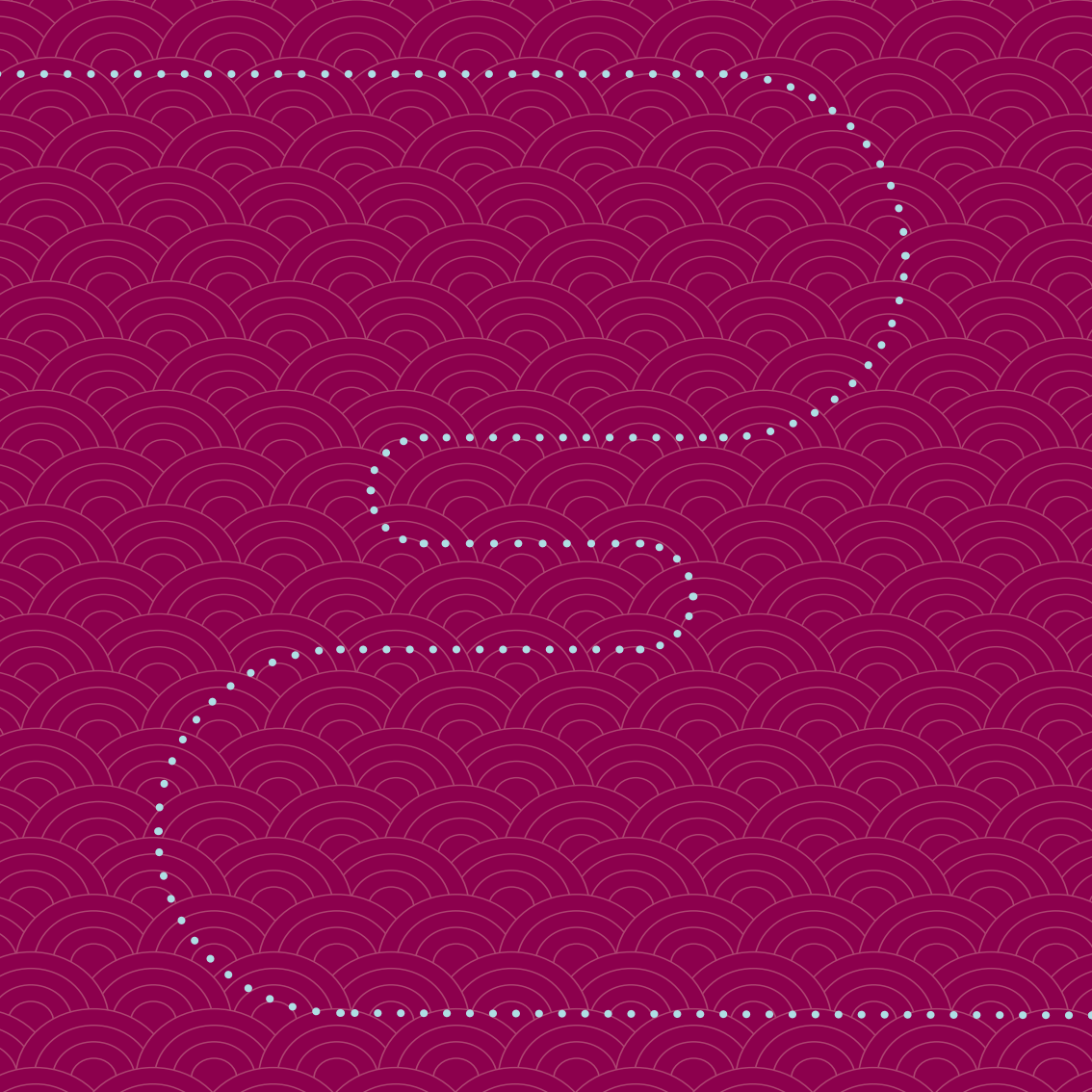


**XVII
JORNADES DE LA
CUINA DE LA**

GALERA

Del 3 al 23 de febrer Vinaròs 2025





OPCIONES DE MENÚ

OPCIONES DE MENÚ

Restaurants que ofereixen un menú executiu de la galera en dies feiners i un menú més extens tota la setmana:

Restaurantes que ofrecen un menú ejecutivo de la galera en días laborales y un menú más extenso toda la semana:

Restaurant Rafel Lo Cristalero:

22 € executiu / 40 € menú extens

Restlounge La Puerta Azul:

28 € executiu / 38 € menú extens

Restaurants que ofereixen el menú extens al llarg de tota la setmana:

Restaurantes que ofrecen el menú extenso a lo largo de toda la semana:

Restaurant Bergantín: 40 €

Restaurant La Isla: 35 €

Restaurant Nou Gastrobar: 43 €

Restaurant La Bocana de Cha Sisco: 42 €

Restaurant Nadiu: 45,50 €

Restaurant Nou Parada: 36 €

PREMIS

Participa en el sorteig de dos dinars o sopars per a dos persones en dos dels restaurants participants en les jornades.

Emplena el qüestionari mitjançant el codi QR que et proporcionarà el restaurant.

PREMIOS

Participa en el sorteo de dos comidas o cenas para dos personas en dos de los restaurantes participantes en las jornadas.

Rellena el cuestionario mediante el código QR que te proporcionará el restaurante.

MENÚS

Mínim dos persones

Mínimo dos personas

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

Demana el codi QR en finalitzar i entraràs en el sorteig d'una experiència gastronòmica

Pide el código QR al finalizar y entrarás en el sorteo de una experiencia gastronómica

MENÚ EXECUTIU MENÚ EJECUTIVO

ENTRANT / ENTRANTE

Ensaladilla de temporada
de galeres i llagostins /
Ensaladilla de temporada
de galeras y langostinos

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb galeres i
carxofes (melós, caldós o
sec) / Arroz con galeras
y alcachofas (meloso,
caldoso o seco)

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes /
Postre casero

Café / Café
Aigua / Agua
Celler no inclòs / Bodega
no incluida

22 € IVA
INCLÒS

RESTAURANT

RAFEL LO CRISTALERO

MENÚ COMPLET DE CAP DE SETMANA MENÚ COMPLETO DE FIN DE SEMANA

ENTRANTS / ENTRANTES

Ensaladilla de temporada de galeres i llagostins / Ensaladilla
de temporada de galeras y langostinos

Carpaccio de galera amb parmesà i oli mil·lenari de galera /
Carpaccio de galera con parmesano y aceite milenario de galera

Polp de roca amb allada / Pulpo de roca al ajillo

Llagostins de Vinaròs a la planxa / Langostinos de Vinaròs a la
plancha

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb galeres i carxofes (caldós, melós o sec) / Arroz con
galeras y alcachofas (caldoso, meloso o seco)

Fideuada amb galeres i carxofes / Fideuá con galeras y alcachofas

Allipebre suau de rajada i galeres / Allipebre suave de raya y
galeras

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postre casero

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

40 € IVA
INCLÒS

Av. de Francisco José Balada, 199
Tel. 623 376 947
@restloungelapuertaazul



MENÚ EXECUTIU MENÚ EJECUTIVO

ENTRANT / ENTRANTE

Cruixent d'ensaladilla
amb galera / Crujiente de
ensaladilla con galera

ARRÒS A ESCOLLIR / ARROZ A ESCOGER

Rossejat de galeres i
ortigues / *Rossejat* de
galeras y ortigas

Arròs amb galeres, boletus
i carxofes (melós o sec) /
Arroz con galeras, boletus y
alcachofas (meloso o seco)

POSTRES / POSTRE

Postres a escollir /
Postre a escoger

Café / Café
Celler no inclòs / Bodega
no incluida

28 € IVA
INCLÒS

RESTAURANT RESTLOUNGE

LA PUERTA AZUL

MENÚ COMPLET TOTS ELS DIES MENÚ COMPLETO TODOS LOS DÍAS

ENTRANTS / ENTRANTES

Carxofa a baixa temperatura amb galera, emulsió de rovell i
vel de cansalada

Alcachofa a baja temperatura con galera, emulsión de yema y
velo de panceta

Cruixent d'ensaladilla amb galera
Crujiente de ensaladilla con galera

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Rossejat de galeres i ortigues
Rossejat de galeras y ortigas

Arròs amb galeres, bolets i carxofes (melós o sec)
Arroz con galeras, boletus y alcachofas (meloso o seco)

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Éclair de lemon pie / *Éclair* de lemon pie

Pastís de brull de Catí i reducció de licor de mandarina
Tarta de requesón de Catí y reducción de licor de mandarina

Café o cremaeta / *Café o cremaeta*
Aigua de Benassal / *Agua de Benassal*
Celler no inclòs / Bodega no incluida

38 € IVA
INCLÒS

C. del Varador, s/n
Tel. 627 523 114
@bergantinvaros



RESTAURANT

BERGANTÍN

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Cebiche de galera amb reducció del seu bisque
Ceviche de galera con reducción de su bisque

Mousse de cava amb galeres
Mousse de cava con galeras

Galeres á feira amb micuit
Galeras á feira con micuit

Niu de *kataifi* amb ou i galera
Nido de *kataifi* con huevo y galera

A ESCOLLIR (mínim 2 persones)

A ESCOGER (mínimo 2 personas)

Arròs amb porros, pernil, cigrons i galeres
Arroz con puerros, jamón, garbanzos y galeras

Arròs amb verdures i galeres
Arroz con verduras y galeras

Arròs caldós amb llamàntol i galera
Arroz caldoso con bogavante y galera

Llobarro a l'orio de galera
Lubina al orio de galera

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa a escollir / Postre a de la casa escoger

Celler i café no inclòs / Bodega y café no incluido

40 € IVA
INCLÒS

Pg. de Sant Pere, 5
Tel. 964 452 358
@restaurantelaislavinaros



RESTAURANT

LA ISLA

ENTRANTS / ENTRANTES

Galera amb brots tendres, fruita seca i vinagreta de soja i mel
Galera con brotes tiernos, frutos secos y vinagreta de soja y miel

Crema de galeres amb xips de carxofa
Crema de galeras con chips de alcachofa

Galeres saltades amb sepionet
Galeras salteadas con sepionet

A ESCOLLIR (mínim dos persones)

A ESCOGER (mínimo dos personas)

Arròs melós amb galeres

Arroz meloso con galeras

Fideuada amb galeres i calamarets

Fideuá con galeras y chipirones

Allipebre de rajada amb galeres

Allipebre de raya con galeras

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir

Postre casero a escoger

Café / Café

Aigua de Benassal / Agua de Benassal

Celler no inclòs / Bodega no incluida

35 € IVA INCLÒS

Av. del País Valencià, 7
Tel. 964 452 772
@noubarvinaros



RESTAURANT

NOU GASTROBAR

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Carpaccio de galera amb caviar cítric, alga codium, oli de galera, cruixent de quicos i brots verds

Carpaccio de galera con caviar cítrico, alga codium, aceite de galera, crujiente de kikos y brotes verdes

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Galleta cruixent d'arròs amb galera marcada en el seu propi oli i maionesa de galera

Galleta crujiente de arroz con galera marcada en su propio aceite y mayonesa de galera

TERCER PLAT / TERCER PLATO

Rotllet de bledes farcit de galera, gamba i xampinyó portobel·lo amb *vichyssoise* de galera

Rollito de acelga rellena de galera, gamba y champiñón

Portobello con *vichyssoise* de galera

QUART PLAT / CUARTO PLATO

Tortelli de pasta fresca farcida de galera, salsa de porro amb verdures saltades

Tortelli de pasta fresca rellena de galera y salsa de puerro con verduras salteadas

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postre casero

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

43 € IVA INCLÒS

Pg. de Blasco Ibáñez, 17
Tel. 625 75 06 86
@la_bocana_de_chasisco



RESTAURANT

LA BOCANA DE CHASISCO

ENTRANTS / ENTRANTES

Bunyols de galera amb maionesa de llima dolça

Buñuelos de galera con mayonesa de lima

Carxofa confitada amb crema de galeres

Alcachofa confitada con crema de galeras

Galeres amb allada versió La Bocana

Galeras al ajillo versión La Bocana

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs melós de galera, cloïssa i calamar

Arroz meloso de galera, almeja y calamar

Arròs de galera, sépia i carxofa

Arroz de galera, sepia y alcachofa

Abadejo a la brasa

Bacalao a la brasa

Costella de vaca a la brasa

Chuleta de vaca a la brasa

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa a escollir

Postre de la casa a escoger

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

42 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

NADIU

SNACKS DE BENVINGUDA / SNACKS DE BIENVENIDA

Croqueta líquida de galeres

Croqueta líquida de galeras

Galera a la romana

Galera a la romana

Coca de tomata amb galeres

Coca de tomate con galeras

ENTRANTS / ENTRANTES

Caldereta de galeres amb allada, nyoquis i praliné d'all

Caldereta de galeras al ajillo, ñoquis y praliné de ajo

Caneló d'allipebre de galeres, ametles i tòfona *melanosporum*

Canelón de *allipebre* de galeras, almendras y trufa *melanosporum*

PRINCIPALS / PRINCIPALES

Arròs melós al moment de galeres i carxofes

Arroz meloso al momento de galeras y alcachofas

Galeres a la planxa amb salsa verda de fonoll, tomata i vi ranci

Galeras a la plancha con salsa verde de hinojo, tomate y vino rancio

POSTRES / POSTRE

Moniato, llima i anís / Boniato, limón y anís

Petit fours / Petit fours

Celler i cafés no inclosos / Bodega y cafés no incluidos

EL MENÚ SE SERVIRÀ A TAULA
COMPLETA. NO ÉS ADAPTABLE A
INTOLERÀNCIES
EL MENÚ SE SERVIRÁ A MESA
COMPLETA. NO ES ADAPTABLE A
INTOLERANCIAS

45,5 € IVA
INCLÒS

C. de Sant Cristòfol, 2
Tel. 964 826 114
@restaurantnouparada



RESTAURANT

NOU PARADA

APERITIUS / APERITIVOS

Croqueta cremosa de galera i allioli de La Vera

Croqueta cremosa de galera y alioli de La Vera

Milfulls d'ànec i galera amb maionesa de figues

Milhojas de pato y galera con mayonesa de higos

ENTRANTS / ENTRANTES

Allipebre de galera i bolets versió entrant

Allipebre de galera y setas versión entrante

Ou escaldat, cremós de galeres i cansalada ibèrica

Huevo poché, cremoso de galeras y panceta ibèrica

A ESCOLLIR (mínim 2 persones)

A ESCOGER (mínimo 2 personas)

Arròs de galera, sépia i alga wakame

Arroz de galera, sepia y alga wakame

Arròs de galera, bolets i rap

Arroz de galera, setas y rape

Melós de fideus, verduretes i galera

Meloso de fideos, verduritas y galera

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada / Postre Nou Parada

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

EL MENÚ SE SERVIRÀ A TAULA
COMPLETA
EL MENÚ SE SERVIRÀ A MESA
COMPLETA

36 € IVA
INCLÒS



PARC DE LES CATERINETES

PL. CORTS VALENCIANES

AV. LLIBERTAT

AV. LEOPOLD QUEROL

C. DEL PONT

PG. JUAN RIBERA

C. CARRERO

C. DESEMPARATS

C. PARE BOVER

C. NOU

C. ESPERANCA

C. MARE DEDEU

C. MOLÍ

C. CONVENT

C. MANOLO ANGLÉS

C. ÀNGEL GINER

AV. TARRAGONA

2



PL. TRES REIS

C. ST. GREGORI

8

C. STA. ANNA

C. ST. CRISTÒFOL

PL. PARROQUIAL

C. ST. TOMAS

C. ÀNGEL

C. REMEI

AV. CANTÀBRIC

AV. ATLÀNTIC

AV. MEDITERRÀNIA

AV. JAUME I

AV. VINT-I NOU DE SETEMBRE

RIU CERDOL

PL. ST. AGUSTÍ

PL. ST. TELM

4

PG. SANT PERE

PG. DE FORA DEL FORAT

PG. COLOM

PLATJA DEL FORTÍ



PLATJA DEL FORTÍ



PLATJA DE FORA DEL FORAT



PLATJA DE LA BOCA DEL RIU



CALENDARI 2025 D'ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES

La cuina de Vinaròs, segons la temporada, té diferents colors i aromes, és per això que al llarg de l'any organitzem una agenda gastronòmica perquè seguísques gaudint de Vinaròs i la seua gastronomia.

CALENDARIO 2025 DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

La cocina de Vinaròs, según la temporada, tiene diferentes colores y aromas, es por eso que a lo largo del año organizamos una agenda gastronómica para que sigas disfrutando de Vinaròs y su gastronomía.

JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA

Del 3 al 23 de febrer

Jornades de la Cuina dels Cítrics

Del 10 al 30 de març

Gastrofestival del Llaçostí de Vinaròs

16 i 17 de maig

Jornades de la Cuina del Llaçostí de Vinaròs

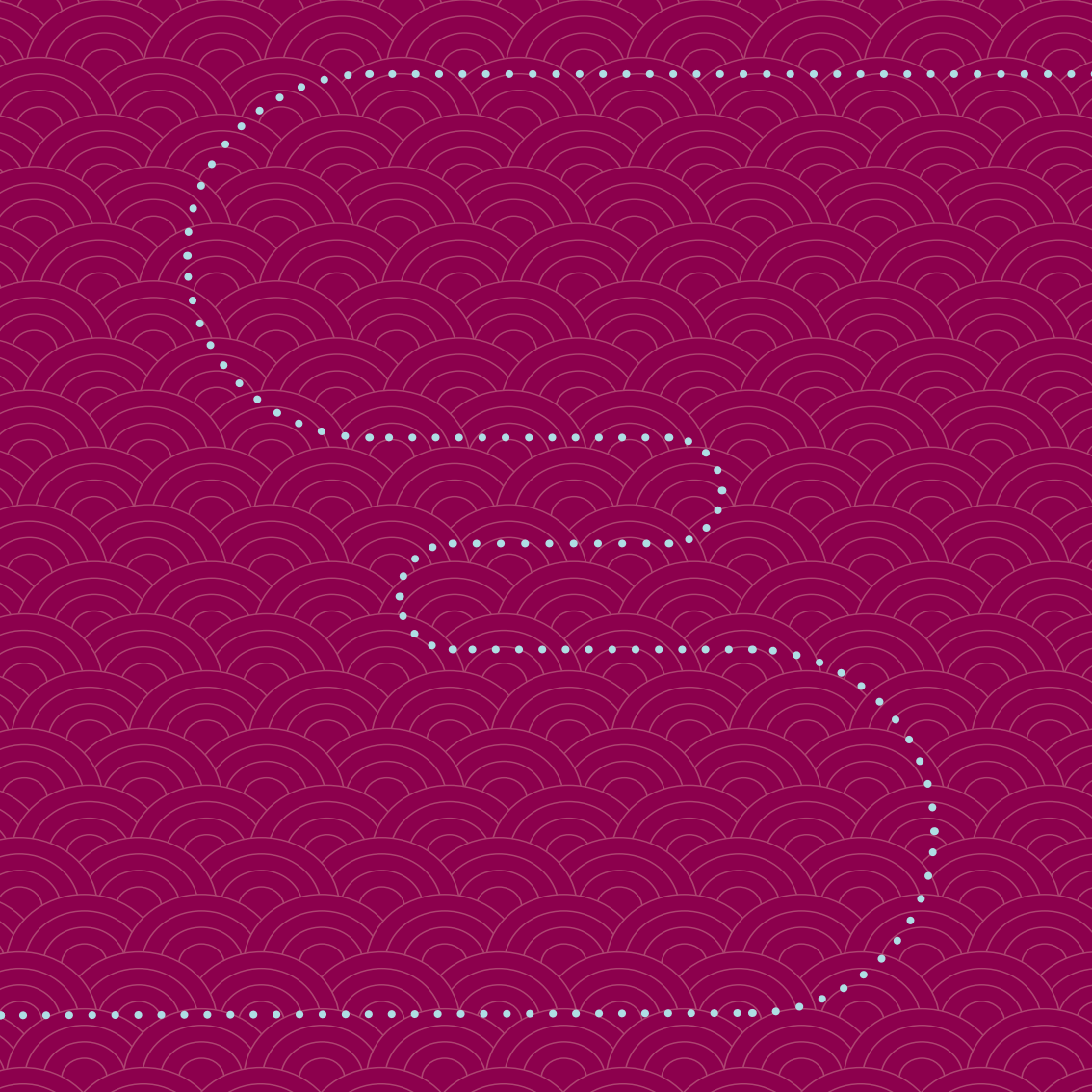
Del 19 de maig al 22 de juny

Dia Mundial de la Tapa

Del 12 al 28 de setembre

Jornades de la Cuina dels Arrossos

Del 3 al 30 de novembre





Ajuntament de
Vinaròs



Turisme
VINARÒS



saboreavinaròs
TASTINGVINAROS



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani



saboreaespaña
TASTINGSPAIN



GALP
COSTA DE AZAHAR



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Agricultura,
Aigua, Ramaderia i Pesca



Cofinançat per
la Unió Europea

@turismevinaros TurismeVinaros Turisme_Vinaros @TurismeVinaros www.turisme.vinaros.es



**OBJECTIUS
DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE**

