

XV
JORNADES DE LA
CUINA DE LA

GALERA

DEL 16 AL 29
DE GENER
VINARÒS 2023

A decorative border made of small dark brown dots, forming a large, irregular shape that frames the text. It starts at the top left, curves around the top and right, then descends and curves around the bottom and left, ending at the bottom left.

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 un 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 un código QR que te proporcionará el restaurante.

MENÚS

NOVES OPCIONS

NUEVAS OPCIONES

Restaurants que ofereixen un «menú executiu» de la galera en dies feiners i un menú complet el cap de setmana

Restaurantes que ofrecen un «menú ejecutivo» de la galera en días laborales y un menú completo el fin de semana

- > **La Puerta Azul:** 18 € executiu / 40 € menú complet cap de setmana
- > **Nou Parada:** 18 € executiu / 32 € menú complet cap de setmana
- > **Casa Lina:** 22 € executiu / 33 € menú complet cap de setmana

Restaurants que ofereixen el menú complet al llarg de tota la setmana

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

- > **Bergantín:** 37 €
- > **La Isla:** 35 €
- > **Nou Bar:** 38 €
- > **Rubén Miralles. Menú degustació:** 45 €

Restaurant que ofereix un plat únic amb galera i altres opcions gastronòmiques a triar al mateix restaurant

Restaurante que ofrece un plato único con galera y otras opciones gastronómicas a escoger en el propio restaurante

- > **La Carabassa:** 12 € el plat amb galera

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



RESTAURANT RESTLOUNGE

LA PUERTA AZUL

MENÚ EXECUTIU MENÚ EJECUTIVO

ENTRANT / ENTRANTE

Flor de carxofa de Benicarló i rovell curat en vel de galera
Flor de alcachofa de Benicarló y yema curada en velo de galera

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL

Arròs amb galeres, boletus i carxofa de Benicarló (melós o sec)
Arroz con galeras, boletus y alcachofa de Benicarló (meloso o seco)

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir
Postre casero a escoger

Café / Café

Aigua mineral de Benassal
Agua mineral de Benassal

Celler no inclòs
Bodega no incluida

18 € IVA INCLÒS

MÍNIM DOS PERSONES
MÍNIMO DOS PERSONAS

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA
IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA

MENÚ COMPLET CAP DE SETMANA MENÚ COMPLETO DE FIN DE SEMANA

APERITIU / APERITIVO

Ametla trufada, tomata de penjar amb torrada, oli OVE Lo Canetà, formatge de Benassal i copeta de vermut ecològic valencià
Almendra trufada, *tomata de penjar* con tosta, AOVE Lo Canetà, queso de Benassal y copita de vermut ecológico valenciano

ENTRANTS / ENTRANTES

Flor de carxofa de Benicarló i rovell curat en vel de galera
Flor de alcachofa de Benicarló y yema curada en velo de galera
Coca de brull de Benassal amb melmelada de tomata de penjar i galera amb soja / Coca de requesón de Benassal con mermelada de *tomata de penjar* y galera en soja
Tapa de llagostins flamejats / Tapa de langostinos flambeados

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb galeres, boletus i carxofa de Benicarló (melós o sec)
Arroz con galeras, boletus y alcachofa de Benicarló (meloso o seco)
Paella valenciana a la llenya / Paella valenciana a la leña

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir / Postre casero a escoger

Café o cremaeta / Café o cremaeta

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

Celler no inclòs / Bodega no incluida

40 € IVA INCLÒS

MÍNIM DOS PERSONES / MÍNIMO DOS PERSONAS
IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA / IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA

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

RESTAURANT

NOU PARADA

MENÚ EXECUTIU MENÚ EJECUTIVO

ENTRANT / ENTRANTE

Crema de galera i
 crostonets ibèrics
 Crema de galera y
 picatostes ibéricos

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL

Caldereta de lluç, galera
 i musclos / Caldereta
 de merluza, galera y
 mejillones

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada
 Postre Nou Parada

Aigua / Agua

Celler no inclòs

Bodega no incluida

18 € IVA INCLÒS

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
 SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

MENÚ COMPLET CAP DE SETMANA MENÚ COMPLETO DE FIN DE SEMANA

ENTRANTS / ENTRANTES

Croqueta cremosa de sépia i galera amb espuma de pebre roig de la Vera
 Croqueta cremosa de sepia y galera con espuma de pimentón de la Vera

Flamenquín de rap, galera i ceba caramel·litzada banyat amb
 salsa romesco

Flamenquín de rape, galera y cebolla caramelizada bañado en
 salsa romesco

Carpaccio de galera i vinagreta de mandarina de temporada
 Carpaccio de galera y vinagreta de mandarina de temporada

Crema de galera i crostonets ibèrics
 Crema de galera y picatostes ibéricos

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs de sépia, galera i alga wakame (Mínim 2 persones)

Arroz de sepia, galera y alga wakame (Mínimo 2 personas)

Caldereta de lluç, galera i musclos

Caldereta de merluza, galera y mejillones

Filet de porc amb salsa de galeres i pebre verd i cremós de patata
 Solomillo de cerdo en salsa de galeras a la pimienta verde y
 cremoso de patata

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada / Postre Nou Parada

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

32 € IVA INCLÒS

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
 SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

C. de Sta. Magdalena, 96
Tel. 864 813 090
@restaurantcasalina

RESTAURANT

CASA LINA

MENÚ EXECUTIU MENÚ EJECUTIVO

ENTRANT / ENTRANTE

Galeres guisades amb carxofes
Galeras guisadas con alcachofas

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL

Arròs de galeres, rap i llagostins
Arroz de galeras, rape y langostinos

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs
Bodega no incluida

22 € IVA INCLÒS

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

MENÚ COMPLET CAP DE SETMANA MENÚ COMPLETO DE FIN DE SEMANA

ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de galera i rap
Crema de galera y rape
Croquetes de galera
Croquetas de galera
Galeres guisades amb carxofes
Galeras guisadas con alcachofas

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs de galeres, rap i llagostins
Arroz de galeras, rape y langostinos
Suquet de rap i galeres
Suquet de rape y galeras

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

33 € IVA INCLÒS

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

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



RESTAURANT

BERGANTÍN

APERITIUS / APERITIVOS

Bombó de galera, crema de formatge i llavors de rosella
Bombón de galera, queso crema y semillas de amapola

Vichyssoise amb galeres

Vichyssoise con galeras

Cullereta d'alvocat, tomata i galera

Cucharita de aguacate, tomate y galera

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Amanida de carabasseta i galera amb vinagreta de cítrics

Ensalada de calabacín y galera con vinagreta de cítricos

Galeres à feira

Galeras à feira

Galeres i gambetes amb allada

Galeras con quisquillas al ajillo

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Rossejat amb sepionet, carxofes i galeres

Rossejat con sepionet, alcachofas y galeras

Caldereta de galeres i llagostins

Caldereta de galeras y langostinos

POSTRES / POSTRE

Xocolate en textures, sal de Maldon i oli OVE

Chocolate en texturas, sal de Maldon y AOVE

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

37 € IVA INCLÒS

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

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



RESTAURANT

LA ISLA

ENTRANTS / ENTRANTES

- Crema de galeres i crancs
- Crema de galeras y cangrejos
- Croquetes cruixents de galera i llagostí
- Croquetas crujientes de galera y langostino
- Carxofes confitades amb galeres i polp
- Alcachofas confitadas con galeras y pulpo

A ESCOLLIR (mínim dos persones) A ESCOGER (mínimo dos personas)

- Arròs amb galeres i carxofes (melós o caldós)
- Arroz con galeras y alcachofas (meloso o caldoso)
- Fideuada amb galeres i calamarets
- Fideuá con galeras y chipirones
- Allipebre de rajada i galeres
- Allipebre de raya y galeras

POSTRES / POSTRE

- Postres casolanes
- Postre casero
- Café / Café
- Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal
- Celler no inclòs / Bodega no incluida

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

35 € IVA INCLÒS

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

GASTROBAR

NOU BAR

ENTRANTS / ENTRANTES

- Galera amb escabetx d'Amontillado
- Galera con escabeche de Amontillado
- Ravioli de galera amb moniato i fonoll
- Ravioli de galera con boniato e hinojo

- Mandonguilles de galera amb crema de coliflor i panís
- Albóndigas de galera con crema de coliflor y maíz

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- Allipebre de galera amb rovell d'ou a baixa temperatura
- Allipebre* de galera con yema de huevo a baja temperatura

POSTRES / POSTRE

- Postres de la casa
- Postre de la casa

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

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA
IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA

38 € IVA INCLÒS

Trav. de Sant Vicent, 9
Tel. 964 026 939
@rubenmirallesrestaurante

RESTAURANT

RUBÉN MIRALLES

ENTRANTS / ENTRANTES

- ✕ *Vichyssoise* espumosa de galera amb allada i alga còdium
- ✕ *Vichyssoise* espumosa de galera al ajillo y alga codium
- ✕ Brandada de galera, pèsols, olives de Kalamata, remoltxa i caviar
- ✕ Brandada de galera, guisantes, aceitunas de Kalamata, remolacha y caviar
- ✕ Carxofa, galera i la seua crema
- ✕ Alcachofa, galera y su crema
- ✕ *Bisque* de galera, ou 62°C, cansalada ibèrica i tòfona
- ✕ Bisque de galera, huevo 62°C, panceta ibèrica y trufa

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

- ✕ Arròs cremós de galera, pa d'algues i allioli de safrà
- ✕ Arroz cremoso de galera, pan de algas y alioli de azafrán

POSTRES / POSTRE

- ✕ Mel i mató
- ✕ Requesón con miel
- ✕ Llima, gerd i menta
- ✕ Limón, frambuesa y menta
- ✕ Aigua / Agua
- ✕ Celler no inclòs / Bodega no incluida

MENÚ DEGUSTACIÓ
MENÚ DEGUSTACIÓN

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA
IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA

45 € IVA INCLÒS

C. de Lluís Santapau, 10
Tel. 964 455 728
@carabassa_vinaros

GASTROBAR

LA CARABASSA

PLAT ÚNIC / PLATO ÚNICO

Xurros de galera amb el seu allioli

Churros de galera con su alioli

Aquest plat es podrà gaudir amb qualsevol de les opcions gastronòmiques que ofereix el restaurant.

El preu només correspon al plat únic.

Este plato se podrá disfrutar con cualquiera de las opciones gastronómicas que ofrece el restaurante.

El precio solo corresponde al plato único.

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

12 € IVA INCLÒS



AV. LLIBERTAT

AV. LEOPOLD QUEROL

AV. TARRAGONA

AV. VINTI-I-NOU DE SETEMBRE

PLATJA DEL FORTÍ

PLATJA DE FORA DEL FORT



PLATJA DEL FORTÍ



CALENDARI D'ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES 2023

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 segueixes gaudint de Vinaròs i la seua gastronomia.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS 2023

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 16 al 29 de gener

Jornades de Tapa en Tapa. Edició Carnaval

Del 10 al 19 de febrer

Gastrofestival del LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs

20 de maig

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 22 de maig al 12 de juny

Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

22 de maig

Dia Mundial de la Tapa

Del 15 de setembre a l'1 d'octubre

Jornades de la Cuina de la Tonyina Roja

Del 25 de setembre al 8 d'octubre

Jornades de la Cuina Vegana

Del 16 d'octubre a l'1 de novembre

«Dia 1 de novembre, dia internacional de la cuina vegana»

Jornades de la Cuina dels Arrossos

Del 13 al 26 de novembre



Ajuntament de
Vinaròs



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani

saboreaespaña
TASTINGSPAIN



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



**OBJECTIUS
DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE**

