



L'ANTIC MOLÍ
Restaurant

FUSIÓ, POBLE I GALERA

Aquest any les jornades de la galera les dediquem a les diferents poblacions del nostre territori. El nostre recorregut el farem combinant la galera amb el producte o plat típic de les diferents poblacions.

GALERA XERTOLINA

Xip de galera amb perla de licor d'Ànima de Xerta

GALERA A LA CANAREVA

"Nigiri" de mandarina amb galeres, coriandre (cilantro) i tapioca

GALERA MORELLANA

Núvol de shots de galera amb tòfona dels Ports

Croquetes morellanes de galera amb corna de porc

GALERA CATINENCA I XIVERTINA

Galera cuïta a la inversa amb planxa, tomàquet de penjar, xip d'all, Oreado de Catí i anís dolç

GALERA A LA PENISCOLANA

Tartar fred de galera i caragols de mar amb tomàquet, ceba i raïm de mar

GALERA RAPITENCA

Bombolles d'oli de galera amb llagostins al bufador (soplete) i verdures

GALERA AMPOSTINA

Galera perfumada i escabetxada amb "céleri", ous de salmó, gelat d'àpid i galeta d'arròs

Fals arròs de galera i calamar amb els seus germinats

GALERA DELTEBRENCA

Aspic tebi de galeres, ostrons del Delta amb "ajo blanco" i amanida de tempura d'algues

GALERA CAVERA

"Velouté" tibia de galera amb anguila fumada, brioix d'algues, poma verda i caviar d'arengada

GALERA SENIENCA

El recapte de galera

GALERA FALDUDA

Royale de galera amb oli d'oliveres mil-lenàries de la finca de l'Arion

GALERA A LA BENICARLANDA

Ravioli de galera amb cansalada i carxofes

GALERA DE LA TINENÇA DE BENIFASSÀ

"Nem" de galera, cabra hispànica i fruites seques

GALERA TORTOSINA

"Taco" de baldana amb galeres, pil-pil, raïm moscatell i espinacs

GALERA SANT-RAFELINA

Rotllets de galera

GALERA VINAROSSENCA

Pastisset de Santa Catalina de galera

60€

Preu per persona amb vi inclòs
Menú a taula completa

