

1^{es} Jornades Gastronòmiques de l'Arròs Salou 2019

Del 8
al 16
de juny



Organitza



Patrocina



Col·laboren



Ajuntament de Salou



Jornades gastronòmiques de l'arròs Salou 2019

És un plaer presentar-vos les jornades de l'arròs que se celebraran del 8 al 16 de juny a Salou.

Amb aquesta primera edició organitzada per l'AEH Salou volem apostar per convertir-nos en un municipi costaner que va més enllà del turisme de sol i platja, presentar-nos com a destí ideal per fer una escapada de proximitat i donar valor als establiments de la ciutat que hi participen.

Fa pocs mesos vam crear l'Associació d'Hostaleria de Salou i, com a president de la nova entitat, és un orgull haver engegat aquestes jornades gastronòmiques en tan poc temps i amb tanta participació i qualitat.

Durant una setmana podreu degustar les propostes de 32 restaurants de Salou, redescobrir el municipi i comprovar que a Salou la gastronomia és un element de prestigi i un valor afegit a tenir en compte per conèixer-la.

El dia 9 de juny també compartirem, al passeig Jaume I, la iniciativa *Hola Família* i Salou Moda, les quals acolliran diverses activitats per a petits i grans i on participarem amb una arrossada popular. Ens sembla una ocasió excel·lent per vincular la gastronomia a altres àmbits i fer-la extensiva i apta per a tots els públics.

Així doncs, em complau invitar-vos a conèixer Salou des d'un altre punt de vista, des del sabor i des dels sentits. Salou és molt més que sol, platja i paella. Salou és gastronomia, territori i producte de qualitat. Us animo a descobrir Salou i la infinita combinació de plats amb arròs que ofereixen els nostres restaurants. Veniu amb amics, parella o família i redescobriu poblacions de la costa que també són nostres.

Desitjo que aquestes primeres jornades siguin la llavor per continuar celebrant-les durant moltes més edicions. Benvinguts, doncs, a les Primeres Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de l'AEH Salou. Us hi esperem!

Josep Moreno,
president de l'AEH Salou



Es un placer presentaros las jornadas del arroz que se celebrarán del 8 al 16 de junio en Salou.

Con esta primera edición organizada por el AEH Salou queremos apostar por convertirnos en un municipio costero que va más allá del turismo de sol y playa, presentarnos como destino ideal para una escapada de proximidad y dar valor a los establecimientos de la ciudad que participan.

Hace pocos meses creamos la Asociación de Hostelería de Salou y, como presidente de la nueva entidad, es un orgullo haber puesto en marcha estas jornadas gastronómicas en tan poco tiempo y con tanta participación y calidad.

Durante una semana podréis degustar las propuestas de 32 restaurantes de Salou, redescubrir el municipio y comprobar que en Salou la gastronomía es un elemento de prestigio y un valor añadido a tener en cuenta para conocerla.

El día 9 de junio también compartiremos, en el paseo Jaume I, la iniciativa *Hola Familia* y Salou Moda, que acogerán diversas actividades para pequeños y grandes y donde participaremos con un arroz popular. Nos parece una ocasión excelente para vincular la gastronomía a otros ámbitos y hacerla extensiva y apta para todos los públicos.

Así pues, me complace invitarles a conocer Salou desde otro punto de vista, desde el sabor y desde los sentidos. Salou es mucho más que sol, playa y paella. Salou es gastronomía, territorio y producto de calidad. Os animo a descubrir Salou y la infinita combinación de platos con arroz que ofrecen nuestros restaurantes. Venid con amigos, pareja o familia y redescubrid poblaciones de la costa que también son nuestras.

Deseo que estas primeras jornadas sean la semilla para continuar celebrándose durante muchas más ediciones. Bienvenidos, pues, a las Primeras Jornadas Gastronómicas del Arroz del AEH Salou. ¡Os esperamos!

Josep Moreno,
president de l'AEH Salou

01

ASADOR CÓRCEGA

C/ Major, 31
977 383 951
13 a 16 h - 20 a 23.30 h



ENTRANT ENTRANTE

Aperitiu: Xips d'arròs sobre salsa romesco
Aperitivo: Chips de arroz sobre salsa romesco
Entrant: Amanida sensació
Entrante: Ensalada sensación

PRINCIPAL PRINCIPAL

Risotto de gambes
Risotto de gambas

POSTRES POSTRES

Mousse d'arròs
Mousse de arroz

CELLER BODEGA

Vi rosat Petjades i vi Blanc Tranquille Torelló
Pa i aigua inclòs
Vino rosado Petjades y vino Blanc Tranquille Torelló
Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

25 €



02

BAR RESTAURANTE LA TRINCA 2

C/ Colom, 21
977 383 283
13 a 16 h - 19 a 00 h
Dilluns tancat
Lunes cerrado



ENTRANT ENTRANTE

Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de parmesà Reggiano
Carpaccio de solomillo de ternera con virutas de parmesano Reggiano

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs amb llamàntol i rap
Arroz con bogavante y rape

POSTRES POSTRES

Teules d'ametlla amb gelat de vainilla i xocolata calenta
Tejas de almendra con helado de vainilla y chocolate caliente

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille o cava Torelló brut nature (suplement 4 €)
Pa, aigua, cafè o infusions
Vino Blanc Tranquille o cava Torelló brut nature (suplemento 4 €)
Pan, agua, café o infusiones

PREU PRECIO

45 €



03

BLUE MONKEY

C/ Barcelona, 36
877 066 830
13 a 16 h



ENTRANT *ENTRANTE*

Amanida de verdures rostides amb burrata perfumada al pesto
Ensalada de verduras asadas con burrata perfumada al pesto

PRINCIPAL *PRINCIPAL*

Arròs caldós de llamàntol romescat
Arroz caldoso de bogavante romescado

POSTRES *POSTRES*

Pa de pessic de tres llets amb crema de gerds i nous
Bizcocho de tres leches con crema de frambuesas y nueces

CELLER *BODEGA*

Selecció de vins Torelló
Pa i aigua inclòs
*Selección de vinos Torelló
Pan y agua incluidos*

PREU *PRECIO*

35 €



Apte per a celíacs (s'ha de sol·licitar) *Apto para celíacos (solicitar)*

04

BOQUET RESTAURANT

BOQUET

C/ Berenguer de Palou, 9 L6

977 002 043

13 a 15.45 h - 20 a 22.30 h

Dimarts tancat

Martes cerrado

ENTRANT *ENTRANTE*

Amanida de textures de bacallà amb tomàquet confitat i romesco

Musclos a la brasa

Bolets a la carbonara amb ventresca ibèrica de gla, ou a baixa temperatura
i oli de tòfona

Ensalada de texturas de bacalao con tomate confitado y romesco

Mejillones a la brasa

*Setas a la carbonara con ventresca ibérica de bellota, huevo a baja temperatura
y aceite de trufa*

PRINCIPAL *PRINCIPAL*

Arròs de papada confitada amb gambot

Arroz de papada confitada con gambón

POSTRES *POSTRES*

A escollir

A escoger

CELLER *BODEGA*

Vi Blanc Tranquille Torelló

Pa i aigua inclòs

Vino Blanc Tranquille Torelló

Pan y agua incluido

PREU *PRECIO*

30 €



Apte per a celíacs (s'ha de sol·licitar) *Apto para celíacos (solicitar)*

05

CASA SOLER



Av. Diputació, 197 Ctra. Salou-Cambrils

977 380 463 - 649 452 540

13.00 h a 15.30 h - 20.30 h a 22.30 h

ENTRANT ENTRANTE

Entrant fresc de sardinetes amb taronja aromatitzada i sucre morè

Gaspaxo andalús de temporada amb llagostins i trossets de fruita

Entrante fresco de sardinillas con naranja aromatizada y azúcar moreno

Gaspacho andaluz de temporada con langostinos y trocitos de fruta

PRINCIPAL PRINCIPAL

Paella de llamàntol nacional a l'estil del xef

Paella de bogavante nacional al estilo del chef

POSTRES POSTRES

Maduixes al pebre amb gelat i nata

Fresas a la pimienta con helado y nata

CELLER BODEGA

Vi blanc Torelló Crisalys o cava Torelló brut nature (suplement 7 €)

Pa, aigua mineral i cafè

Vino blanco Torelló Crisalys o cava Torelló brut nature (suplemento 7 €)

Pan, agua mineral y café

PREU PRECIO

40 €



06

CASTILLO DE JAVIER

C/ Carles Buigas, 29, 9 L6

977 352 222

13 a 15.30 h - 20 a 23 h



**CASTILLO
DE JAVIER**

RESTAURANTE

ENTRANT ENTRANTE

Aperitiu: Olives, xistorra de Navarra

Amanida de llagostins amb vinagreta de poma i emulsió de taronja
Carpaccio de tonyina vermella Balfegó amb tomàquet cassé, soja i pinyons

Aperitivo: Aceitunas, chistorra de Navarra

Ensalada de langostinos con vinagreta de manzana y emulsión de naranja
Carpaccio de atún rojo Balfegó con tomate cassé, soja y piñones

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs melós amb espàrrecs blancs i verds, ou a baixa temperatura i ànima
de caviar

*Arroz meloso con espárragos blancos y verdes, huevo a baja temperatura y
alma de caviar*

POSTRES POSTRES

Sopa de xocolata blanca amb maduixes i crumble de xocolata negra

Tiramisú casolà

Crema catalana

Sopa de chocolate blanco con fresas y crumble de chocolate negro

Tiramisú casero

Crema catalana

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille o vi negre Raimonda o cava brut reserva (suplement 5 €)
Pa i aigua inclòs. Cafè o infusió

Vino Blanc Tranquille o vino tinto Raimonda o cava brut reserva (suplemento 5 €)

Pan y agua incluidos. Café o infusión

PREU PRECIO

40 €

07

CENTRAL FOREST

Pg. Miramar, 91 L1
650 594 665
13 a 16 h - 19 a 00 h



ENTRANT ENTRANTE

Tàrtar de salmó
Pop a la graella
Bacallà a la mussolina
Tartar de salmón
Pulpo a la parrilla
Bacalao a la muselina

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs del senyoret amb calamars i gambes a l'estil campestre
Arroz del señorito con calamares y gambas al estilo campestre

POSTRES POSTRES

Tiramisú del bosc
Tiramisú del bosque

CELLER BODEGA

Selecció de vins Torelló
Pa i aigua inclòs
Selección de vinos Torelló
Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

36 €



08

COOK AND TRAVEL

C/ de Llevant, 5

977 350 707

13 a 15.30 h - 20 a 22.30 h



ENTRANT *ENTRANTE*

Degustació de tapes del món versió Cook & Travel

Ceviche de salmó amb taronja sanguina i alvocat

Amanida de parmesà i vinagreta de maduixes

Sardina fumada amb escuma de poma

Foie amb poma i ras el hanout

Torrada de pa de vidre amb pernil ibèric i gominola d'oli de oliva

Degustación de tapas del mundo versión Cook & Travel

Ceviche de salmón con naranja sanguina y aguacate

Ensalada de parmesano y vinagreta de fresas

Sardina ahumada con espuma de manzana

Foie con manzana y ras el hanout

Tostada de pan de cristal con jamón ibérico y gominola de aceite de oliva

PRINCIPAL *PRINCIPAL*

Arròs negre caldós de calamar

Risotto de gamba vermella amb pesto vermell

Arroz negro caldoso de calamar

Risotto de gamba roja con pesto rojo

POSTRES *POSTRES*

Gelat de fruita de la passió amb xocolata fosa

Helado de fruta de la pasión con chocolate fundido

CELLER *BODEGA*

Selecció de 4 vins Torelló. Pa i aigua inclòs

Selección de 4 vinos Torelló. Pan y agua incluidos

PREU *PRECIO*

35 €*

*El menú se servirá només en taules completes

**El menú se servirá sólo en mesas completas*

09

DELIRANTO

DELIRANTO

C/ de Llevant, 7

Reserves: exclusivament a www.deliranto.com

Reservas: exclusivamente a www.deliranto.com

Diumenge i dilluns, tancat tot el dia. *Domingo y lunes, cerrado todo el día*

Dimarts i dimecres, tancat a la nit. Martes y miércoles, cerrado por la noche

EL PETIT PRÍNCEP EL PRINCIPITO

L'arbre on comença la història / El árbol donde empieza la historia

Oliva verda amb parmesà i balsàmic. *Aceituna verde con parmesano y balsámico*

Oliva negra amb pebrot rostit i romesco. *Aceituna negra con pimienta asado y romesco*

El llibret / El librito

Croqueta líquida de xili crab. *Croqueta líquida de chili crab*

Brou agredolç. *Caldo agridulce*

Calamar sense romana. *Calamar sin romana*

Avió / Avión

Brownie d'Inedit i cirera. *Brownie de Inedit y cereza*

Asteroide B612 / Asteroide B612

Caneló de verdura farcit de verat, demiglase marina i gelat de mostassa

Canelón de verdura relleno de caballa, demi-glase marina y helado de mostaza

Chicharrón marí. *Chicharrón marino*

La rosa / La rosa

Bacallà negre amb royal de ceba, escuma tèbia de parma-passió

Bacalao negro con royal de cebolla, espuma templada de parma-pasión

El pa amb mantega. *El pan con mantequilla*

VIATGE CAMÍ ESPACIAL VIAJE CAMINO ESPACIAL

Un viatge d'arròs. *Un viaje de arroz*

Arròs amb fons vegetal i viatge marí. *Arroz con fondo vegetal y viaje marino*

LES ESTRELLES ET FARAN IMMORTAL LAS ESTRELLAS TE HARÁN INMORTAL

Gelat de maduixes nitro amb stracciatella de xocolata taronja

Helado de fresas nitro con stracciatella de chocolate naranja

CELLER BODEGA

Selecció de 4 vins Torelló

Pa i aigua inclòs

Selección de 4 vinos Torelló

Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

50 €



Viticultors des de 1395

Elaboradors d'escumosos des de 1951

100% Vinyes pròpies

100% Ecològic

100% Verema manual

Vinificació a la propietat

Especialitzats en llargues criances



www.torello.com

10

EL TOTXO TABERNA



C/ Barcelona, 40

977 105 888

13 a 15.30 h - 20 a 23 h

Dilluns tancat

Lunes cerrado

ENTRANT ENTRANTE

Essència de bolets i porros
Caprici de foie amb Parmentier
Cochifrito i morcilla cruixent
Les nostres croquetes de Joselito
Esencia de setas y puerros
Capricho de foie en Parmentier
Cochifrito y morcilla crujiente
Nuestras croquetas de Joselito

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs de pagès
Deliciós arròs melós de carxofes, espàrrecs de marge, favetes i botifarra
Arroz de payés
Delicioso arroz meloso de alcachofas, espárragos trigueros, habitas y butifarra

POSTRES POSTRES

Pastís de l'àvia
Pastís de poma reineta calenta amb gelea d'albercoc i gelat de crema
Pastel de la abuela
Tarta de manzana reineta caliente con jalea de albaricoque y mantecado

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille o Petjades rosat Torelló
Pa i aigua inclòs
Vino Blanc Tranquille o Petjades rosado Torelló
Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

24 €

11

GORETTI RESTAURANT



Pg. Jaume I, 14
977 380 224
12.30 h a 15.30 h

ENTRANT *ENTRANTE*

Tàrtar de tomàquet, bacallà i anxoves
Tartar de tomate, bacalao y anchoas

PRINCIPAL *PRINCIPAL*

Arròs negre d'ànec amb mongetes i carxofes
Arroz negro de pato con judías y alcachofas

POSTRES *POSTRES*

Sorbet de llimona al marc (Moët & Chandon) recepta Nespresso
Sorbete de limón al marc (Moët & Chandon) receta Nespresso

CELLER *BODEGA*

Vi Malvarel·lo blanc o rosat Rosa d'Abril Torelló
Pa, aigua, cafè o infusions
Vino Malvarel·lo blanco o rosado Rosa d'Abril Torelló

Pan, agua, café o infusiones

PREU *PRECIO*

29,50 €



Apte per a celíacs *Apto para celíacos*

12

LA FINEZZA

C/ Barcelona, 43
977 381 534
13 a 16 h

La FINEZZA®

ENTRANT ENTRANTE

Alvocat a la planxa amb romesco
Aguacate a la plancha con romesco

PRINCIPAL PRINCIPAL

Rissoto gamberini
Rissoto gamberini

POSTRES POSTRES

Tiramisú
Tiramisú

CELLER BODEGA

Selecció de vins Torelló
Pa i aigua inclòs
Selección de vinos Torelló
Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

24,50 €



13

LA GOLETA

C/ de la Gavina, 2

977 383 566

13 a 16 h - 20.30 a 23 h



ENTRANT ENTRANTE

Torrada d'anxova del Cantàbric amb tomàquet cassé
Espàrrec verd amb salmó en dues textures amb vinagreta de cibulet i plàncton.
Amanida de llagostins amb vinagreta d'alvocat i caviar
Daus de bacallà adobat amb mel, pimentó i cruixent de pebrots
Gamba de Tarragona saltada amb allets i xile
Tosta de anchoa del Cantábrico con tomate cassé
Espárrago verde con salmón en dos texturas con vinagreta de cebollino y plancton
Ensalada de langostinos con vinagreta de aguacate y caviar
Dados de bacalao adobado con miel, pimentón y crujiente de pimientos
Gamba de Tarragona salteada con ajetes y chile

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs de sípia estofada en la seva tinta amb saltat de bolets i verdures
Arroz de sepia estofada en su tinta con salteado de setas y verduras

POSTRES POSTRES

Crema gelada de xocolata amb fruits vermells
Crema helada de chocolate con frutos rojos

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille o rosat Petjades o cava Torelló brut nature de 3/8
Pa, aigua i cafè
Vino Blanc Tranquille o rosado Petjades o cava Torelló brut nature de 3/8
Pan, agua y café

PREU PRECIO

49,50 €



Apte per a celíacs (s'ha de sol·licitar) *Apto para celíacos (solicitar)*

14

LA GRESCA FOOD & DRINKS



C/ Camí Real , 2

977 075 866

12.30 a 15.30 h - 20 a 22.30 h

Dilluns tancat

Lunes cerrado

ENTRANT ENTRANTE

Carpaccio de bou amb encenalls de formatge parmesà acompanyat amb pa de vidre i tomàquet

Carpaccio de buey con virutas de queso parmesano acompañado con pan de cristal y tomate

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs integral amb brots de soja, poma, blat de moro, tomàquet cherry, ruca, ceba morada i salsa de soja

Arroz integral con brotes de soja, manzana, maíz, tomate cherry, rúcula, cebolla morada y salsa de soja

POSTRES POSTRES

Mort per xocolata

Muerte por chocolate

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille o Petjades rosat Torelló

Pa i aigua inclòs

Vino Blanc Tranquille o Petjades Rosado Torelló

Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

25 €



15

LA VENUS DE PEPE

C/ Ciutat de Reus, 4

977 350 119

13 a 15 h - 20 a 23 h

Dimarts tancat (excepte festius)

Martes cerrado (excepto festivos)



La Venus
DE PEPE
1990

ENTRANT ENTRANTE

Torrada de pa de vidre amb bistec tàrtar i gelat de parmesà
Bastonets d'albergínia fregida amb salmorejo a l'estil cordovès
Tostada de pan de cristal con steak tartar y helado de parmesano
Bastoncitos de berenjena frita con salmorejo al estilo cordobés

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs negre amb cruixent de pop i escuma d'allioli d'alvocat
Arroz negro con crujiente de pulpo y espuma de alioli de aguacate

POSTRES POSTRES

Sorbet de llimona amb marc de cava Torelló Esencia
Sorbet de cafè amb nata muntada i cacao amarg
Sorbete de limón con marc de cava Torelló Esencia
Sorbete de café con nata montada y cacao amargo

CELLER BODEGA

Vi Mas de la Torrevella blanc, Petjades rosat i marc de cava Torelló
Pa, aigua, cafè o infusió
Vino Mas de la Torrevella blanco, Petjades rosado y marc de cava Torelló
Pan, agua, café o infusión

PREU PRECIO

42 €



Apte per a celíacs *Apto para celíacos*

LE SOMMELIER CON EDU CUESTA

LeSommelier
CON EDU CUESTA

C/ Major, 55
977 384 204
13 a 15 h - 20 a 23h
Diumenge nit i dilluns tancat
Domingo noche y lunes cerrado

ENTRANT ENTRANTE

1.2.3. Tomàquet altra vegada, musclos de roca amb llet de coco, porro confitat i bitxo

1.2.3 Tomate otra vez, mejillones de roca con leche de coco, puerro confitado y guindilla

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs de galtes ibèriques amb calamars, allioli de gingebre confitat i soja verda

Arroz de carrilleras ibéricas con calamares, alioli de gengibre confitado y soja verde

POSTRES POSTRES**La nostra versió de l'arròs amb llet**

Crema infusionada de llimona amb gelat de canyella i cruixent d'arròs

Nuestra versión del arroz con leche

crema infusionada de limón con helado de canela y crujiente de arroz

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille o Petjades rosat Torelló

Pa, aigua inclòs

Vino Blanc Tranquille o Petjades rosado Torelló

Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

32 €



Apte per a celíacs Apto para celíacos



17

LOS CHICOS

C/ Colom, s/n Acantilados bajos, 4

977 383 730

13 a 16 h

Dimarts tancat

Martes cerrado

Bar - Restaurante
Los Chicos

ENTRANT ENTRANTE

Seitó a l'estil orio o carpaccio de bacallà

Boquerón al orio o carpaccio de bacalao

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs caldòs amb llamàntol

Arroz caldoso con bogavante

POSTRES POSTRES

Tiramisú casolà o sorbet (diversos gustos)

Tiramisú casero o sorbete (varios gustos)

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille Torelló

Pa, aigua i cafè inclòs

Vino Blanc Tranquille Torelló

Pan, agua y café incluido

PREU PRECIO

40 €



Apte per a celíacs *Apto para celíacos*

18

LUNATTIC RESTAURANT

C/ Colom, 11
977 383 111
13 a 16 h - 19 a 23 h



ENTRANT ENTRANTE

Aperitiu benvinguda: Còctel de cava Torelló i navalletes DO Deltebre amb cansalada ibèrica al foc

Amanida d'envinagrats fumats amb saborós tomàquet de pagès km 0 ben amanits

Aperitivo bienvenida: Cóctel de cava Torelló y navajitas DO Deltebre con panceta ibérica al fuego

Ensalada de encurtidos ahumados con sabroso tomate de payés km 0 bien aliñados

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs melós de presa ibèrica, maionesa de foie i bolets de temporada

Arroz meloso de presa ibérica, mayonesa de foie y setas de temporada

POSTRES POSTRES

Dauets de torrija, cremeta de vainilla de Madagascar Park Choco, cruixent d'ametlles i mel de gelatines de cava Torelló

Daditos de torrija, cremita de vainilla de Madagascar Park Choco, crujiente de almendras y miel con gelatinas de cava Torelló

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille Torelló

Pa, aigua, cafè o infusions

Vino Blanc Tranquille Torelló

Pan, agua, café o infusiones



PREU PRECIO

29,90 €



Apte per a celíacs Apto para celíacos

19

MINTXO RESTAURANT



C/ Via Augusta, 17

977 350 110

13.30 a 15.45 h - 20.30 a 22.45 h

Diumenge nit i dilluns tot el dia tancat

Domingo noche y lunes todo el dia cerrado

ENTRANT ENTRANTE

Carbassó farcit de verdures i txangurro gratinat amb formatge del Roncal
sobre base de molles de botifarró

Canelons farcits de verdures i ànec confitat gratinat amb formatge Idiazábal
*Calabacín relleno de verduras y txangurro gratinado con queso del Roncal sobre
base de migas de morcilla*

Canelones rellenos de verduras y pato confitado gratinado con queso Idiazábal

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs de calamarsets, carxofes i espàrrecs blancs naturals
Arroz de chipirones, alcachofas y espárragos blancos naturales

POSTRES POSTRES

Torrija Mintxo d'arròs amb llet acompanyada de gelat de cítrics i verdures
*Torrija Mintxo de arroz con leche acompañada de helado de cítricos
y verduras*

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille o Petjades Torelló rosat

Cava Torelló brut nature (suplement 6 €)

Pa, aigua i cafè inclòs

Vino Blanc Tranquille o Petjades Torelló rosado

Cava Torelló brut nature (suplemento 6 €)

Pan, agua y café incluido

PREU PRECIO

43 €



Apte per a celíacs *Apto para celíacos*

20

MOSS RESTAURANT

MOSS

C/ Colom, s/n acantilados bajos, 4

977 383 730

13 a 16 h

Dimarts tancat

Martes cerrado

ENTRANT ENTRANTE

Salmorejo de cirera amb teula d'arròs

Degustació de tàrtars en nigiri d'arròs

Salmorejo de cereza con teja de arroz

Degustación de tartares en nigiri de arroz

PRINCIPAL PRINCIPAL

Fals caneló d'arròs melós, carxofes, pernil ibèric de gla i gambó

Falso canelón de arroz meloso, alcachofas, jamón ibérico de bellota y carabinero

POSTRES POSTRES

Pastís de formatge en desconstrucció i sorbet de maduixa i yuzu
del xef

*Tarta de queso en deconstrucción y sorbete de fresa y yuzu
del chef*

CELLER BODEGA

Vi Malvarel·lo blanc o cava brut nature Torelló

Pa i aigua

Vino Malvarel·lo blanc o cava brut nature Torelló

Pan y agua

PREU PRECIO

48 €



SALOU DE MODA

**HOLA
FAMÍLIA!**

CATALUNYA


Ajuntament de Salou
Regidoria de Promoció
Econòmica, Comerç i Mercats

salou
viu l'experiència



SALOU
comerç i lleure

DEL 7 AL 9 DE JUNY
gaudeix de les activitats en família
a Salou i passa un cap de setmana de llegenda!
Més informació a <http://www.visitsalou.cat>

DEL 7 AL 9 DE JUNIO
disfruta de las actividades en familia
en Salou y ¡pasa un fin de semana de leyenda!
Más información en <http://www.visitsalou.es>

FROM JUNE 7 TO 9,
enjoy the family activities in Salou
and spend a weekend of legend!
More information at <http://www.visitsalou.eu/>

DU 7 AU 9 JUIN
profitez des activités familiales à Salou
et passez un week-end de légende!
Plus d'informations sur <http://www.visitsalou.fr/>

GAUDEIX DE L'EXPERIÈNCIA DE COMPRA!
DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA DE COMPRA!
ENJOY THE SHOPPING EXPERIENCE!
PROFITEZ DE L'EXPÉRIENCE D'ACHETER!



21

O MAR RESTAURANT

Av. Carles Buigas, 29
977 383 998
13 a 23.30 h



ENTRANT ENTRANTE

Aperitiu Minigelat de brandada de bacallà

Tàrtar de salmó marinat de la casa amb sorbet d'anguila fumada

Entrant Pastís d'escòrpora amb pasta de kataifi i crema d'ametlles

Aperitivos Minihelado de brandada de bacalao

Tartar de salmón marinado de la casa con sorbete de anguila ahumada

Entrante Pastel de cabracho con pasta de kataifi y crema de almendras

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs melós de cranc blau del delta de l'Ebre

Arroz meloso de cangrejo azul del delta del Ebro

POSTRES POSTRES

Mousse casolà de xocolata blanca

Mousse casero de chocolate blanco

CELLER BODEGA

Vi Torelló Blanc Tranquille

Pa i aigua

Vino Torelló Blanc Tranquille

Pan y agua

PREU PRECIO

30 €



22

PALERMO 1962

Pg. Jaume I, 32
977 380 006
10.30 a 00.30 h
Dimarts tancat
Martes cerrado



ENTRANT ENTRANTE

Copa Corpinnat Torelló + ostra del Delta
Musclos a la crema
Carpaccio de bacallà
Gambes amb allada
Copa Corpinnat Torelló + ostra del Delta
Mejillones a la crema
Carpaccio de bacalao
Gambas al ajillo

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs caldós de llamàntol
Arroz caldoso de bogavante

POSTRES POSTRES

Meló amb pernil a la nostra
Melón con jamón a la nuestra

CELLER BODEGA

Vi Gran Crysalis blanc Torelló
Pa, aigua, cafè o infusió
Vino Gran Crysalis blanco Torelló
Pan, agua, café o infusión

PREU PRECIO

46 €

23

RESTAURANT CLUB NÀUTIC SALOU



C/ Espigó del Moll, s/n

977 382 168

13 a 15.30 h - 20 a 22.30 h

Diumenge nit i dilluns tot el dia, tancat

Domingo noche y lunes todo el dia, cerrado

ENTRANT ENTRANTE

Ceviche de gamba vermella amb alvocat, blat de moro fregit i papaia

Ceviche de gamba roja con aguacate, maíz frito y papaya

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs de mar i muntanya de presa ibèrica

Arroz de mar y montaña de presa ibérica

POSTRES POSTRES

Sorbet de mango, tapioca de coco, llima i chutney de pinya

Sorbete de mango, tapioca de coco, lima y chutney de piña

CELLER BODEGA

Selecció de vins Torelló

Pa i aigua inclòs

Selección de vinos Torelló

Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

33 €



Apte per a celíacs *Apto para celíacos*



24

RESTAURANT CRETA

Pg. Jaume I, 29
977 354 396
13 a 22 h



ENTRANT ENTRANTE

Esqueixada amb tapes de Salou
Esqueixada con tapes de Salou

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs del senyoret
Arroz del senyoret

POSTRES POSTRES

Mediterrani
Mediterrani

CELLER BODEGA

Selecció de vins Torelló
Pa i aigua inclòs
Selección de vinos Torelló
Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

30 €



25

RESTAURANT D'ALBERT

C/ Espigó del Moll, s/n
977 382 767
13.15 a 15.30 h



ENTRANT *ENTRANTE*

Timbal de calamarsets i favetes
Salmorejo amb cruixent de pernil i ou de guatlla
Timbal de chipirones y habitas.
Salmorejo con crujiente de jamón y huevo de codorniz

PRINCIPAL *PRINCIPAL*

Arròs melós d'eriçó i pop
Arroz meloso de erizo y pulpo

POSTRES *POSTRES*

Tiramisú de la casa
Tiramisú de la casa

CELLER *BODEGA*

Vi blanc Malvarel·lo o rosat Pujades o cava Torelló tradicional brut nature
Pa, aigua, cafè o infusió
Vino blanco Malvarel·lo o rosado Pujades o cava Torelló tradicional brut nature
Pan, agua, café o infusión

PREU *PRECIO*

33 €



Apte per a celíacs *Apto para celíacos*



26

RESTAURANT SALAURIS

C/ de la Verge del Pilar, 11

631 078 785

13 a 16 h - 20 a 23 h



ENTRANT ENTRANTE

Calamar en la seva tinta amb risotto de cereals

Calamar en su tinta con risotto de cereales

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs de peus de porc cruixents amb llagostins, maionesa d'ají i maionesa de romaní

Arroz de manitas de cerdo crujientes con langostinos, mahonesa de ají y mahonesa de romero

POSTRES POSTRES

Gelat de taronja amb safrà i arròs amb llet

Helado de naranja con azafrán y arroz con leche

CELLER BODEGA

Vi Crisalys blanc i Petjades rosat Torelló

Pa i aigua inclòs

Vino Crisalys blanco y Petjades rosado Torelló

Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

25 €



27

XANTAR MEDITERRÀNEO

C/ Bilbao, 3 baixos B
977 073 152 / 692 331 184
13 a 16 h i 19.30 a 23 h
Dilluns tancat
Lunes cerrado



ENTRANT *ENTRANTE*

Sardines marinades en cítrics sobre llit de tomàquet rosa
amb cruixent de pistatxos i reducció de balsàmic
Pop de la ría a la brasa sobre risotto de calamar amb *ramallo de mar* i aroma
marí
*Sardinas marinadas en cítricos sobre lecho de tomate rosa con crujiente de pista-
chos y reducción de balsámico.*
*Pulpo de la ría braseado sobre risotto de calamar con ramallo de mar y aroma
marino*

PRINCIPAL *PRINCIPAL*

Melós d'arròs amb marisc del Mediterrani, secret ibèric, essències de les
ries i carxofa de Tudela
*Meloso de arroz con marisco del Mediterráneo,
secreto ibérico, esencias de las rías y alcachofa de Tudela*

POSTRES *POSTRES*

Torrija caramel·litzada amb crema d'arròs amb llet i gelat de vainilla
Torrija caramelizada con crema de arroz con leche y helado de vainilla

CELLER *BODEGA*

(Ampolla per a dos pax)
Vi Malvarel·lo blanc Torelló
Corpinnat brut nature Torelló tradicional (suplement 5 €)
(Botella para dos pax)
Vino Malvarel·lo blanco Torelló
Corpinnat brut nature Torelló tradicional (suplemento 5 €)

PREU *PRECIO*

39,5 €

L'únic plat amb gluten és la *torrija*, que canviem per unes altres postres
El único plato que contiene gluten es la torrija, que cambiamos por otro postre



Apte per a celíacs *Apto para celíacos*

28

RESTAURANTE DELFÍN

Pg. Miramar, 91 L2
977 385 467
13 a 16 h - 20 a 23 h



ENTRANT ENTRANTE

Crema de porros amb llagostins i caviar
Crema de puerros con langostinos y caviar

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs amb vieires i gambes vermelles
Arroz con vieiras y gambas rojas

POSTRES POSTRES

Sorbet de gin+tònic
Sorbete de gin+tonic

CELLER BODEGA

Vi blanc Malvarel·lo o cava Torelló brut
Pa i aigua inclòs
Vino blanco Malvarel·lo o cava Torelló brut
Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

40 €



29

SAPORE DI MARE

C/ Brussel·les, 4-6 L2

977 353 102

12.30 h a 16 h



ENTRANT ENTRANTE

Pica-pica Sapore di Mare o carpaccios variats de salmó, tonyina i bacallà

Pica-pica Sapore di Mare o carpaccios variados de salmón, atún y bacalao

PRINCIPAL PRINCIPAL

Paella de marisc o arròs negre

Paella de marisco o arroz negro

POSTRES POSTRES

Postres de la casa a escollir

Postre de la casa a elegir

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille Torelló

Pa, aigua, cafè o infusions

Vino Blanc Tranquille Torelló

Pan, agua, café o infusiones

PREU PRECIO

25 €

30

THAI SALOU

thai  salou

C/ Barbastre, 13

977 350 406

Dinars: divendres, dissabtes i diumenges de 13 a 15.30 h

Comidas: viernes, sabado y domingo 13 h a 15.30 h

Sopars: dimecres, dijous, divendres, dissabtes i diumenges, de 20 a 23 h

Cenas: miércoles, jueves, viernes, sábados y domingos de 20 a 23 h

Dilluns i dimarts tancat

Lunes y martes cerrado

ENTRANT ENTRANTE

Kao Pad Sapalot: Canelons de paper d'arròs amb vegetals, surimi i llagostins

Kao Pad Sapalot: Canelones de papel de arroz con vegetales, surimi y langostinos

PRINCIPAL PRINCIPAL

Kao Pad Sapalot: Arròs saltat amb curri i llagostins

Kao Pad Sapalot: Arroz salteado con curri y langostinos

POSTRES POSTRES

Missthai Salou: Saquets farcits d'arròs i fruita

Missthai Salou: Saquitos rellenos de arroz y fruta

CELLER BODEGA

Vi Blanc Tranquille Torelló

Pa i aigua inclòs

Vino Blanc Tranquille Torelló

Pan y agua incluidos

PREU PRECIO

23 €



Pg. Miramar, 80
656 498 111
13 a 16 h



ENTRANT *ENTRANTE*

Aperitiu de la casa

Burrata fumada sobre guacamole amb confitures de tomàquet

Aperitivos de la casa

Burrata ahumada sobre guacamole con confituras de tomate

PRINCIPAL *PRINCIPAL*

Arròs de garota i cansalada ibèrica amb cruixent de calamar

Arroz de erizo de mar y panceta ibérica con crujiente de calamar

POSTRES *POSTRES*

Suflé de fruites flambejades amb Cointreau i gelat de vainilla sobre bescuit de xocolata

Souflé de frutas flambeadas al Cointreau con helado de vainilla sobre biscuit de chocolate

CELLER *BODEGA*

Vi blanc Crysalis monovarietat xarel·lo Torelló

Pa i aigua inclòs

Vino blanco Crysalis monovariiedad xarel-lo Torelló

Pan y agua incluidos

PREU *PRECIO*

40 €



Apte per a celíacs *Apto para celíacos*



32

DOS G

C/ Barcelona, 40

977 354 288

13 a 15.30 h - 20.15 a 23 h

Dimarts tancat

Martes cerrado

Dos G

RESTAURANT · CAFETERIA · LOUNGE

ENTRANT ENTRANTE

Carpaccio de carbassó amb pinyons, encenalls de formatge parmesà i tomàquets semisecs, amanit amb oli d'oliva verge extra Antara
Carpaccio de calabacín con piñones, virutas de queso parmesano y tomates semisecos, aderezado con aceite de oliva virgen extra Antara

PRINCIPAL PRINCIPAL

Arròs a la cassola de rap blanc amb un toc de safrà
Arroz a la cazuela de rape blanco con un toque de azafrán

POSTRES POSTRES

Cremós de maracujà
Cremoso de maracuyá

CELLER BODEGA

Selecció de vins Torelló
Pa i aigua inclòs
*Selección de vinos Torelló
Pan y agua incluidos*

PREU PRECIO

36 €



Apte per a celíacs Apto para celíacos

RESTAURANTS *RESTAURANTES*

01 ASADOR CÓRCEGA

C/ Major, 31

02 BAR RESTAURANTE LA TRINCA 2

C/ Colom, 21

03 BLUE MONKEY

C/ Barcelona, 36

04 BOQUET RESTAURANT

C/ Berenguer de Palou, 9 L6

05 CASA SOLER

Av. Diputació, 197 Ctra. Salou-Cambrils

06 CASTILLO DE JAVIER RESTAURANTE

C/ Carles Buigas, 29

07 CENTRAL FOREST

Pg. Miramar, 91 L1

08 COOK AND TRAVEL

C/ de Llevant, 5

09 DELIRANTO

C/ de Llevant, 7

10 EL TOTXO TABERNA

C/ Barcelona, 40

11 GORETTI RESTAURANT

Pg. Jaume I, 14

12 LA FINEZZA

C/ Barcelona, 43

13 LA GOLETA

C/ de la Gavina, 2

14 LA GRESKA FOOD & DRINKS

C/ Camí Real, 2

15 LA VENUS DE PEPE

C/ Ciutat de Reus, 4

16 LE SOMMELIER CON EDU CUESTA

C/ Major, 55

17 LOS CHICOS

C/ Colom, s/n acantilados bajos, 4

18 LUNATTIC RESTAURANT

C/ Colom, 11

19 MINTXO RESTAURANT

C/ Via Augusta, 17

20 MOSS RESTAURANT

C/ Barcelona, 34

21 O MAR RESTAURANT

Av. Carles Buigas, 29

22 PALERMO 1962

Pg. Jaume I, 32

23 RESTAURANT CLUB NÀUTIC SALOU

C/ Espigó del Moll, s/n

24 RESTAURANT CRETA

Pg. Jaume I, 29

25 RESTAURANT D'ALBERT

C/ Espigó del Moll, s/n

26 RESTAURANT SALAURIS

C/ de la Verge del Pilar, 11

27 RESTAURANT XANTAR MEDITERRÀNEO

C/ Bilbao, 3 Baixos B

28 RESTAURANTE DELFÍN

Pg. Miramar, 91 L2

29 SAPORE DI MARE

C/ Brussel·les, 4-6 L2

30 THAI SALOU RESTAURANT

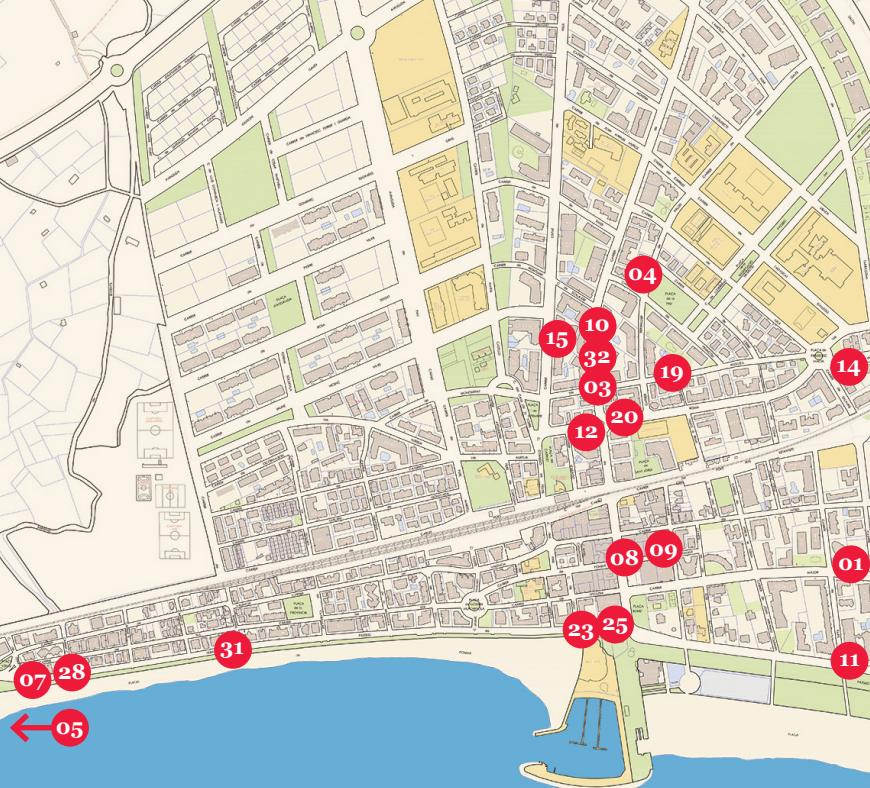
C/ Barbastre, 13

31 XIRINGUITO ELEKTRA

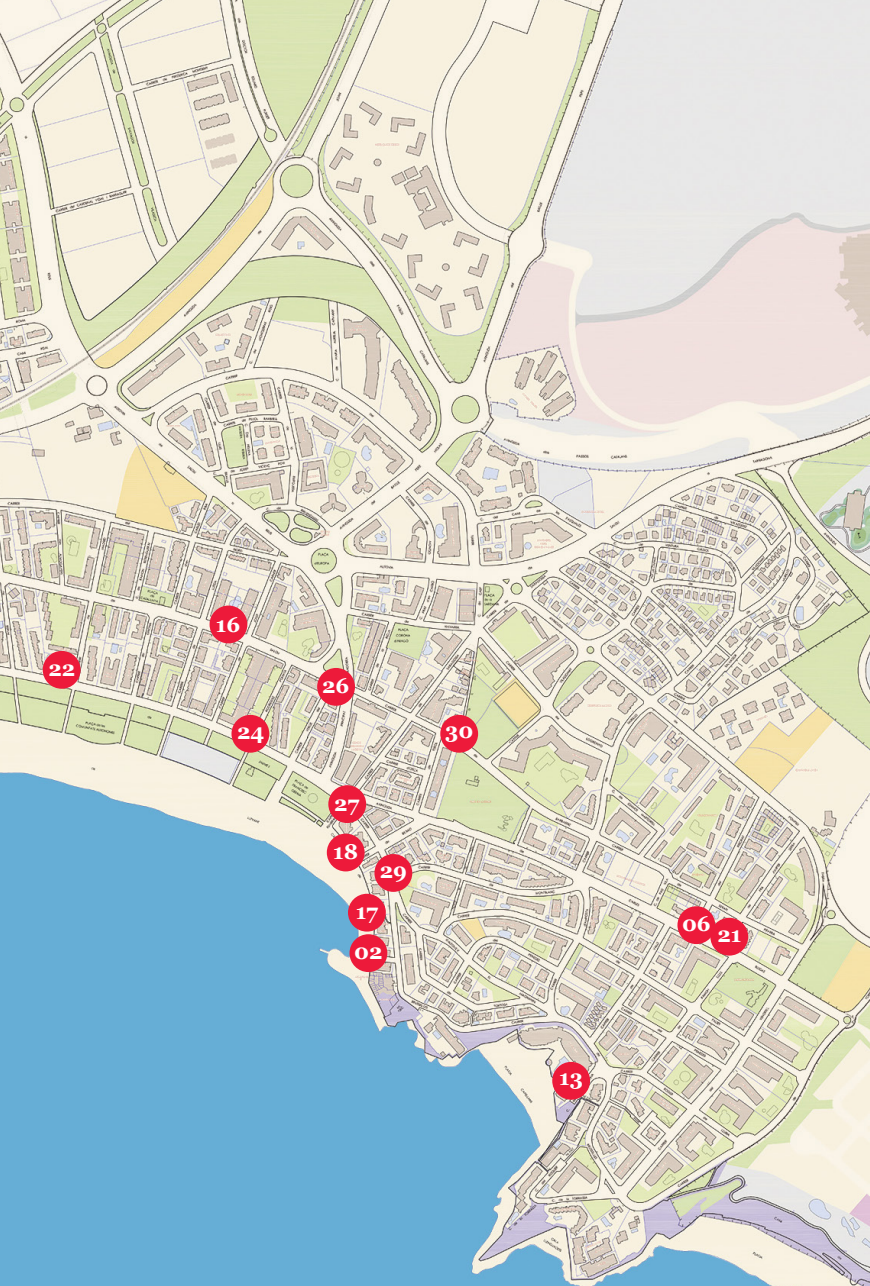
Pg. Miramar, 80

32 DOS G

C/ Barcelona, 40



Mapa de restaurants participants
Mapa de restaurantes participantes



APUNTEU-VOS AL CONCURS PETIT XEF

Data del concurs

9 de juny de 2019

Hora

12 h (Inscripció prèvia
una hora abans)

Lloc

Pg. Jaume I

Preu

Gratuït

Edat

De 8 a 12 anys

Places limitades

20 nens

Jurat

xef Estrella Michelin de la
provincia de Tarragona



Si els teus nens tenen aptituds culinàries, segur que els encanta participar en el concurs Petit Xef que organitza l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Salou conjuntament amb el Patronat de Turisme de Salou i l'Ajuntament de Salou.

Aquest concurs s'organitza per primer cop aquest any, amb motiu de les **Jornades de l'Arròs de Salou**. La preinscripció es farà una hora abans que comenci el concurs.

Prepareu-vos, petits xefs!

CONCURS

**Jornades Gastronòmiques
de l'Arròs Salou 2019**

Segueix-nos a:

 Jornades Gastronòmiques AEH

 Jornades Gastronòmiques AEH

Sortegem premis fantàstics entre tots els qui voteu el restaurant que més us hagi agradat o mencioneu la persona que us acompanyarà a tastar els arrossos.

Tota la informació dels concursos i de les jornades a les nostres xarxes o a **aeht.es/jornadesarrossalou**



Hi col·labora Colabora



Bayo, el arroz de hostelería por excelencia



www.arrozbayo.es

