

DEL 7 DE FEBRERO AL
9 DE MARZO DE 2025

ALCANAR
L'AMETLLA DE MAR
L'AMPOLLA
LA RÀPITA

XIII

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA GALERA DE TERRES DE L'EBRE

i OFICINAS DE TURISMO
Terres de l'Ebre
Viles Marineres

L'AMPOLLA
977 593 011
ampollaturisme.com

L'AMETLLA
DE MAR
977 456 477
visitametllademar.com

LA RÀPITA
977 051 060
turismelarapita.cat

LES CASES
D'ALCANAR
977 737 639
alcanarturisme.com

organiza:



ESP

ALCANAR/LES CASES

1 BITACORA 40€ iva inclòid

Aperitivo: Aperitivo de la casa
Entrantes: Buñuelos de bacalao
Galeras salteadas con ajos tiernos
Almejas a la marinera
Plato a elegir: Arroz negro con galera y alcachofa
Rossejat con galera y alcachofa
Fideos con galera
Postres: Postre de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta "Vall Major", agua y café

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

2 CAN MANEL 35€ iva inclòid

Entrantes: Galeras fritas con ajos tiernos
Tostadas de anguila ahumada
Chipirón con cebolla y galera
Plato a elegir: Arroz meloso de galera y alcachofa
Postres: Fideuá con galeras
Bebida: Postre de la casa
Vino DO Terra Alta "La Font del Gat", agua y café

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

3 CASA ESQUERRA 47€ iva inclòid

Entrantes: Pescadito de la Lonja de Les Cases frito
Gambitas de la Lonja de Les Cases salteadas
Allipebre de galeras al estilo de la casa
Galeras con alubias blancas del ganxet receta de la casa
Arroz de galeras, sepia y boletus al gusto
Suquet de peix amb galeres de la Llotja de Les Cases
Postres: Postres caseros a escoger
Bebida: Vino DO Terra Alta "Almodí Petit", agua, café y chupito

T. 977 737 052 · Pl. Sant Pere, 7 · LES CASES D'ALCANAR

4 CASA RAMON 50€ iva inclòid

Entrantes: Imprescindible reserva previa
Crema de galera con picatostes
Croquetas de calamar con un toque de foie
Salteado de galeras y ajos tiernos
Plato: Arroz con galeras y calamar
Postres: Postre de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua, café y chupito
Pan y alioli

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

5 CITRUS DEL TANCAT · Menú Estrella Michelin

14 LO TAULELL DE M JOSE 35€ iva inclòid

Aperitivo: Menú con reserva previa
Aperitivo de crema de galeras y jamón ibérico
Entrantes: Croquetas de galeras
Canelón de rape y galeras con bechamel de pimientos
Arroz caldoso de galeras y alcachofas
Plato: Postre y café
Postres: Vinos DO Terra Alta "Almodí Petit" (Bodega Altavins),
Aguas minerales
Incluye servicio de pan y alioli

T. 977 737 100 · Hernán Cortés, 1 · LES CASES D'ALCANAR

15 MAR CEL 45€ iva inclòid

Entrantes: Galera empanada con panko y salsa asiática
Crema de galera con picatostes y menta
Galera a la plancha o salteadas
Plato a elegir: Fideos con galera y alcachofa
Arroz con galera y alcachofa
Suquet de lenguado y galera con patata
Postres: Postre o café
Bebida: Vino DO Terra Alta "Vall de Vinyes", agua y pan

T. 685 741 523 · C/ Pou, 5 · LES CASES D'ALCANAR

L'AMETLLA DE MAR

1 EL ASTILLERO 45€ iva inclòid

Entrantes: Canelón crujiente de marisco con bechamel de piñones
y crujiente de galera
Galera salteada al Jerez
Corazón de alcachofa confitada con aceite de galera
y jamón ibérico
Plato a elegir: *Suquet* de merluza con galera
Arroz meloso de judías blancas, espinacas y galera
Pollo de corral a la catalana al horno con galera
Cardenal con chocolate caliente
Postres: Cardenal con chocolate caliente
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

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

2 EL BANDARRA 45,5€ iva inclòid

Platos: Concentrado de galera *karashi* con frutos del mar
Tartar de galera a la llama con vermut casero y algas *kombu*
Croquetas de galera y gamba roja
Galeras *sukiyaki*
Arroz cremoso de galera y caracol de mar
Postres: Pastel de quesos cremoso o postre gin-tonic
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 662 189 390 · Prim, 1

6 EL NÀUTIC LES CASES 45€ iva inclòid

Entrantes: Croquetas de galera
Corazón de alcachofa con brandada de galera
Crema de galera con infusión de galera y picatostes
de pan de galera
Galeras salteadas con ajos tiernos y pimentón dulce de
las agricultoras de Alcanar al ron
Pan de galera del horno de Marià
Plato: Arroz con galeras y sepia
Postres: Postre del Nàutic a elegir
Bebida: Vino blanco DO Terra Alta "Mas Tarroné", agua y café

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

7 MAGDA ESPAI GASTRONÒMIC 30€ iva inclòid

Entrantes: Crema de galera con alcachofa crujiente
Galeras al estilo del padre
Timbal de galera al estilo Espai gastronòmic
Plato: Arroz con galeras y alcachofa
Postres: Postres de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 639 307 768 · Isaac Peral, 19 · LES CASES D'ALCANAR

8 HOTEL CARLOS III 40€ iva inclòid

Entrantes: *Fajita* de galera con guacamole, salsa de chipotle e hilos de chili
Pan Bao relleno de galera en tempura, salsa de ostras y
mousse de aguacate
Galera a la brasa con perlas de lima y salsa de Jack Daniel's
Plato: Arroz meloso de galera con mejillones del Delta
Postres: Espuma de frutos rojos con teja de jengibre
Bebida: 1 copa de vino "MUSSOL" DO Terra Alta, refresco, cerveza o agua
• OFERTA ESCAPADA: Alojamiento + Desayuno + Menú
Galera por: 144€ la pareja con IVA incluido

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

9 LA MAR 40€ iva inclòid

Aperitivo: Chupito de crema de galeras
Copa de cava o vermut
Entrantes: Croquetas de galeras y alcachofas
Galeras al estilo de la casa
Mariscada
Plato a elegir: Arroz caldoso con galeras (mín. 2 personas)
Entrecot a la plancha
Lenguado a la plancha
Postres: Postre de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 642 863 010 · Pou, 11 · LES CASES D'ALCANAR

3 EL PESCADOR 40€ iva inclòid

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

T. 977 456 584 · Cala Joanet, 6

4 LA CUADRA 45€ iva inclòid

Aperitivo: Croqueta líquida de galera
Coca de galera
Entrantes: Almejas con zumo
Churros de galera en la crema
Risotto de galera y calabaza
Plato: Tarta San Marcos de algarroba
Postres: Crujiente de crema y trufa
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

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

5 LA SERRA 35€ iva inclòid

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

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

6 LA SUBHASTA ESPAI GASTRONÒMIC 35€ iva inclòid

Entrantes: Cóctel de gambas con mayonesa de galeras
Galeras guisadas con alubias
Galeras salteadas con ajos tiernos y vino rancio
Plato: Arroz de galeras y alcachofas del terreno
Postres: Postres de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 722 546 453 · Sant Joan, 3 · www.lasubhastaespaigastronomic.com

7 LES VELES 44€ iva inclòid

Aperitivo: Croqueta de "txuletón"
Cilindro crujiente con mousse de queso y pistachos
Brandada de bacalao con gambita roja y aceite de
pimiento ahumado
Entrantes: Crema de galera
Presa ibérica con "parmentier" y "demiglace"
Plato: Arroz de galera y langostino
Postres: Flan cremoso de vainilla
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

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

10 LA MARINADA 48€ iva inclòid

Aperitivo: Menú con reserva previa
Piruleta de galera, langostino, coco y cilantro
Empanadilla de galera y crema de ajo negro
Entrantes: Cucurucho con humus de berenjena y *crumble* de galera
Crema de calabaza con boletus y galera con *panko*
Rigatoni, crema de galera, mejillones y caviar de salmón
Caçots confitados, romesco, galera salteada y crujiente de avellana
Plato: Arroz cremoso de galera, sepia y alcachofa
Postres: Las texturas del café
Bebida: Vino DO Terra Alta "El Mussol" (Celler Cal Minyó) y café

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

11 LA MASIA SERRAMAR 35€ iva inclòid

Entrantes: Galeras a la brasa con verduras *thai*
Crema de galeras, picatostes y crocanti de panceta
Plato: Arroz meloso de galera, sepia y alcachofa
Postres: Helado de turrón
Bebida: Vino "Mas Tarroné" DO Terra Alta, agua y café

T. 977 745 060 · Urbanització Serramar · ALCANAR-PLATJA

12 LES BARQUES "CAN JOAN" 48€ iva inclòid

Aperitivo: Boquerones en vinagre
Entrantes: Galeras Les Barques
Galeras con almejas a la marinera
Arroz de galeras con alcachofa y chipirones
Plato: Postre de la casa
Postres: Postre de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta "La Cisqueta", agua y café

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

13 LES PALMERES 40€ iva inclòid

Aperitivo: Menú por mesa completa y reserva previa · *Mínimo 2 personas.
Galera a la andalusa con alioli de azafrán
Vasitos de coca de tomate, atún i piñones
Entrantes: Croquetón de galera
Crema de galeras con picatostes caseros, menta y nata
montada con un toque salado
Gyozas caseras de langostino con salsa *teriyaki*
Galeras al estilo de la casa, las de siempre
Plato a elegir: Fideuá con galeras, sepia y alcachofas*
Arroz meloso con galeras y sepia*
Suquet de galeras*
Filete de lubina con patata panadera
Carrillera guisada con guarnición
Postres: Hojaldre invertido con crema pastelera
Bebida: Vino DO Terra Alta "Primicia", agua y café

T. 636 640 432 · Lepanto, 18 · LES CASES D'ALCANAR

8 MESTRAL 38€ iva inclòid

Entrantes: Blini con dúo de galera y anguila ahumada
Chupito de crema de galera
Croqueta de gamba
Platos: Galera cocida con soplete sobre tartar de gamba
Paté de pescado y galera
Arroz caldoso de galera
Postres: Sopa fría de piña con helado de vainilla y frutos rojos
Bebida: Vino DO Terra Alta "Mas d'en Pol Blanc", café o infusión

T. 679 110 773 · C. Sant Joan, 48

9 NOU MARINA 45€ iva inclòid

Entrantes: Croquetas de galera y secreto ibérico
Espuma de galera con alcachofa confitada y avellana tostada
Cococha de bacalao con galeras y almejas
Caçots ahumados y confitados, gratinados con bechamel
de galera
Plato a triar: Arroz caldoso con galeras, moniato y espinacas
Pescado al horno
Postres: Flan de leche de cabra de Ca Bomba con helado de haba "tonka"
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 456 429 · Batlle Pijoan, 17

10 PICA-PICA 42€ iva inclòid

Per compartir: Tostadas con brandada de galera
Galeras salteadas
Croqueta de galera y espinacas
Jardín de crema de galeras con verduras de temporada
en escabeche
Plato a elegir: Canelón de galera y caçots, bechamel de romesco y
crujiente de queso
Arroz con galeras, espinacas y alubias
Suquet de galeras con patata y alubias
Galeras al horno con alcachofas confitadas y gratinadas
con alioli suave de ajo negro.
Postres: Bizcocho con reducción de naranjas de Pablo y crema catalana
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 493 429 · Benidorm, 9

11 PLACA NOVA 38€ iva inclòid

Aperitivo: Chupito de crema de galera
Capricho de galera
Tostadita con aceite y sal casera de galera
Para compartir: Croqueta de galera y alcachofa
Galeras a la plancha
Galeras al horno con ajos tiernos
Galeras fritas
Galeras a la romana
Suquet de galeras
Plato a elegir: Arroz de galeras y alcachofas
Guiso de garbanzos, espinacas y galeras
Postres: Postres de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta "Mas Tarroné" o cava Brut Nature, agua y café

T. 977 457 072 · Pl. Nova, 3

XII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA GALERA

TERRES DE L'EBRE, RESERVA DE LA BIOSFERA

Más de 40 restaurantes de las villas marineras de Terres de l'Ebre se unen para ofrecernos una experiencia gastronómica exquisita con la galera como protagonista principal.

Con el menú de cada restaurante reivindicamos la galera como producto local y de calidad típico del mar de Terres de l'Ebre.

¡Ven a degustarla del 7 de febrero al 9 de marzo!

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

Maridándolo con vinos DO Terra Alta, podrás probar corazón de alcachofa con brandada de galera, allipebre de rape y galeras con judías o crema tibia de galera con mousse de mejillones con escabeche.

Además de los restaurantes de Alcanar, Ametlla de Mar, Ampolla y Ràpita, este año se añaden tres restaurantes con Estrella Michelin de las Terres de l'Ebre.

¡La galera te espera!



Vine i descobreix la

RUTA DEL VI DO TERRA ALTA

EL CELLER DE LES TERRES DE L'EBRE



L'AMPOLLA

1 BAMA BEACHCLUB 35€ i va incluído

Entrantes: Carpacho de galera
Flor de alcachofa con galera confitada
Ceviche de galera

Plato: Arroz de galeras

Postres: Semifrío de frutos rojos

Bebida: Vino Blanco "Bàrbara Forés", Vino Tinto "Llàgrimes de tardor", agua y café

T. 643 270 465 · Platja de l'Arenal
www.bamabeachclub.com

2 CAN PINANA 40€ i va incluído

Entrantes: Mejillones al vapor
Timbal de pulpo con patata y allioli
Salteado de calamar y galeras con alcachofas

Plato: Arroz de verduras con bacalao y galeras

Postres: Sorbete de la casa

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

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

3 CASA DAVID 40€ i va incluído

Entrantes: Media mariscada de l'Ampolla con ostra cocida con salsa marinera
Canapé de anguila ahumada y buñuelos de bacalao caseros
Cazuelita de galeras salteadas con ajitos tiernos

Plato: Arroz con galeras, alcachofas y patas de canana

Postres: Pastel de queso

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 593 454 · Port pesquer, s/n
@restaurantcasadavid

4 CASALLAMBRICH - JUAN 42€ i va incluído

Entrantes: Consomé de galera y fideos
Buñuelos de bacalao y galera
Panceta ibérica con galera a la plancha

Plato: Arroz meloso de galera y alcachofa

Postres: Chocolate con cítricos de temporada

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y nuestro café

T. 977 460 073 · Av. Marítima R. Pous, 18
www.casallambrich.com · @restaurantcasallambrich

5 EL NAUTIC DE L'AMPOLLA 42€ i va incluído

Aperitivo: Crema tibia de galera con mousse de mejillones en escabeche

Para compartir: Tataki de atún con berenjena a la llama y aceite de galera con soja y miel
Huevos con angula
Galeras salteadas con ajos tiernos al carbón

Plato: Arroz de galeras y alcachofas

Postres a elegir: Cake de cerveza negra y mascarpone
Pie de limón

Bebida: Vino DO Terra Alta Vilaclosa (blanco y tinto), agua y café

T. 977 593 336 · Av. Marítima Ramon Pous, s/n
@elnauticampolla

6 EL PESCADOR 45€ i va incluído

Mínimo dos personas y mesa completa

Entrantes: Ostras del Delta con esferificaciones de galera acompañadas de combinado de cava
Carpaccio de langostinos de l'Ampolla con perlas de tomate y aromas de cítricos

Plato: Arroz meloso de galeras y rape con *boletus*

Postres: Mini esfera de sorbete de limón, trufas de la casa y café

Bebida: Vino DO Terra Alta y agua

T. 977 460 604 · Mateu Piñana i Roc, 9
@elnoupeador

7 LA ROCA PLANA 45€ i va incluído

Entrantes: Ensalada fresca de mozzarella con vinagreta de pesto y un toque de vinagre de cava
Sepietas del terreno con cebolla caramelizada acompañadas de galera y berenjenas
Revuelto de ajos tiernos y langostinos

Plato: Arroz del delta con galeras y alcachofas del huerto

Postres: Postre casero a escoger

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café con nuestro detalle dulce

• OFERTA ESCAPADA: menú galera + alojamiento + desayuno 75€/ persona (iva y tasa turística incluidos)

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

8 LOGOLERO 40€ i va incluído

Entrantes: Chips de alcachofa con virutas de foie y toque de miel
Galeras salteadas con ajos y cebollas

Plato: Arroz meloso de galeras con alcachofa

Postres: Postres de la casa

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 655 998 441 · Platja Arenal, s/n
www.logolero.com

3 LES MOLES 95€ i va incluído

A PARTIR DEL 14 DE FEBRERO

Platos: Cucurucho de helado de galera al ajillo
Carpaccio de galeras con manteca de ajo y reducción de sus cabezas
Buñuelo líquido de crema de galera
Ensalada de galera con mosaico de verduras
Galera en tempura, perejil y lima
Galera a la brasa con el suquet de sus cabezas

Postres: Arroz de galeras y alcachofas mantecado con aceite OVE
Oxalis silvestre
Nuestro jardín de flores

Bebida: Vino DO Terra Alta tinto Les Moles crianza, blanco Les Moles y agua mineral

T. 977 573 224 · C/ de la Sènia, km 2 · ULLDECONA
www.lesmoles.com · @lesmoles

LA RÀPITA

1 CAN VICENT 47€ i va incluído

Entrantes: Calamares a la romana
Navajas a la plancha
Galeras salteadas al ajo tierno
Langostinos de la Ràpita a la plancha

Plato: Arroz meloso de galeras con *boletus edulis* y alcachofas

Postres: Helado o sorbete artesanal

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 741 613 · Carme, 28

2 CASA RAMON MARNÉS 44€ i va incluído

Entrantes: Crema de galeras con brocheta de galera en tempura y un chorro de aceite virgen extra
Galeras salteadas con "calçots"
Almejas con *velouté* de cabracho
Calamares de potera sobre un lecho de judías del "ganxet"
Galeras al curry (no picante)

Plato a elegir: Arroz caldoso de galera
Arroz de la abuela a *llauna* con galeras, alcachofa y guisantes
Lubina al horno con salsa de galeras (suplemento de 5€)

Postres: Postres caseros

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 740 361 / 977 742 496 · Arsenal, 16 y 31
casaramon@casaramon.com · www.casaramon.com

9 LOTÍPIC 40€ i va incluído

Aperitivo: Aperitivo de bienvenida

Para compartir: Brandada de bacalao con galera
Tartar de galera
Buñuelos de galera con mahonesa cítrica
Cazuelita marinera con galera y *batibull* de temporada

Plato a elegir: Arroz de galera del *senyoret* (mínimo 2 personas)

Postres a elegir: Calamar de potera relleno con galera y salsa piquillo
Sorbete de limón

Bebida: Galleta de chocolate y helado de vainilla
1 copa de Vino DO Terra Alta, agua y café

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

10 RODAMAR 45€ i va incluído

Entrantes: Sushi con galeras y delicias del mar con salsa de soja y wasabi
Cazuelita de galeras y alcachofas de temporada
Huevo a baja temperatura con parmentier y visqué de galera

Platos: Arroz meloso de galera con emulsión de plancton y salicornia
Dados de meloso de temera mar y montaña

Postres: Coulant de chocolate con sorbete de mango y maracuyá

Bebida: Vinos DO Terra Alta, Selección de aguas
Servicio de pan

T. 877 913 262 · Passeig de l'Arenal, 10
@rodamarrestaurant · www.rodamarespaigastronomic.com

11 SOL 40€ i va incluído

Entrantes: Crema de galeras
Galeras fritas con ajitos
Pulpo y pie con patata y allioli

Plato: Arroz meloso con galeras y alcachofas

Postres: Tostadas de Santa Teresa con helado de canela

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

• OFERTA ESCAPADA: menú galera + alojamiento + desayuno 75€ persona/día (iva incluido)

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



ESTRELLA MICHELIN

1 CITRUS DEL TANCAT 110€ i va incluído

En la barra: Coca de pimienta, tomate y atún curado en colatura
Blanquet de atún rojo
Morcilla de atún rojo

Snacks: Croqueta de "carn d'olla" de atún rojo y su cecina
Kumquat relleno de gamba blanca del Delta, su holandesa y harissa
Gamba con acelga
Conomé de galera

Principales: Langostino de las Terres de l'Ebre al vapor de cítricos
Puerro asado, meunière de café y vinagreta de lisa ahumada y cilantro
Alcachofas fritas, jugo de sepia sucia, limón y perejil
Coliflor asada entera, holandesa de moluscos y anguila ahumada
Ensalada de verduras con un escabeche de paloma y "Rilette" de perdiz con col asada
Suquet de galeras y pescadilla de la Ràpita y buñuelo de su brandada
Arroz de caza con un jugo de setas y vino rancio
"Wellington" de berenjena ahumada, jugo de "cap i pota" y yogur de oveja aliñado

Postres: Naranja, naranja y semillas
Buñuelo de calabaza especiado, licuado reducido y jengibre

Bebida: **Petit Fours**
Café, agua, copa de cava de bienvenida y 1 botella de vino DO Terra Alta "Abrunet" cada 2 personas

• OFERTA ESCAPADA:

Alojamiento en habitación estándar + desayuno + menú galera, 450€/pareja
Alojamiento en habitación superior + desayuno + menú galera, 550€/pareja

T. 977 737 194 · N-340, km 1059 · LES CASES D'ALCANAR
info@tancatdecodorniu.com · www.citrusdeltancat.com

2 L'ANTIC MOLÍ 85€ i va incluído

A PARTIR DEL 12 DE FEBRERO

Platos: Longaniza de galera con bríoche, tomate colgado y aceite de galera
"Xuxo" de brandada de galera
Galera rebozada con panko, calçots y romesco
Mochi de galera con cebolla y *kimchi* dulce
Canelón de galeras con verduras de la huerta y su bullabesa
Brazo de pollo relleno de galera con espinacas, pasas y piñones
Arroz de galera, alcachofa y "sepia de la punxa"

Postres: Chocolate negro, *toffee* de galera, frutos rojos y agua de mar

Bebida: Vino DO Terra Alta llercavònia

T. 604 974 744 · Ctra. Ulldecona - La Sènia, km 10 · ULLDECONA
anticmoli@gmail.com · www.anticmoli.com

3 FREDDY CALU FAMILIAR 40€ i va incluído

Entrantes: Buñuelos de galera y bacalao con mayonesa de eneldo
Pata de pulpo asado con patata violeta
Calamares rellenos de rape y galera con salsa americana
Capricho de galeras peladas con ajos tiernos y alcachofa

Comida: Arroz caldoso de galeras con alcachofas

Cena: *Suquet* de pescado con galeras y langostinos al estilo de los pescadores rapitenses

Postres a elegir: Crema catalana
Tiramisú casero

Bebida: Vino DO Terra Alta "Almodí Petit" blanco o tinto, o cava "Rovellats" y cafés

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

4 JULIET & MARIETA (LES PALMERES) 40€ i va incluído

Entrantes: La Borratxa (galeras y pulpo a la cerveza)

Platos: Fideos "rossejats" con galeras y alioli
Arroz "rossejat" con reducción de galeras
"Allipebre" de rape y galeras con alubias
Púding de chocolate y coco con frutos del bosque

Postres: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 742 395 · Passeig Marítim, 76
julietmarieta@gmail.com

5 LLANSOLA 1921 48€ i va incluído

Imprescindible reserva previa. Menú para mesa completa

Entrantes: Brandada de galera con confitura de tomate y trufa
Croquetas de galera y gamba
Galeras salteadas con ajos tiernos y flor de alcachofa confitada
Canelón de pulpo cubierto con crema de setas
Crema de galeras con galera crujiente

Plato a elegir: Arroz con galeras, alcachofas y almejas
"especialidad de la casa" (mínimo 2 personas)
Suquet de raya y langostinos con patatas panaderas (+5€)
Solomillo de trenera con foie (+5€)

Postres a elegir: Canutillos de crema con chocolate fundido y *crumble* de lotus
Helado de café en 3 texturas

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café Arabo o infusión

• OFERTA ESCAPADA Alojamiento + desayuno y menú 84€/ persona (sábado)
Promoción de martes a viernes 79€/persona. (noche extra 33€/persona)

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

6 MIAMI CANPONS 50€ i va incluído

OFERTA: 44€ IVA incluido de lunes a jueves NO festivos

Entrantes: Galera, langostinos al vapor y ostra rizada del Delta
Buñuelos de galera
Salteado de galeras con corazón de alcachofa y cebolla caramelizada
Crema de galera con un toque de perejil

Plato a elegir: *Allipebre* de rape con galeras

Postres a elegir: Arroz *tot pelat* con galeras
Naranja de las Terres de l'Ebre al Grand Marnier
Torrija con helado de mantecado
Sorbete de crema de limón con Smirnoff

Bebida: Blanco Almodí Petit, Bodega Altavins, DO Terra Alta
Tinto Raig de Raim, Bodega Piñol, DO Terra Alta
Aguas, café y licor de arroz

• OFERTA ESCAPADA: 1 noche habitación Doble Estándar 178€/pareja (Domingo a Viernes) - 210€/pareja (Sábado)

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

7 TABERNA DALMAU 45€ i va incluído

Entrantes: Tortilla abierta con galera y erizo de mar
Galeras del delta salteadas con ajos tiernos al estilo Orío

Plato: Arroz bomba meloso con galeras y alcachofas

Postres: *Strudel* de manzana con helado

Bebida: Vino DO Terra Alta y agua

T. 654 376 292 · Les Gavines Boulevard, Av. dels Alfacs, local 14
@taberna_dalmau

8 VARADERO 48€ i va incluído

Imprescindible reserva previa. Menú para mesa completa

Entrantes: Boquerones y anchoas con pan y tomate
Galeras hervidas con ostrón y caracoles
Gamba salteada con habitas
Galeras a la plancha con *bolets*

Plato: Arroz con galeras, rape, sepia y alcachofa

Postres: Sorbete de cítricos
Repostería de la casa

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua, café y chupito de la casa

T. 977 741 001 · Constitució, 1
rvaradero@gmail.com · varaderolarapita.com