

ALCANAR
L'AMETLLA DE MAR
L'AMPOLLA
LA RÀPITA



XI

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



L'AMETLLA
DE MAR
977 456 477
sitametllademar.com

L'AMPOLLA
977 593 011
ampollaturisme.com

LA RÀPITA
977 051 060
turismelarapita.cat

**LES CASES
D'ALCANAR**
977 737 639
alcanarturisme.com



[systemabinary]

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

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

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

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

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

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 "La Cisiqueta", aigua, pa i cafè

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



T. 679 110 773 · C. Sant Joan. 48

T. 977 493 429 · Pl. Nova, 16

T. 977 457 072 / 34 699 799 578 · Pl. Nova, 3



XI 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 9 de febrer al 10 de març de 2024 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 galeres amb ceba caramel·litzada, croquetes de galera trufada amb gambeta de la Cala i maionesa d'alga nori o suquet de galeres i cueta de rap.

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 PIÑANA 40€ iva inclòs

Entrants:	Carpaccio de bacallà amb oli de galera Saltejat de galeres amb bolets Refregit de galeres amb cloïsses un toc picant Arròs de galera amb carxofa, calamar i gambeta Sorbet de préssec amb maracujà
Plat:	
Postres:	
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigües minerals i cafè
T. 977 460 033 · Av. Marítima R. Pous, 20	

2 CASA DAVID 40€ iva inclòs

Necessari taula completa. Mínim 2 persones	
Entrants:	½ mariscada de l'Ampolla amb ostra cuïta 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:	
Postres:	Pastís de formatge
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigües minerals i cafè
T. 977 593 454 · Port pesquer, s/n · segueix-nos a facebook	

3 CASA LLAMERICH - JUANI 38 iva inclòs

Entrants:	Crema de galeres Amanida de temporada Coca cruixent de galera Croqueta de galera i gamba Arròs de galera i carxofa
Plat:	
Postres:	Sorbet de mango Postre especial de la casa
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigües minerals i cafè
T. 977 460 073 · Av. Marítima R. Pous, 18 · reserves@hotelflamingo.cat	



LA RÀPITA

1 ALBERT GUZMAN 50€ iva inclòs

Servirem el menú a partir del dia 6 de març	
Aperitius:	Mantega de galera, holandesa, ous de peix Crema de galera en espuma d'arròs Bunyol de galera Polvoró de galera, tomata lio. i caviar oli de morrut
Entrants:	Coca d'oli, pebrot, sardina, galera, botifarra del Peralo i brots Durum de galera arrebossada, tàrtara d'envinagrats, fulles tendres Galeres a la llauna, tomata, ceba, sobrassada i oli de picada Arròs melós de galeres, cloïsses i calamar
Plat:	
Postres:	Tartaleta de pasta sable, crema de llimona, merenga, canyella i llimona
Beguda:	Vi DO Terra Alta, Almodí petit blanc, aigües i gasoses Cava Vilarnau (supl. 4€)
T. 661 102 672 · St. Isidre, 255 (Urb. Les Delícies) www.albertguzman.com	

2 CAN MAÑÀ 48€ iva inclòs

Entrants:	Bunyols de bacallà Safata freda: ostró, caragols de mar, llagostins i galeres Mousseline de galera i rap a l'estil Can Mañà
Plat a triar:	Arròs caldós de galera Suquet de rap i galera
Postres:	Gelat de mantecado amb xocolata fondant
Beguda:	Vi DO Terra Alta, Cava, cafès i xopets
T. 977 740 789 · Av. Constitució, 42	

3 CAN VICENT 47€ iva inclòs

Entrants:	Calamars a la romana Navalles a la planxa Galeres saltades a l'all tendre Llagostins de la Ràpita a la planxa
Plat:	Arròs melós de galeres amb boletus edulis i carxofes
Postres:	Gelat o sorbet artesà
Beguda:	Vi DO Terra Alta, xarrups i cafè
T. 977 741 613 · Carme, 28	

4 CASA RAMON MARINÉS 42€ iva inclòs

Imprescindible reserva prèvia.	
Entrants:	Galeres saltejades amb calçots All i pebre de galeres 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 a la llauna de galeres i botifarra blanca Llobarro al forn i salsa de galeres (suplement de 5€)
Postres:	Postres casolanes
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigua i cafè
T. 977 740 361 / 977 742 496 · Arsenal, 16 casaramon@casaramon.com · www.casaramon.com	

4 LO GOLERO 35€ iva inclòs

Entrants:	Xips de carxofa amb encenalls de foie Galeres saltejades amb alls i ceba
Plat:	Arròs melós de galeres i carxofa
Postres:	Postres de la casa
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigües minerals i cafè
T. 655 998 441 · Platja Arenal – Bassa de les Olles info@logolero.com	

5 ROCA PLANA 45€ 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, aigües minerals i cafè
♦ PACK ESPECIAL ESCAPADA: : menú galera + allotjament + esmorzar 75€/ persona (iva i taxa turística inclosa)	
T. 977 460 332 · Av. Marítima R. Pous, 28 www.rocaplana.com - larocaplana@rocaplana.com	

6 RODAMAR 45€ iva inclòs

Tots els plats són individuals. Necessari taula completa	
Entrants:	Aperitius Rodamar Amanida de galeres amb romesco Ou a baixa temperatura amb parmentier i bisque de galera
Plats:	Arròs melós de galera amb emulsió de plànton i salicòmia Terrina de vedella amb la seva salsa
Postres:	Pastís de xocolates amb gelat de vainilla
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigües minerals i cafè Selecció de pa
T. 877 91 32 62 – 636 846 611 · Passeig de l'Arenal, 10 www.facebook.com/hrrodamar · hrrodamar@gmail.com	



5 FREDDY CALU FAMILIAR 38€ iva inclòs

Servei de menjar per emportar. Imprescindible reserva prèvia.	
Entrants:	Carpaccio de galeres, gelatina de cítrics i brots de rave Bunyols de galera i bacallà amb maionesa d'anet Braç de pop torrat i patata violeta Caprici de galeres pelades i caramelitzades al cava
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 Almodí Petit blanc o negre, o cava Revellats i cafès
T. 977 741 016 · Av. Constitució, 1 Bis www.ventalfreddy.com · ventalfreddy@hotmail.com	

6 JULIET & MARIETA (LES PALMERES) 38€ dies laborables - 43€ cap de setmana i festius

Entrants:	Cassoleta de sipietes i galeres a l'ametlla Saltat de galeres i carxofes confitades Graellada de crustacis (llagostins, gambes i galeres)
1er Plat:	Arròs melós de galeres i gambes
2n a triar:	All i pebre de rap i galeres
Postres:	Crema de xocolata a la taronja
Beguda:	Vi DO Terra Alta
T. 977 742 395 · Passeig Marítim, 76 julietaimarieta@gmail.com	

7 LLANSOLA 1921 45€ iva inclòs

Imprescindible reserva prèvia. Menú per taula completa	
Entrants:	Brandada de galera amb confitura de tomàquet i trufa Bombons de foie micuit Piruletes de llagostins Galeres saltejades alsallets tendres i flor de carxofa confitada
Plat a triar:	Crema de galeres amb galera cruixent Arròs amb galeres, carxofes, cloïsses "especialitat de la casa" (mínim 2 persones) Suquet d'escrita i llagostins, patates panaderes (suplement de 5€) Tatín de poma al forn fons de crema i crumble Tres textures de cafè
Postres a triar:	Vi DO Terra Alta o Cava Brut Nature, aigua i cafès
Beguda:	Arabo o infusió
♦ PACK ALLOTJAMENT: 1 nit d'allotjament + esmorzar + menú 79€/ persona (divendres o dissabte) Promoció de dimarts a dijous 74€/persona.	
T. 977 740 403 · Sant Isidre, 98 www.llansola1921.com · info@llansola1921.com	



7 SALAZAR'S 40€ iva inclòs

Menú disponible des del 16 de febrer al 9 de març	
Entrants a triar:	Bunyols de galera
1er Plat a triar:	Bloody Mary de Galera
2n Plat a triar:	Crema de marisc amb galera fregida arrebossada amb quicos
Postres a triar:	Amanida de temporada amb vinagreta
Beguda:	½ mariscada amb galera Cassoleta de galera i lluç Cake de cervesa negra i mascarpone Pie de llimona Vi DO Terra Alta, aigües minerals i cafè
T. 977 030 116 · Banys, 39 info@salazars.es	

8 SOL 40€ iva inclòs

Entrants:	Crema de galeres Galeres fregides amballets Pop i peu amb patata i alloli
Plat:	Arròs melós amb galeres i carxofes
Postres:	Torrades de Santa Teresa amb gelat de canyella
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigües minerals i cafè
♦ PACK ESPECIAL ESCAPADA: : menú galera + allotjament + esmorzar 75€/ persona/dia (iva inclòs)	
T. 977 460 008 · Av. Marítima R. Pous, 18, 1r pis – C. Mig , 6 www.hotelampollasol.es · informacio@hotelampollasol.es	

9 TAPERIA LO TIPIC 40€ iva inclòs

Per compartir:	Crema de galera amb perles de tòfona negra Carn de vieira i galera amb escuma cítrica Duet de tàrtar dinàmic amb galera
Plat a triar:	Arròs cremós de galera amb ortigues marines (mínim 2 persones) Cassoleta de sípia estofada amb galeres Caneló farcit de galera amb tempura de verdures
Postres a triar:	Sorbet de gerds Assortiment dolç tradicional Pastís de tardor
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	

8 MIAMI CAN PONS 48€ iva inclòs

OFERTA: Preu 42€ IVA inclòs de dilluns a dijous no festius	
Imprescindible reserva prèvia.	
Entrants:	Galera, llagostins al vapor i ostra arrossada 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 gratinada amb musselina d'all
Plat a triar:	Suquet de rap amb galera Arròs tot pelat amb galeres (mínim 2 persones)
Postres a triar:	Taronja de les Terres de l'Ebre al Grand Marnier "Torrija" 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: pack amb allotjament (1 nit) en habitació estandard 168€ /parella (dissabte 198€ /parella)	
T. 977 740 651 · Passeig Marítim, 18-20 www.miamicanpons.com · mar@miamicanpons.com	

9 VARADERO 47€ iva inclòs

Imprescindible reserva prèvia. Menú per taula completa	
Entrants:	Bunyols de bacallà Galeres amb ostró del Delta i caragols de mar Gamba blanca amb carxofes confitades Galeres amb carxofes
Plat:	Arròs amb sèpia, carxofa i galeres
Postres:	Sorbet de cítrics Rebosteria de la casa
Beguda:	Vi DO Terra Alta, aigües minerals, cafè i "xupito" de la casa
T. 977 741 001 · Constitució, 1 rvaradero@gmail.com	

