

DEL 10 DE FEBRER AL
12 DE MARÇ DE 2023

ALCANAR
L'AMETLLA DE MAR
L'AMPOLLA
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 i @doterraalta
- Etiquetar la foto amb #JornadesGalera,
#TerresdelEbre i #fansDOTerraAlta

Més informació a
terresdelebre.travel/jornadesgalera



OFICINES DE TURISME

Terres de l'Ebre
Viles Marineres

L'AMPOLLA
977 593 011
ampollaturisme.com

LA RÀPITA
977 051 060
turismelarapita.cat

LES CASES
D'ALCANAR
977 737 639
alcantarurisme.com

L'AMETLLA
DE MAR
977 456 477
visitametllademar.com



[sistemaburxa]

ALCANAR/LES CASES

1 ARROS & BRASES DEL
TANCAT DE CODORNIU

43€ iva inclòs

Entrants:	Escabech fred de galeres, carxofes i cacauets <i>Ceviche</i> de corball amanit, en una llet de tigre de galeres rostides Galeres al "Josper" amb emulsió dels seus caps a l'all
Plat:	Migdia: Arròs sec de galeres i mandonguilles de sípia i julivert Nit: lluc estofat en un suquet de galeres o Costillar de porc a la brasa amb barbacoa coreana, pecorino romà i herbes fresques
Postres:	Mil fulls estofat en una reducció de vainilla i licor d'arròs
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafès

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

2 BITACORA

35€ iva inclòs

Aperitiu:	Aperitiu de la casa
Entrants:	Bunyols de la casa Saltejat de galera amb alls tendres Cloïsses marinera
Segons a triar:	Arròs negre amb galera i carxofa Rossejat amb galera Fideus amb galera
Postres:	Postres de la casa
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

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

3 CAN MANEL

35€ iva inclòs

Entrants:	Tàrtar de galera i llagostí Galeres i musclos amb alls tendres Torrades d'anguila fumada
Segons a triar:	Arròs melós amb galeres i carxofa Fideuà amb galeres
Postres:	Postres de la casa
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

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

4 CASA ESQUERRA

40€ iva inclòs

Entrants:	Tallarines a l'estil de Casa Esquerra Galeres saltejades amb alls tendres i carxofes Gambeta blanca del Delta a l'andalusa
Segons a triar:	Arròs en galeres, carxofes i rovellons Suquet de peix amb les seves "pataquetes"
Postres:	Postres casolans a escollir
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua o refrescos, cafè i didalet

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

13 LES PALMERES

42€ iva inclòs

Aperitiu:	Menú per taula completa · *Aquest segon se servirà a taula completa
Per compartir:	Piruleta cruixent de llagostí arrebossada amb panko sobre reducció de galera Crema de galeres amb crostons de poma al cava i menta fresca Galeres a l'andalusa per no embrutar-se els dits Galeres a la planxa amb sal volcànica, maionesa cítric i oli casolà de galera
Segon a triar:	Llagostinets saltejats al rom Fideuada amb galeres, sípia i carxofa* Arròs melós amb sípia i galeres* Filet de corball al forn sobre fons reduït de crema de marisc i verdures saltades Secret ibèric a baixa temperatura amb crema de moniato i patates a l'oli de romer
Postres:	Mousse de dos xocolates
Beguda:	Vi DO Terra Alta (1 ampolla cada dues persones), pa i cafè

T. 977 737 033 · Lepanto, 18 · LES CASES D'ALCANAR

14 MESON DEL MAR

30€ iva inclòs

Entrants:	Navalles Cloïsses Gamba Galeres a la planxa Peixet
Plat:	Arròs amb galeres i cranc blau
Postres:	Postres de la casa
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

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

15 SERRAMAR

35€ iva inclòs

Aperitiu:	Galeres a l'all
Entrants:	Cassola de galeres i carxofes Ous escalfats amb parmentier i salsa de galeres Arròs melós de galera i pop
Plat:	Coulant de xocolata amb sorbet de maracujà
Postres:	Vi DO Terra Alta Mussol (negre o blanc), aigua, pa, i cafè
Beguda:	

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

L' AMETLLA DE MAR

1 EL PESCADOR

38€ iva inclòs

Entrants:	Xarrup de galera Musclos Bunyols de bacallà Galera saltejada
Plat:	Arròs amb galeres
Postres:	Postres de la casa
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 456 584 · Cala Joanet, 6

5 CASA LUPE

35€ iva inclòs

Entrants:	Bunyols de galera Navalles Gamba blanca Cloïsses marinera Galera amb taronja
Plat :	Arròs amb carxofes i galeres
Postres:	Postres de la casa
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

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

6 CASA RAMON

48€ iva inclòs

Entrants:	Torradeta d'anxova i vinagreta d'alfàbrega Saquet de galera i peix Galeres amb ceba caramel·litzada
Plat:	Arròs amb galeres, calamar i carxofa
Postres:	Postres casolans
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua, cafè i glopè

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

7 EL FARO "CASA GEMMA"

35€ iva inclòs

Entrants:	Bunyols de galera Cloïsses marinera Cargols Navalles Gamba blanca Galeres amb suquet
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

8 EL NAUTIC LES CASES

40€ iva inclòs

Entrants:	Menú amb reserva prèvia · *L'arròs serà únic a taula completa Crema de galeres amb cor de galera infusionada Supremes de bacallà Croquetes de galera i brandada de galeres amb carxofes saltades Musclos al vapor Galeres saltejades amb alls tendres i pimentó roig de les pagueses d'Alcanar
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

2 GOLPE DE ESTADO

45€ iva inclòs

Entrants:	Amanida de vieira, llagostins i "guacamole" amb aire de galera Milfulles farcits de galeres i peix amb compota de "piquillos" Galera fregida a l'estil asiàtic
Plat:	Arròs melós de galera i rap
Postres:	Brownie de xocolata blanca, crema de canella i pinya confitada
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 877 916 122 · Moll de Ponent, s/n

3 LA CUADRA

40€ iva inclòs

Aperitiu:	Aspic de llagostí, espàrrec i galera
Entrants:	Xarrup de calçot amb tempura de galera Ravioli de galera i carxofa Crep de galera amb rap i rècula
Plat:	Arròs de galera amb sépia i verdures
Postres:	Pannacotta de licors d'arròs del Delta Trifàsic de xocolata amb carquinyoli de xocolata Tiramisú especial
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua, pa i cafès

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

4 LA SERRA

35€ iva inclòs

Entrants:	Bunyols de bacallà Galeres al forn Gambeta blanca saltejada Calamar a la romana
Plat:	Arròs amb galeres
Postres:	Postres de la casa
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafès

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

5 LA SUBHASTA

35€ iva inclòs

Per compartir:	Còctel de marisc del Terreno amb maionesa de galeres Galeres guisades amb fesols Paellada de galeres fregides com tota la vida s'han menjat
Plat:	Arròs del Molí de Rafelet amb galeres i carxofes
Postres:	Postres fets amb amor a escollir
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafès

T. 877 916 023 · Sant Joan, 3

6 LES VELES

39,5€ iva inclòs

Aperitiu:	Ostra del Delta temperada amb la seva perla de mar, granissat de julivert amb aromes de citrònel·la, esfera de musclo i aire marí
Entrants:	Mandonguilles de galera amb bolets, consommé d'alga kombu, bonitoll deshidratat i cruixent de galera Mil fulls de la terra, galera nua, escuma de carxofa trufada i oliva negra deshidratada Caneló cruixent de pollastre a l'ast a la reducció de taronja especiada
Primer:	Arròs de galeres i carxofes, estil Les Veles
Segon:	Mousse de xocolata amb interior de mandarina i cruixent de streussel d'avellanà torrada
Postres:	Vi DO Terra Alta (1 ampolla cada 2 persones), aigua, pa i cafès
Beguda:	

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

9 HOTEL CARLOS III

30€ iva inclòs

Entrants:	Menú amb reserva prèvia Caneló de galeres Timbal d'escalivada amb galeres Galeres saltejades amb all tendre i carxofes Arròs caldós amb galeres i carxofes Pannacotta de taronja natural
Plat :	Vi DO Terra Alta, cafès i gotes
Postres:	
Beguda:	

• 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
hotel@carlostercero.com · www.carlostercero.com

10 LA MAR

35€ iva inclòs

Aperitiu:	Aperitiu de benvinguda: copa de cava o vermut
Entrants:	Torrada amb escalivada i anxova Crema de galera i cruixent de pernil Galeres a l'estil de la casa
Segons a triar:	Arròs caldós amb galeres (per a 2 persones) 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

45€ iva inclòs

Aperitiu:	Cucuruto farcit amb cremós de marisc i tobiko
Entrants:	Croquetes de calamaret, galera i tinta de calamar Rigatoni amb crema de galera, musclos i caviar d'algues Saltat de galera, sípia i edamame amb crema de mostassa
1er Plat:	Tastet d'arròs amb galeres, pop i carxofa
2n Plat:	Rap i cansalada ibèrica amb crema suau de pebrot roig
Postres:	Torrada de Santa Teresa amb crema de cafè i cacau
Beguda:	Vi DO Terra Alta (1 ampolla per parella), aigua i cafè

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

12 LES BARQUES "CAN JOAN"

44€ iva inclòs

Aperitiu:	Seitons en vinagre
Entrants:	Galeres Les Barques Galeres amb cloïsses a la marinera
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

7 LO ASTILLERO

35€ iva inclòs

Entrants a triar:	Galeres saltejades al Xerès Crema de galera amb rovell d'erició de mar i suau tàrtar de tonyina roja Carpaccio de peix espasa amb oli de galera i maionesa d'oli de galera
Plat a triar:	Daurada salvatge amb suquet de galera i ramallo de mar Arròs melós de fesols, espinacs i galera Rostit de Ca la iaia amb galera (pollastre de corral, escamarlans i galeres)
Postres	Menjar blanc de les Terres de l'Ebre amb pols d'ametlles garapinyades
a triar	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)

8 MESTRAL

42€ iva inclòs

Aperitiu:	Aperitiu amb copa crof twist
Entrants:	Crema de galera
Primer:	Galeres nues amb samfaina
Segon:	Arròs mariner amb galeres i rap
Postres:	Cremós de formatge i alimbar de llet
Beguda:	Vi DO Terra Alta Almodí blanc, Celler Altavins (una ampolla per parella), aigua, cafès, infusions i xarrup

T. 679 110 773 · C. Sant Joan, 48 · Menú taula completa · Reserva prèvia

9 PICA-PICA

30€ iva inclòs

Entrants:	Galeres saltejades Brandada de galeres Còctel de galeres
Plat:	Arròs amb galeres i espinacs
Postres:	Postres de Pauactivau
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 493 429 · Pl. Nova, 16

10 PLACA NOVA

32€ iva inclòs

Aperitiu:	Xarrup de crema de galera Caprici de galera
Entrants:	Torrada amb oli de galera i sal de galera Croqueta de galera i carxofa
Per compartir:	Galeres a la planxa Galeres al forn amb alls tendres Galeres fregides Galeres a la romana Suquet de galeres
Postres:	Arròs de galeres i carxofa
Beguda:	Taronja natural amb gelat de vainilla i reducció de taronja 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

X JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA GALERA. TERRES DE L'EBRE, RESERVA DE LA BIOSFERA

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

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.

Del 10 de febrer al 12 de març de 2023 vine a degustar la galera a Terres de l'Ebre! Restaurants de l'Ametlla de Mar, l'Ampolla, la Ràpita i Alcanar han preparat un seguit de deliciosos menús, maridats amb vins DO Terra Alta, on podràs tastar escabetx fred de galeres, carxofes i cacauets, brandada de galera amb confitura de tomàquet i trufa o crep de galera amb rap i rècula.

Vine i tasta'ls!

Escapades a terresdelebre.travel/jornadesgalera



Vine i descobreix la RUTA DEL VI DO TERRA ALTA EL CELLER DE LES TERRES DE L'EBRE



L' AMPOLLA

1 CAN MARQUÈS 35€ iva inclòs

Aperitiu: Sols dissabte i diumenge entre el 10 de febrer i 12 de març
Plats individuals: Bombes líquides de galera
Braç de patata roja farcit de galeres i *brunoise* de verdures
Carxofa en flor amb sorpresa de galeres i brou de fongs
Caneló de bacallà de Bilbao amb crema fina de galeres i galeta de parmesà i gorgonzola
Plat: Pollastre de corral albardat amb americana de galeres
Postres: Pastís de formatge Manolita amb ametlles i galeres garapinyades
Beguda: Vi DO Terra Alta i aigua

T. 628 42 33 19 · C. Tarragona, 1
www.facebook.com/people/Can-Marques

2 CAN PINANA 35€ iva inclòs

Entrants: Menú del 10 de febrer al 12 de març
Carpaccio de galera amb vinagreta de festucs, alvocat i tomàquet rosa
Galeres a la planxa amb all i bitxo
Calamarsets saltejats amb favetes i galeres
Arròs sec de galeres, verdures de temporada i bacallà
Plat: Sorbet de préssec amb maracujà
Postres: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè
Beguda:

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

3 CASA DAVID 35€ iva inclòs

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

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

4 CASA LLAMBRICH - JUANÍ 35 iva inclòs

Entrants: Crema de pastanaga
Amanida de formatge fresc i cítrics
Carpaxo de galera
Croqueta de galera amb kimchi
Arròs de galera i carxofes
Sorbet de llimona amb menta i poma
Textures de xocolata Creó
Plat: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè
Postres:
Beguda:

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

LA RÀPITA

1 CAN MAÑÀ 40€ iva inclòs

Entrants: Seitó i anxova amb pa amb tomàquet
Bunyols de bacallà
Galeres
Cargols
Llagostins
Musselina de galera i rap amb crema de carabassó
Arròs seixat amb galeres
Plat a triar: Suquet de galeres i rap a l'estil Can Mañà
Gel de mantecado amb xocolata fondant
Sorbet de llimona
Postres: Vi Vall de Vinyes DO Terra Alta, Cava Joan Sardà, cafès i xopets
Beguda:

T. 977 740 789 · Av. Constitució, 42

2 CAN VICENT 45€ iva inclòs

Entrants: Imprescindible reserva prèvia.
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

3 CASA RAMON MARINES iva inclòs

Entrants: Imprescindible reserva prèvia.
Galeres saltejades amb calçots
Galeres, pèsols i cansalada
Cloïsses amb carxofes
Sèpia 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
Arròs montsià amb galeres, fesols del ganxet i cloïsses
Llobarro al forn i salsa de galeres (suplement de 5€)
Postres: Postres casolanes
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 CLUB NÀUTIC-CASA MONTERO 45€ iva inclòs

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

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

6 LA BARRACA 45€ iva inclòs

Entrants: Menú del 3 al 12 de març
Amanida de verat fumat, galeres i verdures de temporada
Carxofes, galera, cloïsses i salsa verda
Galeres sobre capa de fesols de la DO Santa Pau i romesco a la catalana
Plat: Arròs negre de galeres i sipietes
Postres: Crema *brûlée* i sucre *cassonade*
Beguda: Vi del celler Jordi Miró de la DO Terra alta, aigua i cafè

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

7 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
Postres: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè
Beguda:

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

8 ROCA PLANA 38€ iva inclòs

Entrants: Galeres saltejades amballets tendres
Remenat de llagostinets de l'Ampolla
Calamarsets
Plat: Arròs amb galeres i carxofes
Postres: Postres de la Casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè
• **PACK ESPECIAL ESCAPADA:** : menú galera + allotjament + esmorzar 65€/ persona (iva i taxa turística inclosa)

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

4 FREDDY CALIU FAMILIAR 35€ iva inclòs

Entrants: Servei de menjar per emportar. Imprescindible reserva prèvia.
Carpaccio de galeres i bacallà 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 parmesà
Caprici de galeres pelades amb carxofes iallets 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
Postres a triar: Crema catalana
Beguda: Sorbet de mandarina o gerds
Vi DO Terra Alta Almodi petit blanc o negre, o cava
Rovellats i cafès

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

5 LLANSOLA 42€ iva inclòs

Entrants: Imprescindible reserva prèvia. Menú per taula completa
Brandada de galera amb confitura de tomàquet i trufa
Trio de foies
Canaló de galeres, polp i crema de bolets
Galeres saltejades alsallets tendres i carxofa
Crema de galeres amb galera cruixent
Arròs amb galeres, carxofes, cloïsses
"especialitat de la casa" (mínim 2 persones)
Suquet d'Escrita a l'all i pebre amb gambes i patates (suplement de 5€)
Plat a triar: Postres especial 100 anys Llansola
Postres: Vi DO Terra Alta, aigua i cafès Arabo o infusió
Beguda: • **PACK ALLOTJAMENT:** : menú galera + allotjament + esmorzar 75€/ persona (iva i taxa turística inclosa)

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

6 MARIA 41€ iva inclòs

Entrants: Imprescindible reserva prèvia. Menú per taula completa
Brotxetes de galera arrebossades amb panko sobre llit de crema de la mateixa
Galeres saltejades amb all tendre i pernil ibèric
Croquetes de galera i rap amb maionesa de romesco.
Cansalada ibèrica a baixa temperatura, rovell d'ou curat amb soja i fumet de galeres flamejat al rom.
Plat a triar: Arròs amb galeres
Suquet de galeres i palaia
Postres: Postres a escollir
Beguda: Vi DO Terra Alta a escollir (Merian Blanc, Somdinou blanc o negre)

T. 649 939 946 · Carme, 2
www.maria1941.com

9 RODAMAR 45€ iva inclòs

Entrants: Tots els plats són individuals. Necessari taula completa
Aperitiu Rodamar
Amanida de galeres amb romesco
Ou a baixa temperatura amb parmentier i bisque de galera
Aròs melós de galera amb emulsió de plàncton i salicòmia
Terrina de vedella amb la seva salsa
Plats: Pastís de xocolates amb gelat de vainilla
Postres: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè. Selecció de pa
Beguda:

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

10 SOL 35€ iva inclòs

Entrants: Crema de galeres
Galeres fregides amballets
Pop i peu amb patata i allíoli
Plat: Arròs melós amb galeres i carxofes
Postres: Torrades de Santa Teresa amb gelat de canyella
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè
• **PACK ESPECIAL ESCAPADA:** : menú galera + allotjament + esmorzar 70€ persona/dia (iva inclòs)

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

11 TAPERIA LO TIPIC 35€ iva inclòs

Aperitiu: Aperitiu de benvinguda
Per compartir: Duo de carpaccio de gamba i galera
Assortiment de galeres equilibristes
Vaporada (galeres, musclos, cloïsses, caragols punxencs i navalles)
Plat a triar: Fideuada negra de galera amb allioli gratinat (mínim 2 persones) O
Suquet d'escrita amb galeres o
Cua de bou amb galeres
Postres a triar: Madiuxes a la brasa amb sorbet de iogurt o
Beguda: Pastís de formatge casolà
1 copa de vi DO Terra Alta, aigua i cafè

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

7 MARIETA TAPERIA 40€ iva inclòs

Entrants: Imprescindible reserva prèvia. Menú per taula completa
Vaporada de gambes i galeres
Saltejat de galeres amb carxofes confitades
All-i-pebre de sepietes i galeres
Plat: Arròs melós amb galeres i gambes
Postres: Sorbet de pinya
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigües, cafès i xarrups

T. 877 056 816 - 623 042 779 (trucar o enviar WhatsApp) · Vista Alegre, 18
Instagram: @marietataperia · marietataperia18@gmail.com

8 MIAMI CAN PONS 45€ iva inclòs (festius)

OFERTA: Preu 39€ IVA inclòs de dilluns a dijous no festius
Entrants: Imprescindible reserva prèvia.
Galera, llagostins al vapor i ostra arrissada del delta
Crema de galera amb toc d'oli de julivert
Taco de polp amb base de parmentiere de patata i pisto de verdures
Galera farcida amb gratinat de musselina d'all
Plat a triar: Suquet de rap amb galera
Arròs tot pelat amb galeres (mínim 2 persones)
Postres: Taronja de les terres de l'Ebre al gran Marnier
a triar: "Torrija" cremada amb gelat de mantecado
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 (excepte dissabte)
T. 977 740 551 · Passeig Marítim, 18-20
www.miamicanpons.com · mar@miamicanpons.com

 SERVEI DE MENJAR PER EMPORTAR

