



14es
JORNADES
GALERA
CAMBRILS

2018_CUINA MARINERA
DEL 2 AL 25 DE FEBRER

Activitats programades

Del dissabte 20 de gener al dia 1 d'abril, a la Torre del Port

Exposició fotogràfica **Una mar infinita**, amb imatges de l'artista gironí Pere de Prada. Entrada lliure en horaris de dissabte d'11h a 14h i de 17h a 20h; diumenges i festius d'11h a 14h.

Organitza: Museu d'Història de Cambrils i Campus Extens de la URV a Cambrils.

Diumenge, 4 de febrer

AMB GUST D'OLI I CALÇOTS

A les 9.30h, a les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrió, km 2). **Fregida de galeres i calçots de Cambrils** amb Oli d'Oliva Verge Extra DO Siurana de la Cooperativa de Cambrils. Preu degustació: 4 euros. I després de fer un tast pots omplir el cistell a l'Agrobotiga fins a les 14h!

Divendres, 16 de febrer

De les 17h a les 18h, **GALERES EN VIU, visita guiada a les instal·lacions de la Confraria de Pescadors de Cambrils**. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja.

Confirmació d'assistència [veure](#) ⓘ (aforament limitat).

Dissabte, 17 de febrer

De les 17h a les 20h, a la Torre del Port

Taller familiar **Projecte BARCA: construcció de vaixells en família**, a càrrec de Bosco Plana, professor i constructor de vaixells. Descobrirem com es fa un vaixell a través de la fabricació d'un model d'embarcació. Cal inscripció prèvia a museu@cambrils.org o al 977794528. Màxim 20 persones. Acte inclòs dins de les Jornades de la Galera i la Cuina Marinera.

Organitza: Regidoria de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Cambrils.

Col·labora: Museu d'Història de Cambrils, Arjau Vela Llatina de Cambrils i Campus Extens de la URV a Cambrils.

Diumenge, 18 de febrer

GALERADA POPULAR AL PORT DE CAMBRILS

Venda de tiquets: de les 11h a les 14h, al Mollet del Rec del Port de Cambrils, degustació de fideus amb galeres segons la recepta tradicional d'abordo de la Confraria de Pescadors de Cambrils.

Preu degustació: 4 euros.

De les 11.30h a les 13h, a les escales reials del port de Cambrils:

Demostració de Vela Llatina a càrrec de l'ARJAU.

Passejades en llagut adreçades principalment a la canalla, a càrrec de l'associació esportiva VENT D'ESTROP.


A les 11.30h i a les 12.30h, a la Torre del Port.

Taller familiar **Peixos i pans: experimenta els orígens prehistòrics de la dieta mediterrània**, a càrrec de l'IPHES, on descobrirem per exemple com es feia farina al Neolític o com, llavors, es preparava el peix en jaciments com el de Cavet de Cambrils. Acte amb accés lliure sense inscripció, inclòs dins de les Jornades de la Galera i la Cuina Marinera.

Organitza: IPHES i Museu d'Història de Cambrils.


Col·labora: Regidoria de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Cambrils.

Divendres, 23 de febrer

De les 17h a les 18h, **GALERES EN VIU**, visita guiada a les instal·lacions de la **Confraria de Pescadors de Cambrils**. Vine i aprèn l'art de pescar galeres de la mà dels que tenen molt d'ofici i segueix el recorregut que fan les galeres des de les barques fins a la llotja. Confirmació d'assistència [veure](#)  (aforament limitat).

Dissabte, 24 de febrer

TAST D'OLIS

A les 11h, **Curs d'iniciació al tast d'olis d'oliva verge extra** a les instal·lacions de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrió, km 2) a càrrec del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya i promocionat pel Centre de Desenvolupament de l'Oli. Confirmació assistència [veure](#)  (aforament limitat).

CONCURS "DE LA MAR ALS FOGONS" PER A JOVES CUINERS/ES

Concurs "De la Mar als Fogons" per a joves cuiners/es

14è concurs a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

Divendres 7 de febrer: Selecció dels semifinalistes

D'entre totes les propostes d'aplicacions amb galera rebudes, un grup d'experts seleccionarà un màxim de 8 receptes per participar en el concurs.

Divendres 23 de febrer: Concurs i lliurament de guardons

Els/les joves seleccionats/des elaboraran, a les instal·lacions de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, les seves propostes gastronòmiques, i les exposaran davant un jurat. El concurs s'iniciarà a partir de les 9h fins a les 14h.

A les 14h, es portarà a terme l'acte d'entrega de guardons als/les guanyadors/es de l'edició d'enguany.



Informació actualitzada al facebook
/Jornades de la Galera



Per a activitats amb confirmació d'assistència:
de dilluns a divendres, de 8h a 15h, al tel. 977 794 679 o
peconomica@cambrils.org

Actividades programadas

Del sábado 20 de enero al día 1 de abril, en la Torre del Port

Exposición fotográfica **Una mar infinita**, con imágenes del artista gerundense Pere de Prada. Entrada libre en horarios de sábado de 11h a 14h y de 17h a 20h; domingos y festivos de 11h a 14h.

Organiza: Museo de Historia de Cambrils y Campus Extens de la URV en Cambrils.

Domingo, 4 de febrero

AMB GUST D'OLI I CALÇOTS

A las 9.30h, en las instalaciones de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrío, km 2). **Fregida de galeres i calçots de Cambrils** con Aceite de Oliva Virgen Extra DO Siurana de la Cooperativa de Cambrils. Precio degustación: 4 euros. Y después de hacer una cata puedes llenar la cesta en la Agrobotica hasta las 14h!

Viernes, 16 de febrero

De las 17h a las 18h, **GALERES EN VIU, visita guiada a las instalaciones de la Cofradía de Pescadores de Cambrils**. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que tienen mucho oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja.

Confirmación de asistencia [ver](#)  (aforo limitado).

Sábado, 17 de febrero

De las 17h a las 20h, en la Torre del Port

Taller familiar **Projecte BARCA: construcció de vaixells en família**, a cargo de Bosco Plana, profesor i constructor de barcos. Descubriremos cómo se hace un barco a través de la fabricación de un modelo de embarcación. Se precisa inscripción previa en museu@cambrils.org o en el 977794528. Máximo 20 personas. Acto incluido dentro de las Jornadas de la Galera y la Cuina Marinera.

Organiza: Regiduría de Promoción Económica del Ayuntamiento de Cambrils.

Colabora: Museo de Historia de Cambrils, Arjau Vela Llatina de Cambrils y Campus Extens de la URV en Cambrils.

Domingo, 18 de febrero

GALERADA POPULAR EN EL PUERTO DE CAMBRILS

Venta de tiques: de las 11h a las 14h, en el Mollet del Rec del Puerto de Cambrils, degustación de fideos con galeras según la receta tradicional de abordaje de la Cofradía de Pescadores de Cambrils. Precio degustación: 4 euros.

De las 11.30h a las 13h, en las escaleras reales del puerto de Cambrils

Demostración de Vela Llatina a cargo del ARJAU.

Paseos en laúd dirigidas principalmente a los niños, a cargo de la asociación deportiva VENT D'ESTROP.


A las 11.30h y a las 12.30h, en la Torre del Port

Taller familiar Peixos i pans: experimenta els orígens prehistòrics de la dieta mediterrània, a cargo del IPHES, donde descubriremos por ejemplo cómo se hacía harina en el Neolítico o cómo, entonces, se preparaba el pescado en yacimientos como el de Cavet de Cambrils. Acto con acceso libre sin inscripción, incluido dentro de las Jornadas de la Galera y la Cuina Marinera.

Organiza: IPHES y Museo de Historia de Cambrils.

Colabora: Regiduría de Promoción Económica del Ayuntamiento de Cambrils.

Viernes, 23 de febrero

De las 17h a las 18h, GALERES EN VIU, visita guiada a las instalaciones de la Cofradía de Pescadores de Cambrils. Ven y aprende el arte de pescar galeras de la mano de los que tienen mucho oficio y sigue el recorrido que hacen las galeras desde las barcas hasta la lonja. Confirmación de asistencia [ver](#)  (aforo limitado).

Sábado, 24 de febrero

TAST D'OLIS

A las 11h, Curso de iniciación a la cata de aceites de oliva virgen extra en las instalaciones de la Cooperativa Agrícola de Cambrils (ctra. Cambrils-Montbrió, km 2) a cargo del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya y promocionado por el Centre de Desenvolupament de l'Oli. Confirmación de asistencia [ver](#)  (aforo limitado).

CONCURSO "DE LA MAR ALS FOGONS" PER A JOVES CUINERS/ES

Concurso "De la Mar als Fogons" per a joves cuiners/es

14º concurso en la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils.

Viernes 7 de febrero: selección de los semifinalistas

De entre todas las propuestas de aplicaciones con galera recibidas, un grupo de expertos seleccionará un máximo de 8 recetas para participar en el concurso.

Viernes 23 de febrero: Concurso y entrega de galardones

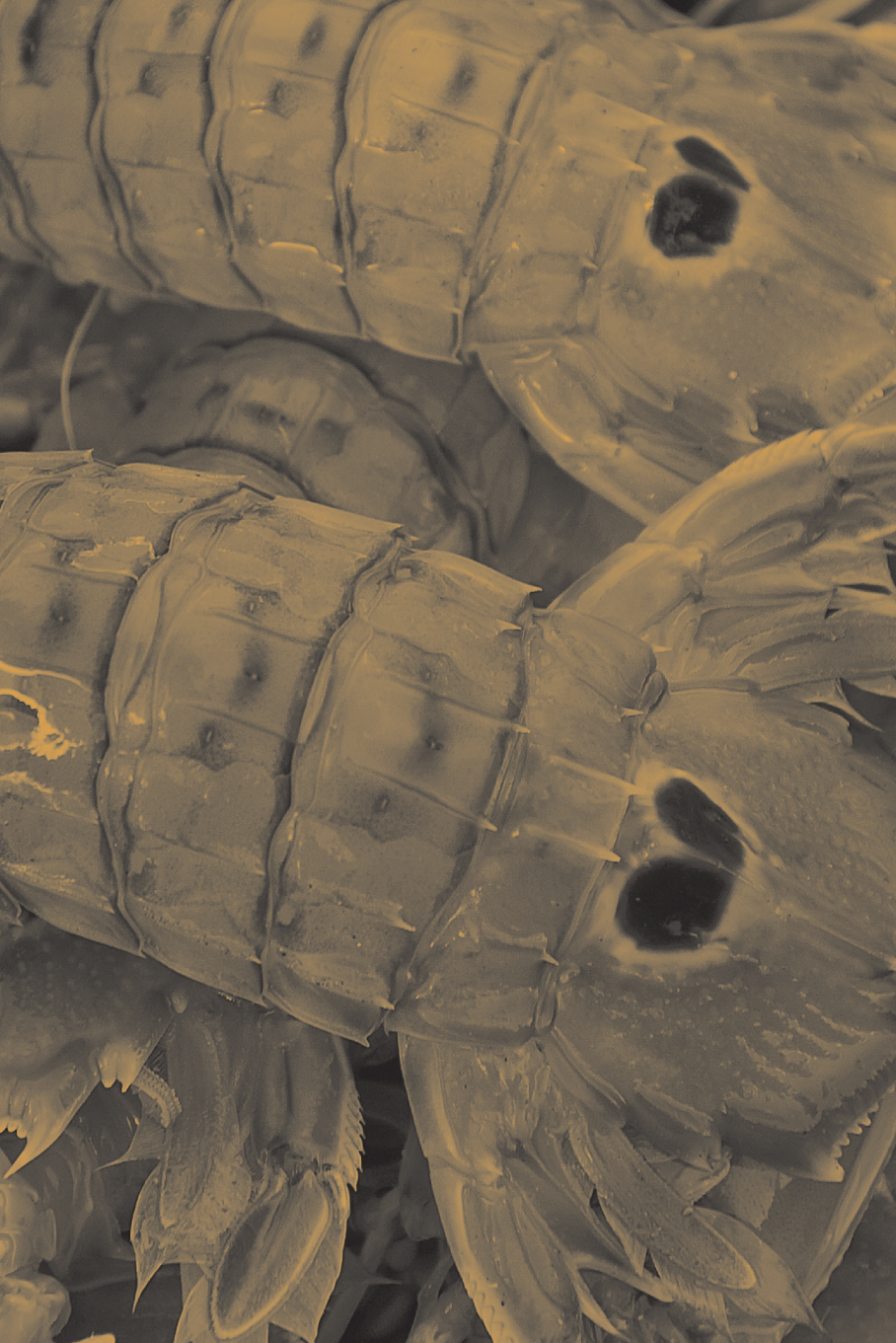
Los/las jóvenes seleccionados/das elaborarán, en las instalaciones de la Escuela de Hotelería y Turismo de Cambrils, sus propuestas gastronómicas, y las expondrán delante de un jurado. El concurso se iniciará a partir de las 9 h hasta las 14h. A las 14 h, se llevará a cabo el acto de entrega de galardones a los/las ganadores/as de la edición de este año.



Información actualizada en facebook
/Jornades de la Galera



Para actividades con confirmación de asistencia:
De lunes a viernes, de 8h a 15h, al tel. 977 794 679 o
peconomica@cambrils.org





*Restaurants
Participants*

*Restaurantes
Participantes*

Acuamar

C/ Consolat de Mar, 66 - 977 360 059

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres fregides o a la planxa

Plat Principal a escollir

Supremes de lluç amb salsa de galeres
Arròs amb galeres, cloïsses i carxofes (mínim 2 racions)

Postres

Begudes

Vins Bodega Torres: "Viña Sol" blanc i "De Casta" rosat
Aigües minerals
Cafè

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras frites o a la planxa

Plato Principal a escoger

Supremas de merluza con salsa de galeras
Arroz con galeras, almejas y alcachofas (mínimo 2 raciones)

Postres

Bebidas

Vinos Bodega Torres: "Viña Sol" blanco y "De Casta" rosado
Aguas minerales
Café

 **33,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

02 

Al Punt

C/ Pescadors, 23 · 977 366 424

Pica pica

Rodanxes de calamars fregits a l'andalusa
Tires de sípia trossejada amb llit de patata i el seu allioli
Musclos fets a la brasa de carbó

Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb cloïsses i carxofes (mínim 2 persones)

Postres

A escollir

Begudes

Ampolla de vi de la casa (1 ampolla per a 2 persones)
Aigua mineral

Pa

Pica pica

Rodajas de calamars fritos a la andaluza
Tiras de sepia troceada con lecho de patata y su *allioli*
Mejillones hechos a la brasa de carbón

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con almejas y alcachofas (mínimo 2 personas)

Postres

A escoger

Bebidas

Botella de vino de la casa (1 botella para 2 personas)
Aigua mineral

Pan

30,90€ 

IVA inclòs. Menú, en cap de setmana, se servirà per a taula completa excepte els nens. / IVA incluido. Menú, en fin de semana, se servirà para mesa completa excepto a los niños

Barabar

C/ Frederic Mompou, 14 · 977 363 806

Aperitiu

Croqueta de calamarsó amb la seva tinta

Entrants a escollir

Galeres a la planxa
Saltat de galeres amb calçots i musclos

Plat Principal a escollir

Romesco de rap amb galeres i carxofes
Arròs melós amb galeres

Postres

Begudes

Inclòses

Aperitivo

Croqueta de chipirón en su tinta

Entrantes a escoger

Galeras a la plancha
Salteado de galeras con calçots y mejillones

Plato Principal a escoger

Romesco de rape con galeras y alcachofas
Arroz meloso con galeras

Postres

Bebidas

Incluidas

Bec d'Or

C/ Riera de Riudecanyes, 5 · 977 792 013

Menú degustació

Saquet de llagostí sobre romesco de galera

Caldereta "Laksa" de fumet de galera amb peix i marisc

"Antojito" cruixent de verduretes i pesto de galera

Arròs melós de calamarcets i galera

Postres

Dolç d'hivern

Begudes

Cellers Visendra D.O. Catalunya

Negre: 6 Roure

Blanc: 3 Castanyes

Escumós: Unguillem

Menú degustación

Saquito de langostino sobre romesco de galera

Caldereta "Laksa" de fumet de galera con pescado y marisco

"Antojito" crujiente de verduritas y pesto de galera

Arroz meloso de chipirones y galera

Postres

Dulce de invierno

Bebidas

Bodega Visendra D.O. Catalunya

Tinto: 6 Roure

Blanco: 3 Castanyes

Espumoso: Unguillem

25,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú taula completa
Menú mesa completa

Bresca

C/ Doctor Fleming, 4 - 977 369 512

Aperitiu

Coca de mousse de galeres i rúcula

Entrants

Sopa torrada de galeres i mandarina

Plat Principal

Arròs de galeres i carxofes

Postres

Pastís de canyella i xocolata

Begudes

No incloses

Aperitivo

Coca de mousse de galeras y rúcula

Entrantes

Sopa tostada de galeras y mandarina

Plato Principal

Arroz de galeras y alcachofas

Postres

Tarta de canela y chocolate

Bebidas

No incluidas

Cal Tendre

C/ Ramon Llull, 10 Baixos 2 - 636 972 240

Menú degustació

Crema de galeres amb escuma de safrà i oli Alba 1919

Amanida amb galeres, ànec, magrana i cítrics

Arròs cremós de galeres i carxofes

Suquet de galeres

Postres

Xarrup de mandarina amb cava

Dolç final

Begudes

No incloses

Menú degustación

Crema de galeras con espuma de azafrán y aceite Alba 1919

Ensalada con galeras, pato, granada y cítricos

Arroz cremoso de galeras y alcachofas

Suquet de galeras

Postres

Sorbete de mandarina con cava

Dulce final

Bebidas

No incluidas

24,90€ 

IVA inclòs. Menú taula completa. El servei de taula per fer un sol menú entre dos és de 7€. / IVA incluido. Menú mesa completa. El servicio de mesa para hacer un sólo menú entre dos es de 7€

Can Bosch

Rambla Jaume I, 19 · 977 360 019

Menü degustació

Cruixents

Aperitius

Coca de llardons, calçots i galeres sense feina

Arròs melós de galeres i carxofes

Peix amb emulsió de galera i galera en tempura

Postres

Babà al ron, cremós de vainilla i plàtan caramel·litzat

Petits fours

Begudes

No incloses

Menü degustación

Crujientes

Aperitivos

Coca de chicharrones, *calçots* y galeras sin trabajo

Arroz meloso de galeras y alcachofas

Pescado con emulsión de galera y galera en tempura

Postres

Babá al ron, cremoso de vainilla y plátano caramelizado

Petits fours

Bebidas

No incluidas

Casa Gallau

C/ Pescadors, 25 · 977 360 261

Aperitiu de benvinguda

Snacks Casa Gallau

Entrants

Veolutè de galera amb ou camper i carxofa de Riudoms

Plat Principal

Fals ravioli de bacallà amb farcit de galera i oli de *Ciboulette*

Segon Plat

Arròs del Delta amb cremós de galera de Cambrils

Postres

Mousse de mango i iogurt amb *ganache* de xocolata

Begudes

Peret Fuster Chardonnay D.O.
Penedès

Aperitivo de bienvenida

Snacks Casa Gallau

Entrantes

Veolutè de galera con huevo campero y alcachofa de Riudoms

Plato Principal

Falso ravioli de bacalao con relleno de galera y aceite de *Ciboulette*

Segundo Plato

Arroz del Delta con cremoso de galera de Cambrils

Postres

Mousse de mango y yogurt con *ganache* de chocolate

Bebidas

Peret Fuster Chardonnay D.O.
Penedès

37,50€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

Casa Macarrilla 1966

C/ Barques, 14 · 977 360 814

Menú degustació

"La barca de l'avi Macarrilla"

Carpaccio de galeres i foie fresc

Llit marí de nyàmera, calçots i consomé de galeres

Vieira amb crema de galeres

El nostre arròs "PER-DINÀ" (de PERcebe i sarDINA)

Postres

Cheesecake

Petits fours

Bomboneria creativa de Casa Macarrilla 1966

Begudes

No incloses

Pa i Salses

Menú degustación

"La barca del abuelo Macarrilla"

Carpaccio de galeras y foie fresco

Lecho marino de tupinambo, calçots y consomé de galeras

Vieira con crema de galeras

Nuestro arroz "PER-DINÁ" (de PERcebe y sarDINA)

Postres

Cheesecake

Petits fours

Bombonería creativa de Casa Macarrilla 1966

Bebidas

No incluidas

Pan y Salsas

Casa Port

C/ Sant Pere, 5 · 977 365 502

Entrants

Musclos de roca a la planxa
Calamars a l'andalusa
Galeres saltades amb ceba tendra

Plat Principal a escollir

Arròs melós de galeres i carxofes
Paella de galeres

Postres

Sorbet de mandarina amb vodka

Begudes

Vi
Aigua

Entrantes

Mejillones de roca a la plancha
Calamares a la andaluza
Galeras salteadas con cebolla tierna

Plato Principal a escoger

Arroz meloso de galeras y alcachofas
Paella de galeras

Postres

Sorbete de mandarina con vodka

Bebidas

Vino
Agua

36,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

Club Nàutic Cambrils

Passeig Miramar, 5 - 977 795 002

Menü degustació

Petites tapetes d'aperitiu
 Amanida de papaia verda
 tailandesa amb galeres
 Macarrons a la bolonyesa de
 galeres
 La galera, el gall, la gallina i l'ou

Postres

Parfait de tofe i pa d'espècies
 Gelat de cafè i escuma de
 mascarpone
 Petits fours

Begudes

No incloses

Menü degustación

Pequeñas tapitas de aperitivo
 Ensalada de papaya verde
 tailandesa con galeras
 Macarrones a la boloñesa de
 galeras
 La galera, el gallo, la gallina y el
 huevo

Postres

Parfait de tofe y pan de especias
 Helado de café y espuma de
 mascarpone
 Petits fours

Bebidas

No incluidas

12 

Del mar

Av. Diputació, 30 · 977 360 407

Aperitiu

De la casa

Entrants

Musclos de roca amb salsa de romesco

Sípia a la planxa trossejada amb allioli

Plat Principal a escollir

Arròs melós amb galeres i carxofes (mínim 2 racions)

Fideus rossos amb galeres i calçots (mínim 2 racions)

Postres

De la casa

Begudes

No incloses

Aperitivo

De la casa

Entrantes

Mejillones de roca con salsa de romesco

Sepia a la plancha troceada con allioli

Plato Principal a escoger

Arroz meloso con galeras y alcachofas (mínimo 2 raciones)

Fideos rossos con galeras y calçots (mínimo 2 raciones)

Postres

De la casa

Bebidas

No incluidas

22,90€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Denver Cambrils

C/ Mont-roig, 9 - 977 360 023

Entrants

Ostra del Delta al forn amb ceba
caramel·litzada
Carpaccio de galera
Crema de galeres i cranc amb
avellana del Baix Camp

Plat Principal

Arròs de galeres i carxofa

Postres

A escollir

Begudes

Aigua

Pa

Entrantes

Ostra del Delta al horno con
cebolla caramelizada
Carpaccio de galera
Crema de galeras y cangrejo con
avellana del Baix Camp

Plato Principal

Arroz de galeras y alcachofa

Postres

A escoger

Bebidas

Agua

Pan

 **35,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

El Capi

C/ Pau Casals, 16 · 977 364 655

Entrants a escollir

Espatlla de porc amb amanida russa
Pop a la gallega
Musclos a la marinera
Crema de galeres

Plat Principal a escollir

Arròs caldós amb galeres
Fideuada amb galeres
Bacallà a la planxa amb galeres

Postres a escollir

Mousse de xocolata, iogurt o llimona
Flam
Crema catalana

Begudes

Aigua o ¼ l. de vi o cervesa

Entrantes a escoger

Paletilla de cerdo con ensalada rusa
Pulpo a la gallega
Mejillones a la marinera
Crema de galeras

Plato Principal a escoger

Arroz caldoso con galeras
Fideuada con galeras
Bacalao a la plancha con galeras

Postres a escoger

Mousse de chocolate, yogurt o limón
Flan
Crema catalana

Bebidas

Agua o ¼ l. de vino o cerveza

18,90€ 

IVA inclòs / IVA incluido

El Faro

C/ Sant Pere, 11 · 977 361 073

Aperitiu

De benvinguda

Entrants a escollir

Galeres flamejades amb all i julivert
Crep de galera amb ceba caramel·litzada

Plat Principal a escollir

Arròs melós amb galera (mínim 2 racions)
Fideus rossos amb galeres i cloïsses (mínim 2 racions)

Postres

De la casa

Begudes

Vi amb D.O. i aigua

Pa

Aperitivo

De bienvenida

Entrantes a escoger

Galeras flambeadas con ajo y perejil
Crep de galera con cebolla caramelizada

Plato Principal a escoger

Arroz meloso con galera (mínimo 2 raciones)
Fideos rossos con galeras y almejas (mínimo 2 raciones)

Postres

De la casa

Bebidas

Vino con D.O. y agua

Pan

 **32,45€**

IVA inclòs / IVA incluido

16 

El Pescador

C/ Drassanes, 14 · 977 363 759

Pica pica

Carpaccio de bacallà
Galeres fregides
Calçots en tempura

Plat Principal

Arròs amb galera i carxofa

Postres

Teula amb gelat de torró

Begudes

Vi blanc Vall Major D.O. Terra Alta
(1 ampolla per a 2 persones)

Pa

Pica pica

Carpaccio de bacalao
Galeras frites
Calçots en tempura

Plato Principal

Arroz con galera y alcachofa

Postres

Teja con helado de turrón

Bebidas

Vino blanco Vall Major D.O. Terra Alta
(1 botella para 2 personas)

Pan

28,00€ 

IVA inclòs. Menú mínim 2 persones.
Obert a partir del 10/02/2018.
IVA incluido. Menú mínimo 2 personas.
Abierto a partir del 10/02/2018.

El Pòsito

Plaça Mossèn Joan Batalla, 3 - 977 369 604

Entrants

Amanida amb ventresca i tomàquet

Plat Principal

Fideus rossos amb galeres i escamarlans

Postres

A escollir

Begudes

¼ l. de vi de la casa, aigua o refresc

Entrantes

Ensalada con ventresca y tomate

Plato Principal

Fideos rossos con galeras y cigalas

Postres

A escoger

Bebidas

¼ l. de vino de la casa, agua o refresco

 **26,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

Gami

C/ Sant Pere, 9 · 977 361 049

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres a la planxa amb romesco
Carpaccio de gambes amb pinyons

Plat Principal a escollir

Arròs caldós de galeres (mínim 2 persones)
Fideus rossos amb galeres (mínim 2 persones)
Suquet de peix amb galeres

Postres a escollir

Sorbet de poma
Profiteroles amb xocolata

Begudes

Vi blanc, rosat o negre

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras a la planxa con romesco
Carpaccio de gambas con piñones

Plato Principal a escoger

Arroz caldoso de galeras (mínimo 2 personas)
Fideos *rossos* con galeras (mínimo 2 personas)
Suquet de pescado con galeras

Postres a escoger

Sorbete de manzana
Profiteroles con chocolate

Bebidas

Vino blanco, rosado o tinto

28,50€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Germans Miquel's

C/ Consolat de Mar, 28 · 977 791 653

Entrants

Crema de galeres
Galeres saltades

Plat Principal

Arròs caldós de galeres amb
cloïsses (mínim 2 persones)

Postres a escollir

Púding d'avellana
Gelats d'avellana de Reus
Sorbets de mandarina

Begudes

Vi blanc Penedès
Aigua
Cafè

Entrantes

Crema de galeras
Galeras salteadas

Plato Principal

Arroz caldoso de galeras con
almejas (mínimo 2 personas)

Postres a escoger

Pudin de avellana
Helado de avellana de Reus
Sorbete de mandarina

Bebidas

Vino blanco Penedès
Agua
Café

20 

L'Escandall

C/ Josep Iglesias, 40 (Pg.Marítim) - 977 795 172

Entrants

Pica pica L'Escandall

Plat Principal a escollir

Fideus amb galeres i carxofes

(mínim 2 persones)

Arròs amb galeres i carxofes

(mínim 2 persones)

Postres

De la casa

Begudes

Vi de la casa

Aigua

Entrantes

Pica pica L'Escandall

Plato Principal a escoger

Fideos con galeras y alcachofas

(mínimo 2 personas)

Arroz con galeras y alcachofas

(mínimo 2 personas)

Postres

De la casa

Bebidas

Vino de la casa

Agua

36,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

L'Espurna

C/ Pau Casals, 39 - 977 363 127

Aperitiu

Croqueta de galera de Cambrils amb vinagreta "Thai"

Entrants

Galeres de Cambrils a la brasa amb oli de carbó
Crema de galeres de Cambrils amb pilota de marisc

Plat Principal

Arròs cremós de galeres de Cambrils amb calçots de Ca la Victòria i baldana de Santa Bàrbara

Postres

La Dolça Espurna

Begudes

Vi blanc D.O. Sommos Varietals
Aigües
Cafè

Aperitivo

Croqueta de galera de Cambrils con vinagreta "Thai"

Entrantes

Galeras de Cambrils a la brasa con aceite de carbón
Crema de galeras de Cambrils con pelota de marisco

Plato Principal

Arroz cremoso de galeras de Cambrils con calçots de Ca la Victòria y baldana de Santa Bàrbara

Postres

La Dulce Espurna

Bebidas

Vino blanco D.O. Sommos Varietals
Aguas
Café

 **38,50€**

IVA inclòs / IVA incluido

L'Original, experiències gastronòmiques

Plaça Mossèn Joan Batalla, 5 · 977 911 602

Menü degustació

La galera que volia ser una ostra
(servit a la nostra barra)

Galera i calçot arrebossat amb
panko i maionesa de *wasabi*

Carxofa, galera i pop amb salsa
verda

Carpaccio de cérvol, galera
sense feina, eriçó i ou de guatlla

Fideus tradicionals de galera,
carxofa i rap amb allioli d'algues

Postres

La nostra galera dolça

Petits fours

Begudes

Aigua

Pa

Menü degustación

La galera que quería ser una
ostra (servido en nuestra barra)

Galera y calçot rebozado con
panko y mayonesa de *wasabi*

Alcachofa, galera y pulpo con
salsa verde

Carpaccio de ciervo, galera
sin trabajo, erizo y huevo de
codorniz

Fideos tradicionales de galera,
alcachofa y rape con *allioli* de
algas

Postres

Nuestra galera dulce

Petits fours

Bebidas

Agua

Pan

29,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido

La Stiva

C/ Sant Pere, 7 · 977 792 334

Aperitius

Olives
Pa de pizza
Croquetes de galera

Entrants

Crema de galera amb llagostins,
tomàquet deshidratat i *grisinis*

Plat Principal

Espaguetis amb galera i cloïsses

Postres

Tiramisú

Begudes

No incloses

Aperitivos

Aceitunas
Pan de pizza
Croquetas de galera

Entrantes

Crema de galera con
langostinos, tomate
deshidratado y *grisinis*

Plato Principal

Espaguetis con galera y almejas

Postres

Tiramisú

Bebidas

No incluidas

Les Barques

C/ Consolat de Mar, 64 · 977 366 455

Entrants

Crema de galeres
Galeres saltades amb allets
tendres i musclos

Plat Principal a escollir

Fideus rossos amb galeres
Arròs melós de galeres amb
bacallà i espinacs

Postres

Begudes

Cafè

Entrantes

Crema de galeras
Galeras salteadas con ajitos
tiernos y mejillones

Plato Principal a escoger

Fideos rossos con galeras
Arroz meloso de galeras con
bacalao y espinacas

Postres

Bebidas

Café

 **28,50€**

IVA inclòs / IVA incluido

Les Fonts

C/ Colon, 1 - 977 793 352

Entrants a escollir

Crema de galeres
Cassoleta de marisc i galeres

Plat Principal a escollir

Milfulles de botifarra negra amb poma caramel·litzada i patates xips
Galeres de Cambrils fregides

Segon plat

Arròs mariner de galeres

Postres a escollir

De la casa

Begudes

Vi D.O. Conca de Barberà o aigua

Pa

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Caldereta de marisco y galeras

Plato Principal a escoger

Milhojas de morcilla con manzana caramelizada y patatas chips
Galeras de Cambrils a la sartén

Segundo Plato

Arroz marinero de galeras

Postres a escoger

De la casa

Bebidas

Vino D.O. Conca de Barberà o aigua

Pan

Llop de Mar

Passeig Miramar, 8 · 977 792 567

Aperitiu

Dos aperitius de la casa per persona

Entrants

Crema de galeres

Plat Principal

Galeres saltades amb alls tendres i calçots

Segon plat

Arros de galeres amb calamarsó i verduretes

Postres

Begudes

Vi
Aigua
Cafè

Aperitivo

Dos aperitivos de la casa por persona

Entrantes

Crema de galeras

Plato Principal

Galeras salteadas con ajos tiernos y calçots

Segundo Plato

Arroz de galeras con chipirón y verduritas

Postres

Bebidas

Vino
Agua
Café

 **35,00€**

IVA inclòs / IVA incluido
Taula tancada.
Mesa Cerrada.

Maset

C/ Consolat de Mar, 48 · 977 364 676

Entrants a escollir

Crema de galeres
Galeres saltades

Plat Principal a escollir

Arròs caldós de galeres
Paella de galeres
Fideuà de galeres

Postres a escollir

Casolanes

Begudes

No incloses

Entrantes a escoger

Crema de galeras
Galeras salteadas

Plato Principal a escoger

Arroz caldoso de galeras
Paella de galeras
Fideuá de galeras

Postres a escoger

Caseros

Bebidas

No incluidas

22,90€ 

IVA inclòs / IVA incluido

Miquel

Av. Diputació, 3 · 977 360 357

Aperitiu

Aperitiu de calçot amb galera gratinada d'allioli

Entrants

Crema de galeres
Degustació de fideus amb galeres

Plat Principal

Cua de rap de Cambrils a la brasa amb calçots i carxofes

Postres a escollir

Creps amb salsa d'amaretto
Degustació de sorbets

Begudes

No incloses

Aperitivo

Aperitivo de calçot con galera gratinada de allioli

Entrantes

Crema de galeras
Degustación de fideos con galeras

Plato Principal

Cola de rape de Cambrils a la brasa con calçots y alcachofas

Postres a escoger

Creps con salsa de amaretto
Degustación de sorbetes

Bebidas

No incluidas

 **36,00€**

IVA inclòs / IVA incluido

Miramar

Passeig Miramar, 30 - 977 360 063

Menü degustació

Assortiment d'aperitius de la casa

Saquet de verdures, calçots i galeres

Crema tèbia de galera i cruixents

Arròs picantet de romesco amb galeres

Postres

Copeta de mousse de iogurt al toc de llimona i *coulis* de gerds

A escollir de les safates de pastisseria de la casa, elaborades diàriament

Petits fours

Begudes

No incloses

Menü degustación

Surtido de aperitivos de la casa

Saquito de verduras, *calçots* y galeras

Crema tibia de galera y cruixents

Arroz picantillo de romesco con galeras

Postres

Copita de mousse de yogurt al toque de limón y *coulis* de frambuesa

A elegir de las bandejas de pastelería de la casa, elaboradas diariamente

Petits fours

Bebidas

No incluidas

30 

Montserrat

C/ Miquel Planàs, 9 · 977 361 640

Aperitiu

De la casa

Entrants

Calamars a la romana
Torrada amb escalivada i galera
fregida amb allet tendre
Musclos i cloïsses saltades

Plat Principal a escollir

Peix al forn amb allets a l'oli de
galera
Arròs amb galeres i carxofes
Bacallà al forn gratinat amb
alloli

Postres

De la casa

Begudes

Vi de la casa

Pa i salses

Aperitivo

De la casa

Entrantes

Calamares a la romana
Tostada con escalivada y galera
frita con ajito tierno
Mejillones y almejas salteadas

Plato Principal a escoger

Pescado al horno con ajitos al
aceite de galera
Arroz con galeras y alcachofas
Bacalao al horno gratinado con
alloli

Postres

De la casa

Bebidas

Vino de la casa

Pan y salsas

 **30,25€**

IVA inclòs / IVA incluido

Rincón de Diego

C/ Drassanes, 19 · 977 361 307

Menú degustació

Snacks

Aperitius

Galeres i pollastre de corral amb samfaina, agredolç de pebre vermell i cruixent de blat i enciam de mar

Royal de galeres i curri vermell, carxofes i llamàntol

Raviolis de galeres amb salsa de chili

Peix rei, galeres, tomàquet en cru i carbassó

Postres

Un viatge per l'Havana (Mojito i pur de xocolata amb farcit de crema de rom anyenc)
Petits fours

Bequdes

No incloses

Menú degustación

Snacks

Aperitivos

Galeras y pollo de corral con pisto, agridulce de pimiento rojo y crujiente de trigo y lechuga de mar

Royal de galeras y curri rojo, alcachofas y bogavante

Raviolis de galeras con salsa de chili

Pescado rey, galeras, tomate en crudo y calabacín

Postres

Un viaje por la Habana (Mojito y puro de chocolate con relleno de crema de ron añejo)
Petits fours

Bebidas

No incluidas

Rovira

Av. Diputació, 6 · 977 360 900

Entrants

Crema de galeres
Galeres saltades amb alls tendres

Plat Principal

Fideus amb galeres

Postres a escollir

Xarrup de mandarina
Crema catalana
Gelats de la casa

Begudes

No incloses

Entrantes

Crema de galeras
Galeras salteadas con ajos tiernos

Plato Principal

Fideos con galeras

Postres a escoger

Sorbete de mandarina
Crema catalana
Helado de la casa

Bebidas

No incluidas

33,00€ 

IVA inclòs / IVA incluido
Menú mínim 2 persones
Menú mínimo 2 personas

Taverna Lekeitio

C/ Mestre Planàs, 19 - 977 794 668

Aperitiu

Crema de galeres

Entrants

Galeres saltades amb all i bitxo

Plat Principal

Arròs de galeres

Postres

Pastís de formatge i fruits vermells amb sorbet de mandarina

Begudes

Vi blanc "Finca la Fuente" D.O. Rueda
Aigua mineral
Cafè

Aperitivo

Crema de galeras

Entrantes

Galeras salteadas con ajo y guindilla

Plato Principal

Arroz de galeras

Postres

Tarta de queso y frutos rojos con sorbete de mandarina

Bebidas

Vino blanco "Finca la Fuente" D.O. Rueda
Aigua mineral
Cafè

Vora

C/ Galcerán Marquet, 2 · 977 792 472

Entrants per compartir

Galeres saltades amb oli de Cambrils
Calamar a la planxa amb carxofes

Plat Principal

Fideus negres amb sepietes i galeres

Postres

A escollir

Begudes

Aigua
Cafè

Entrantes para compartir

Galeras salteadas con aceite de Cambrils
Calamar a la plancha con alcachofas

Plato Principal

Fideos negros con chipirones y galeras

Postres

A escoger

Bebidas

Agua
Café

 **34,00€**

IVA inclòs. Menú taula completa.
Mínim 2 persones. Obert a partir del 7 de febrer. IVA incluido. Menú mesa completa. Mínimo 2 personas. Abierto a partir del 7 de febrero.

LLISTAT

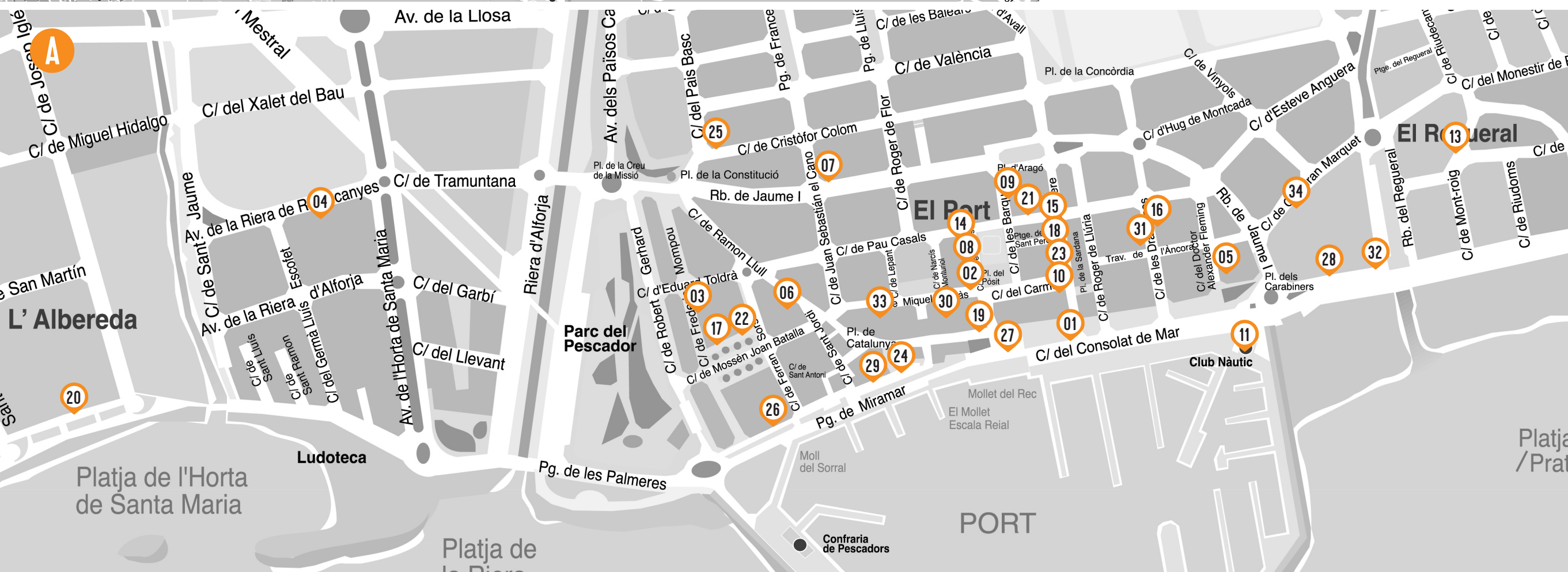
RESTAURANTS PARTICIPANTS

14es JORNADES DE LA GALERA DE CAMBRILS I DE LA CUINA MARINERA

- 
01. ACUAMAR
 02. AL PUNT
 03. BARABAR
 04. BEC D'OR
 05. BRESCA
 06. CAL TENDRE
 07. CAN BOSCH
 08. CASA GALLAU
 09. CASA MACARRILLA 1966
 10. CASA PORT
 11. CLUB NÀUTIC CAMBRILS
 12. DEL MAR
 13. DENVER CAMBRILS
 14. EL CAPI
 15. EL FARO
 16. EL PESCADOR
 17. EL PÓSITO
 18. GAMI
 19. GERMANS MIQUEL'S
 20. L'ESCANDALL
 21. L'ESPURNA
 22. L'ORIGINAL, EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES
 23. LA STIVA
 24. LES BARQUES
 25. LES FONTS
 26. LLOP DE MAR
 27. MASET
 28. MIQUEL
 29. MIRAMAR
 30. MONTSERRAT
 31. RINCÓN DE DIEGO
 32. ROVIRA
 33. TAVERNA LEKEITIO
 34. VORA



UBICACIÓ 
RESTAURANTS PARTICIPANTS
14es JORNADES DE LA GALERA DE
CAMBRILS I DE LA CUINA MARINERA



14es
JORNADES
GALERA
CAMBRILS

2018_CUINA MARINERA
DEL 2 AL 25 DE FEBRER



Informació actualitzada al facebook
/ **Jornades de la Galera**

Organitzadors:



Patrocinadors:

saba°

Col·laboradors:



CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI



Diputació Tarragona

