

# L'AMETLLA DE MAR

# L'AMETLLA DE MAR

# L'AMETLLA DE MAR

## 1 EL PESCADOR

30€ IVA INCLÒS

Entrants: Xarrup de galera  
Galeres pelades amb tempura de verdures

Plat: Arròs amb galeres i calamansins

Postres: Postres casolans

Beguda: Vi Marmellans, aigua, pa i cafè

T. 977 456 584 - Cala Joanet, 6

## 2 LA SERRA

25€ IVA INCLÒS

Per compartir: Bunyols de bacallà  
Galeres rostides  
Musclos al vapor  
Calamar a la romana

Plat a triar: Sèpia amb patates  
Arròs amb galeres

Postres: Postres de la casa

Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua, pa i cafè

T. 977 457 085 - Bruch, 29 - laserra@lasererrestaurant.com

## 3 LA SUBHASTA

25€ IVA INCLÒS

Entrants: Amanida d'espinacs, llagostins i vinagreta amb oli de galera  
Galeres saltejades  
Suquet de galeres i carxofes

Plat a triar: Arròs amb espinacs i galeres  
Arròs amb galeres i eriçó

Postres: Sorbet de llimona

Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua, pa i cafè

T. 877 916 023 - Sant Joan, 3  
lasubhasta@reconcept.es - www.lasubhasta.espaigastronomic.com

## 4 LORENA

30€ IVA INCLÒS

Primers a triar: Musclos i cloïsses marinera  
Calamar a la romana  
Galeres saltejades amb all

Plat a triar: Entrecot al gust  
Arròs amb galeres (mín. 2 pers)  
Llenguado a la planxa

Postres a triar: Coulant de xocolata amb bola de gelat  
Crema catalana de la casa  
Pastís de formatge  
Gelats

Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua, pa, cafè i xarrup

T. 977 456 910 - Miranda, 3

## 5 MA & RO

25€ IVA INCLÒS

Per compartir: Coca d'escalivada, foie i rull de cabra  
Brandada de bacallà amb cruixent de pomesa i verdures  
Galeres saltejades

Plat: Arròs de galeres amb carxofa

Postres: Postres de la casa a escollir

Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua, pa i cafè

T. 977 073 116 - Pl. Canó, 15

## 6 MESTRAL

35€ IVA INCLÒS

\*Aquest menú se servirà a taula completa (excepte infants)

Menú degustació (tot individual):  
Aperitiu de benvinguda  
Còctel de galera i ous de truita  
Crema de galera amb castanyes i carxofa  
Pastís de galera  
Espaguetts de tinta de calamar amb galera pelada  
Arròs de galeres i 3 brúquils  
Sorbet de pinya amb fruita natural

Beguda: Vins DO Terra Alta Vall Major blanc i Font Calenta, aigua, pa, cafè i xarrup

T. 977 493 732 - Miguel de Cervantes, 32 bx.

## 7 PLAÇA NOVA

25€ IVA INCLÒS

Menú "La Galerada"  
Aperitiu: Xarrup de crema de galera  
Per compartir: Galeres a la planxa  
Galeres fregides  
Galeres al forn amb alls tendres  
Galeres a la romana  
Suquet de galeres  
Arròs de galeres i carxofa

Postres: Taronja natural amb crema de formatge fresc

Beguda: Vi DO Terra Alta Mas Meneçal o cava, aigua, pa i cafè

T. 977 457 072 - Pl. Nova, 3

## 8 RESTAURANT DUKE

25€ IVA INCLÒS

Aperitiu: Crema de galeres amb cruixent de porro  
Per compartir: Galeres fregides acabades  
Parmigiana d'albergínia fadada de secret ibèric i bolets gratinats

Plat a triar: Risotto de galeres amb virutes de pomesa (mínim 2 persones)  
Mar & muntanya de polastre de coral estofat amb galeres  
Paella de polip i galeres (mínim 2 persones)  
Arròs de galeres i carxofa (mínim 2 persones)

Postres a triar: Mini gintonic  
Coulant de xocolata amb gelat de mandarina i peta-zota  
Copa de pannacotta de baileys amb xocolata

Beguda: Vi DO Terra Alta, aigua, pa, cafè o infusió

T. 635 532 920 - Sant Roc, 33

## 9 RESTAURANT LES VELES

35€ IVA INCLÒS

Mínim 2 persones i se serveix per taula completa - Entre setmana baixa reserva

Entrants: Uramaki de galera, alvocat i salmó  
Carxofa cruixent amb galeres en tempura i textures de maïonesa  
Crema de carxofa trufada i vieïres brassejades

Plat: Gaisat d'ànec amb aromes de canela, carxofa confitada i emulsió de galeres

Postres: Cilindre de mango a dauets, mousse de xocolata negra belga, gel de la passió i perles de xocolata cruixent

Beguda: Vi DO Terra Alta Naquens blanc, negre o rosat (1 ampolla cada dues persones), aigua i cafè

T. 977 486 225 - C/ Veleró, s/n, Urb. Calafat  
reserves@lesveles.es - www.lesveles.es

## VI Jornades Gastronòmiques de la Galera. Terres de l'Ebre, Reserva de la Biosfera

Alcantar, l'Ametlla de Mar, l'Ampolla i Sant Carles de la Ràpita. Els quatre municipis mariners s'uneixen per oferir exquisits menús gastronòmics als seus restaurants, tenint com a protagonista la galera, producte local i de qualitat típic de la mar de l'Ebre. Aquest crustaci, abundant en zones properes a deltes on les aigües són riques en nutrients, és una excel·lent font de proteïnes d'alta qualitat, vitamines i minerals. A diferència d'altres crustacis la galera és baixa en calories i de fàcil digestió.

Del 8 de febrer al 3 de març veniu a degustar la galera a Terres de l'Ebre! Restaurants d'Alcantar, l'Ametlla de Mar, l'Ampolla i Sant Carles de la Ràpita us han preparat un seguit de deliciosos menús, maridats amb vins DO Terra Alta, on podreu tastar crema de galeres, galeres saltejades amb alls, arròs amb galeres i carxofes i suquet de galeres.

Vine i tastal's!  
Escapades a terresdelebre.travel/jornadesgalera

