

V JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DE L'ARRÒS  

---

SALOU 2024



Del 12 al 28 d'abril



**DE MULLER**

CASA FUNDADA 1851

**CABERNET  
SAUVIGNON**

12M

*Quality Wines*

[www.demuller.es](http://www.demuller.es)

# ÍNDIX

- 
- 07 DELIRANTO
  - 08 ARENA RESTAURANT
  - 09 4R CASABLANCA RESTAURANT
  - 10 CASTILLO DE JAVIER
  - 12 CIRCUS BEACH
  - 13 COOK AND TRAVEL
  - 14 EL MORRO
  - 16 LA TECA
  - 17 LUNATTIC
  - 18 MRKT GASTROBAR
  - 20 O MAR RESTAURANTE
  - 21 RESTAURANT D'ALBERT
  - 22 RESTAURANT MALAPECORA
  - 23 RESTAURANT MENDEBAL
  - 24 RESTAURANT THAI SALOU
  - 26 RESTAURANTE MAR DE TIERRAS ACANTILADOS
  - 27 ROCK & GRILL RESTAURANT
  - 28 LA TABERNA DEL ÁNCORA
  - 29 TAVERNA EL TOTXO

**La cinquena edició de les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs** se celebrarà a **Salou** del 12 al 28 d'abril, marcant, així, un altre any d'excel·lència en la nostra rica cuina.

Amb la col·laboració dels nostres talentosos restauradors, aquest esdeveniment promet destacar el millor de la gastronomia de Salou, enfocant-se en l'arròs, un ingredient tan clau en la cuina mediterrània.

Aquest any, comptem, un cop més, amb el suport de **Bayo i De Muller** com a patrocinadors.



**Hèctor Maiquez Forcada**  
Regidor de Dinamització Econòmica

En aquesta edició, celebrem l'èxit creixent de les jornades amb la implicació de nous restaurants, demostrant no només la consolidació de l'esdeveniment, sinó també la seva expansió. Això reafirma el compromís del Govern local de convertir l'oferta gastronòmica de **Salou** en un referent, no tan sols a la **Costa Daurada**, sinó també a tot **Catalunya**.

Salou s'ha guanyat ja una identitat distintiva dins del panorama gastronòmic català, ajudant a atraure visitants durant tot l'any.

Aprofitant aquesta ocasió, volem expressar el nostre més sincer agraïment als restauradors per la seva inestimable dedicació, enginy i professionalitat. El seu esforç ininterromput és clau per continuar assolint grans èxits i per enriquir, encara més, el **Salou Food Experience**.



**Pere Granados Carrillo**  
Alcalde de Salou

Un any més, i ja en van cinc, **Salou** celebrarà les **Jornades Gastronòmiques de l'Arròs** del 12 al 28 d'abril.

Sembla estrany que un producte, aparentment tan senzill, pugui fer possibles propostes gastronòmiques infinites, diverses, delicioses i aptes per a tots els paladars! I és que l'arròs és un cereal versàtil i conciliador, perquè s'utilitza a les cuines d'arreu del món i perquè amb ell es pot elaborar un sushi, un arròs tailandès, una paella o una caldereta. Res millor per conèixer la nostra qualitat gastronòmica; ja que a cada restaurant hi trobareu una manera única de cuinar l'arròs i de representar la identitat de la nostra ciutat!

Els menús estan elaborats amb **Arròs Bayo**, qui des de 1860 cultiva al **Delta de l'Ebre**; i amb vins i caves de **Bodegas De Muller**. Un maridatge perfecte que reflecteix la nostra voluntat de construir plegats una oferta gastronòmica de qualitat i de proximitat.

**Us esperem a Salou per donar la benvinguda a la primavera amb un bon arròs!**

**Pep Moreno**, president de l'**AEH Salou**.





# DELIRANTO

Estrella Michelin - Sol Repsol



SOL  
Guía Repsol

C. Llevant, 7  
977 380 942



Dia de tancament:  
Diumenge, dilluns i dimarts



Horari de servei:  
De 13:30 a 14:00 h i de 20:30 a 21:00 h

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Orfeo i Eurídice de Monteverdi.

Dedicada a l'arròs de Salou.

*Amb reserva prèvia*

125€

BEGUDA NO INCLOSA



# ARENA RESTAURANT

Passeig Jaume I, s/n baixos  
977 384 000



Dia de tancament:  
Cap dia



Horari de servei:  
De 13:00 a 15:30h

## ENTRANT

Xips de carxofa amb dip de romesco.

## PRINCIPAL

Arròs de calamarsons amb favetes i cansalada ibèrica.

## POSTRES

logurt amb melmelada de maduixes i mango.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

De Muller Solimar Negre.

**30€**

IVA INCLÒS



# 4R CASABLANCA RESTAURANT

Passeig Miramar, 12  
977 380 009

\* Mínim 2 persones.  
Preu per persona



Dia de tancament:  
Cap dia



Horari de servei:  
De 13 a 15:30 h i de 20 a 22 h

## ENTRANT

Carpaccio de gamba vermella amb arròs inflat,  
pinyons i dauets de poma verda.

## PRINCIPAL

Arròs negre amb encenalls de bacallà a baixa temperatura,  
tirabecs i emulsió de safrà.

## POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de formatge.

Macedònia de fruites.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

Aigua.

**42€**

IVA INCLÒS

# CASTILLO DE JAVIER

C/ Barbastre, s/n  
977 352 222



Dia de tancament:  
Cap dia



Horari de servei:  
De 13 a 16 h i de 20 a 23 h

## APERITIU

Aperitiu de benvinguda, Bloody Mary.

## ENTRANT

Carpaccio de Picanya madura, pesto d' alfàbrega  
i parmesà reggiano.

## PRINCIPAL

Arròs melós de escamarlans, gambes i carxofes .

## POSTRES

Brownie de xocolata i nous acompanyat  
amb còctel expresso Martini.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE


De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**40€**  
IVA INCLÒS

# SALOU

FOOD EXPERIENCE



-  Salou Food Experience
-  @ExperienceSalou
-  @saloufoodexperience

[www.salou.cat](http://www.salou.cat)  
[#saloufoodexperience](https://www.instagram.com/saloufoodexperience)



# CIRCUS BEACH

Carrer Major, 7  
977 942 653



Dia de tancament:  
Dimarts



Horari de servei:  
De 12 a 16 h i de 20 a 23 h

## ENTRANT A ESCOLLIR

Amanida Circus.  
Calamarset a la romana.  
Ous estrellats amb patata.

## PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs de Picanya i verdures.  
Arròs de peix i marisc.

## POSTRES A ESCOLLIR

Mousse de maracujà.  
Mousse de mango.  
Arròs amb llet.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.  
De Muller Escumós Pinot Noir DO Tarragona.

**27€**  
IVA INCLÒS

# COOK AND TRAVEL

Carrer Llevant, 5  
977 350 707



Dia de tancament:  
Cap



Horari de servei:  
De 13:30 a 15:30 h  
i de 20:30 a 22:30 h

## APERITIU

Aperitiu Cook and Travel.

## ENTRANT

Amanida de Burrata amb tomàquets confitats.

Coca d'escalivada amb anxoves .

Patates Braves fullades.

## PRINCIPAL

Arròs cremós de costella  
de porc ibèric amb bolets i llagostins.

## POSTRES

Escuma de crema catalana  
amb gelat de canyella i licor d'arròs.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**50€**  
IVA INCLÒS

# EL MORRO

Via Roma, 3  
977 036 783



Dia de tancament:  
Dilluns



Horari de servei:  
De 12 a 16 h i de 20 a 24 h

## ENTRANT A ESCOLLIR

“Empedrat” cubà.

Estofat cubà.

Musclos de l'Ebre amb romesco.

## PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs melós de galta.

Arròs caldós de marisc.

## POSTRES A ESCOLLIR

Arròs amb llet.

Macedònia de fruites tropicals.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**25€**  
IVA INCLÒS



*Trilogia*  
PINOT NOIR BLANC DE NOIRS  
*Brut Nature Reserva*

Trilogia  
DE MULLER  
Trilogia

www.demuller.es



BRUT NATURE RESERVA  
**DE MULLER**  
TARRAGONA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
75cl. 12%Vol e  
PINOT NOIR BLANC DE NOIRS  
ELABORADO Y EMBOTELLADO EN TARRAGONA (CAMPUS DE MULLER) P.F. 245-T



# LA TECA

C/ Ciutat de Reus, 28  
652 32 25 13



Dia de tancament:  
**Diumenge nit i dilluns**



Horari de servei:  
De 13:00 a 15:30 h de dimarts a divendres

## ENTRANTS A COMPARTIR

Patates "Braves" la Teca.  
Cloïsses de Huelva a la marinera.

## PRINCIPAL

Arròs mar i muntanya.

## POSTRES

Croquetes d'arròs amb llet sobre crema d'avellana.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**34,95€**  
IVA INCLÒS

# LUNATTIC

Carrer Colom s/n  
cantonada Carrer Bilbao  
977 383 111



Dia de tancament:  
**Cap dia**



Horari de servei:  
**De 13 a 15 h**

## ENTRANT

Vieira fumada al romaní, emulsió del seu corall amb aire cítric.

## PRINCIPAL

Arròs d'ànec DO Deltebre a la brasa,  
gamba vermella i tirabecs amb aire de farigola.

## POSTRES

Mousse d'arròs amb llet i cítrics del terreny.  
Xarrup de licor d'arròs de Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**37,90€**  
IVA INCLÒS

# MRKT GASTROBAR

Carrer Francolí, 8  
608 513 68



Dia de tancament:  
Diumenge nit i dilluns



Horari de servei:  
De 13 a 15:30 h i de 20:30 a 22:30 h

## ENTRANT FRED

Tomàquet de temporada amb sardina fumada,  
burrata i amanida d'algues.

## ENTRANT CALENT

Gyozas de llagostins cruixents amb salsa de vermut i porros.

## PRINCIPAL

Arròs de cranc blau i carxofes.

## POSTRES

Pasta de full caramel·litzat de maduixes amb nata.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**38€**  
IVA INCLÒS



# TASTA SALOU

Cada **dijous al vespre**: platillo i copa, per 6€.  
Gaudeix dels millors platillos, vins i caves.

## RESTAURANTS

### RESTAURANT COOK & TRAVEL

C. Llevant, 5

### EL TOTXO TAVERNA

C. Barcelona, 40

### HUMA

C. Barcelona, 62

### MRKT DE EDU CUESTA

C. Francolí, 8

### THAI SALOU

C. Barbastre, 13

### LA TABERNA DEL ÀNCORA

Autovia Salou a Reus, 3

### HOUSE OF ILLUSION

Espigó del Moll, s/n

### LA TECA SALOU

C. Ciutat de Reus, 28

### LA GRESCA FOOD & DRINKS

C. del Camí Reial, 2

### RESTAURANT CÓRCEGA

C. Major, 31

### 4R CASABLANCA RESTAURANT

Passeig Miramar, 12

### VERMUTERIA CAL TITO

C. València, 20

### EL MORRO

Via Roma, 3

### MALAPÉCORA

Via Augusta, 14

### LUNATTIC

C/ Colom, cantonada Bilbao

### CASTILLO DE JAVIER

Av. Carles Buigas, 29bx

### CIRCUS BEACH SALOU

Via Roma, 25 local 6

### ARENA RESTAURANT

Passeig Jaume I

Segueix-nos a:

  [tastasalou](#)

Organitza:



Hi col·laboren:



# O MAR RESTAURANT

Av. Carles Buïgas, 29  
977 383 998



Dia de tancament:  
Dilluns



Horari de servei:  
De 13 a 15:30 h i de 20 a 22:30 h

## APERITIU

Aperitiu de benvinguda.

## ENTRANT A COMPARTIR

Les nostres "braves".

Flor de carxofa al forn.

Gambes vermelles de Tarragona.

## PRINCIPAL

Arròs melós amb cranc blau del Delta,  
cues de gambes i carn de musclos.

## POSTRES

Postres casolanes a escollir.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**48€**  
IVA INCLÒS

# RESTAURANT D'ALBERT

Espigó del moll s/n  
977 382 767



Dia de tancament:  
Cap dia



Horari de servei:  
De 13 a 15:30 h i de 19 a 22 h

## ENTRANT

Navalles a la planxa amb "mojo picón" verd.  
Cassola de musclos a la marinera.

## PRINCIPAL

Arròs de galeres, gambes i popets.

## POSTRES

Tiramisú casolà.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.  
De Muller Escumós Pinot Noir DO Tarragona.

**42€**  
IVA INCLÒS

# RESTAURANT MALAPECORA

Via Augusta, 14  
977 383 413



Dia de tancament:  
Dimecres



Horari de servei:  
De 13:00 a 16:00 h i de 19:30 a 23:00 h

## ENTRANT

Carpaccio de salmó marinat en textures amb vinagreta de verdures, ous de lump i alvocat.

## PRINCIPAL

Arròs de muntanya amb botifarra i ànec del Delta de l'Ebre.

## POSTRES

Simfonia de formatges.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**39€**  
IVA INCLÒS



# RESTAURANT MENDEBAL

C/ Lleida, 10  
977 382 708



Dia de tancament:  
Dilluns nit i dimarts



Horari de servei:  
De 13:00 a 15:30 h i de 20:30 a 22:00 h

## ENTRANT A ESCOLLIR

Amanida amb cruixent de gamba, mango i alvocat,  
Carpaccio de pop amb oli de pebre vermell,  
Carpaccio de vedella i perles de gelat de parmesà.

## PRINCIPAL

Arròs de bacallà gratinat amb mussolina d'all.

## POSTRES

Postres a escollir de la carta del restaurant.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

*Menú mínim 2 persones.  
(preu x persona)*

**29,50€**  
IVA INCLÒS

# RESTAURANT THAI SALOU

Carrer Barbastre 13 – Local 2  
977 350 406  
lg: @thaisalou



Dia de tancament:  
Dimarts tot el dia i dimecres al matí



Horari de servei:  
De 13 a 15:45 h i de 19:30 a 22:30 h.

## ENTRANT

Assortiment d'entrants de la casa.

## PRINCIPAL

KAOMOKKAI: Arròs gessamí  
de pollastre amb cúrcuma i espècies.

## POSTRES

Gelat de mango.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**39€**  
IVA INCLÒS



# L'autèntic esperit del Delta

Fruit de més de 150 anys de tradició  
i dels millors arrossos conreats  
per més de 5 generacions  
d'arrossers al Parc Natural  
del Delta de l'Ebre, neix Segadors del Delta.

[www.segadorsdeldelta.com](http://www.segadorsdeldelta.com)



# RESTAURANTE MAR DE TIERRAS ACANTILADOS

C/ Colón, 23  
683 631 488



Dia de tancament:  
Dimarts



Horari de servei:  
De 12:30 a 15:30 h

## ENTRANT DE BENVINGUDA

Brotxeta de gamba cruixent amb mus de mango.

## ENTRANT

Amanida de burrata amb tomàquet xerri confitat,  
rúcula, nous i festucs.

## PRINCIPAL

Arròs de pop.

## POSTRES A ESCOLLIR

Panna cotta amb caramel i fruits vermells.  
Pa de pessic banyat en xocolata amb pols de coco.  
Cassoleta de crema pastissera i fruites.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**34,90€**  
IVA INCLÒS

# ROCK & GRILL RESTAURANT

C/ Colón, 11  
977 383 112



Dia de tancament:  
Cap dia



Horari de servei:  
De 13:00 a 15:00 h

## ENTRANT

Marisc D.O. Deltebre a la brasa.

## PRINCIPAL

Arròs a la brasa de gambes, cloïsses, bolets i carxofes.

## POSTRES

Gelat d'arròs amb llet texturitzada.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**37,90€**  
IVA INCLÒS

# LA TABERNA DEL ÀNCORA

Autovia de Reus a Salou, 3  
683 170 942



Dia de tancament:  
Dilluns



Horari de servei:  
De 13 a 17 h i dijous, divendres  
i dissabte de 13 a 17 h i de 20 a 24 h

## ENTRANT

Xarrup de "salmorejo" amb pernil ibèric cruixent.  
Carpaccio de gambes amb vinagreta de fruits secs.  
Timbal de patata "revolcona" amb gambes i pop a la gallega.

## PRINCIPAL

Arròs "a la llauna" de sèpia amb gamba vermella,  
cloïsses i cranc blau del Delta.

## POSTRES

Assortiment de postres "La Taberna".  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

**32,90€**  
IVA INCLÒS

# TAVERNA EL TOTXO

C/ Barcelona 40  
977 105 888

🔒 Dia de tancament:  
Diumenge nit i dilluns

📅 Horari de servei:  
De 13:00 a 16:00 h  
i de 20:00 a 23:00 h

## ENTRANT

Aperitiu de la casa.

## PRINCIPAL

Arròs de sípia, carxofes i galeres.

## POSTRES

“Leche frita”.

## MARIDATGE

De Muller Chardonnay DO Tarragona.

De Muller Escumós Pinot Noir DO Tarragona.

**29,50€**  
IVA INCLÒS



# ARRÒS CALDÓS DE BACALLÀ



## Ingredients

300 g d'arròs Bomba Bayo  
1,5 L de fumet de bacallà  
2 cebes  
6 tomàquets Pera  
4 Lloms de bacallà de 80 g cadascun  
20 g d'avellanes  
1 cullera sopera de julivert  
1 gra d'all  
20 ml d'oli d'oliva

## Elaboració

El primer per elaborar aquest arròs caldós és tallar les cebes i l'all a *brunoise*. Posteriorment, tallarem els tomàquets a la meitat i els traurem les llavors.

Ratllarem i rebutjarem la pell.

Pel sofregit, cal afegir la ceba i els alls en una olla. Coeu-ho aproximadament durant 10 minuts a foc mitjà i afegiu-hi els tomàquets. Coeu-ho tot 15 minuts més.

Cal afegir una picada d'all, julivert i avellanes. Deixeu-ho coure 5 minuts i afegiu-hi l'arròs. Nacareu dos minuts i afegiu-hi el fumet de bacallà.

Cobrir i coure uns 18 minuts aproximadament. Els últims 3 minuts, cal afegir el bacallà i acabar de coure el conjunt. Rectificar de sal i servir l'arròs caldós de bacallà.



@arrozbayo 

@ArrozBayo 

arrozbayo.es 

# Bayo, el arroz de hostelería por excelencia

En Bayo hemos sabido combinar la tradición arrocerá y el espíritu innovador para ofrecer los mejores arroces para hostelería: variedades que permiten desde recetas tradicionales hasta creaciones exóticas y sabores innovadores en las cocinas de los mejores chefs.

[www.arrozbayo.es](http://www.arrozbayo.es)



# V JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS

---

## SALOU 2024



Ajuntament de Salou  
Àrea de Dinamització Econòmica

