

GASTRO TOUR

www.salou.cat

ESPECIAL Km0

Salou

2021

17-27
JUNY / JUNIO

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



5€

Degustació
Degustación



cervesa o vi
cerveza o vino

25€

Menú
Menú



cervesa, vi o cava
cerveza, vino o cava

Organitza:



Ajuntament de Salou
Àrea de Dinamització Econòmica

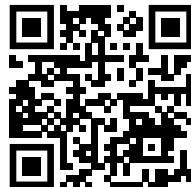
SALOU
FOOD EXPERIENCE

AEH
Associació Empresarial
Històrica de Salou

Col·laboradors principals:

SanMiguel
MAGNA

TORELLÓ
VITICULTORS



**CADA DÍA
PUEDE SER
MAGNÍFICO**



Ens plau presentar-vos una nova edició del GASTROTOUR, la ruta gastronòmica de Salou que destaca per l'àmplia varietat i qualitat de les degustacions que es presenten, i que enguany és Especial KM 0, amb l'objectiu de promocionar els productes de proximitat.

Aquest any més que mai, volem posar en valor la gastronomia de Salou. Us presentem 30 establiments, que ofereixen la seva degustació acompanyada d'una cervesa Magna o d'una copa de vi de Torelló Viticultors, i 8 restaurants que presenten un menú amb 5 degustacions, maridades amb la cervesa Magna o amb els vins i caves de Torelló Viticultors.

Es lliuraran tres distincions:

- . La millor degustació**
- . La degustació amb els millors productes de proximitat**
- . La degustació més original**

Trobareu tota la informació per votar a l'interior d'aquest llibret. Fes la teva valoració! Participa-hi !!!!

Nos complace presentaros una nueva edición del Gastrotour, la ruta gastronómica de Salou que destaca por la amplia variedad y calidad de las degustaciones que se presentan, y que este año es Especial KM 0, con el objetivo de promocionar los productos de proximidad.

Este año más que nunca, queremos poner en valor la gastronomía de Salou. Os presentamos 30 establecimientos, que ofrecen su degustación acompañada de una cerveza Magna o de una copa de vino de Torelló Viticultors, y 8 restaurantes que presentan un menú con 5 degustaciones, maridadas con la cerveza Magna o con los vinos y cavas de Torelló Viticultors.

Se entregarán tres distinciones:

- . La mejor degustación**
- . La degustación con los mejores productos de proximidad**
- . La degustación más original**

Encontraréis toda la información para votar en el interior de este libro. ¡Haz tu valoración! ¡Participa!!!!

1-0

4R CASABLANCA

1

70S & 80S AMERICAN DINER

2

A

ASADOR CORCEGA

3

B

BAMBOO

4

BOCA BOCA

5

BOQUET

31

BRASERIA L'ESTACIÓ

6

BROODJE VAN KOOTJE

7

C

CASTILLO DE JAVIER

32

COOK & TRAVEL

33

CREPS & NATA

8

D

D'ALBERT

9

E

EL ALJIBE

10

F

FAMOUS DAVES

11

H

HEINEKEN HOUSE SALOU

12

HOUSE OF ILLUSION

13

L

LA BARCA

14

LA NONNA

15

LA SAL

16

LUNATTIC

17

LA VENUS DE PEPE

35

M

MALAPECORÀ

18

MARADONA

19

MEDEBAL **

20

36

MESON DEL SEGOVIANO

21

MOSS

22

MUR MUR

23

N

NOA TABERNA

24

NOVA PALMERA

25

O

O XANTAR

37

R

ROCK & GRILL

27

S

SAPRI PIZZERIA

26

SEXYCAT

28

STEAKHOUSE GAUCHO

29

SUSHI KAI SALOU

30

T

TAVERNA EL TOTXO

38

THEATRE TOWN

30.1

** MENÚ & DEGUSTACIÓ



LA SIESTA SALOU
RESORT & CAMPING

PLATJA DE PONENT

PORT ESPORTIU

31

25

11

35

38

18

21

22

30.1

26

6

24

8

30

33

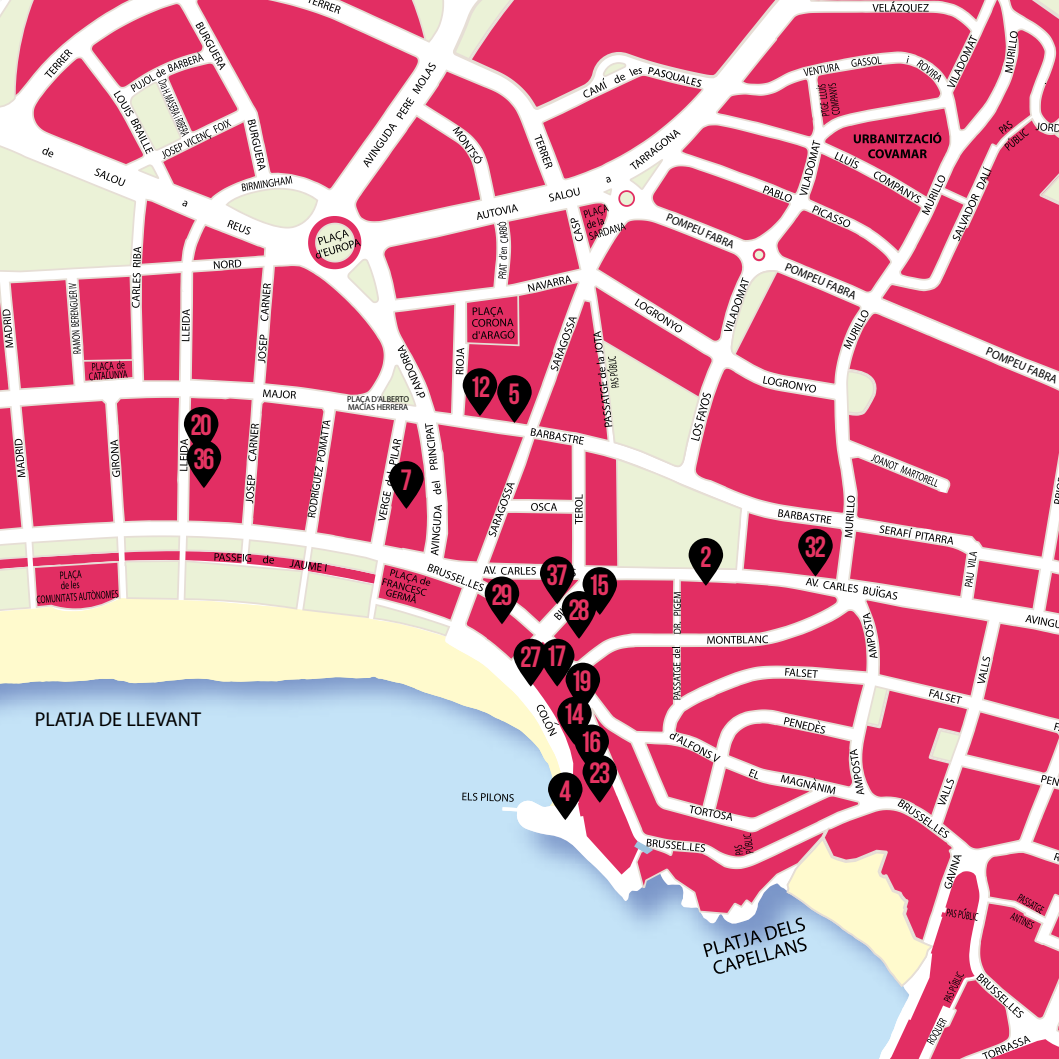
3

10

1

13

9



PLATJA DE LLEVANT

PLATJA DELS CAPELLANS

17-27

JUNY / JUNIO

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



Degustacions Degustaciones



CERVESA O VI
CERVEZA O VINO



4R Casablanca

PHILLY.CAT

01

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/

Entrepà típic de Philadelphia fet amb productes d'aquí. Pa americà de mantega i una faldilla de vedella cuita a baixa temperatura, ceba caramel·litzada i formatge cheddar fumat.

ES/

Bocadillo típico de Philadelphia hecho con productos de aquí. Pan americano de mantequilla y una falda de ternera cocida a baja temperatura, cebolla caramelizada y queso cheddar ahumado.



5€

🕒 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

70s & 80s American Diner

LOLLIPOP



CAT/

Piruleta de formatge de cabra amb pernil i confitura de tomàquet.

ES/

Piruleta de queso de cabra con jamón y confitura de tomate.

 **HORARI** / HORARIO: De 18,00h a 21,00h

02

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



5€

Asador Corcega

A BUEN TIEMPO

Baby
TOUR

Broqueta de
pollastre cruixent

Brocheta de pollo
crujiente

3€



CAT/

Filet de vedella brasejat amb carxofa confitada i el seu cruixent.

ES/

Solomillo de ternera braseado con alcachofa confitada y su crujiante.



5€

 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



C/ Major, 31  corcega_restaurant@hotmail.com  977 383 951

Bamboo

DEL MAR A BAMBOO



04

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Bacallà confitat als cítrics amb crema de remolatxa dolça, tapenade de ceba confitada i olives.

ES/

Bacalao confitado a los cítricos con crema de remolacha dulce, tapenade de cebolla confitada y olivas.

 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h


5€

Boca Boca

BOCADO EXPLOSIVO



CAT/

Raviolis cruixents de cua de bou sobre parmentier de moniato.

ES/

Raviolis crujientes de rabo de toro sobre parmentier de boniato.



5€

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

Braseria l'Estació

BARQUITA L'ESTACIÓ



06

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Barqueta de bondiola de porc esmicolada amb un toc de salsa barbacoa.

ES/

Barqueta de bondiola de cerdo desmenuzada con un toque de salsa barbacoa.

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 22,00h

TANCAT / *CERRADO*: Dilluns / *Lunes*



5€

Broodje Van Kootje

ROSBIF CASOLÀ DE VEDELLA

07

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/

Rosbif casolà de vedella a l'estil holandès.

ES/

Rosbif casero de ternera al estilo holandés.



5€

🕒 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h
TANCAT / *CERRADO*: Dilluns / Lunes

baby
TOUR

Crep de Nutella
i plàtan

*Crep de Nutella y
plátano*

3€

Creps & Nata

ESPICREP DE SALMÓN



08

**SALOU
FOOD
EXPERIENCE**

CAT/

Crep d'espínacs farcida de salmó fumat i formatge a les fines herbes acompanyat d'una mousse de tomàquet i perles de la Mediterrània.

ES/

Crep de espinacas relleno de salmón ahumado y queso a las finas hierbas acompañado de una mouse de tomate y perlas del Mediterráneo.

🕒 HORARI / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

5€

📍 C/ València, 10 **✉** crepsynata@gmail.com **📞** 663 962 325

09

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

D'Albert

DEGUSTACIÓ PRIMAVERA



CAT/

“Salmorejo” d'alvocat, hummus i salmó a l'anet.

ES/

Salmorejo de aguacate, hummus y salmón al eneldo.



5€

🕒 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



Edifici Miramar Port s/n



restaurant@dalbert.es



977 382 767

El Aljibe

DEL MAR A LA CAZUELA



10

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Calamar amb salsa dos pebrots.

ES/

Calamar con salsa dos pimientos.

 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



5€



Pl. de la Província, 8  aljibesalou@gmail.com  977 384 621

11

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

Famous Daves

MINI HAMBURGUESA QUESO DE CABRA



CAT/

80 grams de saborosa i tendra carn d'hamburguesa de vedella amb formatge de cabra, ruca i ceba caramel·litzada, servida en pa briox casolà.

ES/

80 gramos de sabrosa y tierna carne de hamburguesa de ternera con queso de cabra, rúcula y cebolla caramelizada, servida en pan brioche casero



5€

 **HORARI** / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

Heineken House Salou

SATE DE POLLO



CAT/

Pinxo de pollastre amb salsa de cacauet i ceba caramel·litzada.

ES/

Pincho de pollo con salsa de cacahuete y cebolla caramelizada.

 **HORARI** / HORARIO: D'11h a 23,00h
TANCAT / CERRADO: Dimarts / Martes



5€

 C/ Barbastre, 3  edubarcas.rb@gmail.com  609 673 537

12

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

House of Illusion

FILET MIGNON MAR Y MONTAÑA



CAT/

Filet de vedella rostit, servit sobre un llit de puré de patata d'herbes, adornat amb reducció de vi negre, un llagostí i rodanxa de llima.

ES/

Solomillo de ternera asado, servido sobre una cama de puré de patata de hierbas, adornado con reducción de vino tinto, un langostino y rodaja de lima.



5€

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



Espigó del moll s/n



info@rjpentertainment.com



977 380 940

La Barca cuina marinera

HONRA AL SALMÓN



14

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Salmó marinat en soja i salsa tailandesa sweet chilli, sobre amanida de cogombre i alga wakame.

ES/

Salmón marinado en soja y salsa tailandesa sweet chilli, sobre ensalada de pepino y alga wakame.



5€

 **HORARI** / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 C/ Colón, 15  info@blauboat.com  977 351 566

La Nonna

“DALLA BELLA ITALIA, CON AMORE, DALLA NONNA”

15

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/

Grondaia italiana (caneló) de cua de bou sobre parmentier trufat i salsa di manzo.

ES/

Grondaia italiana (canelón) de rabo de toro sobre parmentier trufado y salsa di manzo.



5€

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 C/ Bilbao, 12  info@blauboat.com  977 384 408

La Sal

ROCK AND DUCK



16

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Pa Rock & Roll amb tàrtar d'ànec, ceba morada caramel·litzada i mussolina de taronja.

ES/

Pan Rock & Roll con tàrtar de pato, cebolla morada caramelizada y muselina de naranja.



5€

 **HORARI** / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

Lunatic Salou

CANELÓ DE L'ÀVIA MARIA



CAT/

Fals caneló de bacallà farcit de tàrtar de tomàquet rosa, ventresca de tonyina d'alfàbrega, gratinat amb coco i mantega, acompanyat d'un sorbet del xef.

ES/

Falso canelón de bacalao relleno de tártar de tomate rosa, ventresca de atún de albahaca, gratinado con coco y mantequilla, acompañado de un sorbete del chef.



5€



HORARI / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



C/ Colón, Esq. Bilbao adm.lunatic@gmail.com  977 383 111

Malapecora

“LA TAPA-DERA”



18

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Mousse d'espàrrecs de marge amb fideus de sípia en tempura.

ES/

Mousse de espárragos trigueros con fideos de sepia en tempura.

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h i de 19,00h a 21,00h



5€

 Via Augusta, 14  contact@bandarrataverna.com  665 461 214

Maradona

“ESTO ESTÁ RICO”



CAT/

Mandonguilla farcida d'ou amb salsa secreta de Maradona.

ES/

Albóndiga rellena de huevo con salsa secreta de Maradona.



5€

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



C/ Brussel·les, 6



info@blauboat.com



977 917 398

Mendebal

TRANSPARÈNCIES SOBRE BACALLÀ



20

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Bacallà amb allioli de poma i transparències de mel.

ES/

Bacalao con alioli de manzana y transparencias de miel.

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 15,00h - 19,00h a 22,00h


5€

 C/ Lleida, 10  estergassull@hotmail.com  656 905 437

Meson del Segoviano

LINGOTE CRUJIENTE DE RABO DE BUEY

21

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/

Cua de bou guisat i desossat arrebossat en panko, base de milfulls de patata i mermelada de piquillo.

ES/

Rabo de buey guisado y deshuesado rebozado en panko, base de milhojas de patata y mermelada de piquillo.



5€

🕒 HORARI / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h
TANCAT / CERRADO: Dimarts / Martes

📍 Via Augusta, 3 - L5 [✉ mesondelsegovianosalou@gmail.com](mailto:mesondelsegovianosalou@gmail.com) 📱 877 017 228

Moss

FAJITA YUCATECA



CAT/

“Fajita” de porc amb guacamole i formatge feta.

ES/

Fajita de cerdo con guacamole y queso feta.

22

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



5€

 **HORARI** / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



C/ Barcelona, 34  restaurantemoss@gmail.com  977 381 465

Mur Mur

BOMBA DE PULPO CON GAMBA EN TEMPURA

23

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/

“De A Coruña a la Barceloneta”. Tradicional bomba de patata trinxada farcida de pop trossejat i condimentat amb tocs gallecs, acompanyada de gamba arrebossada en fina tempura i reposada sobre tàrtar d'alvocat i espàrrec de marge.

ES/

“De A Coruña a la Barceloneta”. Tradicional bomba de patata trinchada rellena de pulpo troceado y condimentado con toques gallegos, acompañada de gamba rebozada en fina tempura y reposada sobre tàrtar de aguacate y espárrago triguero.



5€

🕒 HORARI / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

📍 C/ Colón, 17 [✉ info@blauboat.com](mailto:info@blauboat.com) 📞 977 388 572

Noa Taberna

APERITIU NOA



24

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Assortit d'embotits ibèrics i cassoleta de salpicó de marisc.

ES/

Surtido de embutidos ibéricos y cazuelita de salpicón de marisco.

 **HORARI** / HORARIO: D' 11h a 22,00h


5€

Nova Palmera

DELICIAS DE OKELAN

25

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/

Tataki de mitjana de vedella madurada prèmium.

ES/

Tataki de chuletón de ternera madurada premium.



5€

🕒 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h
TANCAT / *CERRADO*: Dilluns / Lunes

Pizzeria Sapri

MINI PIZZA SAPRI CAMPESTRE



26

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

La nostra base artesana, amb pit de pollastre, bacó, mozzarella i salsa barbacoa.

ES/

Nuestra base artesana, con pechuga de pollo, bacon, mozzarella y salsa barbacoa.

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



5€

27

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

Rock & Grill

HOMENAJE AL ROCK SUREÑO



CAT/

Daus de blat de moro blau, pulled pork, “pico de gallo” amb pinya, fesols, iogurt grec especiat i la nostra salsa secreta, acompanyat d’un sorbet de la Xef.

ES/

Tacos de maíz azul, pulled pork, pico de gallo con piña, frijoles, yogur griego especiado y nuestra salsa secreta, acompañado de un sorbete de la xef.



5€

🕒 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



C/ Brussel.les, 2



adm.lunattic@gmail.com



977 383 112

Sexycat

DE IBÉRICOS



28

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Llesca ibèrica de secret de porc i cruixent de pernil.

ES/

Tosta ibérica de secreto de cerdo y crujiente de jamón.



5€

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 C/ Bilbao, 10  info@blauboat.com  977 381 438

Steakhouse Gaucho

STEAK TARTAR “GAUCHO”



CAT/

Steak Tàrtar de Black Angus amb gust de “Argentinian Fire” acompanyat de torrades, ruca, tomàquet cherry i formatge parmesà.

ES/

Steak Tartar de Black Angus con sabor de “Argentinian Fire” acompañado de tostadas, rúcula, tomate cherry y queso Parmesano.



5€

🕒 **HORARI** / **HORARIO**: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

Sushi Kai Salou

¡BUEN ROLLITO!



30

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/

Rotlle de paper d'arròs, alvocat, cogombre kimchi, surimi i llagostí al forn amb maionesa i ceba tendra japonesa.

ES/

Rollo de papel de arroz, aguacate, pepino kimchi, surimi y langostino al horno con mayonesa y cebolleta japonesa.

🕒 **HORARI** / **HORARIO**: D' 11,00h a 15,00h - 19,00h a 23,00h



5€

📍 C/ València, 4 📧 soniasalou@gmail.com 📞 977 354 298

Theatre Town

COSTELLES A L'ESTIL THEATRE I ESCUMA DE LEMON PIE

babu
TOUR

Tira de pollastre crispy
arrebossada en Naxos.

Tira de pollo crispy
rebozada en nachos

3€

30,1

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/

Costella a baixa temperatura sobre patates de moniato banyades en salsa barbacoa casolana i per finalitzar, escuma de lemon pie.

ES/

Costilla a baja temperatura sobre patatas de boniato bañadas en salsa barbacoa casera y para finalizar, espuma de lemon pie.



5€

 **HORARI** / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 18,00h a 21,00h



C/ Barcelona, 43



theatretown@gmail.com



698 386 330

BONS COMPRA SALOU



Si compres a Salou,
gaudeix del 50% de descompte, en els diferents
establiments de la ciutat fins a 100€ en compres.

17-27

JUNY / JUNIO

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



25€

Menús



CERVESA, VI O CAVA
CERVEZA, VINO O CAVA



Boquet Restaurant

31

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



**Brioix de tonyina vermella amb emulsió
d'albergínia a la flama i teriyaki**

*Brioche de atún rojo con emulsión
de berenjena a la llama y teriyaki*


25€

MENÚ DEGUSTACIÓ

Ostra del Delta amb escabetx de verdures a l'Espinaler.

Brioix de tonyina vermella amb emulsió d'albergínia a la flama i teriyaki.

Patata trufada, pop saltejat, papada confitada cruixent i ou a baixa temperatura.

Cilindre de vedella amb interior de foie fresc.

Escuma mascarpone, gelat d'espècies i pa de pessic de pastanaga en sífó.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ostra del Delta con escabeche de verduras al Espinaler.

Brioche de atún rojo con emulsión de berenjena a la llama y teriyaki.

Patata trufada, pulpo salteado, papada confitada crujiente y huevo a baja temperatura.

Cilindro de ternera con interior de foie fresco.

Espuma mascarpone, helado de especies y bizcocho de zanahoria en sífón.

 **HORARI** / HORARIO: De 20,00h a 22,30h
TANCAT / CERRADO: Dilluns / Lunes

32

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

Castillo de Javier



**“Ceviche” de pop gallec amb aire de llima,
coriandre i terra de plàtan mascle**

*“Ceviche” de pulpo gallego con aire de lima,
cilantro y tierra de plátano macho*


25€

 C/ Barbastre, s/n  gerenciastillodejavier@gmail.com  644 555 906

MENÚ DEGUSTACIÓ

Flor de carabassó a la
parmigiana en tempura.

Fondue de camembert amb
orenga i mel de tòfona negra
melanosporum.

“Ceviche” de pop gallec amb
aire de llima, coriandre i terra
de plàtan mascle.

Tòquio: Tempura de gambes,
alvocat, maionesa picant,
embolicat amb tonyina
i alvocat.

“Trampantojo” de pera:
Mousse de caramel de toffee,
brunoise de pera williams
confitada i bany de caramel
blanc amb vainilla sobre
crumble de canyella i gelat
de vainilla.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Flor de calabacín a la
parmigiana en tempura.

Fondue de camembert con
orégano y miel de trufa
negra melanosporum.

Ceviche de pulpo gallego con
aire de lima, cilantro y tierra
de plátano macho.

Tokio: Tempura de gambas,
aguacate, mayonesa
picante, envuelto con atún
y aguacate.

Trampantojo de pera:
Mousse de caramelo de
toffee, brunoise de pera
williams confitada y baño de
caramelo blanco con vainilla
sobre crumble de canela y
helado de vainilla.

 **HORARI** / HORARIO: De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h
TANCAT / CERRADO: Diumenge nit / Domingo noche

Cook & Travel

33

SALOU
FOOD
EXPERIENCE




25€

El calamar de Deliranto
El calamar de Deliranto

Baby
TOUR

Croqueta de pernil
ibèric

Croqueta de jamón
ibérico

3€

MENÚ DEGUSTACIÓ

El calamar de Deliranto.

Amanida de bonítol a
baixa temperatura en
sunomono de fonoll.

Dau al pastor de lletó de xai
amb pinya al rom.

Coca de tataki de tonyina
vermella amb chutney
de cireres.

La nostra versió dels
xurros amb xocolata.

MENÚ DEGUSTACIÓN

El calamar de Deliranto.

*Ensalada de bonito a baja
temperatura en
sunomono de hinojo.*

*Dado al pastor de cordero
lechal con piña al ron.*

*Coca de tataki de atún
rojo con chutney
de cerezas.*

*Nuestra versión de los
churros con chocolate.*

 **HORARI** / *HORARIO*: De 13,00h a 15,30h i de 20,00h a 22,30h
TANCAT / *CERRADO*: Diumenge nit i dilluns / *Domingo noche y lunes*

La Venus de Pepe

35

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



**Ostra amb aroma a mojito de
maduixa i caviar de llima llimona**

*Ostra con aroma a mojito de
fresa y caviar de lima limón*



25€

 C/ Ciutat de Reus, 4  lavenusdepepe@gmail.com  977 350 119 / 620 643 226

MENÚ DEGUSTACIÓ

Ostra amb aroma a mojito
de maduixa i caviar de
llima llimona.

Carxofa estil romana sobre
parmentier de moniato,
pernil d'ànec i flocs de
formatge de cabra.

Steak tàrtar a l'estil Pepe JR
amb encenalls de foie i
gelat de parmesà.

Pizza amb mortadella de
Bologna, ricotta i festucs.

Panna Cotta de cafè
i Baileys.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ostra con aroma a mojito
de fresa y caviar de
lima limón.

Alcachofa estilo romana
sobre parmentier de
boniato, jamón de pato y
copos de queso de cabra.

Steak tartar al estilo Pepe JR
con virutas de foie y
helado de parmesano.

Pizza con mortadela de
Bologna, ricotta y pistachos.

Panna Cotta de café
y Baileys.

Amb reserva prèvia els caps de setmana
Con reserva previa los fines de semana

 **HORARI** / *HORARIO*: De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h
TANCAT / *CERRADO*: Dimarts / Martes

36

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

Mendebal




25€

**Presca ibèrica a la brasa amb
encenalls de foie micuit**

*Presca ibèrica a la brasa
con virutas de foie micuit*

MENÚ DEGUSTACIÓ

Amanida de gelat de formatge Idiazabal amb codonyat i nous.

Truita de bacallà a l'aroma d'all i julivert.

Bacallà a la brasa amb salsa romesco.

Presca ibèrica a la brasa amb encenalls de foie micuit.

Crep farcida de crema basca.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de helado de queso Idiazabal con membrillo y nueces.

Tortilla de bacalao al aroma de ajo y perejil.

Bacalao a la brasa con salsa romesco.

Presca ibérica a la brasa con virutas de foie micuit.

Crepe relleno de crema vasca.

O Xantar

37

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



**Sardines de Tarragona marinades en cítrics,
sobre llit de tomàquet prèmium, balsàmic de xerès,
cruixents de festucs i molles de pa**

*Sardinas de Tarragona marinadas en cítricos,
sobre lecho de tomate premium, balsámico de
jerez, crujientes de pistacho y migas de pan*



25€



C/ Bilbao, 3



joshuarodriguezgijon@gmail.com



977 073 152

MENÚ DEGUSTACIÓ

Croquetes de pollastre ECO de Coll de Noguera del Montbrió del Camp rostit.

Sardines de Tarragona marinades en cítrics, sobre llit de tomàquet prèmium, balsàmic de xerès, cruixents de festucs i molles de pa.

Vedella bruna ECO del Pirineu amb foie Martiko i salsa de tòfona Laumont.

Suquet de rap amb romesco de fruits secs de la Selva del Camp

Pa de pessic amb ous de producció ecològica de la Vall del Gaià, borratxo de Ratafia i crema catalana.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Croquetas de pollo ECO de Coll de Noguera de Montbrió del Camp, asado.

Sardinas de Tarragona marinadas en cítricos, sobre lecho de tomate premium, balsámico de jerez, crujientes de pistacho y migas.

Ternera bruna ECO del Pirineo con foie Martiko y salsa de trufa Laumont.

“Suquet” de rape con romesco de frutos secos de la Selva del Camp.

Bizcocho con huevos de producción ecológica del Valle del Gaià, borracho de Ratafia y crema catalana.



HORARI / HORARIO: De 20,00h a 21,30h

TANCAT / CERRADO: Dilluns i els dies 23 i 24 / Lunes y los días 23 y 24

38

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

Taverna El Totxo



Torrezno i botifarra
Torrezno y morcilla


25€

 C/ Barcelona, 40  dpcsalou@icloud.com  977 105 888

MENÚ DEGUSTACIÓ

Braves estil El Totxo.

Xoriços a la sidra.

Assortiment de croquetes.

Torrezno i botifarra.

Formatge d'ovella amb
codony i nous.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Bravas estilo El Totxo.

Chorizos a la sidra.

Surtido de croquetas.

Torrezno y morcilla.

*Queso de oveja con
membrillo y nueces.*

 **HORARI** / *HORARIO*: De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h

TANCAT / *CERRADO*: Diumenge nit i dilluns / *Domingo noche y lunes*



TORELLÓ
VITICULTORS

Viticultors des de 1395

Viticultura ecològica

Vinyes pròpies

Verema manual

Vinificació
a la propietat

Especialitzats
en llargues crianses

www.torello.com

PARTICIPA

EN L'ELECCIÓ
POPULAR DE:



**DESTAPA LA
MILLOR DEGUSTACIÓ**
TASTA I PREMIA LA
QUE CREGUIS QUE ÉS LA MILLOR
DEGUSTACIÓ DEL
GASTROTOUR D'ENGUANY.

VOTA
La degustació
més original



PARTICIPA

EN LA ELECCIÓN
POPULAR DE:



**DESTAPA LA
MEJOR DEGUSTACIÓN**
PRUEBA Y PREMIA LA
QUE CREAS QUE ES LA MEJOR
DEGUSTACIÓN DEL
GASTROTOUR DE ESTE AÑO.

VOTA
La degustación
més original



GASTROTUR ESPECIAL Km0 *Salou*



Per a més informació:

 SalouFoodExperience

 saloufoodexperience

 SalouFood

 aeht.es/gastrotour/