

Siendo estas las sextas Jornadas Gastronómicas de las Verduras en las que el restaurante **Gala** aporta su ilusión y saber hacer, queremos mostrar nuestro mas sincero agradecimiento a los más de 2.500 comensales atendidos en jornadas anteriores, así como a los que en estas jornadas esperamos atender.

Agradecer también a la ciudad de **Calahorra** por permitirnos, gracias a su magnífica huerta, alabar su gastronomía por medio de estas extraordinarias jornadas.

Por permitirnos realzar nuestra mesa, agradecemos a "**Bodegas Regalía de Ollauri**" la creación y recomendación de este generoso vino, **Marqués de Terán Crianza de 2006**, que muy acertadamente acompaña a nuestros platos y esperamos sea de su agrado.

Por último, pero no por eso menos importatnte, deseamos mostrar nuestra gratitud a todos los clientes que de nuevo nos ayudáis a realizar una valoración de nuestros platos, realizando una crítica mediante la encuesta que os proporcionamos.

**Restaurante Gala.**



hostal**gala**  
café-restaurante



## XV Jornadas Gastronómicas de la Verdura 2011.

25 Abril al 1 de Mayo de 2011

### Menú Degustación



*ensalada de rúcula con carpaccio de alcachofas y hongos en vinagreta,  
aderezado con aceite ecológico de La Rioja.*

*sufilé de coliflor sobre lecho de ajos tiernos  
y crema ligera de piquillos.*

*timbale de borraja en dos texturas,  
tallarines de calamar y chips de ajo.*

*secreto ibérico relleno de espárragos frescos,  
salsa de su jugo en reducción y habitas salteadas.*

*semifrío de plátano con corazón de amarena,  
napado de chocolate y caramelos de cabello de ángel.*

*vino D.O.Ca. Rioja Marqués de Terán Crianza 2006.*

*Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. **Bodegas Regalia de Ollauri***

“

*En Gala sabemos que un buen maridaje es aquel en el que el vino no pelea con el plato buscando un vencedor entre ambos. En un buen maridaje el vino consigue ensalzar todos los matices, olores y sabores de los platos que le van a acompañar.*

*Por eso en Gala hemos querido elegir MARQUÉS de TERÁN CRIANZA 2006, tinto, un vino completo, trabajado y asentado, con una acidez capaz de ensalzar una crema de piquillos, un vino con una textura ideal para combinar con pescado, con unos taninos propios de su paso por bodega que animan a tomar otro bocado de verduras acompañadas de carne, con la fruta necesaria para llegar hasta un delicioso postre acompañado de chocolate....*

Muy Bueno	Bueno	Regular	No me gustó	Comentario
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Muy Bueno	Bueno	Regular	No me gustó	Comentario
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Muy Bueno	Bueno	Regular	No me gustó	Comentario
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Muy Bueno	Bueno	Regular	No me gustó	Comentario
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Muy Bueno	Bueno	Regular	No me gustó	Comentario
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/> <hr/> <hr/>
Muy Bueno	Bueno	Regular	No me gustó	Comentario
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<hr/> <hr/> <hr/>

Observaciones.

---

---

---

---