxofes
Arròs caldós amb galeres i carxofes
Pannacotta de taronja natural
Beguda: Vi DO Terra Alta, cafès i gotes

• **ESPECIAL PACK:** allotjament dissabte nit + esmorzar diumenge + menú galera: 60€/persona (IVA no inclòs)

T. 977 737 042 · Ctra. de Sant Carles a Alcanar-Platja, km.4 · ALCANAR-PLATJA
hotelcarlostercero.com · www.carlostercero.com

L'AMETLLA DE MAR

1 EL ASTILLERO 35€ iva inclòs

Entrants a triar: Caneló cruixent de galera amb beixamel de llagostí i germinats
Crema de galera amb rovell d'eriç de mar i suau tàrtar de tonyina roja
Carpaccio de peix espasa amb oli de galera i maionesa d'oli de galera
Daurada salvatge amb suquet de galera i ramallo de mar
Arròs melós de fesols, espinacs i galera
Rostit de La iaia amb galera (pollastre de corral, escamarlans i galeres)
Postres a triar: Menjar blanc de les Terres de l'Ebre amb pols d'ametlles garapinyades
Músic de fruits secs amb moscatell i brownie
Beguda: Vi DO Terra Alta Reforjat (blanc o negre) i aigua

T. 655 148 165 · Club Nàutic Sant Jordi (Sant Jordi d'Alfama)

2 EL PESCADOR 35€ iva inclòs

Entrant: Xarrup de galera
Per compartir: Musclos
Bunyols de bacallà
Galera saltejada
Plat: Arròs amb sepionets i galeres
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta Merian, aigua, pa i cafè

T. 977 456 584 · Cala Joanet, 6

3 GOLPE DE ESTADO 35€ iva inclòs

Entrants per compartir: Amanida de marisc amb vinagreta de galeres i mango
Crema de galeres amb caputxí de nata
Galeres al curri verd i vegetals
Arròs de galeres Golpe de Estado
Cremós de xocolata, taronja i te verda
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 877 916 122 · Moll de Ponent, s/n

4 LA CUADRA 30€ iva inclòs

Entrants: Torrades d'albergínia amb bacallà
"Gyozas" de galera
Llagostinets amb ceba
Arròs amb galeres
Plat: Pastisset de mel i mató i "Coulant" de garrofa
Postres: Pastisset de mel i mató i "Coulant" de garrofa
Beguda: Vi DO Terra Alta Merian blanc, aigua i cafès

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

5 LA SERRA 28€ iva inclòs

Entrants: Bunyols de bacallà
Galeres rostides
Musclos al vapor
Calamar a la romana
Arròs amb galeres
Plat: Arròs de galeres
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafès

T. 977 457 085 · Bruch, 29 · laserra@laserrarestaurant.com

9 JARDINS DEL TANCAT 45€ iva inclòs

Aperitiu: Parfait de galera
Consomé de galera
Entrants: Terrina de foie semicuit i figues
Broqueta de galera amb allolioli d'ametlla
Galeres a la llauana
Plat: Migdia: Arròs sec de galeres, calamarsets i tirabecs
Nit: Lluc a la planxa amb samfaina de verdures a la brasa o Galtes de porc ibèric amb puré d'api bola, bolets silvestres i "demiglace" a la xocolata
Postres: Crema de nous garapinyades i cafè amb pa de pessic lleuger de formatge
Beguda: Vi DO Terra Alta i aigua

• **ESPECIAL PACK:** allotjament + menú galera al Restaurant Els Jardins del Tancat + esmorzar: 300€/parella (IVA no inclòs)

T. 685 948 618 · N-340, km.1059 · LES CASES D'ALCANAR
info@tancatdecodorniu.com · www.tancatdecodorniu.com

10 LA MAR 35€ iva inclòs

Aperitiu: Aperitiu de benvinguda: copa de cava o vermut
Entrants: Tosta amb esqueixada i anxoves
Crema de galera amb xips de carxofa
Mini Mariscada
Croquetes de brandada de bacallà
Galeres saltejades a l'estil de la casa
Plat a triar: Arròs caldos amb galeres i ceps
Entrecot a la planxa
Peix recomanat
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta o Cava (1 ampolla per parella), aigua i cafè

T. 642 663 010 · Pou, 11 · LES CASES D'ALCANAR

11 LA MARINADA 43€ iva inclòs

Aperitiu: Brioix amb bombó de foie i melmelada de nabius
Entrants: Crema de galera amb cruixent d'avellana i codonyat
Panet Bao amb tàrtar de salmó i crumble de galera
Saquet de marisc, musclos i galera amb panko, maionesa de curri i crema d'all negre
Arròs amb rap i galera
Massa cruixent amb gelat de xocolata, mascarpone i mango
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 735 868 · Lepanto, 23 · LES CASES D'ALCANAR

12 LES BARQUES "CAN JOAN" 42€ iva inclòs

Aperitiu: Seitons en vinagre
Entrants: Galeres Les Barques
Galeres amb cloïsses a la marinera
Arròs de galeres amb carxofa i calamarsets
Plat: Arròs de galeres amb carxofa i calamarsets
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta Rebels Batea, aigua, pa, cafè i licors

T. 977 735 885 · Pl. Sant Pere,6 · LES CASES D'ALCANAR

6 LA SUBHASTA 28€ iva inclòs

Entrant: Ceviche de peix de la Llotja
Cloïsses amb fesols
Galeres al brandi
Plat: Arròs amb galeres i carxofes
Postres: Postres by la Subhasta
Beguda: Vins DO Terra Alta i cafès

T. 877 916 023 · Sant Joan, 3

7 LES VELES 35€ iva inclòs

Aperitiu: Galera nua en escabetx de garota, calçot a la brasa, aire de vermut i parmesà
Entrants: Caneló de pop, galera i carxofa amb salsa d'anemones i "micromesclum"
Sopa de menta amb nap caramel·litzat, tòfona, galera fumada i ous de peix
Galera Wellington
Plat a triar: Arròs de galera i rap i llagostins (sec, caldós o cremós)
Croquetes de crema catalana amb "sopeta" de xocolata blanca i iogurt amb "streusel" de cacau
Beguda: Vi DO Terra Alta (1 ampolla cada 2 persones), aigua i cafès

T. 977 486 225 · Velero, s/n (Calafat)

8 MESTRAL 35€ iva inclòs

Aperitiu: Torradetes amb mousse de llagostí i galera
Entrants: Crema de galera amb permil ibèric
Caneló XL de peix i galera
Plat: Arròs melós de bolets, cloïsses i galeres
Postres: Coulant de xocolata blanca i melmelada de fruits del bosc
Beguda: Vi DO Terra Alta Mas d'en Pol, Celler Clua (una ampolla per parella), aigua, cafès i infusions

T. 679 110 773 · C. Sant Joan, 48 · Menú amb reserva prèvia

9 PICA-PICA 30€ iva inclòs

Entrants: Amanida de fumats de la casa
Galeres saltejades
Brandada de galera amb torradetes
Plat a triar: Arròs amb galeres i espinacs
Fideus amb galeres i carxofes
Suquet de galeres
Postres: Postres de Pauactivau
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 493 429 · Pl. Nova, 16

10 PLACA NOVA 29,50€ iva inclòs

Entrants: Xarrup de crema de galera
Caprici de galera
Torrada amb oli de galera i sal de galera
Entrants: Galeres a la planxa
Galeres al forn amb alls tendres
Galeres fregides
Galeres a la romana
Suquet de galeres
Plat: Arròs de galeres i carxofa
Postres: Taronja natural amb gelat de vainilla i reducció de taronja
Beguda: Vi DO Terra Alta "Mas Tarroné" o cava, aigua, pa i cafè

T. 977 457 072 / 670 203 219 · Pl. Nova, 3 · Mínim 2 persones

IX JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA GALERA.

TERRES DE L'EBRE, RESERVA DE LA BIOSFERA

Alcanar, l'Ametlla de Mar, l'Ampolla i la Ràpita.

Els quatre municipis mariners s'uneixen per oferir exquisits menús gastronòmics als seus restaurants, tenint com a protagonista la galera, producte local i de qualitat típic de la mar de l'Ebre.

Aquest crustaci, abundant en zones properes a deltes on les aigües són riques en nutrients, és una excel·lent font de proteïnes d'alta qualitat, vitamines i minerals. A diferència d'altres crustacis la galera és baixa en calories i de fàcil digestió.

De l'11 de febrer al 13 de març degusta la galera a Terres de l'Ebre!

Restaurants d'Alcanar, l'Ametlla de Mar, l'Ampolla i la Ràpita us han preparat un seguit de deliciosos menús, maridats amb vins DO Terra Alta, on podreu tastar galeres flamejades al rom en aroma de romaní, arròs melós de fesols, espinacs i galera o allipebre de sepietes i galeres.

terresdelebre.travel/jornadesgalera



Vine i descobreix la RUTA DEL VI DO TERRA ALTA

EL CELLER DE LES TERRES DE L'EBRE



TERRA ALTA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



L'AMPOLLA

1 CAN PINANA 35€ iva inclòs

Entrants: Marisc al vapor amb salsa de romesco
Galeres saltejades amb allets
Plat: Arròs sec amb sípia, galeres i carxofes
Postres: Sorbet de mandarina i mango
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 460 033 · Av. Marítima R. Pous, 20

2 CASA DAVID 35€ iva inclòs

Necessari taula completa. Mínim 2 persones
Entrants: ½ mariscada de l'Ampolla amb ostra cuita amb salsa marinera
Canapè d'anguila fumada i bunyols de bacallà casolans
Cassoleta de galeres saltejades amb allets tendres
Plat: Arròs amb galeres i carxofes
Postres: Pastís de quallada amb melmelada de taronja, fruits rojos i xantilli
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 593 454 · Port pesquer, s/n · segueix-nos a facebook

3 CASA LLAMBRICH 30 iva inclòs

Entrants: La nostra crema de galera
Galeres amb all negre
Pop amb reducció de galera
Plat: Arròs de galera, sípia i carxofes
Postres: Copa de crema catalana en textures
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè
• **PACK ESPECIAL ESCAPADA 2 PERSONES:** Menú galera al Restaurant Casa Llambrich + habitació doble Hotel Flamingo (4*) + esmorzar bufet 130€/parella (IVA i taxa turística inclosa)

T. 977 460 073 · Av. Marítima R. Pous, 18 · reserves@hotelflamingo.cat

4 CLUB NAUTIC-CASA MONTERO 40€ iva inclòs

Entrants: Ostra amb reducció de caldereta de galera
Cassoleta de galera amb cigrons
Galera amb saltejat d'alls confitats
Plat: Arròs bomba sec amb galera i carxofa de temporada
Postres: Crema amb tiramisú i gelat de torró
Beguda: Vi DO Terra Alta L'Amot (blanc, negre o rosat a escollir), aigua i cafè

T. 977 593 336 · Av. Marítima, s/n · www.casamontero-restaurantnautic.com
info@casamontero-restaurantnautic.com

LA RÀPITA

1 ALBERT GUZMAN 45€ iva inclòs

Menú disponible del 2 al 13 de març. Imprescindible reserva prèvia.
Entrants: Pa de galera
Paper xips de galera
Mantega de galera
Croqueta líquida de cheddar i galera
Platets: Taco pibil del Mas de Miralles, galera, recado de taronja i ceba d'Amposta XNPEI
Panilla de tomata de penjar en galeres a la flama i oli de picada
Galera en tempura, sofregit, alvocat d'Alcanar, caramel Soja kensho en maduixes
Plat a triar: Arròs melós de galeres, coliflor i bacallà
Peix de llotja a la brasa, verdures al wok en crema d'albergínies a la brasa i formatge Tot de Poble (Supl. 7€)
Melós d'ànec a baixa cocció en col i porros, patates al romer i mantega d'herbes (Supl. 5€)
Postres: Espuma de formatge fresc, Panettone de taronja i fruita confitada, mel d'Art Múria, sopa de maduixes i pebre
Beguda: Vi DO Terra Alta Almodi Petit Blanc, o l'Ilercabonja Altavins (5€ supl.), o Avi Arrufí (9€ supl.) o Sa Natura (9€ supl.)

T. 661 102 672 · Sant Isidre, 255 baixos · reserves@albertguzman.com

2 CAN BATISTE 45€ iva inclòs

Imprescindible reserva prèvia.
Entrants: Ostra al vapor, velouté de carxofes i txangurro de galera
Filipinos cruixents de galera amb maionesa de sèsam
Dumpling de galera amb vinagreta de verdures i cibulet
Galera gratinada amb all i oli d'all escalivat i brins de safrà amb crema de brou de peix de roca.
Curri de galeres i calçots amb llet de coco, cúrcuma i cardamom
Plat: Arròs caldós de galeres i coliflor
Postres: Postres casolanes
Beguda: Vi DO Terra Alta Rebels de Batea Garnatxa Blanca (una ampolla per parella)

T. 977 744 929 · St. Isidre, 204
canbatiste.com / info@canbatiste.com

3 CAN VICENT 45€ iva inclòs

Imprescindible reserva prèvia.
Entrants: Calamars a la romana
Navalles a la planxa
Galeres saltejades a l'all tendre
Llagostins a la planxa de la Ràpita
Plat: Arròs melós de galeres amb boletus edulis i carxofes
Postres: Gelat o sorbet artesà
Beguda: Vi DO Terra Alta, xopets i cafè

T. 977 741 613 · Carme, 28

5 LA BARRACA 45€ iva inclòs

De l'1 al 13 de març
Entrants: Brioi amb mantega de galera
Fesols de Santa Pau, galera i xips de coliflor
Fideus negres de galera i catxels
Plat: Dorayaki de pastís de formatge
Vi DO Terra Alta Prohom Conceptia, Celler Coma d'En Bonet, aigua i Espresso Martini, el còctel per als amants del cafè

T. 977 460 681 · Passeig de l'Arenal, s/n
restaurantlabarraca@gmail.com

6 LO GOLERO 35€ iva inclòs

Entrants: Xips de carxofa amb encenalls de foie
Galeres a la planxa amb flor de sal i oli d'oliva verge
Arròs melós de galeres i carxofa
Plat: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 655 998 441 · Platja Arenal – Bassa de les Olles
info@logolero.com

7 ROCA PLANA 35€ iva inclòs

Entrants: Galeres saltejades amb allets tendres
Remenat de llagostinets de l'Ampolla
Calamarsets
Plat: Arròs amb galeres
Postres: Postres de la Casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè
• **PACK ESPECIAL ESCAPADA:** : menú galera + allotjament + esmorzar 60€/persona (iva i taxa turística inclosa)

T. 977 460 332 · Av. Marítima R. Pous, 28
www.rocaplana.com - laroaplana@rocaplana.com

8 RODAMAR 45€ iva inclòs

Tots els plats són individuals. Necessari taula completa
Entrants: Carpaccio de galera amb vinagreta de mel d'Ei
Perelló i fruits secs
Ou a baixa temperatura amb parmentier i bisque de galera
Plats: Arròs melós de galera amb emulsió de plàncron i salicòmia
Terrina de corder amb tempura de galeres
Postres: Coulant de xocolata amb sorbet de mango i maracujà
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè. Servei de pa

T. 877 91 32 62 – 636 846 611 · Passeig de l'Arenal, 10
www.facebook.com/hrrodamar · hrrodamar@gmail.com

4 CASA RAMON MARINÉS iva inclòs

36€ dies laborables - 39€ cap de setmana i festius

Imprescindible reserva prèvia.
Entrants: Galeres saltejades amb calçots
Cloïsses amb carxofes
All i pebre de galeres
Sepia de punxa amb fesols caretos
Crema de galeres amb brotxeta de galera en tempura i raig d'oli verge extra
Plat a triar: Arròs caldós de galera
Llobarro al forn i salsa de galeres (suplement de 5€)
Postres: Variat de dolçet de les Terres de l'Ebre amb gotet de vi dolç
a triar: Finger de "bizcocho" de té verd, mango, maracujà i mousse de yuzu
Sorbet de Gintonic
Beguda: Vins de la cooperativa de Sant Josep de Bot i cafè

T. 977 740 361 / 977 742 496 · Arsenal, 16
casaramon@casaramon.com · www.casaramon.com

5 FREDDY CALIU FAMILIAR 35€ iva inclòs

Servei de menjar per emportar. Imprescindible reserva prèvia.
Entrants: Carpaccio de galeres i bacalla amb diferents textures de tomàquet
Bunyols de galera i bacallà amb maionesa d'anet
Canelons de galera amb peix, beixamel de romesco i cruixent de parmesa
Caprici de galeres pelades amb carxofes i allets tendres de l'hort
Dinar: Arròs caldós de galeres amb carxofes
Sopar: Suquet de peix amb galeres i llagostins a l'estil dels pescadors rapitencs
Crema catalana
Postres a triar: Sorbet de mandarina o gerds
Beguda: Vi DO Terra Alta Almodi petit blanc O negre O cava
Rovellats i cafès

T. 977 741 016 · Av. Constitució, 1
www.ventalfreddy.com · ventalfreddy@hotmail.com

9 SOL 35€ iva inclòs

Entrants: Crema de galeres
Galeres fregides amb allets
Pop i peu amb patata i allíoli
Plat: Arròs melós amb galeres i carxofes
Postres: Torrades de Santa Teresa amb gelat de canella
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 460 008 · Av. Marítima R. Pous, 18, 1r pis – C. Mig, 6
www.hotellampollasol.es · informacio@hotellampollasol.es

10 TAPERIA LO TIPIC 35€ iva inclòs

Aperitiu: Aperitiu «brenc» lo Típic
Per compartir: Crema suau de galera amb escuma marinera
Carxofa «xalona» farcida amb galera gratinada amb mousseline d'all
Cassola de galera saltejada amb allets tendres i llet de verdures amb tempura
Caneló «riberenc» de galera amb encenalls de trufa
Plat a triar: Arròs melós de boquera amb galera (mínim 2 persones)
Suquet de peix «d'abordo» amb galera
Civet de Tonyina roja «balfegona» i, com no ..., amb galera
Postres a triar: Textures ampolleres de xocolata
Carpaccio de cítrics amb sorbet de llimona i xarrup sorpresa
Beguda: 1 copa de vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 620 810 612 · Ventrol, 1
www.lotipic.es · lotipicdelmediterrani@gmail.com
Instagram @lotipicdelmediterrani



6 LLANSOLA 40€ iva inclòs

Imprescindible reserva prèvia. Menú per taula completa Per emportar sota comanda
Aperitiu: Brandada de galera amb confitura de tomàquet i trufa
Entrants: Mil fulls caramel·litzats de foie, poma, anguila
Canaló de galeres, polp i crema de bolets
Galeres saltejades als allets tendres i carxofa
Crema de galeres amb galera cruixent
Plat a triar: Arròs amb galeres, carxofes, cloïsses
"especialitat de la casa" (mínim 2 persones)
Rap marinera amb patates panaderes i cruixent d'algues (suplement de 5€)
Postres: Postres especial 100 anys Llansola
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafès Arabo o infusió
• **ESPECIAL PACK GALERA:** 1 nit habitació doble amb esmorzar + menú galera + aparcament gratuït + late checkout sota disponibilitat 70€/persona

T. 977 740 403 · Sant Isidre, 98
www.llansola1921.com · info@llansola1921.com

7 MARIETA TAPERIA 30€ iva inclòs

Imprescindible reserva prèvia. Menú per taula completa
Entrants: Vaporada de gambes i galeres
Saltejat de galeres amb carxofes confitades
All-i-pebre de sepietes i galeres
Plat: Arròs melós amb galeres
Postres: Croquetes de mató
Beguda: Vi DO Terra Alta Vins de les Vinyes del Convent

T. 877 056 816 (trucar o enviar WhatsApp) · Vista Alegre, 18
Instagram: @marietataperia · marietataperia18@gmail.com

8 MIAMICANPONS 43€ iva inclòs (festius)

OFERTA: Preu 38€ IVA inclòs de dilluns a divendres no festius

Imprescindible reserva prèvia.
Entrants: Galera i llagostí al vapor amb ostra arrossada del Delta
Crema de galera amb toc d'oli de julivert
Bunyols de galera
Taco de polp amb base de parmentiere de patata i pisto de verdures
Plat a triar: Suquet de rap en galera
Arròs tot pelat en galeres
Taronja de les terres de l'Ebre cremada al gran Marnier
Postres a triar: Trifàsic de crema, torró i xocolata
Sorbet del dia
Beguda: Raig de raïm blanc Celler Pinyol D.O. Terra Alta, negre Vall de Vinyes Andreu Roca D.O. Terra Alta, aigües minerals, cafè exprés i licor d'arròs
• **PACK ESPECIAL:** allotjament en habitació doble estàndard amb vista al mar, esmorzar, menú galera, cava i bombons a l'habitació. 98€/persona

T. 977 740 551 · Passeig Marítim, 18-20
www.miamicanpons.com · mar@miamicanpons.com

SERVEI DE MENJAR PER EMPORTAR