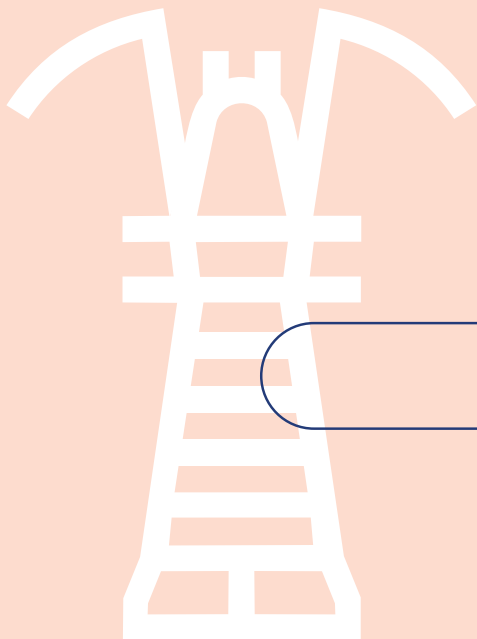


XII JORNADES DE LA CUINA DE LA

GALERA

DEL 28 DE FEBRER AL 29 DE MARÇ

VINARÒS 2020



Al ritme del
Mediterrani

VINARÒS





CALENDARI 2020 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 de la seua gastronomia.

JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA

Del 28 de febrer al 29 de març

FESTIVAL GASTRONÒMIC DEL LLAGOSTÍ - SABOREA VINARÒS

- **Tapa Tour del Llagostí de Vinaròs**
Del 15 al 28 de maig
- **Festival del Llagostí de Vinaròs**
Del 30 al 31 de maig
- **Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs**
1 de juny
- **Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs**
Del 2 de juny al 21 de juny

DIA MUNDIAL DE LA TAPA

Del 18 de setembre al 4 d'octubre

JORNADES DE LA CUINA DEL RANXO MARINER

Del 18 de setembre al 18 d'octubre

JORNADES DE LA CUINA DELS ARROSSOS

Del 30 d'octubre al 29 de novembre

CALENDARIO 2020 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.

JORNADAS DE LA COCINA DE LA GALERA

Del 28 de febrero al 29 de marzo

FESTIVAL GASTRONÓMICO DEL LANGOSTINO - SABOREA VINARÒS

- **Tapa Tour del Langostino de Vinaròs**
Del 15 al 28 de mayo
- **Festival del Langostino de Vinaròs**
Del 30 al 31 de mayo
- **Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs**
1 de junio
- **Jornadas de la Cocina del Langostino de Vinaròs**
Del 2 de junio al 21 de junio

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Del 18 de septiembre al 4 de octubre

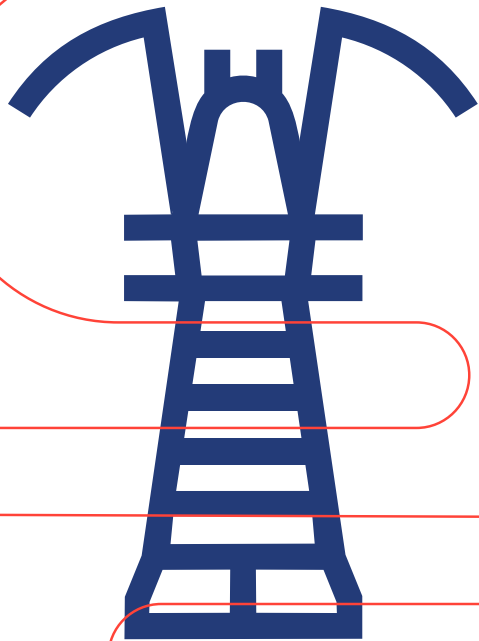
JORNADAS DE LA COCINA DEL RANCHO MARINERO

Del 18 de septiembre al 18 de octubre

JORNADAS DE LA COCINA DE LOS ARROCES

Del 30 de octubre al 29 de noviembre

MENÚS



RESTAURANT

BERGAN TÍN

Carrer del Varador, 8
Tel. 964 455 990
www.restaurantbergantin.com

29€
IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Galeres amb cloïsses i taronja
Galeras con almejas a la naranja
Galeres amb cava
Galeras al cava
Saltat de galeres amb varietat de bolets
Salteado de galeras con variedad de setas

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs o fideuada amb galeres i sépia
Arroz o fideuá con galeras y sepia
Suquet de galeres i llenguado
Suquet de galeras y lenguado

POSTRES / POSTRE

Sant Marc de taronja (pastís de Vinaròs)
San Marcos de naranja (pastel de Vinaròs)

CELLER / BODEGA

Vi blanc Santa Digna Chardonnay Bodegas Torres Chile,
vi negre DO Terra Alta Mas Tarroner i aigües
Vino blanco Santa Digna Chardonnay Bodegas Torres Chile,
vino tinto DO Terra Alta Mas Tarroner y aguas

Una botella per a dos comensals
Una botella para dos comensales

Mínim dues persones. Mínimo dos personas
Tancat: dilluns i nit del diumenge. Cerrado: lunes y noche del domingo

RESTAURANT

LA IS LA

Passeig de Sant Pere, 5
Tel. 964 452 358
www.restaurantelaislavinaros.com

ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de galeres amb aroma de safrà
Crema de galeras con aroma de azafrán
Croquetes cruixents de galeres i llagostins de Vinaròs
Croquetas crujientes de galeras y langostino de Vinaròs
Carxofes confitades amb galeres i polp
Alcachofas confitadas con galeras y pulpo

A ESCOLLIR / A ESCOGER

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

Fideuada amb galeres i calamarsos
Fideuá con galeras y chipirones

Allipebre de rajada amb galeres
Allipebre de raya con galeras

POSTRES / POSTRE

Coulant de xocolata
Coulant de chocolate
Púding d'ametla amb taronja confitada
Pudin de almendra con naranja confitada

CELLER / BODEGA

Vi El Circo Macabeu DO Carinyena i aigua mineral de Benassal
Vino El Circo Macabeu DO Cariñena y agua mineral de Benassal
Café. Café
Una botella per a dos comensals
Una botella para dos comensales

Mínim dues persones. Mínimo dos personas
Tancat: dilluns i nit de diumenge. Cerrado: lunes y noche del domingo

29€
IVA INCLÒS

RESTAURANT

NOU CALA FAT

Carrer de Raimon d'Alòs, 3
Tel. 964 455 904

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida especial de la casa
Ensalada especial de la casa
Crema de galeres amb pèsols escalfats, falsa terra de pernil i escames de parmesà
Crema de galeras con guisantes escalfados, falsa tierra de jamón y escamas de parmesano
Caneló de galera i abadejo regat amb salsa de foie
Canelón de galera y bacalao regado con salsa de foie
Degustació de galeres i llagostins de Vinaròs saltats
Degustación de galeras y langostinos de Vinaròs salteados

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Fideuada amb galeres, rap i llagostí de Vinaròs
Fideuá con galeras, rape y langostino de Vinaròs
Arròs amb crancs blaus i galeres (sec o melós)
Arroz con cangrejos azules y galeras (seco o meloso)
Suprema de llobarro confitada amb galeres
Suprema de lubina confitada con galeras

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes
Postre casero

CELLER / BODEGA

Vi negre o blanc i aigua
Vino tinto o blanco y agua
Café. Café
Una botella per a dos comensals
Una botella para dos comensales

Mínim dues persones. Mínimo dos personas
Tancat: dilluns. Cerrado: lunes

29€
IVA INCLÒS

RESTAURANT

NOU PARA DA

Carrer de Sant Cristòfol, 2
Tel. 964 826 114

ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de galera amb crostonets de pa torrat
Crema de galera con picastostes

Galeres cuites amb aigua de mar i sal
Galeras cocidas con agua de mar y sal

Croquetes de galera i sépia
Croquetas de galera y sepia

Galeres saltades amb llagostins de Vinaròs i carxofes
Galeras salteadas con langostinos de Vinaròs y alcachofas

A ESCOLLIR / A ESCOGER

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

Allipebre de rap i de galeres
Allipebre de rape y de galeras

Fideuada amb galeres i marisc
Fideuá con galeras y marisco

POSTRES / POSTRE

Tiramisú. Tiramisú

Crema catalana. Crema catalana

CELLER / BODEGA

Vi blanc, vi negre, cava brut nature, cervesa i aigua mineral
Vino blanco, vino tinto, cava brut nature, cerveza y agua mineral

Café. Café

Una botella per a dos comensals
Una botella para dos comensales

Mínim dues persones. Mínimo dos personas

Tancat: dimecres i nit del diumenge. Cerrado: miércoles y noche del domingo

29€
IVA INCLÒS

RESTAURANT

RA FEL LO CRIS TAL ERO

Carrer de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048
www.rafellocristalero.com

ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de galeres i crancs
Crema de galeras y cangrejos

Amanida César amb galeres i poma
Ensalada César con galeras y manzana

Pastisset de galeres i musclos
Empanadilla de galera y mejillones

Llagostins de Vinaròs
Langostinos de Vinaròs

A ESCOLLIR / A ESCOGER

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

Fideuada marinera amb galeres
Fideuá marinera con galeras

Llom d'abadejo gratinat amb allioli al forn
Lomo de bacalao gratinado con alioli al horno

POSTRES / POSTRE

Coulant de xocolate. *Coulant* de chocolate

Gintònic gelat. Gintónico helado

CELLER / BODEGA

Vi blanc DO Rueda verdejo, vi negre DO Rioja i aigua
Vino blanco DO Rueda verdejo, vino tinto DO Rioja y agua
Café. Café

Una botella per a dos comensals
Una botella para dos comensales

Mínim dues persones. Mínimo dos personas

Tancat: dimarts i diumenge tarde. Cerrado martes y domingo tarde

29€
IVA INCLÒS

TE RU EL

Avinguda de Madrid, 11
Tel. 964 400 424
www.hotelteruel.es/restaurante

APERITIUS / APERITIVOS

Teula amb allioli de galera. Teja con alioli de galera
Croqueta de galera. Croqueta de galera
Escuma de galera i llima. Espuma de galera y lima

ENTRANTS / ENTRANTES

Galera cruixent amb *panko* i encisam de mar sobre romesco
Galera crujiente con *panko* y lechuga de mar sobre *romesco*
Brandada de galeres gratinades amb torrades
Brandada de galeras gratinadas con tostadas
Patissets de galeres. Empanadillas de galeras

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Milfulls d'abadejo amb galeres i salsa pescador
Milhojas de bacalao con galeras y salsa pescador
Arròs de galeres, carxofes i rap (sec, caldós o melós)
Arroz de galeras, alcachofas y rape (seco, caldoso o meloso)

POSTRES / POSTRE

Pastís de formatge. Tarta de queso
Coulant de xocolata. *Coulant* de chocolate

CELLER / BODEGA

Vi negre DO Rioja Montecillo Crianza, vi blanc LB1 DO Rueda verdejo, aigua i café
Vino tinto DO Rioja Montecillo Crianza, vino blanco LB1 DO Rueda verdejo, agua y café
Una botella per a dos comensals
Una botella para dos comensales

Mínim dues persones. Mínimo dos personas
Tancat: dilluns. Cerrado: lunes

29€
IVA INCLÒS

VIN YA D'A LÒS

Passeig de Blasco Ibáñez, 13
Tel. 964 454 962
www.restaurantevinyalos.es

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetes de galeres i llagostins de Vinaròs
Croquetas de galera y langostinos de Vinaròs
Galeres saltades amb alls tendres
Galeras salteadas con ajos tiernos
Carxofes gratinades amb brandada d'abadejo i galera amb crema d'espínacs
Alcachofas gratinadas con brandada de bacalao y galera con crema de espinacas

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Suquet de rajada i galeres
Suquet de raya y galeras
Arròs a la marinera amb galeres
Arroz a la marinera con galeras
Fideuada amb galeres i calamarsos
Fideuá con galeras y chipirones

POSTRES / POSTRE

Flam de formatge. Flan de queso
Gelats torrats. Helado tostado

CELLER / BODEGA

Vi blanc i aigua
Vino blanco y agua

Una botella per a dos comensals
Una botella para dos comensales

Mínim dues persones. Mínimo dos personas
Tancat: dimecres. Cerrado: miércoles

29€
IVA INCLÒS



TERUEL

NOU CALAFAT

RAFAEL LO CRISTALERO

BERGANTIN

VINYA D'ALÓS

NOU PARADA

LA ISLA



BENVINGUDA A VINARÒS, BENVINGUT A VINARÒS,

#Séunturistaresponsable
#Beresponsible
#Siguesunturistaresponsable
#Tourismeresponsable

01. Mantingues neta la ciutat. Ens agrada viure en una ciutat bonica. Usa les papereres i els contenidors de reciclatge.

02. Sigues responsable del teu gos. Vinaròs és una destinació amiga dels gossos i inclús hi ha platges on pots accedir amb ells. Recull els excrements del teu gos i, si cal, neteja les restes d'orina en façanes o mobiliari urbà.

03. Si fumes, no tires la burilla a terra. Apaga-la i utilitza les papereres.

04. Ajuda'ns en la conservació del patrimoni cultural i respecta el mobiliari urbà.

05. La via pública no és lloc per a beure alcohol. Hi ha terrasses meravelloses per tot Vinaròs on podràs gaudir d'unes canyes, un vermut tradicional (la nostra *bicicleta*) o una copa a l'aire lliure.

06. Encara que tingues molt a celebrar, el soroll molesta el veïnat. Per respecte, al teu allotjament i a la via pública, mantingues les normes de convivència.

07. Utilitza la bicicleta. Vinaròs és una ciutat completament plana i molt fàcil de recórrer.

08. Vinaròs és una ciutat segura, però si tens algun problema, la Policia Local està per a ajudar-te.

09. Esperem que gaudisques de la teua estada sense cap contratemps, però si el necessites, Vinaròs disposa d'un excel·lent sistema públic de salut.

10. Una bona experiència. Vinaròs compta amb una àmplia oferta d'allotjament i locals de gran qualitat. Tria l'oferta reglada perquè la teua experiència siga inoblidable.

11. Fomenta el desenvolupament local. La gastronomia i els productes de Vinaròs són d'una gran qualitat. Ajuda al desenvolupament equilibrat i sostenible consumint producte de proximitat.

12. Respecta la diversitat. Et trobes en una ciutat diversa i inclusiva. A Vinaròs convivim persones de diferents races, diferents orientacions sexuals, diferents creences religioses i diferents maneres de ser i de sentir.

13. Enriqueix-te amb la nostra cultura i el nostre idioma propi, el valencià.

14. Els teus drets són importants. A la Tourist Info t'informarem sobre els teus drets com a usuari de productes i serveis turístics.

Vinaròs està adherit al Codi Ètic del Turisme Valencià, primer document d'àmbit autonòmic que ha sigut adaptat del Codi Ètic del Turisme de l'Organització Mundial del Turisme (OMT).

BIENVENIDA A VINARÒS, BIENVENIDO A VINARÒS,

#Séunturistaresponsable
#Beresponsible
#Siguesunturistaresponsable
#Tourismeresponsable

01. Mantén limpia la ciudad. Nos gusta vivir en una ciudad bonita. Usa las papeleras y los contenedores de reciclaje.

02. Sé responsable de tu perro. Vinaròs es un destino amigo de los perros e incluso hay playas donde puedes acceder con ellos. Recoge los excrementos de tu perro y, si hace falta, limpia los restos de orina en fachadas o mobiliario urbano.

03. Si fumas, no tires la colilla al suelo. Apágala y utiliza las papeleras.

04. Ayúdanos en la conservación del patrimonio cultural y respeta el mobiliario urbano.

05. La vía pública no es lugar para beber alcohol. Hay terrazas maravillosas por todo Vinaròs donde podrás disfrutar de unas cañas, un vermut tradicional (nuestra *bicicleta*) o una copa al aire libre.

06. Aunque tengas mucho que celebrar, el ruido molesta al vecindario. Por respeto, en tu alojamiento y en la vía pública, mantén las normas de convivencia.

07. Utiliza la bicicleta. Vinaròs es una ciudad completamente plana y muy fácil de recorrer.

08. Vinaròs es una ciudad segura, pero si tienes algún problema, la Policia Local está para ayudarte.

09. Esperamos que disfrutes de tu estancia sin ningún contratiempo, pero si lo necesitas, Vinaròs dispone de un excelente sistema público de salud.

10. Una buena experiencia. Vinaròs cuenta con una amplia oferta de alojamientos y locales de gran calidad. Elige la oferta reglada para que tu experiencia sea inolvidable.

11. Fomenta el desarrollo local. La gastronomía y los productos de Vinaròs son de una gran calidad. Ayuda al desarrollo equilibrado y sostenible consumiendo producto de proximidad.

12. Respecta la diversidad. Te encuentras en una ciudad diversa e inclusiva. En Vinaròs convivimos personas de diferentes razas, diferentes orientaciones sexuales, diferentes creencias religiosas y diferentes maneras de ser y de sentir.

13. Enríquete con nuestra cultura y nuestro idioma propio, el valenciano.

14. Tus derechos son importantes. En la Tourist Info te informaremos sobre tus derechos como usuario de productos y servicios turísticos.

Vinaròs està adherido al Código Ético del Turismo Valenciano, primer documento de ámbito autonómico que ha sido adaptado del Código Ético del Turismo de la Organización Mundial del turismo (OMT).

Aprofita el dia per a descobrir Vinaròs. Comença la ruta al centre històric, recorre els carrers de vianants per contemplar els monuments més destacats, cases modernistes com la Casa Giner (c. Major) o la Casa Sendra (pl. Jovellar). Et recomanem l'entrada a la Casa Membrillera (c. Socors), actual seu de la Fundació Caixa Vinaròs i casa museu.

L'església arxiprestal de la Mare de Déu de l'Assumpció és el monument de Vinaròs que no has de deixar de visitar. Restaurat íntegrament l'any 2013, aquest temple compleix amb una doble funció de parròquia i fortalesa, fet que la diferencia de la gran majoria d'esglésies contemporànies. Entre els elements més destacables figura la façana retaule declarada monument històric artístic i les pintures d'arquitectures fingides ubicades a les façanes.

Caminant cap a la platja, trobaràs la plaça de Sant Agustí, coneguda popularment com la plaça del Mercat, per trobar-se allí el mercat municipal. Si tens l'oportunitat, entra i visita l'edifici i fixa't en els productes que la mar i la terra ens ofereixen. Al costat mateix pots visitar l'auditori municipal Ayguals d'Izco, antic convent dels frares agustins, seu actual d'exposicions temporals i actes culturals.

Des d'aquesta plaça tens vista oberta al passeig marítim, un modern passeig de vianants on pots fer una agradable passejada vorejant la platja fins a la desembocadura del riu Cervol. També pots assistir a l'entrada de les barques de pesca i la posterior subhasta del peix. Atura't a la Tourist Info Vinaròs, situada al passeig marítim. Aprofita per tastar els productes típics dolços o salats i adquireix la ruta Vinaròs Llèpol i Vinaròs al Forn a la mateixa oficina.

Abans de la posta de sol, és visita recomanada el santuari de la Misericòrdia i el poblat ibèric del Puig, situats dins del Paratge Natural de la Serra del Puig, a 6 km del centre urbà, un indret de gran valor paisatgístic i monumental i des d'on es pot contemplar la plana de Vinaròs, els pobles veïns i el delta de l'Ebre.

Aprovecha el día para descubrir Vinaròs. Comienza la ruta en el centro histórico, recorriendo las calles peatonales, y contempla los monumentos más destacados; casas modernistas como la Casa Giner (c. Major) o la Casa Sendra (pl. Jovellar). Te recomendamos la entrada a la Casa Membrillera (c. Socors), actual sede de la Fundació Caixa Vinaròs y casa-museo.

La iglesia arxiprestal de la Mare de Déu de l'Assumpció es el monumento de Vinaròs que no debes dejar de visitar. Restaurado íntegramente el año 2013, este templo cumple con una doble función de parroquia-fortaleza, hecho que la diferencia de la gran mayoría de iglesias contemporáneas. Entre los elementos más destacados figura su fachada retaule declarada Monumento histórico-artístico y las pinturas de arquitecturas fingidas en las fachadas.

Caminando hacia la playa encontrarás la plaza de San Agustín, conocida popularmente como la plaza del Mercado, por situarse allí el mercado municipal, si tienes la oportunidad entra y contempla el edificio y los productos que el mar y la tierra nos proporcionan. Junto a este edificio, se encuentra el Auditorio Municipal Ayguals d'Izco, antiguo convento de los frailes agustinos, sede actual de exposiciones temporales y actos culturales.

Desde esta plaza tienes vista abierta al paseo marítimo, donde puedes dar un agradable paseo costero hasta la desembocadura del río Cervol. También puedes asistir a la entrada de las barcas de pesca y la posterior subasta del pescado. Haz un alto en el camino en la Tourist Info Vinaròs, situada en el paseo marítimo. Aprovecha para degustar los productos típicos dulces o salados y adquiere la ruta Vinaròs Llèpol y Vinaròs al Forn en la misma oficina.

Antes de la puesta de sol, es visita recomendada el Santuario de la Misericordia y el poblado ibérico del Puig, situados dentro del Paraje Natural de la Serra del Puig, a 6 km del centro urbano, un lugar de gran valor paisajístico y monumental y desde donde se puede contemplar la plana de Vinaròs, los pueblos vecinos y el delta del Ebro.

PREMIS

Emplena el qüestionari de la pàgina següent i entraràs en el sorteig de dos dinars o sopars per a dos persones en dos dels restaurants participants en les jornades.

Per tal de participar en el sorteig cal respondre a totes les preguntes.

El qüestionari es depositarà a l'urna habilitada a la Tourist Info Vinaròs.

PREMIOS

Rellena el cuestionario de la página siguiente y entrarás en el sorteo de dos comidas o cenas para dos personas en dos de los restaurantes participantes en las jornadas.

Para participar en el sorteo es necesario dar respuesta a todas las preguntas.

El cuestionario se depositará en la urna habilitada en la Tourist Info Vinaròs.

Població > Población

Telèfon > Teléfono

Adreça electrònica > Correo electrónico

Per quin mitjà t'has assabentat de l'organització d'aquestes jornades? Marca la casella.
¿A través de qué medio te has enterado de la organización de estas jornadas? Marca la casilla.

- | | |
|--|---|
| 1. Premsa. Prensa: En línia <input type="checkbox"/> En paper <input type="checkbox"/> | 5. Fires de turisme. Ferias de turismo: <input type="checkbox"/> |
| 2. Ràdio. Radio <input type="checkbox"/> | 6. Recomanació. Recomendación: <input type="checkbox"/> |
| 3. Televisió. Televisión <input type="checkbox"/> | 7. Pàgina web. Página web: <input type="checkbox"/> |
| 4. Xarxes socials. Redes sociales: Facebook <input type="checkbox"/> Instagram <input type="checkbox"/> Twitter <input type="checkbox"/> | Turisme. Turismo <input type="checkbox"/> Ajuntament. Ayuntamiento <input type="checkbox"/> |
| | 8. Altres. Otros. ¿Quin? ¿Cuál? <input type="checkbox"/> |

Valora el teu nivell de satisfacció (1-10)

Valora tu nivel de satisfacción (1-10)

Milloraries algun aspecte per a les següents jornades?
Quin?

¿Mejorarías algún aspecto para las siguientes jornadas?
¿Cuál?

SEGELL RESTAURANT PARTICIPANT
SELLO RESTAURANTE PARTICIPANTE



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

