

DEL 24 DE NOVEMBRE  
AL 3 DE DESEMBRE

# DEL MAR A LA TAULA

JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DEL CALAMAR

SALOU 2017

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



# DELIRANTO

1

## ALICIA EN EL PAÍS DE LES MERAVELLES AMB CALAMAR

Durant les Jornades Gastronòmiques del Calamar, el menú degustació "Alicia en el país de las maravillas" tindrà com a convidat al calamar.

Més informació a [www.deliranto.com](http://www.deliranto.com)

Cal reserva prèvia

Durante las Jornadas Gastronómicas del Calamar, el menú degustación "Alicia en el país de las maravillas" tendrá como invitado al calamar.

Más información en [www.deliranto.com](http://www.deliranto.com)

Bajo reserva previa

88€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Nits de dimarts a dissabte sota reserva  
Noches de martes a sábado bajo reserva

# 4R GASTROBAR

2

## MENÚ ESPECIAL 4R GASTROBAR

Tallarines de verdure i calamar amb sopa de miso  
Tallarines de verduras y calamar con sopa de miso

Arròs melòs de calamar amb fabetes baby  
Arroz meloso de calamar con habitas baby

Gelat de formatge de cabra amb alfàbrega i confitura de tomaca  
Helado de queso de cabra con albahaca y confitura de tomate

Vi Celler Mas Vicenç DO Tarragona  
[www.masvicens.com](http://www.masvicens.com)  
Terrat Blanc/Nit de Lluna Negra  
Vino Celler Mas Vicenç DO Tarragona  
[www.masvicens.com](http://www.masvicens.com)  
Terrat Blanc/Nit de Lluna tinto

25€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies al migdia (de 13 a 16h)  
Todos los días a mediodía de 13 a 16h.

# GRAND CAFÉ PORTOFINO

3

## MENÚ GRAND CAFÉ PORTOFINO

PRIMER | PRIMERO

Amanida de calamars amb tomàquet concasse i vinagreta de festucs  
Ensalada de calamares con tomate concasse y vinagreta de pistachos

SEGON | SEGUNDO

Arròs melòs de calamars i galeres  
Arroz meloso de calamares y galeras

POSTRE | POSTRE

Mousse de taronja amb xocolata  
Mousse de naranja con chocolate

Copa de vi, refresc, aigua inclosos  
Copa de vino, refresco, agua incluidos.

19€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

De dilluns a divendres, de 13 a 16h  
De lunes a viernes de 13 a 16h.

# LE SOMMELIER

4

## MENÚ ESPECIAL LE SOMMELIER

Tallarines negres amb calamar i salsa marinera  
Tallarines negros con calamar y salsa marinera

Amanida Waldorf : mezclum de brots tendres, pit de pollastre arrebossat, api, poma, panses, fruits secs i salsa Waldorf  
Ensalada Waldorf: mezclum de brotes tiernos, pechuga de pollo rebozado, apio, manzana, pasas, frutos secos y salsa Waldorf

Calamars a l'andalusa  
Calamares a la andaluza

Pastís de xocolata amb gelat de vainilla  
Pastel de chocolate con helado de vainilla

Pa, aigua, refresc o cervesa o copa de vi.  
Pan, agua, refresco o cerveza o copa de vino

20€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Divendres i dissabte de 13 a 15h i de 20 a 22.30h  
Viernes y sábado de 13 a 15h y de 20 a 22.30h.  
Diumenge de 13 a 15h | Domingo de 13h a 15h.

# COOK AND TRAVEL

5

## MENÚ ESPECIAL LA VOLTA AL MON DEL CALAMAR SALOU 2017

Ceviche de calamar amb nous i taronja sanguina  
Ceviche de calamar con nueces y naranja sanguina

Calamar a la plantxa amb salsa Thai i basmati  
Calamar a la plancha con salsa Thai y basmati

Calamar farcit de dàtils i salsa de tinta amb ras hanout  
Calamar relleno de dátiles y salsa de tinta con ras hanout

Ajíf amb calamar en tempura  
Ají con calamar en tempura

Calamar amb hoising de mores i caviar de salmó salvatge  
Calamar con hoising de moras y caviar de salmón salvaje

Romesquet mediterrani amb calamar, secret ibèric i chipotle  
Romesquet mediterráneo con calamar, secreto ibérico y chipotle

Pastís lleuger de xocolata amb cremós d'avellana  
Pastel ligero de chocolate con cremoso de avellana

30€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies de 13:30 a 15:30h i de 20 a 22:30h  
Todos los días de 13:30 a 15:30h. y de 20 a 22:30h.

# LA MORERA

6

## MENÚ ESPECIAL LA MORERA

Comencem amb les tres tastets de la casa  
Comenzamos con tres degustaciones de la casa

A ESCOLLIR | A ESCOGER

Crepe de tàrtar de salmó, avocat i mango amb cremosos matissos de iogurt i fonoll  
Crepe de tartar de salmón, aguacate y mango con cremosos matices de yogur e hinojo

Vieires rostides amb un toc de llima sobre amanida de lenties  
Vieiras asadas con un toque de lima sobre ensalada de lentejas

Milfulls d'albergínia, tomàquet i butifarra negra gratinat amb "Torta del Casar" i un toc de mel i pinyons  
Milhojas de berenjena, tomate, y butifarra negra gratinado con "Torta del Casar" y un toque de miel y piñones

SEGON | SEGUNDO

Calamarcet amb pernil ibèric i alls tendres sobre rissoto de ceps i encenalls de foie-gras  
Calamarcitos con jamón ibérico y ajos tiernos sobre rissoto de hongos y virutas de foie-gras

Postre / Postre

33€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Dimarts, dimecres i dijous de 13.30 a 15.30 i de 20.30 a 22.30 · Divendres de 13.30 a 15.30  
Martes, miércoles y jueves de 13:30 a 15:30h. y de 20:30 a 22:30h. · Viernes de 13:30 a 15:30h.

# BANDARRA 2.0

7

## MENÚ ESPECIAL BANDARRA 2.0

MINI DEGUSTACIÓ | MINI DEGUSTACIÓN

Bunyols de bacallà amb tinta de calamar  
Buñuelos de bacalao con tinta de calamar

Calamar fresc en tempura  
Calamar fresco en tempura

Saltejat de morro amb calamarcets  
Salteado de morro con calamarcitos

SEGON | SEGUNDOS

Suquet de calamar amb cigrons de "Pedrosilla" amb toc de romesco  
Suquet de calamar con garbanzos de "Pedrosilla" al toque de romesco

POSTRE | POSTRE

Sorbet de llimona amb sirop de tinta de calamar  
Sorbete de limón con sirope de tinta de calamar

19€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies de 13 a 16h i de 20 a 24h  
Todos los días de 13 a 16h. y de 22 a 24h.

# O MAR

8

## MENÚ ESPECIAL O MAR

PRIMER | PRIMERO

Calamar farcit d'arròs vermell sobre la seva tinta  
Calamar relleno de arroz rojo sobre su tinta

SEGON | SEGUNDO

Caldereta de calamars amb cloïsses i gambes vermelles  
Caldereta de calamares con almejas y gambas rojas

Postres casolans  
Postres caseros

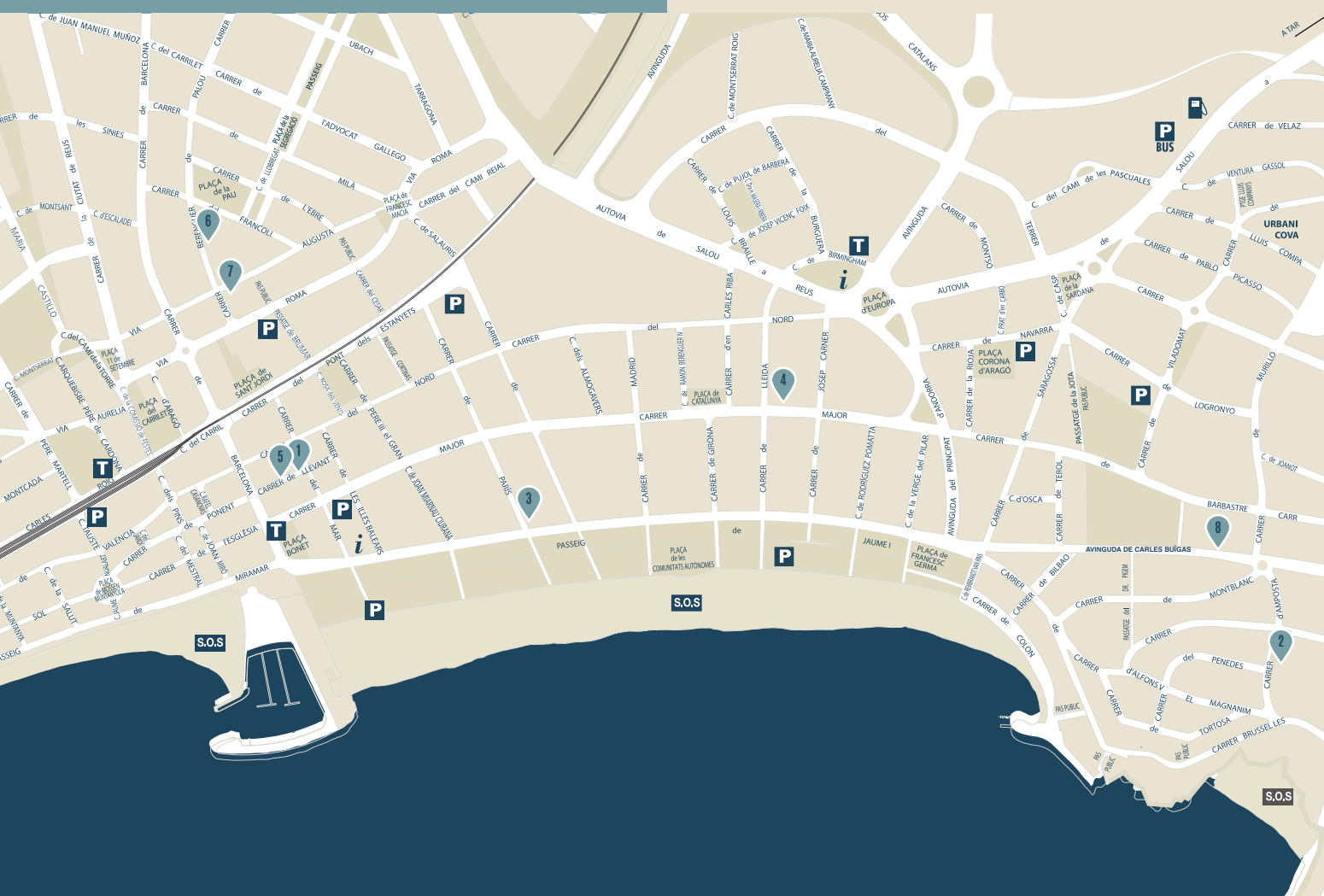
½ ampolla de vi  
El Convidat (D.O. Catalunya) o aigua  
½ botella de vino  
El Convidat (D.O. Catalunya) o agua

24€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

De dimecres a dissabte de 13 a 16h i de 20 a 23:30h  
De miércoles a sábado de 13 a 16h. y de 20 a 23:30h.  
Diumenge de 13 a 16 h | Domingo de 13 a 16h.



DELIRANTO

C/ Llevant, 7  
977 35 20 02  
@delirantorestaurant  
[www.deliranto.com](http://www.deliranto.com)

4R  
GASTRO  
BAR

C/ Amposta, 6  
877 44 97 62  
@4rgastrobarsalou  
[www.4rgastrobarsalou.com](http://www.4rgastrobarsalou.com)

Grand Café  
PORTOFINO  
1986

Passeig Jaume I, 14  
977 38 07 10  
@PortofinoFlashBeachClub  
[www.portofinosalou.wordpress.com](http://www.portofinosalou.wordpress.com)

LeSommelier

C/ Major, 65  
977 38 42 04  
@lesommeliersalou  
[www.lesommelier.es](http://www.lesommelier.es)

COOK &  
TRAVEL

C/ Llevant, 5  
977 35 07 07  
@restaurantcookandtravel  
[www.restaurantcookandtravel.com](http://www.restaurantcookandtravel.com)

La Morera  
RESTAURANT

C/ de Berenguer de Palou, 10  
977 38 57 63

bandarra  
2.0

C/ Via Augusta, 14  
977 38 34 13  
@BandarraTavernaSalou2.0  
[www.bandarrataverna.com](http://www.bandarrataverna.com)

O mar

Av. Carles Buigas, 29  
977 38 39 98  
@restaurantomar.salou  
[www.omarrestaurant.com](http://www.omarrestaurant.com)