



**XVIII
JORNADES DE LA
CUINA DE LA**

galera

**Del 19 de gener
al 8 de febrer**

VINARÒS 2026

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.

OPCIONES DE MENÚ

OPCIONES DE MENÚ

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

Restaurants que ofereixen un menú ejecutivo de la galera en días laborales y un menú completo toda la semana:

Restaurant Rafel Lo Cristalero:

22 € menú executiu / ejecutivo

32 € menú complet / completo

Restlounge La Puerta Azul:

28,50 € menú executiu / ejecutivo

45 € menú complet / completo

Restaurants que ofereixen el menú complet tota la setmana:

Restaurants que ofereixen el menú completo toda la semana:

Restaurant Bergantín: 40 €

Restaurant La Isla: 35 €

Restaurant Nou Parada: 38 €

Restaurant Nadiu: 60 €

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**

RESTAURANT

RAFEL LO CRISTALERO

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



Compromís
Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

MENÚ EXECUTIU (dl. a dv.) / MENÚ EJECUTIVO (lun. a vie.)

ENTRANT / ENTRANTE

Crema de galeres
Crema de galeras

PRINCIPAL / PRINCIPAL

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

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes
Postre casero

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs /
Bodega no incluida

22 € IVA
INCLÒS

MENÚ COMPLET TOTS ELS DIES / MENÚ COMPLETO TODOS LOS DÍAS

ENTRANTS / ENTRANTES

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

Sépia de costa trossejada a la planxa amb allioli
Sepia de costa troceada a la plancha con alioli

Ensalada de tomata farcida de llagostí, mango i alvocat
amb salsa de iogurt

Ensalada de tomate relleno de langostino, mango y
aguacate con salsa de yogur

A ESCOLLIR / A ESCOGER

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

Fideuada amb galeres i carxofes
Fideuà con galeras y alcachofas

Bacallà al forn (gratinat amb allioli)
Bacalao al horno (gratinado con alioli)

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postres caseros

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

32 € IVA
INCLÒS



RESTAURANT RESTLOUNGE

LA PUERTA AZUL

MENÚ EXECUTIU (dl. a dv.) / MENÚ EJECUTIVO (lun. a vie.)

ENTRANTS / ENTRANTES

Flor de carxofa amb galera,
cansalada viada i rovell curat /
Flor de alcachofa con galera,
panceta y yema curada

Ravioli de galera, gamba, lluç
i llit de vichyssoise / Ravioli
de galera, gamba, merluza y
lecho de vichyssoise

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs del senyoret de galera,
gamba amb allada i maionesa
de safrà / Arroz del *senyoret*
de galera, gamba al ajillo y
mayonesa de azafrán

Fideuada amb galeres i allioli
de llima / Fideuá con galeras y
allioli de lima

Arròs negre amb petxina
variada i galeres / Arroz negro
con zamburrias y galeras

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

POSTRES / POSTRE

Postres a escollir / Postre a
escoger

Café o tallat / Café o cortado
Aigua de Benassal / Agua de
Benassal

Celler no inclòs / Bodega no
incluida

28'5 € IVA
INCLÒS

MENÚ COMPLET TOTS ELS DIES / MENÚ COMPLETO TODOS LOS DÍAS

APERITIU / APERITIVO

Esfera de truita amb nucli de galera acompanyat de
copa de vermut valencià / Esfera de tortilla con núcleo
de galera acompañado de copa de vermut valenciano

ENTRANTS / ENTRANTES

Flor de carxofa amb galera, cansalada viada i rovell curat /
Flor de alcachofa con galera, panceta y yema curada

Ravioli de galera, gamba, lluç i llit de vichyssoise / Ravioli
de galera, gamba, merluza y lecho de vichyssoise

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs del senyoret de galera, gamba amb allada i
maionesa de safrà / Arroz del *senyoret* de galera, gamba
al ajillo y mayonesa de azafrán

Fideuada amb galeres i allioli de llima / Fideuá con galeras
y allioli de lima

Arròs negre amb petxina variada i galeres / Arroz negro
con zamburrias y galeras

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

POSTRES / POSTRE

Postres a escollir / Postres a escoger

Café o cremaeta / Café o *cremaeta*

Aigua de Benassal / Agua de Benassal

Celler no inclòs / Bodega no incluida

**MÀXIM DOS TIPUS D'ARRÒS PER TAULA / MÁXIMO DOS
ARROCES POR MESA**

OPCIO MENÚ SENSE GLUTEN / OPCIÓN MENÚ SIN GLUTEN

45 € IVA
INCLÒS

RESTAURANT

BERGANTÍN

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



Compromís
Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Galeres i cloïsses ofegades en alls
Galeras y almejas rehogadas en ajos

Carn de galeres saltades amb verduretes i calamar de platja
Carne de galeras salteadas con verduras y calamar de playa

Ou remenat amb galeres i ortigues de mar
Huevo revuelto con galeras y ortigas de mar

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Filet de llobarro amb crema de galeres i xips de moniato
Filete de lubina con crema de galeras y chips de boniato

Arrossejat amb galeres, bolets i pernil (mínim 2 persones)
Arrossejat con galeras, setas y jamón (mínimo 2 personas)

POSTRES / POSTRE

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

Aigua / Agua

Celler i café no inclosos / Bodega y café no incluido

RESTAURANT

LA ISLA

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



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
Crema de galeras

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 dos persones)
A ESCOGER (mínimo dos personas)

Arròs melós amb galeres
Arroz meloso con galeras

Fideuada amb sépia i galeres
Fideuá con sepia y galeras

Allipebre de rajada amb galeres
Allipebre de raya con galeras

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir / *Postre casero a escoger*

Aigua mineral de Benassal / *Agua mineral de Benassal*
Celler i café no inclosos / *Bodega y café no incluido*

35 € IVA
INCLÒS

RESTAURANT

NOU PARADA

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



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 galera i cansalada ibèrica
Huevo poché, cremoso de galera y panceta ibérica

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, galera i verduretes
Meloso de fideos, galera y verduras

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada / Postre Nou Parada

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

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

38 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

NADIU

C. de Costa i Borràs, 22
Tel. 964 845 317
@nadiu.restaurant

SNACKS DE BENVINGUDA / SNACKS DE BIENVENIDA

Bicicleta i ametlles fregides / *Bicicleta y almendras fritas*

APERITIUS / APERITIVOS

Cruixent de panís, *txangurro* d'ous de galera i aire de llima / Crujiente de maíz, *changurro de huevas de galera y aire de limón*

Bunyol de suquet de galeres / *Buñuelo de suquet de galeras*

PRINCIPALS / PRINCIPALES

Galeres en escabets de taronja, timonet i pols de vitet / *Galeras en escabeche de naranja, tomillo y polvo de guindilla*

Carxofa, rovell d'ou, tòfona i carpaccio de galera / *Alcachofa, yema de huevo, trufa y carpaccio de galera*

Galeres al bufador amb pil-pil de pinyons, xiitake i mostassa verda / *Galeras al soplete, pilpil de piñones, shiitake y mostaza verde*

Arròs a banda de galeres, espuma d'allioli negat i pols de sofregit / *Arroz a banda de galeras, espuma de alioli negat y polvo de sofrito*

Mar i muntanya de galeres i mandonguilles d'ànec / *Mar y montaña de galeras y albóndigas de pato*

POSTRES / POSTRE

Carabassa al forn, xocolata blanc, pipes garapinyades i pols gelada de brull / *Calabaza al horno, chocolate blanco, pipas garrapiñadas y polvo helado de requesón*

Aigua / *Agua*

Celler i cafè no inclosos / *Bodega y café no incluidos*

EL MENÚ SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA. AVISEU AMB ANTELACIÓ EN CAS D'ALLÈRGIES O INTOLERÀNCIES I ES VALORARÀ LA POSSIBILITAT D'ADAPTACIÓ DEL MENÚ.
EL MENÚ SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA. AVISAR CON ANTELACIÓN EN CASO DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS, SE VALORARÁ POSIBILIDAD DE ADAPTACIÓN DEL MENÚ.

60 € IVA INCLÒS



PL. CORTS
VALENCIANES

AV. LLIBERTAT

AV. LEOPOLD QUEROL

PARC DE LES
CATERINETES

C. LLUÍS SANTAPAU

C. DESEMPARATS

C. DEL PONT

PG. JUAN RIBERA

C. MOLÍ

C. CONVENT

C. MANOLO ANGLÉS

C. ÀNGEL GINER

AV. TARRAGONA

AV. FRANCISCO
JOSE BALADA

RIU CEROL

CAMI BOVERALS

RIU CEROL

JORNADES DE LA CUTINA DE LA GALERA

AV. VINT-I-NOU DE SETEMBRE

AV. CANTÀBRIC

AV. ATLÀNTIC

AV. MEDITERRÀNIA

C. ST. GREGORI

AV. JAUME I

PG. COLOM

PG. SANT PERE

PG. DE FORA DEL FORAT

5

4

2

PLATJA
DEL FORTÍ

PLATJA
DEL FORTÍ

PLATJA DE
FORA DEL FORAT

PLATJA DE LA
BOCA DEL RIU



CALENDARI 2026 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 2026 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 19 de gener al 8 de febrer

Jornades de la Cuina dels Cítrics

Del 9 de març al 29 de març

Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs

6 i 7 de juny

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 18 de maig al 21 de juny

Dia Mundial de la Tapa

Del 11 al 28 de setembre

Jornades de Cuina dels Arrossos

Del 2 de novembre al 29 de novembre





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

