

G A

L E

R A

XVI

**JORNADES
DE LA CUINA**

19 DE FEBRER | 10 DE MARÇ

VINARÒS 2024

ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES

Visita guiada experiencial i immersiva a un dels llocs més autèntics de Vinaròs: el port pesquer.

Dies: dissabte 2 de març i diumenge 10 de març

Hora: d'11 a 13 h

Preu: 10 €/persona (visita i tast mariner)

Venda d'entrades: www.turisme.vinaros.es

Submergeix-te en la tradició pesquera mediterrània a la recerca del deliciós crustaci. Descobreix el recorregut des de la barca fins al plat, passant per la subhasta, els tipus d'embarcacions i les tècniques de pesca. Apropa't a una professió mil·lenària pujant a bord d'una barca pesquera, sentint la seua inestabilitat i l'olor de salitre, palpant el tacte de les xarxes... Finalitzarem la visita compartint a bord i amb la resta de la tripulació un autèntic ranxet mariner.

Places limitades

Més informació: Tourist Info Vinaròs 964 453 334

ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA A LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

Visita guiada experiencial e immersiva a uno de los lugares más auténticos de Vinaròs: el puerto pesquero.

Días: sábado 2 de marzo y domingo de 10 marzo

Hora: de 11 a 13 h

Precio: 10 €/persona (visita y aperitivo mariner)

Venta entradas: www.turisme.vinaros.es

Sumérgete en la tradición pesquera mediterránea en busca del delicioso crustáceo. Descubre el recorrido desde la barca hasta el plato, pasando por la subasta, los tipos de embarcaciones y las técnicas de pesca. Acércate a una profesión milenaria subiendo a bordo de una barca pesquera, sintiendo su inestabilidad y el olor a salitre, palpando el tacto de sus redes... Finalizaremos la visita compartiendo a bordo y con el resto de la tripulación un auténtico *ranxet mariner*.

Plazas limitadas

Más información: Tourist Info Vinaròs 964 453 334

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 **OPCIONES** **MENÚS** **OPCIONES**

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

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

Restlounge La Puerta Azul: 25 € executiu / 45 € menú extens cap de setmana

Restaurant Rafel Lo Cristalero: 20 € executiu / 32 € menú extens cap de setmana

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: 39 €


Restaurant Calafat: 35 €

Restaurant La Isla: 35 €


Restaurant Nou Gastrobar: 43 €

Restaurant Nou Parada: 34 €

Restaurant Rubén Miralles: 58 €



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 galeres amb ous de guatla i xips de carxofa /
Ensaladilla de galeras con huevos de codorniz y chips de alcachofa

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL

Rossejat de galeres, calamarets i ortigues amb allioli negre /
Rossejat de galeras, chipirones y ortigas con alioli negro

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

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

25€ IVA INCLÒS

RESTAURANT RESTLOUNGE

LA PUERTA AZUL

MENÚ EXTENS DE CAP DE SETMANA / MENÚ EXTENSO DE FIN DE SEMANA

APERITIU / APERITIVO

Escabetx templat de musclos i galera, amb de copa de vermut ecològic valencià / Escabeche templado de mejillones y galera, con de copita de vermut ecológico valenciano

ENTRANTS / ENTRANTES

Ensaladilla de galeres amb ous de guatla i xips de carxofa / Ensaladilla de galeras con huevos de codorniz y chips de alcachofa

Tempura de galera i espuma de fonoll amb mermelada de tomata de penjar / Galera en tempura y espuma de hinojo con mermelada de *tomata de penjar*

Galera macerada amb capellanet i crema de taronja / Galera macerada con erizo de mar y crema de naranja

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Rossejat de galeres, calamarets i ortigues amb allioli negre (mínim 2 persones) /
Rossejat de galeras, chipirones y ortigas con alioli negro (mínimo 2 personas)

Allipebre de rap i galeres / *Allipebre* de rape con galeras

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Quallada de brull de Catí i mel de taronja / Cuajada de requesón de Catí y miel de naranja

Pastís Guinness amb nata de Cafés BO / Tarta Guinness con nata de Cafés Bo

Café o cremaeta / Café o *cremaeta*

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

Celler no inclòs / Bodega no incluida

MENÚ TAMBÉ DISPONIBLE EN DIES FEINERS / MENÚ TAMBIÉN DISPONIBLE EN DÍAS LABORABLES
MÍNIM DOS PERSONES / MÍNIMO DOS PERSONAS
IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA / IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA

45€ IVA INCLÒS

C. de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048
@rafellocrystalero

MENÚ EXECUTIU **MENÚ EJECUTIVO**

ENTRANTS / **ENTRANTES**

Crema de galeres / Crema de galeras

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 incluída

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

20 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

RAFEL LO CRISTALERO

MENÚ EXTENS DE CAP DE SETMANA / MENÚ EXTENSO DE FIN DE SEMANA

ENTRANTS / ENTRANTES

Pa de vidre amb anxova de Gil / Pan de cristal con anchoa de Gil

Crema de galeres / Crema de galeras

Croquetes de galeres / Croquetas de galeras

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

A ESCOLLIR / A ESCOGER

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

Fideuada amb galeres i carxofes / Fideuà con galeras y alcachofas

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postre casero

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluída

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

32 € IVA INCLÒS

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

RESTAURANT

BERGANTÍN

ENTRANTS / ENTRANTES

Coca cruixent amb porros i galeres / Coca crujiente con puerros y galeras

Sardines a l'andalusa farcides de galera / Sardinas a la andaluza rellenas de galera

Puré de carxofes amb galera i tòfona / Puré de alcachofas con galera y trufa

Carpaccio de manetes ibèriques amb galeres / Carpaccio de manitas ibéricas con galeras

A ESCOLLIR (Mínim 2 persones) / A ESCOGER (Mínimo 2 personas)

Arròs amb galeres, cigrons i espinacs / Arroz con galeras, garbanzos y espinacas

Arròs amb galeres, rap i sepionet de la punxa / Arroz con galeras, rape y *sepionet de la punxa*

Suquet de galeres / Suquet de galeras

Rom amb mantega i galeres / Rodaballo a la mantequilla con galeras

POSTRES / POSTRE

Fruita roja amb pebre i gelat de vainilla / Frutos rojos a la pimienta con helado de vainilla

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

39 € IVA INCLÒS

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

RESTAURANT

LA ISLA

ENTRANTS / ENTRANTES

Galeres amb brots tendres, fruita seca i vinagreta de soja i mel /
Galeras 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

Cor de carxofa amb galeres i llagostins / Corazón de alcachofa con
galeras y langostinos

A ESCOLLIR (Mínim 2 persones) / A ESCOGER (Mínimo 2 personas)

Arròs melós amb galeres / Arroz meloso con galeras

Fideuada amb galeres i calamarets / Fideuá con galeras y chipirones

Allipebre de rajada i galeres / Allipebre de raya y galeras

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

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

35 € IVA INCLÒS

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

RESTAURANT

NOU GASTROBAR

ENTRANTS / ENTRANTES

Carpaccio de galera amb vinagreta de mirin i suc de taronja amb cruixents d'ametla marcona / Carpaccio de galera con vinagreta de mirin y zumo de naranja con cruixents de almendra marcona

Vichyssoise de galera i pa fregit / Vichyssoise de galera y pan frito

Mar i muntanya de galera i papada de porc amb *royale* de carxofa i fons de marisc reduït / Mar y montaña de galera y papada de cerdo con *royale* de alcachofa y fondo de marisco reducido

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Allipebre de galera amb les seues braves d'allioli negre / *Allipebre* de galera con sus bravas de alioli negro

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

RESTAURANT

NOU PARADA

APERITIUS / APERITIVOS

Croqueta cremosa de galera i allioli de la Vera / Croqueta cremosa de galera y alioli de la Vera

Glopet de crema de galera i crostonets ibèrics / Chupito de crema de galera y picatostes ibèrics

ENTRANTS / ENTRANTES

Mossets de rap, galera i reducció de vi especiat / Bocados de rape, galera y reducción de vino especiado

Allipebre de galeres i carxofes del terreny / *Allipebre* de galeras y alcachofas del terreno

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs sec de sépia, alga wakame i galeres (mínim 2 persones) / Arroz seco de sépia, alga wakame y galeras (mínimo 2 personas)

Fideuada de galeres, calamarets i cocotxes / Fideuá de galeras, chipirones y cocochas

Suquet de barca de lluç i galeres / *Suquet* de barca de merluza y galeras

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada / Postre Nou Parada

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

34 € IVA INCLÒS

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

RESTAURANT

RUBÉN MIRALLES

APERITIUS / APERITIVOS

Causa limenya de galera i el seu consomé / Causa limeña de galera y su consomé

Ensaladilla de galera, brioi x i pistatxo / Ensaladilla de galera, brioche y pistacho

Pani puri (pa fregit indi) de brandada de galera i caviar / *Pani puri* (pan frito indi) de brandada de galera y caviar

ENTRANTS / ENTRANTES

Galera marinada, tomata de penjar i el seu gaspatxo fermentat / Galera marinada, *tomata de penjar* y su gazpacho fermentado

Galera, carxofa i la seua crema / Galera, alcachofa y su crema

Bisque de galera, ou de gallina criada a l'aire lliure i angula / *Bisque* de galera, huevo de gallina campera y angula

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Arròs a la llauna de galera, calamar, alga wakame i allioli de safrà /

Arroz a la llauna (frito y horneado) de galera, calamar, alga wakame y alioli de azafrán

POSTRES / POSTRE

Mel i mató / Requesón con miel

Torrija de pa d'oli OVE, avena i garrofa / *Torrija* de pan de AOVE, avena y algarroba

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

MENÚ DEGUSTACIÓ
MENÚ DEGUSTACIÓN
IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA
IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA

58 € IVA INCLÒS

C. de Raimon d'Alòs, 3
Tel. 964 455 904
@restaurantcalafat

RESTAURANT

CALAFAT

ENTRANTS / ENTRANTES

Ensalada verda amb anxoves, formatge i salsa de iogurt / Ensalada verde con anchoas, queso y salsa de yogurt

Tempura de carxofes de Benicarló amb encenalls de foie sobre salsa romesco / Alcachofas de Benicarló en tempura con virutas de foie y salsa romesco

Ou tenduri sobre crema de galeres / Huevo tandoori sobre crema de galeras

Caneló de brandada d'abadejo gratinat amb pomesà i amb cruixent de galera / Canelón de brandada de bacalao gratinado al parmesano y crujiente de galera

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs melós amb galeres, polp i rap / Arroz meloso con galeras, pulpo y rape

Fideuada amb galeres i llagostins de Vinaròs / Fideuà con galeras y langostinos de Vinaròs

Espatleta de corder al forn amb salsa de mel i verduretes / Paletilla de cordero al horno con salsa de miel y verduritas

Besuc a la papillota sobre patates i galeres al forn / Besugo en papillote sobre patatas y galeras al horno

POSTRES / POSTRE

Crema de taronja caramelitzada / Crema de naranja caramelizada

Torrija de pa brioix sobre coulis de fruites del bosc, *crumble* de fruita seca i gelat de te matxa / Torrija de pan brioche sobre coulis de frutas del bosque, *crumble* de frutos secos y helado de té matcha

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

35 € IVA INCLÒS

1. LA PUERTA AZUL
2. RAFEL LO CRISTALERO
3. BERGANTÍN
4. LA ISLA
5. NOU GASTROBAR
6. NOU PARADA
7. RUBÉN MIRALLES
8. CALAFAT



ABHOR
Gestió
Ambiental
PLATJA
DEL CLOT



CLUB
NAÚTIC

PORT



AV. LLIBERTAT

AV. LEOPOLD QUEROL

AV. TARRAGONA

PG. COLOM

PG. SANT PERE

PG. FORA DEL FORAT

PLATJA DEL FORTÍ

PLATJA DE FORA DEL FORAT



PLATJA DEL FORTÍ



PLATJA DE FORA DEL FORAT



GALENDARI 2024 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 seguisques gaudint de Vinaròs i la seua gastronomia.

CALENDARIO 2024 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 Tapa en Tapa. Edició Carnaval

Del 2 al 12 de febrer

JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA

Del 19 de febrer al 10 de març

Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs

Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs

Mes de maig

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 20 de maig al 9 de juny

**Concurs Nacional de Cuina Aplicada al
Llagostí de Vinaròs**

Mes de maig

Dia Mundial de la Tapa

Del 13 al 29 de setembre

Jornades de la Cuina de la Tonyina Roja

Del 16 de setembre al 8 d'octubre

Jornades de la Cuina dels Arrossos

Del 4 al 24 de novembre



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



OBJECTIUS
DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE

