

DEL 6 DE FEBRERO AL
8 DE MARZO DE 2026

ALCANAR
L'AMETLLA DE MAR
L'AMPOLLA
LA RÀPITA

XIII
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

organitza:



ESP

[Reservar位位位位]

ALCANAR/LES CASES

1 BITACORA 42€ iva incluído

Aperitivo:	Boquerones con vinagre
Entrantes:	Buñuelos de la casa Galeras salteadas con ajos tiernos Almejas marinera
Plato a escoger:	Arroz negro con galeras y alcachofas Fideuà con galera
	<i>Rossejat</i> con galera y alcachofas
Postre:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta "Vall Major", agua y café
T. 977 735 014 · Lepanto, 48	

2 CAN MANEL 35€ iva incluído

Entrantes:	Timbal de patata con pulpo y galera Tostadas de anguila ahumada Chipirón con cebolla y galera
Plato a escoger:	Arroz seco con chipirón y galera Arroz meloso con alcachofa y galera Fideuà con galeras Pescado del día
Postre:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta "La Font del Gat", agua y café
T. 977 737 168 · Gravina, 4 · @restaurantcanmanel	

3 CASA ESQUERRA 49€ iva incluído

Aperitivo:	Mejillones en escabeche casero y aceitunas
Entrantes:	Crema de galeras y calabaza del violín con un toque de cebolla crujiente Gambita salteada All i pebre de galeras (especialidad de la casa) Arroz de galeras sepia y <i>boletus edulis</i> Fideos dorados con galeras
Plato escoger:	Postres de la casa a escoger y café
Postre:	Vino DO Terra Alta "Almodí Petit" ½ botella y agua
Bebida:	Incluye pan y salsa de la casa
T. 977 737 052 · Pl. Sant Pere,7	

4 CASA RAMON 55€ iva incluído

Entrantes:	Imprescindible reserva previa Atún con escabeche Croquetas de rape, setas y galeras Galeras caramelizadas con un toque de anís
Plato:	Arroz con galeras y calamar
Postre:	Postres caseros
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua, café y chupito
T. 977 735 939 · Lepanto, 16	

L'AMPOLLA

1 AMICS DEL MAR 40€ iva incluído

Entrantes:	Pulpos en salsa Mejillones a la marinera Arroz de galera y alcachofa
Plato:	Sorbete de mandarina
Postre escoger:	Pastel de chocolate y avellana
Bebida:	Crema catalana
	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 460 402 · Passeig de l'Arenal, 2 – Barranc de Sant Pere, s/n	

2 CAN PINANA 45€ iva incluído

Entrantes:	Ensalada de galera con tomate, aguacate y alcachofa confitada Refrito de galera con patata, huevo y ajos tiernos
Plato:	Arroz caldoso de galera, rape y alcachofas
Postre:	Sorbete de cítricos con cava
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 460 033 · Av. Marítima R. Pous, 20 · @canpinana	

3 CASA DAVID 40€ iva incluído

Entrantes:	1/2 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
Postre:	Pastel de queso
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 593 454 · Port pesquer, s/n · @restaurantcasadavid	

4 CASA LLAMBRICH 45€ iva incluído

Entrantes:	Menú fin de semana Piel frita de galera y te de especias dulces Calçots en tempura en mole poblano Xatonada del Delta con langostinos y anguila
Plato:	Arroz con galera y alcachofa
Postre:	Postre casero
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 460 073 · Av. Marítima R. Pous, 18	

5 EL NAUTIC LES CASES 45€ iva incluído

Entrantes:	Supremas de bacalao Mejillones al vapor Corazón de alcachofa relleno de brandada de galera Croqueta de galeras Crema de galera con infusión de galera a la brasa Galeras salteadas al ron
Plato:	Arroz con sepia y galeras (seco, meloso o caldoso)
Postre:	Postres a elegir el Náutic
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 737 619 · Dàrsena esportiva, s/n	

6 ELS JARDINS ARROS & BRASES 48€ iva incluído

Entrantes:	Menú mesa completa Cuajada de galera, alcachofa de Benicarló y gel de lima Tiradito de salmón aliñado con una leche de tigre de galeras, aguacate y pico de gallo Suquet de galeras a la brasa y patatas ahumadas Arroz seco de galeras Texturas de chocolate
Plato:	Servicio de pan, agua y bodega incluido
Postre:	
Bebida:	
• ESCAPADA (Válido de lunes a domingo) : Alojamiento en habitación estándar + desayuno + menú galera, 250€/pareja Alojamiento en habitación superior + desayuno + menú galera, 350€/pareja	
T. 696 544 801 · N-340, km 1059 · www.citrusdeltancat.com	

7 HOTEL CARLOS II 40€ iva incluído

Entrantes:	Ceviche templado de galera ebreense Galera en suquet reducido con patata rota y coral tostado Ravioli abierto de galera y alcachofa confitada Galera glaseada al horno con arroz cremoso de plancton Cítrico y sal
Plato:	Vino DO Terra Alta y agua
Postre:	
Bebida:	
• ESCAPADA: Alojamiento + desayuno + Menú Galera por: 75€/persona (IVA incluido) válido de lunes a domingo	
T. 977 737 042 · Ctra. de Sant Carles a Alcanar-Platja, km.4 ALCANAR-PLATJA · www.carlostercero.com	

8 LA MAR 45€ iva incluído

Aperitivo:	Menú mín. 2 personas
Entrantes:	Copa de cava o vermut Croquetas de galera Mini mariscada Galeras al estilo de la casa Crema de galeras
Plato a escoger:	Arroz caldoso de galeras (min.2 personas) Fideuà de galeras (min.2 personas) Entrecot a la plancha Lenguado a la plancha Postres de la casa
Postre:	Vino DO Terra Alta o cava, agua y café
Bebida:	
T. 642 663 010 · Pou, 11	

5 EL NÀUTIC DE L'AMPOLLA

Aperitivo:	Crema tibia de galeres con mouse de mejillones en escabeche
Para compartir:	Tataki de atún con berenjena flama y aceite de galera con soja i miel Huevos con angula Galeras salteadas con ajos tiernos al carbón
Plato:	Arroz de galeras y alcachofas
Postre a escoger:	Sopa de yogurt con moras y frambuesa
Bebida:	Helado de frutos rojos 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 49.5€ iva incluído

Entrantes:	Mínimo dos personas y mesa completa Ostras del Delta Mejillones a la garnacha con apio <i>Carpaccio</i> de pulpo del Delta Arroz meloso de galera con almejas
Plato:	Postre casero
Postre:	Vino DO Terra Alta y agua
Bebida:	Café, cortado o infusión
T. 977 460 604 · Mateu Piñana i Roc, 9	

7 LA ROCA PLANA 45€ iva incluído

Entrantes:	Ensalada de queso de cabra con vinagreta de arándanos y tomate seco Galeras salteadas con aceite de casa y ajos tiernos Revuelto de langostinos de l'Ampolla Arroz del Delta con galeras y alcachofas del huerto
Plato:	Postre casero a escoger
Postre:	Vino DO Terra Alta, agua y café con nuestro detalle dulce
Bebida:	
T. 977 460 332 · Av. Marítima R. Pous, 28 · @larocaplana	

8 LO GARBI 35€ iva incluído

Entrantes:	Galeras a la plancha o crujientes Mejillones de lonja al vapor o al estilo marinero Flor de alcachofa confitada a la plancha con mi cuit de pato Arroz marinero de galeres y navajas del Delta Fideuada de galeras y navajas al estilo Garbí Crema catalana flambeada Helado de sabor a escoger Pastel de queso cremoso
Plato a escoger:	Vino DO Terra Alta, agua y café
Postre a escoger:	
Bebida:	
T. 634 030 667 · Av. Marítima R. Pous, 40 · @lo_garbi	

9 LO GOLERO 42€ iva incluído

Entrantes:	Chips de alcachofa con virutas de foie y toque de miel Galeras salteadas con ajo y cebolla
Plato:	Arroz con galeras y alcachofa
Postre:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 655 998 441 · Platja Arenal, s/n · @ restaurant_lo_golero	

9 LA MARINADA 46€ iva incluído

Aperitivo:	Reserva previa / Menú mesa completa Copa de cava Viera con pasta filo Brioix cabello de ángel y sardina ahumada
Entrantes:	Crema de galeras y boletus Calçots confitados con galera y romesco Falso tiramisú de galera, pulpo y crumble Arroz meloso de galeras ,calamar y alcachofa Sorbete de mandarina con crema de mascarpone y fruta
Plato:	Vino DO Terra Alta "El Musso!" (Bodega Cal Minyó) y café
Postre:	
Bebida:	
T. 977 735 868 · Lepanto, 23 · @restaurantlamarinada	

10 LES BARQUES "CAN JOAN"

Entrantes:	Boquerones en vinagre Galeras Les Barques Galeras con mejillones a la marinera Arroz de galeras con alcachofas y calamarcitos
Plato a escoger:	Fideuà con galeras
Postre:	Postres de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta "La Cisqueta", agua, pan y café
T. 977 735 885 · Pl. Sant Pere,6	

11 LES PALMERES 40€ iva incluído

Aperitivo:	Menú por mesa completa y reserva previa · *Mínimo 2 personas. Mini croqueta de galera Coca de aceite con paté de galera y tomate confitado Galera a la andaluza con alioli de azafrán
Entrantes:	Crema de galera, crujientes y nata montada con un toque salado (individual) Ravioli XL relleno de langostino con salsa reducida de galera Atún en escabeche elaborado en casa Galeras al estilo de la casa, las de siempre Fideuà con galeras y alcachofa*
Plato a escoger:	Arroz meloso con galeras* Suquet tradicional de galera Meloso de temera a baja temperatura con parmentier Hojaldre invertido con crema pastelera
Postre:	Vino DO Terra Alta, servicio de pan y café incluido
Bebida:	
T. 636 640 432 · Lepanto, 18	

12 MAGDA ESPAI GASTRONÒMIC 34€ iva incluído

Entrantes:	Crema de galera con alcachofa crujiente Pan bao de galera con kikos y mahonesa de sriracha Piruletas de galera sobre cama de alioli de cítricos con pimentón de Alcanar
Plato a escoger:	Arroz con galeras y alcachofa
Postre:	Fideuà con galeras Tiramisú de mandarina de Alcanar
Bebida:	Tiramisú de limoncello Vino DO Terra Alta Vall de Vinyes, agua y café
T. 639 307 768 · Isaac Peral, 19	

10 LO TÍPIC 40€ iva incluído

Entrantes:	Trío de carpaccio con galera Tartar de atún con galera Brocheta de galera Alcachofa con galera
Plato a escoger:	Arroz meloso de galera (mínimo 2 personas)
Postre a escoger:	Rape con galera Sorbete Crêpe Suzette
Bebida:	Selección de vinos DO Terra Alta (según comensales), agua y café
T. 620 810 612 / 977 468 292 · Ventrol, 1 · @lotipicdelmediterrani	

11 RODAMAR 45€ iva incluído

Aperitivo:	Aperitivos de bienvenida al Delta
Entrantes:	Tartar de galera con virutas de alcachofa y salsa romesco Buñuelos de galera y langostino en crema de berenjena asada Cazuelita de galeres salteadas con ajitos y guindilla y huevo poche
Plato a escoger:	Arroz de galeras y alcachofa
Postre:	Tarina de pollo con crema de pasas y tiras de calçot
Bebida:	Pastel de queso con crumbel y helado de vainilla Vinos DO Terra Alta y agua Selección de pan
T. 877 913 262 · Passeig de l'Arenal, 10 · @rodamarrestaurant	

12 SALAZAR'S 45€ iva incluído

Entrantes:	Mejillones al vapor Ensalada fresca de invierno (col, zanahoria y vinagreta citrica) Pan caliente con alioli servido en la mesa
Plato a escoger:	Galera Étouffée – Estilo criollo de Luisiana Galeras cocinadas lentamente en una salsa cremosa y aromática de mantequilla, cebolla, pimienta verde, apio y especias suaves, servidas con arroz blanco Galera tradicional al ajo y pimienta Galeras cocinadas de forma tradicional con ajo y pimienta negra, servidas con arroz blanco
Postre:	Postre casero del día (Helado o café disponibles bajo petición)
Bebida:	Copa de vino DO Terra Alta
T. 977 030 116 · Banyes, 39 · @rodamarrestaurant	

13 SOL 45€ iva incluído

Entrantes:	Crema de galeras Galeras salteadas con ajitos tiernos Huevo con parmentier de patata y galeras Arroz meloso con galeras y alcachofa
Plato:	Tatin de manzana con helado de canela
Postre:	Vino Modernista blanc DO Terra Alta, agua y café
Bebida:	
• ESCAPADA: menú galera + alojamiento + desayuno 85€ pers./día (iva incluido)	
T. 977 460 008 · Av. Marítima R. Pous, 18, 1r pis - C. Mig , 6 @restaurantsolampolla	

XIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA GALERA

TERRES DE L'EBRE, RESERVA DE LA BIOSFERA

Del 6 de febrero al 8 de marzo, más de 45 restaurantes de Alcanar, L'Ametlla de Mar, L'Ampolla y La Ràpita se unen para ofrecerte una experiencia gastronómica única, con la galera como protagonista.

Con cada menú, reivindicamos la galera como producto local y de calidad, típico del mar de las Terres de l'Ebre. Descubre platos creativos y tradicionales que te sorprenderán: desde **coca de aceite con paté de galera y tomate confitado**, hasta **arroz caldoso de galera, rape y alcachofas**, todo maridado con **vinos DO Terra Alta**.

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

¡Ven a disfrutar de esta cita gastronómica y vive el sabor más auténtico del mar!

Consulta todos los restaurantes participantes y sus menús en este folleto.

¡La galera te espera!



L'AMETLLA DE MAR

1 ANTIC CASINO 1904 35€ iva incluído	
Entrantes:	Ensalada de naranja, frutos secos y miel “Calçots” rebozados con romesco Sopa de galera con fideos Galera salteada con alcachofa y mayonesa de cítricos Arroz caldoso de galera
Plato a escoger:	Fideuà negra de galera y alioli suave Galera al papillote con verduras km 0 Lenguado a la plancha con romesco Muslo de pato confitado con parmentier y alcachofa Manzana al horno con canela
Postre a escoger:	Tartaleta bomba Ganache de chocolate
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 722 672 145 · Pl. del Canó 2 · @anticcasino1904	

2 EL ASTILLERO 40€ iva incluído	
Entrantes:	Corazones de alcachofa con crujiente de jamón Galeras de temporada salteadas al Jerez Canelón crujiente de galeras Pie de cerdo al horno con galeras Arroz con alubias, galeras y espinacas “Suquet” de dorada con galeras Profiteroles
Plato a escoger:	Arroz con alubias, galeras y espinacas “Suquet” de dorada con galeras Profiteroles
Postre a escoger:	Vino DO Terra Alta, agua y café
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 655 148 165 · Urb. Sant Jordi, 152 · @elastillerosantjordi	

3 EL BANDARRA 43,5€ iva incluído	
Platos:	Concentrado de galera <i>karashi</i> con frutos del mar Tartar de galera a la llama con vermut casero y algas <i>kombu</i> Croquetas de galera y gamba roja Galeras <i>sukiyaki</i> Arroz cremoso de galera y caracol de mar Pastel de quesos cremoso Brownie de chocolate belga Postres gin-tonic
Postre a escoger:	Postres gin-tonic
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 662 189 390 · Prim, 1 · @elbandarrarestaurant	

4 EL PESCADOR 40€ iva incluído	
Entrantes:	Chupito de galera Mejillones a la marinera Buñuelos de bacalao Galera salteada Arroz con galeras
Plato a escoger:	Postre de la casa
Postre:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta “Mas Tarroné”, agua y café
T. 977 456 584 · Cala Joanet, 6 · @restaurantelpescador_	

L'AMETLLA DE MAR

14 PLACA NOVA 38,5€ iva incluído	
Aperitivo:	Chupito de crema de galera Capricho de galera Tostadita con aceite y sal casera de galera Buñuelo de galera y alcachofa
Para compartir:	Galeras a la plancha Galera al horno con ajos tiernos Galeras fritas Galeras a la romana <i>Suquet</i> de galeras
Plato a escoger:	Arroz de galeras y alcachofas hecho al momento
Postre:	Guiso de garbanzos, espinacas y galeras
Bebida:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 457 072 · Pl. Nova, 3 · @plaçanova.restaurant	

LA RÀPITA

1 BON MARISC 50€ iva incluído	
Abierto de viernes a lunes	
Entrantes:	Croqueta de galeras y bogavante Tartar de galeras, atún Balfegó y crujiente de sésamo con fresas Calamares a la romana Huevos de pato con angulas Arroz con alcachofa y galeras a la brasa
Plato a escoger:	Lubina a la brasa Ternasco a la cazuela Sorbete de cítricos
Postre:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 657 610 486 · Parc de Garbí s/n · @vermateria_bonmarisc	

2 CAN VICENT 47€ iva incluído	
Entrantes:	Calamares a la romana Navajas a la plancha Galeras salteadas al ajo tierno Langostinos de la Ràpita a la plancha
Plato a escoger:	Arroz meloso de galeras con <i>boletus edulis</i> y alcachofas
Postre:	Helado o sorbete artesanal
Bebida:	Vino DO Terra Alta, chupitos y café
T. 977 741 613 · Carme, 28	

5 L'ILLOT 38,5€ iva incluído	
Entrantes:	Ostra del Delta con chupito de manzana y limón Galeras salteadas con alcachofa confitada Buñuelos de galera y gamba Arroz de L'Ilлот con galeras
Plato a escoger:	Tarta de queso de L'Ilлот
Postre:	Tarta de queso de L'Ilлот
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 695 379 600 · Mar, 12 · @lillotrestaurant	

6 LA CUADRA 45€ iva incluído	
Menú mesa completa, Reserva previa, Viernes, sábados y domingos	
Aperitivo:	Lionesa con caldo de galera Tostada especial con boquerón normal
Entrantes:	<i>Crispy</i> de tinta con rape y galera Churros de galera a la crema Arroz con galera desnuda
Plato a escoger:	Nata, chocolate, avellanas y garromel
Postre:	Vino DO Terra Alta “Merian”, agua y café
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 493 592 / 649 868 217 · Sant Antoni, 2 · @restaurant_lacuadra	

7 LA SERRA 35€ iva incluído	
Entrantes:	Pescadito frito Calamar a la romana Galeras al horno Mejillones al vapor
Plato a escoger:	Arroz con galeras
Postre:	Postre de la casa
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 457 085 / 616 904 851 · Bruch, 29 · @laserrataverna	

8 LA SUBHASTA ESPAIGASTRONÒMC 35€ iva incluído	
Entrantes:	Ceviche de pescado de roca, langostinos y galeras Galeras guisadas con alubias Galeras fritas para mojar pan Paella de galeras y alcachofas
Plato a escoger:	Arroz de caldero con galeras, espinacas y alubias
Postre a escoger:	Hojaldre con crema catalana Pastissets con porronet de mistela Sorbete de mango
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 877 916 023 · Sant Joan, 3 · @lasubhastaespaigastronomic	

9 LES VELES 45€ iva incluído	
Entrantes:	Niguiris de galera con mayonesa Mil hojas de patata crujiente con emulsión de galera y salsa brava Bocaditos de corvina con suflé marino Canelón meloso de ternera y boletus con su bechamel
Plato a escoger:	Arroz seco de galeras y zamburiña y reducción de salsa española
Postre:	“El Delta a Les Veles”, deconstrucción de crema catalana, espuma de “menjar blanc” y aire de azafrán
Bebida:	Vino DO Terra Alta Pere Frixach, agua y café
T. 977 486 225 · Veler, s/n (Calafat) · @lesveles	

3 CASA RAMON MARINÉS 44€ iva incluído	
Entrantes:	Crema de galeras con brocheta de galera en tempura y aceite virgen extra Galeras salteadas con “calçots” Almejas con <i>velouté</i> de cabracho Calamares de potera sobre una base de judías “del ganxet” Galeras al curry (no picante)
Plato a escoger:	Arroz caldoso de galera Arroz de la abuela, a la lata, con galeras, alcachofa y guisantes
Postre:	Lubina al horno con salsa de galeras (suplement de +5€)
Bebida:	Postre casero Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 740 361 / 977 742 496 · Arsenal, 16 i 31 casaramon@casaramon.com · www.casaramon.cat	

4 FREDDY CALIU FAMILIAR 40€ iva incluído	
Entrantes:	Buñuelos de galera y bacalao con mayonesa de eneldo Pata de pulpo a la brasa. Canelón de pescado y galera con bechamel de romesco y crujiente de parmesano 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
Postre a escoger:	Crema catalana Tiramisú casero
Bebida:	Vino DO Terra Alta y café
T. 977 741 016 · Av. Constitució, 1 Bis · ventallfreddy.com	

5 LLANSOLA 1921 48€ iva incluído	
Imprescindible reserva previa. Menú para mesa completa	
Aperitivo:	Langostino crujiente con salsa de romesco.
Entrantes:	Brandada de galera con confitura de tomate y trufa Galeras salteadas con ajitos tiernos y flor de alcachofa confitada Canelón de pulpo napado con crema de setas Crema de galeras con galera crujiente
Plato a escoger:	Arroz con galeras, alcachofas y almejas "especialidad de la casa" (mínimo 2 personas)
Postre a escoger:	“Suquet” de escrita y langostinos con patates a la panadera (+5€)
Bebida:	Filete de ternera con foie (+5€) Canutillos de crema con chocolate fondant y <i>crumble</i> de Lotus Helado de café en tres texturas
Vino DO Terra Alta, agua y café Arabo o infusión	

• ESCAPADA: Alojamiento + desayuno y menú 86€/ persona (sábado) Promoción martes a viernes 81€/persona (noche extra 35€/persona)

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

10 LO NAUTIC 30€ iva incluído	
Entrantes:	Nuestra crema de galera Pescadito frito de la lonja
Plato a escoger:	Arroz o fideos de galera y alcachofa
Postre:	Postres caseros Lo Nàutic
Bebida:	Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 877 916 122 · Moll de Ponent, s/n · @lo.nautic	

11 MESTRAL 38,5€ iva incluído	
Menú mesa completa excepto niños, Se recomienda reserva previa.	
Platos:	Crema de galera <i>Calçots</i> confitados con terrina de pescado y salsa romesco Arroz carnalorí Montsià de sanfaina, setas y galeras
Postre:	Rocas de chocolate <i>al marc</i> de cava Gramona
Bebida:	Vino DO Terra Alta (1 botella por pareja), agua, café o infusión
T. 679 110 773 · Sant Joan, 48 · @mestralrestaurant	

12 NO STRESS 35€ iva incluído	
Entrantes:	Ensalada de contrastes Crema de galera Galera flambeada al brandy Pescadito frito de La Cala
Plato a escoger:	<i>Suquet</i> de galera Arroz de galera y alcachofa Pescado de La Cala a la plancha Entrecot de vaca madurada con salsa de queso azul
Postre a escoger:	Manzana al horno con canela Tartaleta bomba
Bebida:	Ganache de chocolate Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 722 177 291 · Pl. del Canó 6 · @restaurantnostress	

13 PICA-PICA 30€ iva incluído	
Entrantes:	Brandada de galeras Buñuelos de galeras y espinacas Galeras salteadas
Plato a escoger:	Arroz con galeras, espinacas y moniato <i>Suquet</i> de galeras
Postre:	Galeras al horno
Bebida:	Postre de la casa Vino DO Terra Alta, agua y café
T. 977 493 429 · Benidorm, 9	

6 MIAMI CANPONS 52€ iva incluído	
OFERTA: Preu 46€ IVA inclòs de dilluns a divendres no festius	
Entrantes:	Galeras, langostinos al vapor y ostra rizada del Delta Taco de pulpo con base de parmentier de patata y “samfaina” de verduras Galeras gratinadas con mousseline de ajo Crema de galeras con un toque de perejil
Plato a escoger:	“Suquet” de rape con galera
Postre a escoger:	Arroz con galeras (mínim 2 persones) Naranja de las Terres de l'Ebre al Grand Marnier Torrija con helado de mantecado
Bebida:	Sorbete del día Vino DO Terra Alta Blanc Raig de Raïm, Celler Piñol o Tinto Vall de Vinyes, bodega Andreu Roca. Agua, café exprés y licor de arroz
• ESCAPADA: 2 menús con 1noche en habitación doble estándar y desayuno 187€/pareja (Domingo a Viernes) - 228€/pareja (Sábado) IVA incluido	
T. 977 740 551 · Passeig Marítim, 18-20 www.miamicanpons.com	

7 SALITRE 45€ iva incluído	
Entrantes:	Tartar de galera y langostinos Croqueta de galera y puerro Galera confitada con tomate de colgar Bao de galera en tempura con mayonesa de kimchi
Plato a escoger:	Arroz meloso de galera y calamarcitos
Postre a escoger:	Fideuà negra de galera y sepia <i>Cheesecake</i> con mermelada de frutos rojos <i>Brownie</i> de chocolate con nueces y helado de vainilla
Bebida:	Torrija casera con helado de dulce de leche Vino DO Terra Alta, refrescos y agua
T. 624 735 944 · Delícies, 3 www.salitrerestaurant.com · @salitrelarapita	

