DEL 6 DE FEBRER AL
8 DE MARÇ DE 2026

ALCANAR
L'AMETLLA DE MAR
L'AMPOLLA
LA RÀPITA

XIII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA GALERA

DE LES TERRES DE L'EBRE

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
turismelarapita.cat

LES CASES D'ALCANAR
977 737 639
alcanarturisme.com

organitza:

ESP

ALCANAR/LES CASES

1 BITACORA — 42€ iva inclòs

Aperitiu: Seitons amb vinagre
Entrants: Bunyols de la casa
Galeres amb alls tendres
Cloïsses a la marinera
Plat a triar: Arròs negre amb galera i carxofa
Rossejat amb galera i carxofa
Fideuà amb galera
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta "Vall Major", aigua i cafè

T. 977 735 014 · Lepanto, 48

2 CAN MANEL — 35€ iva inclòs

Entrants: Timbal de patata amb polp i galera
Torrades d'anguila fumada
Calamarset amb ceba i galera
Plat a triar: Arròs sec amb calamarset i galera
Arròs melós amb carxofa i galera
Fideuà amb galeres
Peix del dia
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta "La Font del Gat", aigua i cafè

T. 977 737 168 · Gravina, 4 · @restaurantcanmanel

3 CASA ESQUERRA — 49€ iva inclòs

Aperitiu: Musclos en escabetx casolà i olives
Entrants: Crema de galeres i carabassa del violí en un toc cruixent de ceba
Gambeta saltada
All i pebre de galeres (especialitat de la casa)
Plat a triar: Arròs de galeres sèpia i ceps
Fideus rossejats en galeres
Postres: Postres casolanes a escollir i cafè
Beguda: Vi DO Terra Alta "Almodí Petit" ½ ampolla i aigua
Inclou pa i salsa de la casa

T. 977 737 052 · Pl. Sant Pere,7

4 CASA RAMON — 55€ iva inclòs

Imprescindible reserva prèvia

Entrants: Tonyina amb escabetx
Croquetes en rap, bolets i galeres
Galeres caramel·litzades en un toc d'anís
Plat: Arròs amb galeres i calamar
Postres: Postres casolans
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua, cafè i glopet

T. 977 735 939 · Lepanto, 16

5 EL NAUTIC LES CASES — 45€ iva inclòs

Entrants: Supremes de bacallà
Musclos al vapor
Cor de carxofa farcida de brandada de galera
Croqueta de galeres
Crema de galera amb infusió de galera al caliu
Galeres saltades al rom
Plat: Arròs amb sèpia i galeres (sec, melós o caldós)
Postres: Postres del Nàutic a escollir
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 737 619 · Dàrsena esportiva, s/n

6 ELS JARDINS ARROS & BRASES — 48€ iva inclòs

Menú taula completa

Entrants: Quallada de galera, carxofa de Benicarló i gel de llima
Tiradet de salmó amanit amb una llet de tigre de galeres, alvocat i pico de gallo
Suquet de galeres a la brasa amb patates fumades
Plat: Arròs sec de galeres
Postres: Textures de xocolata
Beguda: Servei de pa, aigua i celler inclòs

• ESCAPADA (Vàlid de dilluns a diumenge) :
Allotjament en habitació estàndard + esmorzar + menú galera, 250€/parella
Allotjament en habitació superior + esmorzar + menú galera, 350€/parella

T. 696 544 801 · N-340, km 1059 · www.citrusdeltancat.com

7 HOTEL CARLOS II — 40€ iva inclòs

Entrants: Ceviche tebi de galera ebrenca
Galera en suquet reduït amb patata trencada i coral torrat
Ravioli obert de galera i carxofa confitada
Plat: Galera glacejada al forn amb arròs cremós de plàncton
Postres: Cítric i sal
Beguda: Vi DO Terra Alta i aigua

• ESCAPADA: Allotjament + Esmorzar + Menú Galera per: 75€/persona (IVA inclòs) vàlid de dilluns a diumenge

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

8 LA MAR — 45€ iva inclòs

Menú mín. 2 persones

Aperitiu: Copa de cava o vermut
Entrants: Croquetes de galera
Mini mariscada
Galeres a l'estil de la casa
Crema de galeres
Plat a triar: Arròs caldós de galeres (mín. 2 persones)
Fideuà de galeres (mín. 2 persones)
Entrecot a la planxa
Llenguado a la planxa
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta o cava, aigua i cafè

T. 642 663 010 · Pou, 11

9 LA MARINADA — 46€ iva inclòs

Reserva prèvia / Menú taula completa

Aperitius: Copa de cava
Vieira amb pasta filo
Brioix cabell d'àngel i sardina fumada
Entrants: Crema de galeres i bolets
Calçots confitats amb galera i romesco
Fals tiramisú de galera, pop i crumble
Plat: Arròs melós de galeres, calamar i carxofa
Postres: Sorbet de mandarina amb crema de mascarpone i fruita
Beguda: Vi DO Terra Alta "El Mussol" (Celler Cal Minyó) i cafè

T. 977 735 868 · Lepanto, 23 · @restaurantlamarinada

10 LES BARQUES "CAN JOAN" — 50€ iva inclòs

Entrants: Seitons en vinagre
Galeres les Barques
Galeres amb cloïsses a la marinera
Plat a triar: Arròs de galeres amb carxofes i calamarsets
Fideuà amb galeres
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta "La Cisqueta", aigua, pa i cafè

T. 977 735 885 · Pl. Sant Pere,6

11 LES PALMERES — 40€ iva inclòs

Menú per taula completa i reserva prèvia · *Mínim 2 persones.

Aperitiu: Mini croqueta de galera
Coca d'oli amb paté de galera i tomàquet confitat
Galera a l'andalusa amb allioli de safrà
Entrants: Crema de galera, cruixentets i nata muntada amb un toc salat (individual)
Ravioli XL farcit de llagostí amb salsa reduïda de galera
Tonyina en escabetx feta a casa
Galeres a l'estil de la casa, les de sempre
Plat a triar: Fideuà amb galeres i carxofa*
Arròs melós amb galeres*
Suquet tradicional de galera
Melós de vedella a baixa temperatura amb Parmentier
Postres: Mil fulls invertit amb crema pastissera
Beguda: Vi DO Terra Alta, servei de pa i cafè inclòs

T. 636 640 432 · Lepanto, 18

12 MAGDA ESPAI GASTRONÒMIC — 34€ iva inclòs

Entrants: Crema de galera amb carxofa cruixent
Pa bao de galera amb kikos i maionesa de sriracha
Piruletes de galera sobre llit d'allioli de cítrics amb pebre vermell canareu
Plat a triar: Arròs amb galeres i carxofa O
Fideuà amb galeres
Postres: Tiramisú de mandarina d'Alcanar
Tiramisú de limoncello
Beguda: Vi DO Terra Alta Vall de Vinyes, aigua i cafè

T. 639 307 768 · Isaac Peral, 19

L' AMPOLLA

1 AMICS DEL MAR — 40€ iva inclòs

Entrants: Popets en salsa
Musclos a la marinera
Plat: Arròs de galera i carxofa
Postres a triar: Sorbet de mandarina
Pastís de xocolata i Avellana
Crema catalana
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 460 402 · Passeig de l'Arenal, 2 – Barranc de Sant Pere, s/n

2 CAN PIÑANA — 45€ iva inclòs

Entrants: Amanida de galera amb tomàquet, alvocat i carxofa confitada
Refregit de galera amb patata, ou i alls tendres
Plat: Arròs caldós de galera, rap i carxofes
Postres: Sorbet de cítrics amb cava
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

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

3 CASA DAVID — 40€ iva inclòs

Entrants: Mitja mariscada de l'Ampolla amb ostra cuita amb salsa marinera
Canapè d'anguila fumada i bunyols de bacallà casolans
Cassoleta de galeres saltades amb allets tendres
Plat: Arròs amb galeres, carxofes i potes de canana
Postres: Pastís de formatge
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigües minerals i cafè

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

4 CASA LLAMBRICH — 45€ iva inclòs

Menú només cap de setmana

Entrants: Pell fregida de galera i te d'espècies dolces
Calçots en tempura en mole poblano
Xatonada del Delta amb llagostins i anguila
Plat: Arròs en galera i carxofa
Postres: Postres casolanes
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 460 073 · Av. Marítima R. Pous, 18

5 EL NÀUTIC DE L'AMPOLLA — 45€ iva inclòs

Aperitiu: Crema tèbia de galera amb *mousse* de musclos amb escabetx
Per compartir: Tataki de tonyina amb albergina a la flama i oli de galera amb soja i mel
Ous amb angula
Galeres saltades amb alls tendres al carbó
Plat: Arròs de galeres i carxofes
Postres a triar: Sopa de iogurt amb mores i gerds
Gelat de fruits vermells
Beguda: Vi DO Terra Alta Vilaclosa (blanc i negre), aigua i cafè

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

6 EL PESCADOR — 49,5€ iva inclòs

Mínim dues persones i taula completa

Entrants: Ostres del Delta
Musclos a la garnatxa amb api
Carpaccio de pop del Delta
Plat: Arròs melós de galeres i cloïsses
Postres: Postre casolà
Beguda: Vi DO Terra Alta i aigua
Cafè, tallat o infusió

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

7 LA ROCA PLANA — 45€ iva inclòs

Entrants: Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de nabius i tomàquet sec
Galeres saltades amb oli de casa i allets tendres
Remenat de llagostinets de l'Ampolla
Plat: Arròs del Delta amb galeres i carxofes de l'hort
Postres: Postres casolanes a escollir
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè amb el nostre detall dolç

T. 977 460 332 · Av. Marítima R. Pous, 28 · @larocaplana

8 LO GARBI — 35€ iva inclòs

Entrants: Galeres a la planxa o cruixents
Musclos de llotja al vapor o a l'estil mariner
Flor de carxofa confitada a la planxa amb mi cuit d'ànec
Plat a triar: Arròs mariner de galeres i navalles del Delta
Fideuada de galera i navalles a l'estil Garbí
Postres a triar: Crema catalana flamejada
Pastís de formatge cremós
Gelat de sabor a escollir
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 634 030 667 · Av. Marítima R. Pous, 40 · @lo_garbi

9 LO GOLERO — 42€ iva inclòs

Entrants: Xips de carxofa amb encenalls de foie i toc de mel
Galeres saltades amb alls i ceba
Plat: Arròs melós de galeres i carxofa
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 655 998 441 · Platja Arenal, s/n · @ restaurant_lo_golero

10 LO TÍPIC — 40€ iva inclòs

Entrants: Trio de carpaccio amb galera
Tàrtar de tonyina amb galera
Brotxeta de galera
Carxofa amb galera
Plat a triar: Arròs melós de galera (mínim 2 persones)
Rap amb galera
Postres a triar: Sorbet
Crêpe Suzette
Beguda: Selecció de vi DO Terra Alta (depenent comensals), aigua i cafè

T. 620 810 612 / 977 468 292 · Ventrol, 1 · @lotipicdelmediterrani

11 RODAMAR — 45€ iva inclòs

Aperitiu: Aperitius de benvinguda al Delta
Entrants: Tàrtar de galera en encenalls de carxofes i salsa romesco
Bunyols de galera i llagostí en crema de albergínia socarrada
Cassoleta de galeres saltades amb allets i bitxo i ou poche
Plats a triar: Arròs de galeres i amb carxofa
Terrina de pollastre amb crema de panses i tires de calçot
Postres: Pastis de formatge amb crumbel i gelat de vainilla
Beguda: Vins DO Terra Alta i aigües minerals
Servei de pa

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

12 SALAZAR'S — 45€ iva inclòs

Entrants: Musclos al vapor
Amanida fresca d'hivern (col, pastanaga i vinagreta cítrica)
Pa calent amb allioli servit a taula
Plats a triar: Galera Étouffée – Estil crioll de Luisiana
Galeres cuinades lentament en una salsa cremosa i aromàtica de mantega, ceba, pebrot verd, api i espècies suaus, servides amb arròs blanc.
Galera tradicional a l'all i pebre
Galeres cuinades de forma tradicional amb all i pebre negra, servides amb arròs blanc
Postres: Postres casolanes del dia (Gelat o cafè disponibles sota petició)
Beguda: Copa de vi DO Terra Alta

T. 977 030 116 · Banys, 39 · @rodamarrestaurant

13 SOL — 45€ iva inclòs

Entrants: Crema de galeres
Galeres saltades amb allets tendres
Ou amb parmentier de patata i galeres
Plat: Arròs melós amb galeres i carxofa
Postres: Tatin de poma amb gelat de canyella
Beguda: Vi Modernista blanc DO Terra Alta, aigües minerals i cafè

• ESCAPADA: menú galera + allotjament + esmorzar 85€ pers./dia (iva inclòs)

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

XIII JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA GALERA

TERRES DE L'EBRE, RESERVA DE LA BIOSFERA

Del 6 de febrer al 8 de març, més de 45 restaurants d'Alcanar, l'Ametlla de Mar, l'Ampolla i la Ràpita s'uneixen per oferir-te una experiència gastronòmica única, amb la galera com a protagonista.

Amb cada menú, reivindiquem la galera com a producte local i de qualitat, típic de la mar de les Terres de l'Ebre. Descobreix plats creatius i tradicionals que et sorprendran: des de **coca d'oli amb paté de galera i tomàquet confitat**, fins a **arròs caldós de galera, rap i carxofes,** tot maridat amb **vins DO Terra Alta.**

La galera és característica de les zones properes als deltes i és una excel·lent font de proteïnes, vitamines i minerals. A més, és baixa en calories i de fàcil digestió.

Vine a gaudir d'aquesta cita gastronòmica i viu el sabor més autèntic de la mar!

Consulta tots els restaurants participants i els seus menús en aquest fulletó.

La galera t'espera!

L' AMETLLA DE MAR

1 ANTIC CASINO 1904 — 35€ iva inclòs

Entrants a triar: Amanida de taronja, fruits secs i mel
Calçots arrebossats amb romesco
Sopa de galera amb fideus
Galera saltada amb carxofa i maionesa de cítrics
Plat a triar: Arròs caldós de galera
Fideuà negra de galera i allioli suau
Galera a la papillote amb verduretes km0
Llenguado a la planxa amb romesco
Cuixa d'ànec confitada amb parmentier i carxofa
Postres a triar: Poma al forn amb canyella
Tartaleta bomba
Ganache de xocolata
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 722 672 145 · Pl. del Canó 2 · @anticcasino1904

2 EL ASTILLERO — 40€ iva inclòs

Entrants: Cors de carxofa amb cruixent de pernil
Galeres de temporada saltades al Jerez
Caneló cruixent de galeres
Plat a triar: Peu de porc al forn amb galeres
Arròs amb fesols, galeres i espinacs
Suquet de dorada amb galeres
Postres: Profiterols
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 655 148 165 · Urb. Sant Jordi, 152 · @elastillerosantjordi

3 EL BANDARRA — 43,5€ iva inclòs

Plats: Concentrat de galera *karashi* amb fruits del mar
Tàrtar de galera a la flama amb vermut casolà i algues *kombu*
Croquetes de galera i gamba roja
Galeres *sukiyaki*
Arròs cremós de galera i cargol punxenc
Postres a triar: Pastís de formatges cremós
Brownie de xocolata belga
Postres gintònic
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 662 189 390 · Prim, 1 · @elbandarrarerstaurant

4 EL PESCADOR — 40€ iva inclòs

Entrants: Xarrup de galera
Musclos a la marinera
Bunyols de bacallà
Galera saltada
Plat: Arròs amb galeres
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta "Mas Tarroné", aigua i cafè

T. 977 456 584 · Cala Joanet, 6 · @restaurantelpescador_

L' AMETLLA DE MAR

14 PLAÇA NOVA — 38,5€ iva inclòs

Aperitiu: Xarrup de crema de galera
Caprici de galera
Torradeta amb oli i sal casolana de galera
Bunyol 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
Plat a triar: Arròs de galeres i carxofa fet al moment
Guisat de cigrons, espinacs i galeres
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 457 072 · Pl. Nova, 3 · @plaçanova.restaurant

LA RÀPITA

1 BON MARISC — 50€ iva inclòs

Obert de divendres a dilluns

Entrants: Croqueta de galeres i llamàntol
Tàrtar de galeres, tonyina Balfegó i cruixent de sèsam amb maduixes
Calamars a la romana
Ous d'ànec amb angules
Plat a triar: Arròs amb carxofa i galeres a la brasa
Llobarro a la brasa
Cuixa de corder a la cassola
Postres: Sorbet de cítrics
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 657 610 486 · Parc de Garbí s/n · @vermuteria_bonmarisc

2 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

5 L'ILLOT — 38,5€ iva inclòs

Entrants: Ostra del Delta amb xarrup de poma i llimona
Galeres saltades amb carxofa confitada
Bunyols de galera i gamba
Plat: Arròs de l'Illot amb galeres
Postres: Pastís de formatge de l'Illot
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 695 379 600 · Mar, 12 · @lillotrestaurant

6 LA CUADRA — 45€ iva inclòs

Menú a taula completa. Reserva prèvia. Divendres, dissabtes i diumenges

Aperitiu: Lionesa amb suc de galera
Torrada especial amb seitó normal
Entrants: *Crispy* de tinta amb rap i galera
Xurros de galera a la crema
Plat: Arròs amb galera despullada
Postres: Nata, xocolata, avellanes i garromel
Beguda: Vi DO Terra Alta "Merian", aigua i cafè

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

7 LA SERRA — 35€ iva inclòs

Entrants: Calamar a la romana
Peixet fregit
Galeres al forn
Musclos al vapor
Plat: Arròs amb galeres
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 457 085 / 616 904 851 · Bruch, 29 · @laserrataverna

8 LA SUBHASTA ESPAI GASTRONÒMIC

Entrants: "Ceviche" de peix de roca, llagostins i galeres
Galeres guisades amb fesols
Galeres fregides per sucar-hi pa
Plat a triar: Paella de galeres i carxofes
Arròs de caldero amb galeres, espinacs i fesols
Postres a triar: Pasta de full amb crema catalana
Pastissets amb porronet de mistela
Sorbet de mango
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè — 35€ iva inclòs

T. 877 916 023 · Sant Joan, 3 · @lasubhastaespaigastronomic

9 LES VELES — 45€ iva inclòs

Entrants: Niguiris de galera amb maionesa
Mil fulls de patata cruixent amb emulsió de galera i salsa brava
Mossets de corbina amb suflé marí
Plat a triar: Caneló melós de bou i boletus amb la seva beixamel i reducció de salsa espanyola
Arròs sec de galeres i vieires
Postres: "El Delta a Les Veles", deconstrucció de crema catalana, espuma de menjar blanc i aire de safrà
Beguda: Vi DO Terra Alta Pere Frixach, aigua i cafès

T. 977 486 225 · Veler, s/n (Calafat) · @lesveles

3 CASA RAMON MARINÈS

Entrants: Crema de galeres amb brotxeta de galera en tempura i raig d'oli verge extra.
Galeres saltades amb calçots.
Cloïsses amb velouté d'escórpora.
Calamars de potera sobre un llit de mongetes del ganxet
Galeres al curri (no picant).
Plat a triar: Arròs caldós de galera
Arròs de l'àvia a la llauna de galeres amb carxofa i pèsols
Llobarro al forn amb salsa de galeres (suplement de 5€)
Postres: Postres casolanes
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè — 44€ iva inclòs

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

4 FREDDY CALIU FAMILIAR

Entrants: Bunyols de galera i bacallà amb maionesa d'anet
Braç de pop torrat
Caneló de peix i galera amb beixamel de romesco i cruixent de parmesà
Caprici de galeres pelades amb alls tendres i carxofa
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
Tiramisú casolà
Beguda: Vi DO Terra Alta i cafès — 40€ iva inclòs

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

5 LLANSOLA 1921 — 48€ iva inclòs

Imprescindible reserva prèvia. Menú per a taula completa

Aperitiu: Llagostí cruixent amb dip de romescu
Entrants: Brandada de galera amb confitura de tomàquet i trufa
Galeres saltades als allets tendres i flor de carxofa confitada
Canaló de polp napat amb crema de bolets
Crema de galeres amb galera cruixent
Plat a triar: Arròs amb galeres, carxofes, cloïsses
"especialitat de la casa" (mínim 2 persones)
Suquet d'escrita i llagostins amb patates *panaderes* (+5€)
Filet de vedella al foie (+5€)
Postres a triar: Canutets de crema amb xocolata fondant i *crumble* de Lotus
Gelat de cafè en 3 textures
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè Arabo o infusió

• **ESCAPADA:** Allotjament + esmorzar + menú 86€/ persona (dissabte)
Promoció de dimarts a divendres 81€/persona. (nit extra 35€/persona)

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

10 LO NÀUTIC — 30€ iva inclòs

Entrants: La nostra crema de galera
Peixet fregit de la llotja
Plat: Arròs o fideus de galera i carxofa
Postres: Postres casolans Lo Nàutic
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 877 916 122 · Moll de Ponent, s/n · @lo.nautic

11 MESTRAL — 38,5€ iva inclòs

Menú a taula completa excepte infants. Es recomana reserva prèvia.

Plats: Crema de galera
Calçots confitats amb terrina de peix i salsa romesco
Arròs carnaroli Montsià de samfaina, bolets i galeres
Postres: Rocs de xocolata al marc de cava Gramona
Beguda: Vi DO Terra Alta (1 ampolla per parella), aigua, café o infusió

T. 679 110 773 · Sant Joan, 48 · @mestralrestaurant

12 NO STRESS — 35€ iva inclòs

Entrants a triar: Amanida de contrastos
Crema de galera
Galera flamejada al brandy
Peixet de la cala fregit
Plat a triar: Suquet de galera
Arròs de galera i carxofa
Peix de la cala a la planxa
Entrecot de vaca madurada amb salsa de formatge blau
Postres a triar: Poma al forn amb canyella
Tartaleta bomba
Ganache de xocolata
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 722 177 291 · Pl. del Canò 6 · @restaurantnostress

13 PICA-PICA — 30€ iva inclòs

Entrants: Brandada de galeres
Bunyols de galeres i espinacs
Galeres saltades
Plat a triar: Arròs amb galeres, espinacs i moniato
Suquet de galeres
Galeres al forn
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua i cafè

T. 977 493 429 · Benidorm, 9

6 MIAMI CAN PONS — 52€ iva inclòs

OFERTA: Preu 46€ IVA inclòs de dilluns a divendres no festius

Entrants: Galera, llagostins al vapor i ostra arrissada del Delta
Tac de pop amb base de parmentier de patata i samfaina de verdures
Galera gratinada amb mussolina d'all
Crema de galera amb un toc de julivert
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: Vi DO Terra Alta Blanc Raig de Raïm, Celler Piñol o Negre Vall de Vinyes, Celler Andreu Roca
Aigües, cafè exprés i licor d'arròs

• **ESCAPADA:** 2 menús amb 1 nit en habitació doble estàndard i esmorzar 187€/parella (Diumenge a Divendres) - 228€/parella (Dissabte) IVA inclòs

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

7 SALITRE — 45€ iva inclòs

Entrants: Tàrtar de galera i llagostins
Croqueta de galera i porro
Galera confitada amb tomata de penjar
Bao de galera en tempura amb maionesa de kimchi
Plat a triar: Arròs melós de galera i calamarsets
Fideuà negra de galera i sèpia
Postres a triar: *Cheesecake* amb melmelada de fruits rojos
Brownie de xocolata amb nous i gelat de vainilla
Torrija casolana amb gelat de dolç de llet
Beguda: Vi DO Terra Alta, refresc i aigua

T. 624 735 944 · Delícies, 3
www.salitrerestaurant.com · @salitrelarapita