



Alcanar · L'Ampolla · L'Ametlla de Mar · Sant Carles de la Ràpita



1 CHAPARRAL

T. 977 730 072 · Ramón y Cajal, 22 - Alcanar

Entrants: Milfulls d'albergínia amb brandada de bacallà i galera
Galeres a la brasa amb oli d'oliva extra verge
Saltat de xipirons amb carxofes i galeres
Plat: Arròs de llagostins i galeres o Rap i galeres amb suquet d'all cremat
Postres: De la casa a triar
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafès

2 CAN MANEL

T. 977 737 168 · Gravina, 4 - Les Cases d'Alcanar

Entrants: Cassoleta de boquerons i galeres amb salsa de tomàquet. Pastissos de galera i carbassó. Broqueta de galera, llagostí i pop sobre llit de patata. Torrades de tonyina escabetsada
Plat: Arròs melós amb galeres i carxofa
Postres: De la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / cafè

3 CASA LUPE

T. 977 737 075 · Verge del Carme, 13 - Les Cases d'Alcanar

Entrants: Musclos al vapor. Cloïsses a la marinera. Navalles a la planxa. Galeres a la planxa. Llagostins a la planxa. Peixet fregit Calamars a la romana
Plat: Arròs melós de galeres i boletus
Postres: De la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafès

4 EL FARO

T. 977 737 197 · Lepanto 20 - Les Cases d'Alcanar

Entrants: Mandonguilles de peix amb crema de galera
Galeres a la planxa. Llagostins a la planxa. Cloïsses al vapor
Plat: Rissotto de galera o fideus amb galera
Postres: De la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafès

5 HOTEL TANCAT DE CODORNIU

T. 977 737 194 · N-340, km.1059 (Sòl-de-Riu)
www.tancatdecodorniu.com Les Cases d'Alcanar

Entrants: Aperitiu. Crema de galeres. Tosta de galera gratinad
Parpadelle en reducció de galeres y ceps. Galeres a la brasa amb oli de carbó. Estofat de polpets i calçots
Plat: Arròs sec de galeres i llagostins
Postres: Menjar Blanc
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües/ Cafès

6 EL NÀUTIC LES CASES

T. 977 737 619 · Dàrsena esportiva,s/n - Les Cases d'Alcanar

Entrants: Supremes de bacallà. Musclos i caragols de mar
Cloïsses a la marinera. Galeres a la planxa. Crema de galeres
Plat: Arròs amb galeres sec o caldós
Postres: Postres del Nàutic
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües/ Cafès

7 LES BARQUES "CAN JOAN"

T. 977 735 885 · Pl. Sant Pere, 6 - Les Cases d'Alcanar

Entrants: Aperitiu: Seitons en vinagre. Galeres Les Barques
Galeres amb cloïsses a la marinera
Plat: Arròs de galeres amb carxofa i calamarsets
Postres: De la casa a triar
Beguda: Vi DO Terra Alta "Gandesola"/ Aigua/Cafè i licors

8 LA MARINADA

T. 977 735 868 · Lepanto, 23 - Les Cases d'Alcanar

Entrants: Aperitiu de benvinguda. Crema de galeres
Galeres amb bolets i verdures de temporada
Cassoleta de musclos a la marinera amb galeres
Plat: Arròs sec amb galeres i llagostins
Postres: De la casa a escollir
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafè/ Cava i Xarrup

9 LES PALMERES

T. 977 730 33 - 636 64 04 32 · Pou, 5 - Les Cases d'Alcanar
MENÚ PER TAULA COMPLETA

Entrants: Vermut, canya o copa de cava de benvinguda
Crema de galeres amb "pica-tostes". Pop i galeres a la gallega
Saltat de galeres i ceps. Llagostins amb galeres a l'estil de la casa
Plat: Arròs caldós amb galeres o arrossejat amb galeres (mínim 2 persones) o costelletes de cabrit arrebossades o peix recomanat a la planxa
Postres: De la casa
Beguda: Bodega (1 ampolla cada 2 persones)
Vi DO Terra Alta "Mas tarrone" Aigua / Cafè / Xarrup o mini Gin Tònic recomanat / Cava Rovellats Brut

10 MESÓN DEL MAR

T. 977 737 525 · Lepanto, 40 - Les Cases d'Alcanar

Entrants: Musclos al vapor. Cloïsses a la marinera. Caragols punxencs al vapor. Galeres a la planxa. Llagostins a la planxa
Peixet fregit. Croquetes de galera
Plat: Suquet de galera o Arròs caldós de galera
Postres: postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafè

11 RACÓ DEL PORT

T. 977 737 050 · Lepanto, 41 - Les Cases d'Alcanar

Entrants: Sardina amb tomates cherry. Galeres a la planxa
Primer Plat: Arròs melós amb galeres i musclos
Segon Plat: Palaïetes amb galeres al gust
Postres: De la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafè

12 HOTEL CARLES III

T. 977 737 042 · Ctra. de St.C.Ràpita a Alcanar, Km. 4
www.carlostercero.com · Alcanar-Platja

Entrants: Carpaccio de Galera. Carxofes amb Ceba Caramelitzada i Micuit. Galeres Encebollades
Plat: Arròs del Delta amb Carxofes i Galeres
Postres: Pannacotta Casolana de Taronja d'Alcanar
Beguda: Vi "Som 19" DO Terra Alta / Cafès



1 CALA LLOBETA PORT

T. 977 493 649 · Major, 17

Entrants: Musclos a la marinera. Peixet fregit. Sípia trossejada
Plat: Paella de pop amb gambes i galeres
Postres: Pastís de poma
Beguda: Vi DO Terra Alta o Cava / Aigües / Cafès

2 EL PESCADOR

pescadorlacala@gmail.com · T. 977 456 584 · Cala Joanet, 6

Entrants: Xarrup de galera. Galeres pelades i arrebossades
Plat: Arròs caldós amb galeres i calamarsets de la Cala
Postres: Casolans
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües / Cafès

3 L'ALGUER

T. 977 456 124 · Trafalgar, 21
restaurantalguer@restaurantalguer.com · www.restaurantalguer.com

Entrants: Musclos al vapor. Calamars a la romana
Cloïsses amb fesols. Xarrup de crema de galera
Plat: Arròs amb galeres i carxofes
Postres: Gelat amb xocolata calenta
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals / Cafès

4 LA SERRA

T. 977 457 085 · Bruch 29
laserra@laserrarestaurant.com · www.laserrarestaurant.com

Entrants: Amanida amb pastís de peix i galera. Bunyols de bacallà i galera. Rostida de galeres. Pop a la brasa
Plat: Rossejat de fideus o Arròs amb caldo de galera
Postres: De la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafès

5 LA SUBHASTA ESPAI GASTRONÒMIC

T. 877 916 023 · Sant Joan, 3
lasubhasta@reconcept.es · lasubhastarestaurantametilamar.wordpress.com

Entrants: Maki de galera. Croqueta de perdiu guisada amb galeres. "Galera Fregida"
Plat: Fideus amb galeres i espinacs estil oriental. COM SON MÉS BONES I DE TOTA LA VIDA... Galeres per sucra-hi pa!
Postres: De la casa a escollir o gintònic
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafès

6 LORENA

T. 977 456 910 · Miranda, 3

Entrants: Cassoleta de marisc amb salsa marinera o Assortiment variat : calamar romana, galeres planxa, peixet, sèpia trossejada
Plat: Arròs amb galeres o Entrecot planxa o salsa rocafort/pebre o Rap a la marinera o planxa
Postres: Crema catalana de la casa o Pastís de xocolata o Gelat
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigua / Cafès

7 MESTRAL

restaurantmestral@hotmail.com · T. 977 493 732 · Cervantes.32

Entrants: Aperitiu de la casa amb vermutet. Torradetes de brandada de llagostí i galera. Crema de galeres amb xips de carxofa i cruixent de pernil
Plat: Arròs melós de galeres i ortigues de mar amb algues o Suquet de galeres i peix de la Cala
Postres: Deconstrucció de pinya colada amb gelat de menta
Beguda: Vi DO Terra Alta "Vall Major" / Cafès

8 NÀUTIC KUBALA

T. 977 493 486 · Moll de Ponent, s/n

Entrant: Xarrup de galera
Primer Plat: Amanida tibina a l'estil Kubala o Canelons de Galera amb virutes de parmesà
Segon Plat : Fideus amb galeres o Suquet de galera amb peix o Galera saltejada amb all
Postres: de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafès

9 PLAÇA NOVA

T. 977 457 072 · Plaça Nova, 3
plazanovarestaurant1982@hotmail.com

Monogràfic de la Galera
Entrants: Xarrup de crema de galera
Plat: (a compartir) Galeres a la planxa. Galeres fregides Galeres a la romana. Suquet de galeres. Arròs de galeres i carxofa
Postres: Púding de mató
Beguda: Vi DO Terra Alta / Cafès

PARTICIPA
AL CONCURS
#JORNADESGALERA
AMB LA TEVA
MILLOR FOTO

WWW.TERRESDELEBRE.TRAVEL/JORNADESGALERA

Organitza:



Terres de l'Ebre
Viles Marineres
Oficines de Turisme





Alcanar, l'Ametlla de Mar, l'Ampolla, Sant Carles de la Ràpita
Els quatre municipis mariners s'uneixen un any més 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. La seva carn és fina i gustosa, la qual cosa en facilita la seva preparació.

Del 12 de febrer al 6 de març veniu a degustar la galera a Terres de l'Ebre!

Restaurants d'Alcanar, l'Ametlla de Mar, l'Ampolla i Sant Carles de la Ràpita us han preparat un seguit de deliciosos menús on podreu tastar crema de galeres amb xips de carxofa i cruixent de pernil, arròs caldós amb galeres i calamarsets o canelons de galera amb virutes de parmesà, tot plegat acompanyat de vins del territori com els garnatxa blanca, DO Terra Alta.

Us resistireu a provar-ho?



1 CAN PIÑANA

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

Entrants: Amanida d'hivern amb fruits secs i galera caramel·litzada
Saltejat de galeres amb alls tendres
Plat: Arròs caldós de galera amb rap i carxofa
Postres: Sorbet de llimona
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals/Cafè

28€ iva inclòs

2 CASA DAVID

T. 977 593 454· Port pesquer
pizzeriacasadavid.com · info@casadavid.com
Menú per taula completa

Entrants: Per compartir; Cassoleta de galeres sofregides amballets tendres. Niu de patata amb ceps, ceba tendra i ostra del Delta. Tàrtar de salmó amb crema de galera i "zamburiña"
Plat: Fideuà amb galeres, musclos calamar o Arròs caldós de rap, galeres i cloïssa
Postres: Merengue de coco amb gelat de "Ron añejo" i mousse de xocolata o La nostra crema catalana 2016
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals / Cafè

35€ iva inclòs

3 CASA LLAMBRICH-JUANI

T. 977 460 073 · Av. MarítimaR.Pous, 18
reserves@hotelflamingo.cat

Entrants: Crema de galera amb cloïses.
Calamar farcit amb galera i verdures del temps
Plat: Arròs amb galeres
Postres: Tartaleta de poma al forn i crema de vainilla
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals / Cafè

28€ iva inclòs

4 CLUB NÀUTIC - CASA MONTERO

T. 977 593 336 · Av. Marítima, s/n
www.casamontero-restaurantenautic.com
info@casamontero-restaurantenautic.com

Entrants: Galeres amb ostres del Delta, verdures i trufa ratllada
Saltejat de galera amb alls tendres confitats amb oli de mar
Plat: Arròs bomba sec amb galera i carxofes de temporada
Postres: Llet fregida amb gelat de torró, crema i cruixent de neula
Beguda: Castell de Fontanells DO Terra Alta (Blanc, negre, rosat a escollir) - / Copa de cava / Aigües minerals / Cafè

28€ iva inclòs

5 DEL MAR - FLAMINGO

T.977 593 816 · Ronda del mar 58
www.hotelflamingo.cat · reservas@hotelflamingo.cat

Entrants: Raviolis de galera. Tàrtar de Bacallà amb algues marines
Tallarines d'arròs amb saltejat de sípia i verdura. Suquet d'escamarlans
Plat: Arròs de galera i verdures de temporada
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals/ Cafè

35€ iva inclòs

6 LO GOLERO

T.655 998 441 · Platja Arenal – Bassa de les Olles
restaurantlogolero@deltaturistic.com
www.restaurantlogolero.com

Entrants: Galeres a la planxa amb flor de sal i oli d'oliva verge
Bunyols de sípia amb llit de ceba i la nostra salsa
Plat: Arròs de galeres i carxofa
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals/ Cafè

28€ iva inclòs

7 PERALES

T. 977 460 489 - 676 890 034 · Av.de Perales, 27 – Urb Cap Roig
www.perales.cat · restaurant@perales.cat
Obert de divendres a dilluns al migdia i la nit de dissabte.
Reserva prèvia

Entrants: Sopa de galeres i musclos. Galeres flambejades al rom
Plat: Farcellet d'arròs de galera
Orada amb salsa de galera i tempura de calçots
Postres: Crep de crema amb fruites i xocolata
Beguda: Almodi Petit (Celler Altavins), DO Terra Alta
Aigües minerals/ Cafè

35€ iva inclòs

8 RACÓ DEL PORT

T. 977 460 240 · Av. Marítima R. Pous, s/n

Entrants:
Xupito de crema de galera. Carpaccio de galera.Musclos al vapor
Plat: Arròs caldós de galera amb carxofes
Postres: Postres casolans
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals/ Cafè / Licor

28€ iva inclòs

9 RAFA

T.630 808 334 · Av. Marítima R. Pous, 34

Aperitiu de Benvinguda
Entrants: Pop a l'estil Rafa o Galeres a la planxa
o Galeres saltejades amballets i pernil
Plat: Fideus rossos amb sípia i cloïsses
o Arròs melós amb galeres, carxofa i sípia
Postres: Postres casolans a escollir
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals
28€ iva inclòs -Mínim 2 persones-

10 ROCA PLANA

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

Entrants: Saltejat de galeres. Calamars. Peixet. Sipieta
Plat: Arròs amb galeres i carxofa
Postres: Postres de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals / Cafè
28€ iva inclòs

11 SOL

T.977 460 008 · Av. Marítima R. Pous, 18, 1r pis – c/ Mig , 6
www.hotelampollasol.es · informacio@hotelampollasol.es

Entrants: Sopa de galeres amb crostons
Saltejat de galera amb carxofes i panxeta
Plat: Arròs amb galeres i sípia
Postres: Brownie de xocolata
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües minerals / Cafè
28€ iva inclòs



1 ALBERT GUZMÁN -LES DELÍCIES-

Reserva prèvia. T. 661 102 672 · Sant Isidre, 255

Entrants: Cucurutxo de tomàquet i galeres, amb escuma d'allioli de galera.Crema de galeres i castanyes amb xips de carxofes
Galeres arrebossades amb Panko i salsa kimchi semipicant
Ventresca de porc feta a baixa temperatura, amb galeres sense closca, oli de brasa i brots
Plat: Arròs (Marisma Moll de Rafaelet) melós amb ceps, carxofes i galeres
Postres: Coulant de carabassa amb sopa de vainilla bourbon i gelat de cafè
Beguda: DO Terra Alta / Cafè amb escuma Deli Rice i canyella
35€ iva inclòs

2 BON MARISC

Reserva prèvia. T. 646 483 019 · Parc de Garbí s/n

Entrants: Galeres al vapor. Navalles de la Ràpita. Calamars a la romana. Carxofa amb foie. Galeres amb ceba caramel·litzada
Plat: Arròs tot pelat amb galeres
o Rèmol a la planxa amb guarnició de galeres
Postres: De la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigues
35€ iva inclòs

3 CAN BATISTE

Reserva prèvia. · T. 977 744 929 · Sant Isidre, 204
Taula Completa. · www.canbatiste.com canbatiste@larapita.com
Entrants: Nuggets de galera amb cruixent d'arròs verd i maionesa suau d'adobats. Galeres glacejades amb allioli d'all negre muntat amb morter. Caldereta de galeres amb carxofes i fesols de Santa Pau
Teula de calçots a la brasa amb romesco d'ous de galera
Plat: Arròs melós de congre, galeres i coliflor. Mínim 2 persones
Postres: Casolanes
Beguda: Abrunet del celler Frisach: garnatxa blanca de producció ecològica DO Terra Alta (Una ampolla per parella)
Cafès / Aigües Viladrau
35€ iva inclòs

4 CAN MAÑA

Reserva prèvia. T. 977 740 789 · Avinguda Constitució, 42

Entrants: Pernil ibèric i pa amb tomata. Bunyols de bacallà i galera
Safata freda : Galeres, ostres del delta, llagostins
Musselin de galera i rap amb crema de carbassó
Plat: Arròs melós de galera en brotets de bròcol amb galeres
o Rap i galeres a la marinera
Postres: Sorbet de sabors
Beguda: Aigua, vi Vall de Vinyes DO Terra Alta i cava
Cafès i xopets
35€ iva inclòs

5 CAN VICENT

Reserva prèvia. T. 977 741 613 · Carme, 28

Entrants: Crema de galeres amb fruits de mar. Saltejat de galeres amb oli confitat d'allets
Plat: Arròs melòs de galera a la tinta de calamar i carxofes
Postres: Casolanes
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües / Cafès / Xopets
35€ iva inclòs

6 CASA ALBERT

Reserva prèvia. T. 977 744 687 · Sant Miquel, 3

Entrants: Bombonets d'ou de galera.Daus de tonyina roja amb tomatetes cherry. Xopet de crema de galeres amb cruixent de pernil ibèric.Suquet de galeres a l'estil rapitenc
Coetes de rap arrebossades
Plat: Arròs melòs amb galeres i carxofes
Postres: Casolanes
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües / Cafès
28€ iva inclòs

7 CASA RAMÓN MARINÉS

Reserva prèvia. T. 977 740 361 · Arsenal, 16
www.casaramon.com

Aperitiu: "Ostró" del Delta amb perles de Mòdena i copa de cava rosat
Entrants: Tàrtar de galera amb salmó, alvocat i caviar. Crema de galera amb tempura de galera i raig d'oli mil·lenari. Saltat de galera amb calçots i bolets. Sèpia de punxa i escalunyes en la seua tinta
Cloïsses, pèsols i cansalada
Plat:Arròs caldós amb galera o Rap al safrà amb brunesa de verdures de temporada o Arròs melós amb ànec del Delta i galeres
Postres: Pastís Tatín temperat amb fons de crema anglesa i pols de canyella o Gelat de nous de pacaner i xarop d'auró
Beguda: Vins D.O Terra Alta, cafès, copa de bombó d'arròs amb galeta de Caramel
35€ iva inclòs

8 L'ALBERG

T. 977 741 788 / 630 438 398 · Partida Mallada Vella
Reserva prèvia. www.albergларapita.com.
Festa d'animació, amb ball en viu. Grups a partir de 15 comensals

Entrants: Tast de crema de galera amb cruixentets. Galeres fregides a l'all. Entremès fred de marisc amb galeres ("ostró", galeres, caragols, llagostí). Peixet fregit amb calamars a la romana
Plat: Paella marinera amb galeres
Postres: De la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta o Cava Brut/ Aigües / Cafès i xopets
35€ iva inclòs

9 LA RIBERA

Reserva prèvia. T. 722 918 408 · Plaça Carles III, 7

Entrants: Crema de galeres. Galeres al forn.Broquetes de polp i galera. Galeres i sepietes saltejades amb carxofes
Plat: Arròs de galeres amb carxofa
Postres: de la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta
28€ iva inclòs

10 LLANSOLA 1921

Reserva prèvia. T. 977 740 403 · Sant Isidre, 98
Taula completa · www.llansola1921.com

Entrants: Brots amb llagostins, alvocat , vinagre de poma i llavors de sèsam. Crep de pop gratinada amb bolets i suau crema de tador
Galeres i carxofes alsallets tendres. Ostres del Delta gratinades amb allioli dolç. Crema de galeres i llagostins
Plat: Arròs de galeres i carxofes "especialitat de la Casa"
o Rap al forn amb alls tendres i llit de patates
O Llom de bacallà al forn amb ceba dolça i tomates de penjar
Postres: Mousse de pinya amb coulis de gerds i fruites
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigua / Cafès Arabo
Menú elaborat en productes ecològics / sense gluten prèvia petició
35€ iva inclòs

11 MAR Y LUZ

Reserva prèvia. (mín. 2 pers.). T. 977 745 268 · Sant Isidre, 57

Entrant: Amanida de galeres i polp amb vinagreta de cítrics
Carpaccio de carxofes amb galeres i pernil
Plat: Arròs melós de galera i sípia
Postres: De la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta o Cava "Rovellats"/ Cafè
28€ iva inclòs

12 MIAMI “ Can Pons”

Reserva prèvia T. 977 740 551 · Passeig marítim, 18-20
Taula completa · www.miamicanpons.com

Entrants:Galeres i llagostins al vapor. Ostra del Delta al natural
Croqueta negra de calamarsó i galera. Calamars a la romana
Arròs de galeres, carxofes i cues de llagostí
Plat: Sepietes de la punxa amb galeres confitades amb ceba i fonoll, o Llenguado amb verdures i galeres a la planxa
Postres: Taronja de les Terres de l'Ebre cremada al Grand Marnier, o Biscuit gelat a la xocolata fondant, o Crema catalana
Beguda: Gandesola blanc DO Terra Alta / Negre Vall de Vinyes DO Terra Alta/ Aigües / Cafè exprés
35€ iva inclòs

13 NOVES ALGUES

Reserva prèvia. T. 877 053 747 · Passeig marítim s/n

Entrants:Culleretes de carxofa amb mousse d' escabextx de galera
Saltat de galeres amb brots d' all tendre.Revolt de galeres amb angula. Degustació d' arròs de galera
Plat: Medallons de rap farcits de galeres amb el seu suc
Postres: De temporada
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigües / Cafès
35€ iva inclòs

14 SUIS

Reserva prèvia. T. 977 740 068 · Mare Deu del Montserra,7

Entrants: Galeres a l'allet. Salpicó de pop i llagostins. Galeres a la crema de ceps. Cargols puntxencs gratinats amb all i oli
Tempura de galeres.
Plat: Arròs caldós amb galeres
Postres: De la casa
Beguda: Vi DO Terra Alta
28€ iva inclòs

15 VARADERO

Reserva prèvia. T. 977 741 554 · Av. Constitució,1
Taula completa · rvaradero@gmail.com · www.varaderolarapita.com

Entrants: "Ostrons" del Delta amb galeres bullides
Bunyols de galera i rap. Galeres saltejades amb carxofes
Llagostins a la crema. Calamarsons a l'ametlla
Plat: Arròs caldós amb galeres, rap i cloïsses
Postres: A la Carta
Beguda: Vi DO Terra Alta / Aigua / Cafè i Licor
35€ iva inclòs

16 VENTALL FREDDY

Reserva prèvia. T. 977 741 016 · Av. Constitució 1 bis

Entrants:Bunyolets de galera amb bacallà. Cloïsses amb salsa marinera. Braç de pop torrat amb allioli. Navalles a la planxa
Caprici de galeres “nues” a la planxa amb bolets i alls tendres de l’hort
Plat: (DINAR) Arròs melós de galeres amb rap, cloïsses i llagostins o (SOPAR) Suquet de peix amb galeres i llagostins a l'estil dels pescadors rapitencs
Postres: Gelat de crema de canella i caramel cruixent
Beguda: Vi DOTerra Alta Vall de Vinyes Selecció Negre
Vi DO Terra Alta Somdinou Blanc / Aigua, cafès i xopets de Licor de crema d'arròs / Cava "Rovellats Imperial"
28€ iva inclòs