



IV JORNADES GASTRONÒMIQUES **DE L'ARRÒS**

SALOU 2023

DEL 14 D'ABRIL AL 7 DE MAIG



ÍNDIX

- 03** PRESENTACIÓ ALCALDE
- 04** PRESENTACIÓ PRESIDENT
- 05** ARENA RESTAURANT
- 06** BUFACALDOS RESTAURANT
- 07** 4R CASABLANCA RESTAURANT
- 09** RESTAURANTE CASTILLO DE JAVIER
- 10** LA TABERNA DEL ÁNCORA
- 11** LUNATTIC
- 12** MAR DE TIERRAS ACANTILADOS RESTAURANT
- 15** MRKT GASTROBAR
- 16** RESTAURANT CASA SOLER
- 17** RESTAURANTE LA PASIÓN
- 18** RESTAURANT MENDEBAL
- 20** O MAR RESTAURANT
- 21** O XANTAR MEDITERRÁNEO RESTAURANTE
- 22** RESTAURANT CLUB NÀUTIC SALOU
- 24** RESTAURANTE DELFÍN
- 25** ROCK & GRILL
- 26** SUSHI KAI SALOU
- 27** EL TOTXO TAVERNA
- 28** THAI SALOU RESTAURANT



Jornades Gastronòmiques de l'Arròs, cap endavant!

La quarta edició de les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs torna a Salou, del 14 d'abril al 7 de maig. Els nostres restauradors ja ho tenen tot a punt per oferir el bo i millor de la gastronomia salouenca, amb aquest ingredient tan saborós i versàtil, dins de la cuina mediterrània i de tot el món, com és l'arròs.

Enguany, com a mostra de l'èxit d'aquestes jornades, tindrem la participació de cinc restaurants més, la qual cosa vol dir que no només les hem consolidat, sinó que anem a més i sumem, cada cop, perquè la nostra agenda gastronòmica sigui un punt de referència, dins de la Costa Daurada i d'arreu de Catalunya.

Actualment, Salou ja té una identitat pròpia dins de la gastronomia catalana, una circumstància que ens ajuda a desestacionalitzar la temporada i a promoure la nostra destinació durant els 365 dies de l'any.

Des d'aquestes línies, volem agrair als nostres restauradors la seva gran professionalitat i encoratjar-los perquè continuïn treballant, per assolir els millors èxits.

Pere Granados Carrillo
Alcalde de Salou

Hèctor Maiquez Forcada
Regidor de Dinamització Econòmica



Benvolgut, benvolguda,

És un plaer presentar-vos les IV Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de Salou que celebrarem del 14 d'abril al 7 de maig.

L'arròs és un producte imprescindible de la nostra gastronomia i del nostre territori. I és també un element conciliador perquè s'utilitza a les cuines d'arreu del món. Amb aquest cereal tan versàtil, es pot elaborar un sushi, un arròs tailandès, una paella o una caldereta; i a cada restaurant hi trobareu una manera única de cuinar-lo i de representar la diversitat culinària i identitària de la població.

Les propostes culinària estaran elaborades amb Arròs Bayo, qui des de 1860 cultiva al Delta de l'Ebre; i amb vins i caves Raventós Codorniu. Un maridatge perfecte que reflecteix la nostra voluntat de construir plegats una oferta gastronòmica de qualitat i de proximitat.

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

Pep Moreno, president de l'AEH Salou

ARENA RESTAURANT

Passeig Jaume I, (Hotel Blaumar) 

977 384 000

www.arenarestaurant.com

Dia de tancament:

Cap.



Horari de servei:

De 13:00 a 15:30 h.

APERITIU DE LA CASA

ENTRANT

Tomàquet amb ventresca.

PRINCIPAL

Arròs de galta de vedella
i botifarra negra d'Alforja.

POSTRES

"Torrifa" amb gelat d'ametlla garapinyada.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc/Negre de Raventós Codorniu.

40,00 €

IVA INCLÒS

BUFACALDOS RESTAURANT

Passeig de Miramar, 40
613 005 002

🔒 Dia de tancament:
Dilluns.

🕒 Horari de servei:
**De dimarts a diumenge de 13:00 a 15:30 i
dimarts a dissabte de 20:00 a 22:30 h.**

DUET D'APERITIUS DE LA CASA

ENTRANT

Pastís temperat de lluç i pebrots del piquillo amb mussolina de mostassa.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arrossejat de pop amb plàncton i alga còdium.
Arròs melós de galta de vedella confitada amb alls porros confitats.

POSTRES

Postres de la casa.
Aigües, vins, cafè i xarrup d'arròs.

MARIDATGE

Ànec Mut blanc de Raventós Codorniu.

40,00 €

IVA INCLÒS

4R CASABLANCA RESTAURANT

Passeig de Miramar, 12

977 380 009

www.4rcasablancarestaurant.com



Dia de tancament:

Cap.



Horari de servei:

De 13:00 a 15:30 - 20:30-22:30 h.

APERITIUS PER COMPARTIR

Crema de bolets amb cruixent de carxofa.

Anxova de l'Escala amb tomàquet i pa de cristall.

Degustació de tàrtar de 2 salmons amb les seves crudités.

ENTRANT

Calamarsets amb ceba.

PRINCIPAL

Arròs del mar de pop i carn d'eriçó.

POSTRES

"Torrija" casolana amb gelat de nata i xupito de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

35,00 €

IVA INCLÒS

RESTAURANTE CASTILLO DE JAVIER

Carrer de Barbastre, s/n
977 352 222

🔒 Dia de tancament:
Cap.

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

ENTRANT PER COMPARTIR

Tàrtar de salmó amb alvocat i llima.

PRINCIPAL

Risotto de cua de bou i carxofes
amb toc de tòfona negra.

POSTRES

Brownie de xocolata i nous amb escuma
de xocolata blanca especiat.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

35,00 €

IVA INCLÒS

LA TABERNA DEL ÀNCORA

Autovía de Salou a Reus, 3
683 170 942
www.latabernadelancora.com

🔒 Dia de tancament:
Dilluns.

📅 Horari de servei:
De 13:00 a 16:00 h.

APERITIU

Torrada de txangurro amb alloli suau gratinat.

ENTRANT

Caneló de calçot a la flama
amb gambes i crema de galera.

PRINCIPAL

Arròs brut caldós amb escamarlans de l'Ametlla
i carxofa de temporada.

POSTRES

Mel i mató del Pirineu amb nous
i xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

26,00 €

IVA INCLÒS

LUNATTIC

Carrer Colom s/n - cantonada
Carrer Bilbao
977 383 111
www.lunattic.com



Dia de tancament:

Cap.



Horari de servei:

De dilluns a diumenge de 13:00 a 15:30 h.

ENTRANT

Burrata amb pesto de festuc, melmelada de tomàquet i ruca.

PRINCIPAL

Arròs al forn amb llonganissa d'Alforja, "zamburiñas" i calçots en tempura amb allioli de romesco fumat.

POSTRES

Sucosa "Torrija" amb gelat de llet merengada.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

35,00 €

IVA INCLÒS

MAR DE TIERRAS ACANTILADOS RESTAURANT

Carrer Colón, 23
977 383 335

🔒 Dia de tancament:
Dimarts.

📅 Horari de servei:
De 13:00 a 16:00 h.

ENTRANT

Calamarsons amb carxofa.

PRINCIPAL

Arròs del senyoret.

POSTRES A ESCOLLIR

Coulant de xocolata.

Broqueta de fruites amb gelat.

Músic amb xarrup de Moscatell.

Pastís de formatge amb melmelada de figa i gelat.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc/Negre o Cava Mont Ferrant La Senyora.

Raventós Codorniu.

38,90 €

IVA INCLÒS

CHAMPAGNE MONT- FERRANT



- BLANES -

GALLERES HUGUET - BARCELONA

MRKT GASTROBAR

Carrer de Francolí, 8
608 513 689
www.gastrobarmrkt.com

🔒 Dia de tancament:
Diumenge nit i dilluns.

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

APERITIU

Brioix de sardina amb stracciatella
i vinagreta cítrica.

ENTRANT

Musclos de roca en salsa verda de plàncton.

PRINCIPAL

Arròs de sèpia, carxofes
i tàrtar de gambes.

POSTRES

Mini fondant de xocolata 70% amb
gelat de llet merengada i arròs suflé.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

35,00 €

IVA INCLÒS

RESTAURANT CASA SOLER

Av. Diputació, 197 - Cambrils
977 380 463
www.casasoler.es



Dia de tancament:
Dilluns i diumenge nit.



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

ENTRANT

Cor de carxofa a la planxa amb crema de pernil.
"Tac d'ensaladilla" casolana i torrezno de Sòria amb
base de guacamole.

PRINCIPAL

Arròs de bacallà i pebrots del padró
amb allioli de cibulet.

POSTRES

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.
Pastís de formatge amb gelat de festuc.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

40,00 €

IVA INCLÒS

RESTAURANTE LA PASIÓN

Via Roma, 13
666 102 314

🔒 Dia de tancament:
Dimarts.

📅 Horari de servei:
**De dimecres a dilluns de 13:00
a 16:00 h.**

ENTRANT

Paté d'ànec amb codonyat i nous.
Gambes a l'all.
Amanida amb formatge de cabra.

PRINCIPAL

Arròs amb llamàntol i gambes.

POSTRES

Strudel de poma verda.

38,00 €

IVA INCLÒS

RESTAURANT MENDEBAL

Carrer Lleida, 10
977 382 708

🔒 Dia de tancament:
Cap.

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

ENTRANT PER COMPARTIR

Tàrtar de bacallà sobre base d'alcovocat i tomàquet marinat.
"Amanida Mendebal" sobre base cruixent i
gelat de formatge d'Idiazabal, codony, fruits secs i
vinagreta de mel i mostassa.

PRINCIPAL

Arròs de galeres, sípia i carxofes.

POSTRES A ESCOLLIR

"Crema vasca dulce de Leche" amb llimona i galeta.
Crepè amb gelat de mandarina i xocolata blanca.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc/Negre o Cava Mont Ferrant La Senyora
de Raventós Codorniu.

32,50 €

IVA INCLÒS

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



O MAR RESTAURANT

Av. Carles Buigas, 29
977 383 998
www.omarrestaurant.com

🔒 Dia de tancament:
Cap.

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

ENTRANT PER COMPARTIR

Amanida de formatge de cabra embolcallat en pasta kataifi, codony, fruits secs i vinagreta de fruites vermelles.

PRINCIPAL

Arròs melós de cranc blau del Delta de l'Ebre.

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís d'arròs amb llet amb toc de llima.
Sorbet de llimona.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

35,00 €

IVA INCLÒS

O XANTAR MEDITERRÀNEO RESTAURANTE

Carrer Bilbao, 3

977 073 152

www.o-xantar-mediterraneo.com



Dia de tancament:

Dimarts.



Horari de servei:

De 13:00 a 23:00 h.

ENTRANTS PER COMPARTIR

Tàrtar de tonyina vermella.

Sardines marinades.

Seitons fregits.

Bunyols de bacallà.

Calamar a l'andalusa.

Musclos i navalles a la paella.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs del senyoret (Peixos i mariscs variats sense feina)
amb arròs carnaroli reserva prèmium envellit.

Arròs parellada (L'arròs mixt de carns i peixos de Barna)
amb arròs carnaroli reserva prèmium envellit.

POSTRES

Dacquoise de taronja amb crema de xocolata blanca,
gel de mandarina i baies.

MARIDATGE

Cava Mont Ferrant Brut Nature La Senyora
de Raventós Codorniu.

42,80 €

IVA INCLÒS

RESTAURANT CLUB NÀUTIC SALOU

Carrer Espigó del Moll, s/n
977 382 168
www.restaurantclubnauticosalou.com

🔒 Dia de tancament:
Dilluns.

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

ENTRANT PER COMPARTIR

Pernil ibèric Guijuelo amb coca d'oli torrat
amb tomàquet.
Bunyols de bacallà.
Musclos a la brasa.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs de marisc.
Arròs negre.

POSTRES

Suggeriment de cuina.

MARIDATGE

Cava Mont Ferrant Brut Nature La Senyora
de Raventós Codorniu.

50,00 €

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



RESTAURANTE DELFÍN

Passeig de Miramar, 91
977 385 467

🔒 Dia de tancament:
Dimecres.

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

ENTRANT

Timbal de xató sobre carpaccio de taronja al safrà.
Bunyols de bacallà.

PRINCIPAL

Arròs amb llagosta de les Illes Columbretes
amb cloïsses.

POSTRES

Postres de la casa.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

50,00 €

IVA INCLÒS

ROCK & GRILL

Carrer Bruselas, nº2 Baixos
977 383 112
www.rock&grillsalou.com

🔒 Dia de tancament:
Dilluns i diumenge nit.

📅 Horari de servei:
**De dilluns a diumenge de 13:00
a 15:30 h.**

ENTRANT

"Salmorejo" de coco i gamba vermella amb cruixent d'arròs.

PRINCIPAL

Arròs caldós de llamàntol i carxofes acabat a la brasa.

POSTRES

Sucosa "Torrija" amb gelat de llet merengada.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

35,00 €

IVA INCLÒS

SUSHI KAI SALOU

Carrer Valencia, 4
977 354 298
www.sushikaisalou.com

🔒 Dia de tancament:
Dilluns.

📅 Horari de servei:
De dimarts a dijous de 12:00 a 14:30 i de 19:30 A 22:30 h i divendres, dissabte i diumenge de 12:00 a 14:30 h.

DEGUSTACIÓ

Arròs amb pollastre amb salsa teriyaki,
alvocat, sèsam torrat i cibulet.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

6,00 €

IVA INCLÒS

EL TOTXO TAVERNA

Carrer Barcelona, 40

977 105 888

www.tavernaeltotxo.wixsite.com/carta



Dia de tancament:

Dilluns i diumenge nit.



Horari de servei:

De dimarts a dissabte 13:00 a 16:00 h i de 20:00 a 23:00 h.

ENTRANT

Amanida variada amb productes de temporada.

PRINCIPAL

Arròs de galeres i carxofes.

POSTRES

"Torrija" de brioix amb gelat de vainilla.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc/Negre o Cava Mont Ferrant La Senyora de Raventós Codorniu.

32,00 €

IVA INCLÒS

THAI SALOU RESTAURANT

Carrer Barbastre, 13
977 350 406
www.thaisalou.com



Dia de tancament:
Dimarts i dimecres migdia.



Horari de servei:
**De dijous a dilluns de 13:00 a 16:00 i
de 19:30 a 22:30 h.**

ENTRANT

Poh Pia Talé - Rotllets fregits, farcits de marisc.

PRINCIPAL

Arròs de sèpia, carxofes
i tàrtar de gambes.

POSTRES

Sorbet de fruites tropicals.

MARIDATGE

Ànec Mut Blanc de Raventós Codorniu.

37,00 €

IVA INCLÒS

GAUDEIX MOLT D'AQUESTA INCREÏBLE EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA

