

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

del
Mar
a la
Taula

JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DEL CALAMAR

SALOU 2019

29/11 > 8/12



Ajuntament de Salou
Àrea de Dinamització Econòmica



APP
SALOU
al mòbil



CIRCOLACULTURA



1

Omar

Av. Carles Buigas 29
977 38 39 98
restaurantemarsalou
www.omarrestaurant.com

APERITIU/APERITIVO

Anella de calamar empanada en pasta Orly sobre salsa tàrtara
Anilla de calamar empanada en pasta Orly sobre salsa tàrtara

PRIMER/PRIMERO

Calamar de potera amb salsa teriyaki i cruixent d'all i algues
Calamar de potera con salsa teriyaki y crujiente de ajo y algas

SEGON/SEGUNDO

Romesquet de calamar amb gambes i musclos
'Romesquet' de calamar con gambas y mejillones

POSTRE DE LA CASA

½ ampolla de vi Glàrima (D.O Somontano) i aigua
½ botella de vino Glàrima (D.O Somontano) y agua

HORARI/HORARIO

De dimecres a dissabte de 13 a 16 h y de 20 a 23.30 h

De miércoles a sàbado de 13 a 16 h y de 20 a 23.30 h

Diumenge de 13 a 16 h/ Domingo de 13 a 16 h

28€

(IVA inclòs
IVA incluído)

2

Terrassa Club Nàutic Salou

📍 Port Esportiu de Salou
☎ 692 117 111
✉ terrassanautic@gmail.com
📱 La Terrassa Del Nautic Salou
🌐 www.terrassaclubnautic.es

PRIMERS A ESCOLLIR/PRIMEROS A ESCOGER

Favetes amb calamarcets /Habitas con chipirones

o

Calamars amb salsa casolana /Calamares con salsa casera

SEGONS A ESCOLLIR/SEGUNDOS A ESCOGER

Arròs negre amb calamar/Arroz negro con calamar

o

Calamars farcits a l'antiga/Calamares rellenos a la antigua

POSTRE

Suggeriments del xef/Sugerencias del xef

BODEGA TORRES

Vi negre, blanc i rosat/Vino tinto, blanco y rosado

Aigua mineral/Agua mineral

HORARI/HORARIO

De 13:00- 16:00

Nits tancat/Noches cerrado.

Sota reserva per a grups grans, obrim per sopars

Bajo reserva para grupos grandes, abrimos para cenas.

24'50€

(IVA inclòs
IVA incluido)

3

Bandarra 2.0

📍 C/Via Augusta 14
📞 977 38 34 13
✉ info@bandarrataverna.com
📷 BandarraTavernaSalou2.0
🌐 www.bandarrataverna.com

PER COMENÇAR/PARA EMPEZAR

Piruleta de cruixent d'emmental i tires de calamar amb virutes de taronja flamejada/Piruleta de crujiente de emmental y tiras de calamar con virutas de naranja flameada.

Cebiche de calamar en contrast de fruites tropicals de mango, pinya i carabassa amb crema de gambes i mariscs i espuma de coco.

Cebiche de calamar en contraste de frutas tropicales de mango, piña y calabaza en crema de gambas y mariscos y espuma de coco

DE PRIMER/DE PRIMERO

Risotto d'arròs del Delta amb calamar nacional i ceps al perfum de trufa

Risotto de arroz del Delta con calamar nacional y setas (boletus) al perfume de trufa

DE SEGON/DE SEGUNDO

Calamar en baixa temperatura farcit de marisc i gratinat de pomesà

Calamar en baja temperatura relleno de marisco y al gratén de parmesano

DE POSTRE

Sorpresa de calamar

HORARI/HORARIO

Sota reserva, dimecres tancat

Bajo reserva, miércoles cerrado

35€

(IVA inclòs
IVA incluido)

4

O Xantar Mediterráneo

📍 C/Bilbao 3, baixos
 📞 977 07 31 52 / 692 331 184
 ✉ info@o-xantar-mediterraneo.com
 📘 O xantar mediterraneo
 🌐 www.o-xantar-mediterraneo.com

VISCA EL CALAMAR/VIVA EL CALAMAR

Cinc tècniques de cuinat diferent per un gran producte
 Cinco técnicas de cocinado diferente para un gran producto

PRIMER/PRIMERO

Calamar en farina de KIKOS fregit en a.o.v.e piquial de Jaén amb all i oli de ramallo de mar i el nostre romesco d'avellana / Calamar en harina de KIKOS frito en a.o.v.e picual de Jaén con all i oli de ramallo de mar y nuestro romesco de avellana

SEGON/SEGUNDO

Calamar farcit mar i muntanya amb "encebollado" d'algues atlàntiques
 Calamar relleno mar y montaña con encebollado de algas atlánticas

TERCER/TERCERO

Calamar amb saltejat de pebrot verd, ceballot, favetes i bitxo
 Calamar con salteado de pimiento verde, cebolleta, habitas y guindilla

QUART/CUARTO

Romescada de calamar, escamarlanets i llagostí mediterrani
 Romescada de calamar, cigalitas y langostino mediterraneo

CINQUÈ/QUINTO

Melòs de carnarolí amb calamar, gambes, cloïses i musclos
 Meloso de carnaroli con calamar, gambas, almejas y mejillones

POSTRE

Arròs amb taronja caramelitzada arbequina i cítrics: un arròs amb llet sense llet
 Arroz con naranja caramelizada arbequina y cítricos: un arroz con leche sin leche

BODEGA

Albariño coral do mar/Aigua/Agua Cabreiroa

HORARI/HORARIO

Menú taula completa, mín. 2 pers. / Menú mesa completa, mín. 2 persones
 Divendres i Dissabtes, de 13 -16 h i de 20 – 23 h. Diumenge de 13 – 16 h
 Viernes y sábados de 13 a 16 y de 20 a 23h. Domingo de 13 a 16h.

40€

(IVA inclòs
 IVA incluido)

5

d'Albert

📍 Espigó del Moll s/n
📞 977 38 27 67
✉ restaurant@dalbert.es
🌐 www.dalbert.es

APERITIU/APERITIVO

Crema de marisc amb calamar fregit
Crema de marisco con calamer frito

ENTRANT/ENTRANTE

Calamars farcits sobre ametlles
Calamares rellenos sobre almendras

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós de calamar i carxofa
Arroz meloso de calamar y alcachofa

POSTRE

Tiramisú d'ALBERT

BODEGA

Vi: Blanc Segura Viudes Xarel.lo
Cafè

HORARI/HORARIO

De 13 a 16 i de 20 a 23h Dimecres tancat
De 13 a 16 y de 20 a 23h. Miércoles cerrado

28€

(IVA inclòs
IVA incluído)

6

El Totxo taverna

📍 C/Barcelona 40
📞 977 10 58 88
✉ eltotxosalou@gmail.com
📘 el totxo
📷 eltotxosalou
🌐 Eltotxotaverna.negocio.site

PLATO 1

Calamar a l'andalusa (potera) enfarinat i fregit en oli d'oliva verge extra
+ copa de vi o cava

Calamar a la andaluza (potera) enharinado y frito en aceite de
oliva virgen extra
+ copa de vino o cava

20€
(IVA inclòs
IVA incluído)

PLATO 2

Fideos negres de calamar i calamarcets de costa
+ copa de vi o cava

Fideos negros de calamar y chipironcitos de costa
+ copa de vino o cava

20€
(IVA inclòs
IVA incluído)

PLATO 3

Calamar de potera en el seu sabor amb verdures de temporada
+ copa de vi o cava

Calamar de potera en su sabor con verduras de temporada
+ copa de vino o cava

23€
(IVA inclòs
IVA incluído)

HORARI/HORARIO

Tots els dies / todos los días

Diumenges tarde i dilluns tancat / Domingos tarde y lunes, cerrado

En horari de cuina / En horario de cocina

De 13 a 15.30h i tarde de 20 a 22.30h / De 13:00 a 15:30 y tarde de 20:00 a 22:30

7

*Caffe
di Mare*

📍 C/Bilbao 2
☎ 977 35 31 02
✉ saporedimaresalou@hotmail.com
📘 [caffedimare](https://www.caffedimare.com)
🌐 www.caffedimare.com

DE PRIMER/DE PRIMERO

Amanida de xató
Ensalada de xató
o
Sopa de peix
Sopa de pescado

DE SEGON/DE SEGUNDO

Calamar en la seva tinta
Calamar en su tinta

POSTRE DE LA CASA

Aigua o vi/Agua o vino

HORARI/HORARIO

Tots els dies desde la 13 fins les 16 i de les 20 fins les 24

Todos los días desde la 13 hasta las 16 i de las 20 hasta las 24

18€

(IVA inclòs
IVA incluido)

8

4R Gastrobar

📍 C/Amposta 6
📞 877 44 97 62
📷 4rgastrobarsalou
✉ 4rgastrobar@4rhoteles.com
🌐 www.4rgastrobar.com

APERITIU DE CORTESIA/APERITIVO DE CORTESIA

DE PRIMER/PRIMERO

Tallarins de calamar amb moixama, miso i rovell curat
Tallarines de calamar con mojama, miso y yema curada

DE SEGON/SEGUNDO

Calamar farcit de "cap i pota"
Calamar relleno de "cap i pota"

POSTRE

Torrada de Santa Teresa
Torrija

Aigua, vi i cafè
Aigua, vino y café

HORARI/HORARIO

Tots els dies de 13 a 15.30 h

Todos los días de 13 a 15.30 h

25€

(IVA inclòs
IVA incluído)

9

Pimiento Rojo

📍 C/Carrilet del Carrilet 9
☎ 877 07 23 42

DE PRIMER/ PRIMERO

Amanida temperada de calamánxi amb vinagreta de cítrics
Ensalada templada de calamanchín con vinagreta de cítrics

DE SEGON/SEGUNDO

Canaló de tàrtar de calamar i chutney de figues
Canelón de tartar de calamar y chutney de higos

DE TERCER/TERCERO

Begui Aundi "Marea negra"

POSTRE

Pastís de dos xocolates amb gelat de menta
Pastel de dos chocolates con helado de menta

BODEGA

Vins de la Casa Mariol (Terra Alta)
Vinos de la Casa Mariol (Terra Alta)

HORARI/HORARIO

Tots els dies, de 13h a 16h i de 20h a 23h

Todos los días de 13 a 16h. y de 20 a 23h.

24'50€

(IVA inclòs
IVA incluído)



- 1 O MAR
- 2 TERRASSA CLUB NÀUTIC SALOU
- 3 BANDARRA 2.0
- 4 O XANTAR MEDITERRANEO
- 5 D'ALBERT
- 6 EL TOTXO TAVERNA
- 7 CAFFE DI MARE
- 8 4R GASTROBAR
- 9 PIMIENTO ROJO

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

del
Mar
a la
Taula

JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DEL CALAMAR

SALOU 2019

29/11 > 8/12



Ajuntament de Salou
Àrea de Dinamització Econòmica

salou
via l'experiència



APP
SALOU
al mòbil



CIRQUELACULTURA

AEH
ASSOCIACIÓ D'HOMENERS
D'HOSTALERIA

SALOU