



les veles

Menú Jornades Gastronòmiques de la Galera de les Terres de l'Ebre 2026

Entrants

- Niguiris de galera con mayonesa
 - Niguiris de galera amb maionesa
- Mil hojas de patata crujiente con emulsión de galera y salsa brava
 - Milfulls de patata cruixent amb emulsió de galera i salsa brava
- Bocaditos de corvina con suflé marino
- Mossegadetes de corball amb suflé marí

Principals

Canelón meloso de ternera y boletus con su bechamel y reducción de salsa española

- Caneló melós de vedella i ceps amb la seva beixamel i reducció de salsa espanyola
 - Arroz seco de galeras y zamburiña
 - Arròs sec de galeres i zamburinyes

Postres

“El Delta a Les Veles”

Deconstrucción de crema catalana, espuma de menja blanc y aire de azafrán
“El Delta a Les Veles”

Deconstrucció de crema catalana, escuma de menja blanc i aire de safrà

Bodega de la casa:

Blanco, tinto o rosado Pere Frixach DO Terra Alta, agua y café

Celler de la casa:

Blanc, negre o rosat Pere Frixach DO Terra Alta, aigua i cafè

