

DEL 9 DE FEBRERO AL
10 DE MARZO DE 2024

ALCANAR
L'AMETLLA DE MAR
L'AMPOLLA
LA RÀPITA

XI

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA GALERA DE TERRES DE L'EBRE



OFICINAS DE TURISMO

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
turismelarapita.cat

LES CASES
D'ALCANAR
977 737 639
alcanarturisme.com



[sistemal.111111]

ALCANAR/ LES CASES

1 ARROS & BRASES DEL TANCAT DE CODORNIU 50€ i va incloure

Entrantes para compartir: Velouté de galeras y mejillones
Alcachofas, velouté de foie y cecina
Galeras al ajillo tradicional
Galeras al Jospier

Plato: Mediodía: Arroz seco de galeras
Noche: Corvina asada con una americana de galeras a la brasa
O Carrilleras de temera estofada al vermouth con Parmentier

Postres: Tiramisú terminado al momento

Bebida: Vino DO Terra Alta Almodí Petit tinto y Almodí Petit blanco
Incluye servicio de pan

- **PACK ESPECIAL:** Pack Galera con alojamiento y desayuno 200€ entre semana o 300€ fin de semana para dos personas.

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

2 BITÀCORA 38€ i va incloure

Aperitivo: Aperitivo de la casa

Entrantes: Buñuelos de la casa
Galeras salteadas con ajos tiernos
Almejas a la marinera

Plato a elegir: Arroz negro con galera y alcachofa
Rossejat con galera
Fideos con galera

Postres: Postres de la casa

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

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

3 CAN MANEL 35€ i va incloure

Entrantes: Tartar de galera y gambas
Bombas de galera y pulpo
Tostadas de anguila ahumada

Plato a elegir: Arroz con alcachofa y galera
Fideuá con galeras

Postres: Postre casero

Bebida: Vino DO Terra Alta "La Font del Gat", agua y café

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

11 LES PALMERES 42€ i va incloure

Aperitivo: Vasito de coca de tomate, atún y piñones

Para compartir: Crema de galeras con crujientes, menta y nata montada
"Croquetón" de galera y calamar con carpaccio de galera acabado en la llama
Brioche con galeras, suquet marinero de galeras y su mayonesa
Galeras al estilo de la casa, las de siempre

Plato a elegir: Fideuá con galeras, sepia y alcachofa*
Arroz meloso con sepia y galeras*
Suquet de galeras y cola de rape
Costilla al Cubalibre con patata panadera
Milhojas invertido con crema pastelera

Postres: Vino DO Terra Alta, pan y café

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

12 SERRAMAR 35€ i va incloure

Entrantes: Galeras a la brasa con verduras thai
Crema de galeras, croûtons y crocanti de panceta

Plato: Arroz meloso de galera, sepia y alcachofa

Postres: Helado de turrón

Bebida: Vino DO Terra Alta Mas Taroné

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

1 EL ASTILLERO 40€ i va incloure

Entrantes a elegir: Daditos de atún rojo, con verduritas y escabeche de soja
Canelón crujiente de marisco con bechamel de piñones y crujiente de galera
Galeras de temporada salteadas con Jerez

Plato a elegir: Dorada con "suquet" de galera
Arroz meloso de judías blancas, espinacas y galera
Pies de cerdo al horno con galeras
Profiteroles

Postres: Profiteroles

Bebida: Vino DO Terra Alta "La Font del Gat", agua y café

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

4 CASA ESQUERRA 46€ i va incloure

Aperitivo: Pan y salsa de la casa

Entrantes: Coquinas al estilo Casa Esquerra
Galeras salteadas con ajos tiernos, alcachofas y foie
Camarón blanco de la lonja de Les Cases a la andaluza
Arroz con galeras, alcachofas y robellones
Fideos con galeras, alcachofas y robellones
Suquet de pescado Casa Esquerra con sus patatitas

Postres: Postres de la casa

Bebida: Vino DO Terra Alta "Almodí Petit", agua y café

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

5 CASA RAMON 50€ i va incloure

Entrantes: Tostadita de anchoa y vinagreta de albahaca
Saquito de pescado con salsa romesco
Galeras con cebolla caramelizada

Plato: Arroz con galeras, calamar y alcachofa

Postres: Postres caseros

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua, café y chupito
Incluye pan y all i oli

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

6 HOTEL CARLOS III 40€ i va incloure

Entrantes: Croquetas de galera
Carpaccio de galera con virutas de foie
Galeras salteadas con ajo tierno y alcachofas

Plato: Arroz caldoso con galeras y alcachofas

Postres: Panacota de naranja natural

Bebida: Vino DO Terra Alta, cafés y chupitos

- **ESPECIAL PACK:** Alojamiento sábado noche + desayuno domingo + menú galera: 70€/persona (IVA no incluido)

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

7 EL NÀUTIC LES CASES 45€ i va incloure

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 payesas de Alcanar al ron
Pan de galera del horno de Marià

Plato: Arroz con galeras y sepia

Postres: Postres del Nàutic

Bebida: Vino DO Terra Alta "Mas Taroné", agua y café

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

2 EL PESCADOR 40€ i va incloure

Entrantes: Chupito de galera
Mejillones
Buñuelos de bacalao
Galera salteada

Plato: Arroz con galeras

Postres: Postres de la casa

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 456 584 · Cala Joanet, 6

3 LA SERRA 35€ i va incloure

Entrantes: Buñuelos de bacalao
Gambita blanca salteada
Calamar a la romana
Galeras al horno

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

4 LA SUBHASTA 40€ i va incloure

Entrantes: De jueves a domingo mediodía.
Sopa de pescado con galeras y bolitas de rape en tempura
Galeras salteadas con ajitos tiernos
Galeras guisadas con picada y judías blancas
Croqueta de galeras y pescado de lonja con "demi-glace" de galera

Plato: Arroz con galeras y alcachofas del terreno

Postres: Postres hechos con amor a escoger

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 877 916 023 · Sant Joan, 3

5 LES VELES 44€ i va incloure

Entrantes: Ostra del Delta al natural con granizado de Bloody Mary y apio
Croquetas de galera trufada con gambita de La Cala y mayonesa de alga nori
Crema de galeras con nido de Kataifi y langostinos

Primero: Sorpresa de pato con manzana y reducción de Oporto

Segundo: Arroz de galera y romesco estilo Les Veles

Postres: Copa de mousse de plátano caramelizado y chocolate con almendra crocanti

Bebida: Vino DO Terra Alta (1/2 botella por persona), agua y cafés

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

8 LA MAR 40€ i va incloure

Aperitivo: Vermut o copa de Cava

Entrantes: Tostadas con anguila ahumada
Crema de galera con chips de alcachofas y virutas de jamón
Galeras al estilo de la casa
Arroz caldoso con galeras y setas
Entrecot a la plancha
Pescado recomendado

Postres: Postres de la casa

Bebida: Vino DO Terra Alta Gandesola o Cava (1 botella por pareja), agua y café

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

9 LA MARINADA 45€ i va incloure

Aperitivos: Oblea con galera y rape
Galera rebozada con pankó

Entrantes: Crema de marisco, galera y pulpo
Noodles con crema de galera
Alcachofa confitada, edamame y galera salteada

Primero: Tostet de arroz con galeras, sepia y alcachofa

Segundo: Bacalao al horno con milhojas y manzana

Postres: Pastel de queso

Bebida: Vino DO Terra Alta "Font Calenta"

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

10 LES BARQUES "CAN JOAN" 48€ i va incloure

Aperitivo: Boquerones en vinagre

Entrantes: Galeras Les Barques
Galeras con almejas a la marinera

Plato: Arroz de galeras con alcachofa y chipirones

Postres: Postres de la casa

Bebida: Vino DO Terra Alta "La Cisqueta", agua, pan y café

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

6 MESTRAL 38€ i va incloure

Entrantes: Todo individual, menú mesa completa. Se recomienda reserva previa.
Aperitivo acompañado de Aperol Spritz con cava ICE
Crema de galeras y alcachofas
Croqueta de galera con su velouté
Galeras flambeadas al brandy

Plato: Suquet de rape y galeras

Postres: Mousse de chocolate blanco con galleta Lotus

Bebida: Vino DO Terra Alta (una botella por pareja), aguas minerales, café o infusión y chupito

T. 679 110 773 · C. Sant Joan, 48

7 PICA-PICA 36€ i va incloure

Para compartir: De jueves a domingo.
Galeras salteadas
Ostrón del Delta
Tostada de caballa ahumada
Anguila con salsa
Arroz con galeras y alcachofas
Canelón xxi de galeras y "calçots"
Galeras a la plancha

Plato a escoger: Postres de la casa

Bebida: Vino DO Terra Alta, agua y café

T. 977 493 429 · Pl. Nova, 16

8 PLACA NOVA 35€ i va incloure

Aperitivo: Chupito de crema de galera
Capricho de galera
Tostada con aceite de galera y sal de galera
Croqueta de galera y alcachofa

Para compartir: Galeras a la plancha
Galeras al horno con ajos tiernos
Galeras fritas
Galeras a la romana
Suquet de galeras

Plato a escoger: Arroz de galeras y alcachofa
Guisado de garbanzos, espinacas y galeras

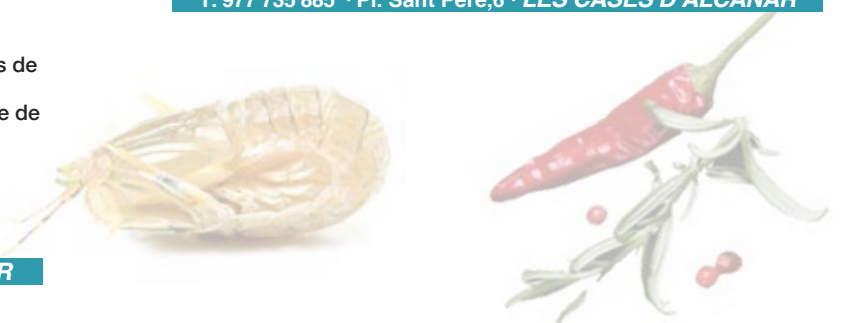
Postres: Naranja al ron y virutas de chocolate

Bebida: Vino DO Terra Alta "Mas Taroné" o cava, agua, pan y café

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



L'AMETLLA DE MAR



XI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA GALERA

TERRES DE L'EBRE, RESERVA DE LA BIOSFERA

L'Ametlla de Mar, L'Ampolla, La Ràpita y Alcanar.

Los cuatro municipios marineros se unen para ofrecer exquisitos menús gastronómicos en sus restaurantes, siendo protagonista la galera, producto local y de calidad típico del mar del Ebro.

Este crustáceo, abundante en zonas próximas a deltas donde las aguas son ricas en nutrientes, es una excelente fuente de proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales. A diferencia de otros crustáceos la galera es baja en calorías y de fácil digestión.

¡Del 9 de febrero al 10 de marzo de 2024 ven a degustar la galera en Terres de l'Ebre!

Restaurantes de L'Ametlla de Mar, L'Ampolla, La Ràpita y Alcanar han preparado deliciosos menús, maridados con vinos DO Terra Alta, donde podrás degustar galeras con cebolla caramelizada, croquetas de galera trufada con gambita de La Cala y mayonesa de alga nori o suquet de galeras y cola de rape.

¡Ven y pruébalos!

Escapadas en terresdelebre.travell/jornadesgalera/es



Ven y descubre la



RUTA DEL VINO DO TERRA ALTA

LA BODEGA DE LAS TIERRAS DEL EBRO



WWW.DOTERRAALTA.COM
WWW.RUTADOTERRAALTA.CAT



L' AMPOLLA

1 CAN PIÑANA 40€ iva incluido

Entrantes: Carpaccio de bacalao con aceite de galera
Salteado de galeras con setas
Refrito de galeras con almejas un toque picante
Plato: Arroz de galera con alcachofa, calamar y gambita
Postres: Sorbete de melocotón con maracuyá
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

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

2 CASA DAVID 40€ iva incluido

Menú para mesa completa. Mínimo 2 personas
Entrantes: ½ 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 potas de canana
Postres: Tarta de queso
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

T. 977 593 454 · Port pesquer, s/n · Síguenos en facebook

3 CASA LLAMBRICH - JUAN 38€ iva incluido

Entrantes: Ensalada de temporada
Crema de galeras
Croqueta de galera y gamba
Coca crujiente de galera
Plato: Arroz de galera y alcachofa
Postres: Sorbete de mango
Postre especial de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

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

4 LO GOLERO 35€ iva incluido

Entrantes: Chips de alcachofa con virutas de foie
Galeras salteadas con ajo y cebolla
Plato: Arroz meloso de galeras y alcachofa
Postres: Postres de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

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

5 ROCA PLANA 45€ iva incluido

Entrantes: Galeras salteadas con ajitos tiernos
Revuelto de langostinos de L'Ampolla
Calamarcitos
Plato: Arroz con galeras y alcachofas
Postres: Postres de la Casa
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua mineral y café
• **PACK ESPECIAL ESCAPADA:** : menú galera + alojamiento + desayuno 75€/ persona (iva y tasa turística incluida)

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

6 RODAMAR 45€ iva incluido

Todos los platos son individuales. Menú para mesa completa
Entrantes: Aperitivos Rodamar
Ensalada de galeras con romesco
Huevo a baja temperatura con *parmentier* y *bisque* de galera
Plato: Arroz meloso de galera con emulsión de plancton y salicornia
Terrina de ternera con su salsa
Postres: Pastel de chocolates con helado de vainilla
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua mineral y café
Selección de pan

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



LA RÀPITA

1 ALBERT GUZMAN 50€ iva incluido

Serviremos el menú a partir del día 6 de marzo
Aperitivos: Mantequilla de galeras, holandesa, huevas de pescado
Crema de galera con espuma de arroz
Buñuelo de galera
Polvorón de galera, tomate lio. y esféricos de aceite "morrut"
Entrantes: Coca de aceite, pimiento, sardina, galera, botifarra del "Peralo" y brotes
Durum de galera rebozada, tártara de pepinillos, hojas tiernas
Galeras "a la llauna", tomate, cebolla, sobrasada y aceite de picada
Arroz meloso de galeras, almejas y calamar
Plato a escoger: Suquet de rape y galera
Postres: Helado de mantecado con chocolate fondant
Bebida: Vino DO Terra Alta Almodí petit blanco, aigua y gaseosas
Cava Vilarnau (supl. 4€)

T. 661 102 672 · St. Isidre, 255 (Urb. Les Delícies)
www.albertguzman.com

2 CAN MAÑÀ 48€ iva incluido

Entrantes: Buñuelos de bacalao
Fuente fría: ostrón, caracoles de mar, langostinos y galeras
Mousseline de galera y rape al estilo Can Mañà
Arroz caldoso de galera
Plato a escoger: Suquet de rape y galera
Postres: Helado de mantecado con chocolate fondant
Bebida: Vino DO Terra Alta, cava, cafés y chupitos

T. 977 740 789 · Av. Constitució, 42

3 CAN VICENT 47€ iva incluido

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, chupitos y café

T. 977 741 613 · Carme, 28

4 CASA RAMON MARINES 42€ iva incluido

Imprescindible reserva previa.
Entrantes: Crema de galeras con brocheta de galera en tempura y aceite de oliva virgen extra
Galeras salteadas con calçots
Almejas con alcachofas
Sepia de "punxa" con judías caretos
Ajo y pimienta de galeras
Arroz caldoso de galera
Plato a escoger: Arroz a la llauna de galeras y butifarra blanca
Lubina al horno y 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
casaramon@casaramon.com · www.casaramon.com

5 FREDDY CALU FAMILIAR 38€ iva incluido

Servicio de comida para llevar
Imprescindible reserva previa
Entrantes: Carpaccio de galeras, gelatina de cítricos y brotes de rábano
Buñuelos de galera y bacalao con mayonesa de eneldo
Brazo de pulpo tostado y patata violeta
Capricho de galeras peladas y caramelizadas al cava
Comida: Arroz caldoso de galeras con alcachofas
Cena: Suquet de pescado con galeras y langostinos al estilo de los pescadores de La Ràpita
Postres a escoger: Crema catalana
Sorbete de mandarina o frambuesa
Bebida: Vino DO Terra Alta Almodí Petit blanco o tinto, o cava
Rovellats y cafés

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

6 JULIET & MARIETA (LES PALMERES) 38€ días laborables - 43€ fin de semana y festivos

Entrantes: Cazuelita de sepias y galeras con almendras
Salteado de galeras y alcachofas confitadas
Parrillada de crustáceos (langostinos, gambas y galeras)
Primero a escoger: Arroz meloso de galeras y gambas
Segundo a escoger: *All i pebre* de rape y galeras
Postres: Crema de chocolate con naranja
Bebida: Vino DO Terra Alta

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

7 LLANSOLA 1921 45€ iva incluido

Imprescindible reserva previa. Menú para mesa completa
Entrantes: Brandada de galera con confitura de tomate y trufa
Bombones de foie micuit
Piruletas de langostinos
Galeras salteadas con ajos tiernos y flor de alcachofa confitada
Crema de galeras con galera crujiente
Plato a escoger: Arroz con galeras, alcachofas y almejas
"especialidad de la casa" (mínimo 2 personas)
Suquet de escrita y langostinos, patatas panaderas (suplemento de 5€)
Postres a escoger: Tatin de manzana al horno con fondo de crema y crumble
Tres texturas de café
Bebida: Vino DO Terra Alta o Cava Brut Nature, agua y cafés
Arabo o infusión
• **PACK ALOJAMIENTO:** 1 noche de alojamiento + desayuno + menú 79€/ persona (viernes o sábado)
Promoción de martes a jueves 74€/persona.

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

7 SALAZAR'S 40€ iva incluido

Menú disponible del 16 de febrero al 9 de marzo
Entrantes: Buñuelos de galera
a escoger: Bloody Mary de galera
Primero a escoger: Crema de marisco con galera frita rebozada con quicos
Segundo a escoger: Ensalada de temporada con vinagreta
½ mariscada con galera
Postres a escoger: Cazuelita de galera y merluza
Postres a escoger: Cake de cerveza negra y mascarpone
Bebida: Pie de limón
Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

T. 977 030 116 · Banys, 39
info@salazars.es

8 SOL 40€ iva incluido

Entrantes: Crema de galeras
Galeras fritas con ajitos
Pulpo y pie con patata y alioli
Plato: Arroz meloso con galeras y alcachofas
Postres: Tostadas de Santa Teresa con helado de canela
Bebida: Vino DO Terra Alta, agua mineral y café
• **PACK ESPECIAL 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

9 TAPERIA LOTIPIC 40€ iva incluido

Para compartir: Crema de galera con perlas de trufa negra
Carne de vieira y galera con espuma cítrica
Dúo de tartar dinámico con galera
Plato a escoger: Arroz cremoso de galera con ortigas marinas (mínimo 2 personas)
Cazuelita de sepia estofada con galeras
Canelón relleno de galera con tempura de verduras
Postres a escoger: Sorbete de frambuesa
Surtido dulce tradicional
Pastel de otoño
Bebida: 1 copa de Vino DO Terra Alta, agua mineral y café

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

8 MIAMICAN PONS 48€ iva incluido

OFERTA: Precio 42€ IVA incluido de lunes a jueves no festivos

Imprescindible reserva previa.
Entrantes: Galera, langostinos al vapor y ostra rizada del delta
Crema de galera con un toque de aceite de perejil
Taco de pulpo con base de *parmentiere* de patata y pisto de verduras
Galera gratinada con muselina de ajo
Plato a escoger: Suquet de rape con galera
Arroz *tot pelat* con galeras (mínimo 2 personas)
Postres a escoger: Naranja de les Terres de l'Ebre al Grand Marnier
Torrija con helado de mantecado
Sorbete del día
Bebida: Raig de Raim blanco Celler Pinyol D.O. Terra Alta,
tinto Vall de Vinyes Andreu Roca D.O. Terra Alta,
aguas minerales, café expreso y licor de arroz

• **PACK ESPECIAL:** pack con alojamiento (1 noche) en habitación estándar 168€ /pareja (sábado 198€ /pareja)

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

9 VARADERO 47€ iva incluido

Imprescindible reserva previa. Menú para mesa completa
Entrantes: Buñuelos de bacalao
Galeras con ostrón del Delta y caracoles de mar
Gamba blanca con alcachofas confitadas
Galeras con alcachofas
Plato: Arroz con sepia, alcachofa y galeras
Postres: Sorbete de cítricos
Repostería de la casa
Bebida: Vino DO Terra Alta, aguas minerales, café y chupito de la casa

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

