

DEL 6 DE FEBRERO AL
8 DE MARZO DE 2026

ALCANAR
L'AMETLLA DE MAR
L'AMPOLLA
LA RÀPITA

XII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA GALERA DE TERRES DE L'EBRE



ALCANAR/LES CASES

1 BITACORA 42€ iva incluido

Aperitivo:	Boquerones con vinagre
Entrantes:	Buñuelos de la casa
	Galeras salteadas con ajos tiernos
	Almejas marinera
	Arroz negro con galeras y alcachofas
Plato a escoger:	Fideuá con galera
	Rossejat con galera y alcachofas
	Postre de la casa
Postre:	Vino DO Terra Alta "Vall Major", agua y café
Bebida:	

T. 977 735 014 · Lepanto, 48

2 CAN MANEL 35€ iva incluido

Entrantes:	Timbal de patata con pulpo y galera
	Tostadas de anguila ahumada
	Chiperón con cebolla y galera
	Arroz seco con chiperón y galera
Plato a escoger:	Arroz meloso con alcachofa y galera
	Fideuá 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 incluido

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 boletus edulis
Plato a escoger:	Fideos dorados con galeras
	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 incluido

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 incluido

Entrantes:	Pulpitos en salsa
	Mejillones a la marinera
Plato:	Arroz de galera y alcachofa
Postre a escoger:	Sorbet de mandarina
	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 CANPINANA 45€ iva incluido

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:	Sorbet 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 incluido

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 LLAMBREICH 45€ iva incluido

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 incluido

Entrantes:	Supremas de bacalao
	Mejillones al vapor
	Corazón de alcachofa relleno de brandada de galera
	Crema de galera con infusión de galera a la brasa
Plato:	Galeras salteadas al ron
Postre:	Arroz con sepia y galeras (seco, meloso o caldoso)
Bebida:	Postres a elegir el Nàutic
	Vino DO Terra Alta, agua y café

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

6 ELS JARDINS ARROS & BRASES

Entrantes:	Menú mesa completa
	Cuajada de galera, alcachofa de Benicarló y gel de lima
	Tiradito de salmon ahumado con una leche de tigre de galeras, aguacate y pico de gallo
	Suquet de galeras a la brasa y patatas ahumadas
Plato:	Arroz seco de galeras
Postre:	Texturas de chocolate
Bebida:	Servicio de pan, agua y bodega incluido

48€ iva incluido

• 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.citrusdeltacat.com

7 HOTEL CARLOS I 40€ iva incluido

Entrantes:	Ceviche templado de galera ebrense
	Galera en suquet reducido con patata rota y coral tostado
Plato:	Ravioli abierto de galera y alcachofa confitada
Postre:	Galera glaseada al horno con arroz cremoso de plancton
Bebida:	Cítrico y sal

• 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 incluido

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

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
Plato:	Galeras salteadas con ajos tiernos al carbón
Postre a escoger:	Arroz de galeras y alcachofas
	Sopa de yogur con moras y frambuesa
Bebida:	Helado de frutos rojos
	Vino DO Terra Alta Vilaclosa (blanco y tinto), agua y café

45€ iva incluido

6 EL PESCADOR 49.5€ iva incluido

Entrantes:	Mínimo dos personas y mesa completa

<tbl_r cells="2" ix="1" maxcspan="1" maxrspan="1" used

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 marinado 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 incluido

Entrantes:	Ensalada de naranja, frutos secos y miel "Calçots" rebozados con romesco
Plato a escoger:	Sopa de galera con fideos Galera salteada con alcachofa y mayonesa de cítricos Arroz caldoso de galera 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 Tartaleta bomba Ganache de chocolate Vino DO Terra Alta, agua y café
Postre a escoger:	
Bebida:	T. 722 672 145 · Pl. del Canó 2 · @anticcasino1904

2 EL ASTILLERO 40€ iva incluido

Entrantes:	Corazones de alcachofa con crujiente de jamón
Plato a escoger:	Galeras de temporada salteadas al Jerez Canelón crujiente de galeras
Postre:	Pie de cerdo al horno con galeras
Bebida:	Arroz con alubias, galeras y espinacas "Suquet" de dorada con galeras Profiteroles Vino DO Terra Alta, agua y café

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

3 EL BANDARRA 43,5€ iva incluido

Platos:	Concentrado de galera <i>karashi</i> con frutos del mar
Postre a escoger:	Tartar de galera a la llama con vermut casero y algas kombu
Bebida:	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 Vino DO Terra Alta, agua y café

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

4 EL PESCADOR 40€ iva incluido

Entrantes:	Chupito de galera
Plato:	Mejillones a la marinera
Postre:	Buñuelos de bacalao
Bebida:	Galera salteada

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

L'AMETLLA DE MAR

14 PLAÇA NOVA 38,5€ iva incluido

Aperitivo:	Chupito de crema de galera
Para compartir:	Capricho de galera
Plato a escoger:	Tostadita con aceite y sal casera de galera
Postre:	Buñuelo de galera y alcachofa
Bebida:	Galeras a la plancha

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

LA RÀPITA

1 BON MARISC 50€ iva incluido

Entrantes:	Abierto de viernes a lunes
Plato a escoger:	Croqueta de galeras y bogavante
Postre:	Tartar de galeras, atún Balfegó y crujiente de sésamo con fresas
Bebida:	Calamares a la romana

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

2 CAN VICENT 47€ iva incluido

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

T. 977 741 613 · Carme, 28

5 L'ILLOT

38,5€ iva incluido

Entrantes:	Ostra del Delta con chupito de manzana y limón
Plato:	Galeras salteadas con alcachofa confitada
Postre:	Buñuelos de galera y gamba
Bebida:	Arroz de L'Illet con galeras

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

6 LA CUADRA

45€ iva incluido

Aperitivo:	Menú mesa completa, Reserva previa, Viernes, sábados y domingos
Entrantes:	Lionesa con caldo de galera
Plato:	Tostada especial con boquerón normal
Postre:	<i>Crispy</i> de tinta con rape y galera
Bebida:	Churros de galera a la crema

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

7 LA SERRA

35€ iva incluido

Entrantes:	Pescadito frito
Plato:	Calamar a la romana
Postre:	Galeras al horno
Bebida:	Mejillones al vapor

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

8 LA SUBASTA ESPAI GASTRONÒMIC

35€ iva incluido

Entrantes:	Ceviche de pescado de roca, langostinos y galeras
Plato:	Galeras guisadas con alubias
Postre:	Galeras fritas para mojar pan
Bebida:	Paella de galeras y alcachofas

T. 877 916 023 · Sant Joan, 3 · @lasubastaespai gastronomic

9 LES VELES

45€ iva incluido

Entrantes:	Niguiris de galera con mayonesa
Plato:	Mil hojas de patata crujiente con emulsión de galera y salsa brava
Postre:	Bocaditos de corvina con suflé marino
Bebida:	Canelón meloso de ternera y boletus con su bechamel y reducción de salsa española

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

3 CASA RAMÓN MARÍNÉS

44€ iva incluido

Entrantes:	Crema de galeras con brocheta de galera en tempura y aceite virgen extra
Plato a escoger:	Galeras salteadas con "calçots"
Postre:	Almejas con <i>velouté</i> de cabracho
Bebida:	Calamares de potera sobre una base de judías "del ganxet"

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

4 FREDDY CALIU FAMILIAR

40€ iva incluido

Entrantes:	Buñuelos de galera y bacalao con mayonesa de eneldo

<tbl_r cells="2" ix="5" maxcspan="1" maxrspan="1" usedcols