



MENÚS GRUPOS

2023

MENÚ

gastronómico la cala

les veles
RESTAURANTE GASTRONÓMICO TERRA ALTA

entrantes

Calamares a la Romana
Boquerones del mediterráneo
Mejillones del Delta del Ebro al vapor
Almejas del Delta del Ebro al Estilo "Les Veles"

continuamos

Mitad arroz "del Señorito" (todo pelado)
con rape, langostino y calamar
Mitad fideos negros con calamar

para terminar

Deconstrucción de cheesecake con
velo de frambuesa, tierras de sablé,
frutos del bosque y sorbete de frambuesa

Vinos DO Terra Alta y agua
Café

39€

MENÚ

gastronómico les veles



entrantes

Calamares a la Romana
Boquerones del mediterráneo
Mejillones del Delta del Ebro al vapor
Almejas del Delta del Ebro al Estilo "Les Veles"

continuamos

Meloso de ternera con salsa y foie a la plancha
o
Bacalao gratinado con allioli y fondo de escalivada

para terminar

Deconstrucción de cheesecake con
velo de frambuesa, tierras de sablé,
frutos del bosque y sorbete de frambuesa

Vinos DO Terra Alta y agua
Café

39€

MENÚ

gastronómico les veles



entrantes

Calamares a la Romana
Boquerones del mediterráneo
Mejillones del Delta del Ebro al vapor
Almejas del Delta del Ebro al Estilo "Les Veles"
Tartar de atún rojo Balfegó con cremoso de aguacate

continuamos

Meloso de ternera con salsa y foie a la plancha
o
Bacalao gratinado con allioli y fondo de escalivada

para terminar

Deconstrucción de cheesecake con
velo de frambuesa, tierras de sablé,
frutos del bosque y sorbete de frambuesa

Vinos DO Terra Alta y agua
Café

48€

MENÚ

gastronómico mediterráneo

entrantes

- Canapé de pan de cristal con escalivada y anchoas
- Twister de gamba
- Chupa Chup de foie
- Ravioli crujiente de morcilla y manzana
- Rollito de rape y langostinos
- Tempura de langostinos con romesco
- Tempura de verduras con mayonesa japonesa
- Cucharita de tartar de atún Balfegó
- Sorbete de gazpacho trufado con sashimi de atún
- Sorbete de calabacín con queso de cabra y pera escalivada
- Potito de huevo de pato con crema de setas, foie y virutas de jamón de pato

continuamos

- Paella marinera con gamba roja, langostino, cigala, chipirones, mejillones y almejas.

para terminar

- Deconstrucción de cheesecake con velo de frambuesa, tierras de sablé, frutos del bosque y sorbete de frambuesa

- Vinos DO Terra Alta y agua
- Café

55€

les veles
FROM BASTINGS TO PASTELRY TO FISH

MENÚ

gastronómico delta del ebro premium



entrantes

Anguila fumada estilo Delta de l'ebre
Mejillones del Delta del Ebro al vapor
Almejas del Delta del Ebro al Estilo Les Veles
Navajas del Delta del Ebro

continuamos

Meloso de ternera con salsa y foie a la plancha
o
Bacalao gratinado con allioli y fondo de escalivada

para terminar

Deconstrucción de cheesecake con
velo de frambuesa, tierras de sablé,
frutos del bosque y sorbete de frambuesa

Vinos DO Terra Alta y agua
Café

58€

MENÚ

gastronómico delta del ebro gold

les veles
FROM GASTRONOMY TO PLATEAUX TO FEEL

entrantes

Anguila fumada estilo Delta de l'ebre
Almejas del Delta de l'Ebre
Tartar de atún rojo Balfegó
con cremoso de aguacate

continuamos

Arroz del señorito (todo pelado) con rape,
langostinos y calamar

para terminar

Deconstrucción de cheesecake con
velo de frambuesa, tierras de sablé,
frutos del bosque y sorbete de frambuesa

Vinos DO Terra Alta y agua
Café

62€



+34 977 486 225
reserves@lesveles.es