



III JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS

SALOU 2022

Del **25** de març al **10** d'abril

Organitzadors:



Patrocinadors:



Col·laborador:



Informació:





TORELLÓ
VITICULTORS

Viticultors des de 1395

Elaboradors d'escumosos des de 1951

100% Vinyes pròpies

100% Ecològic

100% Verema manual

Vinificació a la propietat

Especialitzats en llargues criances



www.torello.com · [@torelloviticultors](https://twitter.com/torelloviticultors)

Benvingudes, de nou, Jornades de l'arròs

Les III Jornades gastronòmiques de l'arròs tornen, novament, a Salou per deleitar-nos a través dels sentits del gust i de l'olfacte, però també de la vista, en observar l'estètica atractiva dels plats; i de l'oïda, en escoltar el xup-xup a les cassoles o el brogit a les paelles, untades amb un bon raig d'oli d'oliva calent. Ben aviat, tindrem l'oportunitat de gaudir de la cuina de l'arròs als nostres restaurants, aquest cereal tan agraït i versàtil, que permet elaborar infinitat de receptes originals, creatives i saboroses.

Amb les jornades de l'arròs, encetem el calendari gastronòmic i volem fer-ho agraint l'esforç de tot el sector de la restauració de Salou, així com la seva empenta per tirar endavant l'activitat empresarial.

En aquests moments, comptem amb uns establiments de primer nivell que han fet possible que el fet gastronòmic al nostre municipi sigui considerat com un important atractiu turístic i una de les millors targetes de presentació.

Des de l'Ajuntament, volem encoratjar a l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Salou a continuar treballant, a mantenir els estrets llaços de col·laboració que ens uneixen; i a sumar sinergies per arribar a convertir-nos en un veritable referent a nivell de la Costa Daurada i de tot Catalunya.

Pere Granados Carrillo, alcalde de Salou

Hèctor Maiquez Forcada, regidor de Dinamització Econòmica



Benvolgut, benvolguda,

És un plaer presentar-vos les terceres Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de Salou. Del 25 de març al 10 d'abril, podreu degustar menús elaborats amb arròs Bayo, acompanyats de vins i caves Torelló.

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 culinàries estaran elaborades amb Arròs Bayo, qui des de 1860 cultiva al Delta de l'Ebre; i amb els escumosos i vins ecològics Torelló. 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



ÍNDIX

06 LA VENUS DE PEPE

07 DELIRANTO

08 O MAR RESTAURANT

09 RESTAURANT D'ALBERT

10 O XANTAR MEDITERRÀNEO

12 ASADOR CÓRCEGA RESTAURANT

13 RESTAURANT CLUB NÀUTIC SALOU

14 COOK AND TRAVEL

15 MRKT DE EDU CUESTA

16 RESTAURANTE CASTILLO DE JAVIER

18 RESTAURANT CASA SOLER

19 THAI SALOU

20 RESTAURANT LA TAGLIATELLA

21 RESTAURANTE DELFÍN

22 RESTAURANTE LA PASIÓN

LA VENUS DE PEPE

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer Ciutat de Reus, núm. 4
43840 Salou

977 350 119

www.lavenusdepepe.com



Dia de tancament:
dimarts.



Horari de servei:
**de dilluns a divendres
de 13:00 a 15:00 h. i de 20:00 a 22:00 h.
dissabte i diumenge sota reserva prèvia.**

APERITIU

Anchodina fumada sobre cruixent pa de pipa,
mousse d'alvocat i pebrot caramel·litzat.

ENTRANT

Burrata di Puglia sobre parmentier de moniato,
ceba caramel·litzada i cruixent de pernil ibèric.

PRINCIPAL

Arròs cremós amb tinta de calamar, pop cruixent i allioli de mango.

POSTRES

Petit Fours del xef.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Blanc Tranquille - Torelló viticultors.

Torelló Brut Nature Tradicional - Torelló viticultors.

45,00 €
IVA inclòs



La Venus de Pepe



[lavenusdepepe](https://www.instagram.com/lavenusdepepe)



DELIRANTO

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer Llevant, núm. 7
43840 Salou

977 38 09 42

alucinaciones@deliranto.com

www.deliranto.com



Dia de tancament:
dilluns i diumenge.



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

ENTRANT

Carmen de Bizet.

PRINCIPAL

Arròs d'inspiració mediterrània.

POSTRES

Taronges en textures.

MARIDATGE

Bodega seleccionada Torelló Viticultors.

120,00 €
IVA inclòs



delirantorestaurante



delirantorestaurante



O MAR RESTAURANT

INFORMACIÓ I RESERVES:

Avinguda Carles Buigas, núm. 29
43840 Salou

977 383 998

www.omarrestaurant.com



Dia de tancament:
dilluns.



Horari de servei:
de 13:00 a 16:00 h.
i de 20:00 a 23:30 h.

ENTRANT

Pica-pica:

Gambes vermelles a la sal.

Pop brasejat sobre parmentier trufat i pebre vermell de la Vera.
Tàrtar de salmó marinat amb sorbet d'anguila fumada.

PRINCIPAL

Arròs melós de carabiners.

POSTRES

Sopa de pinya amb gelat de vainilla i pensaments.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Blanc Tranquille - Torelló viticultors.

45,00 €
IVA inclòs



[restauranteomar.salou](https://www.facebook.com/restauranteomar.salou)



[omar.restaurant](https://www.instagram.com/omar.restaurant)

RESTAURANT D'ALBERT

INFORMACIÓ I RESERVES:

Edifici Miramar Puerto, s/n
43840 Salou

977 382 767 / 677 445 252

www.dalbert.es



Dia de tancament:
dilluns.



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

APERITIU

Croquetes de llamàntol.

ENTRANT

Tàrtar de salmó i alvocat.

PRINCIPAL

Arròs en llauna de ploma de porc i ceps.

POSTRES

Pastís de formatge i maduixa.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Blanc Tranquille - Torelló viticultors.

35,00 €
IVA inclòs



O XANTAR MEDITERRÀNEO

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer Bilbao, núm. 3
43840 Salou

977 073 152 / 692 331 184

www.o-xantar-mediterraneo.com



Dia de tancament:
dilluns, dimarts i dimecres.



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

APERITIU

Sardines marinades.

ENTRANT

Tàrtar de tonyina vermella de l'Ampolla.

Bunyols de bacallà.

Croquetes de pollastre rostit.

Coca de recapte amb anxova de L'Escala.

PRINCIPAL

Arròs del senyoret [peixos i mariscs variats sense feina].*

Arròs parellada [mixin de carns i peixos sense feina].*

* Elaborats amb arròs carnaroli envellit.

POSTRES

Dacquoise de taronja amb crema de xocolata blanca.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Torelló Brut Nature Tradicional - Torelló viticultors.



38,90 €
IVA inclòs



O Xantar Mediterraneo Salou



O Xantar Mediterraneo Salou





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



ASADOR CÓRCEGA RESTAURANT

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer Major, núm. 31 Baixos
43840 Salou

977 383 951 / 616 473 577

www.corcegarestaurant.com



Dia de tancament:
cap.



Horari de servei:
de 13:00 a 16:00 h.
i de 20:00 a 23:30 h.

APERITIU

Croqueta casolana sobre niu de fideus d'arròs.

ENTRANT

Timbal de verdura brasejada amb formatge de cabra
i tomàquet cherry confitat.

PRINCIPAL

Arròs negre gourmet amb calamar patagònic i allioli de pebre vermell.

POSTRES

Flam d'arròs amb llet.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Blanc Tranquille - Torelló viticultors.



27,00 €
IVA inclòs



[asadorcorcegarestaurant](https://www.facebook.com/asadorcorcegarestaurant)



[corcegasalou](https://www.instagram.com/corcegasalou)



RESTAURANT CLUB NÀUTIC SALOU

INFORMACIÓ I RESERVES:

Espigó del Moll, s/n
Port esportiu, 1ra Planta
43840 Salou

977 382 168

www.grupocasablancaevents.com



Dia de tancament:
dilluns.



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

APERITIU

Snacks de benvinguda.

ENTRANT PER COMPARTIR

Pernil ibèric.
Coca de pa amb tomàquet i oli.
Bunyols de bacallà.
Musclos de roca al vapor.

PRINCIPAL

Arròs de marisc.
Arròs negre.

POSTRES

Suggeriment de la casa.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Torelló Brut Nature Tradicional - Torelló viticultors.

50,00 €
IVA inclòs



[restaurante_club_nautico_salou](https://www.facebook.com/restaurante_club_nautico_salou)



[restaurante_club_nautico_salou](https://www.instagram.com/restaurante_club_nautico_salou)



COOK AND TRAVEL

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer Llevant, núm. 5
43840 Salou

977 350 707

www.restaurantcookandtravel.com



Dia de tancament:
dilluns.



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

APERITIU

Pierina de pernil ibèric amb textures d'oli d'oliva.

ENTRANT

Amanida de salmó a baixa temperatura amb vinagreta de mostassa.

PRINCIPAL

Arròs de mar i muntanya de carxofes, calamar i costelles de porc ibèric.

POSTRES

Brownie de xocolata amb gelat de dolç de llet.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Blanc Tranquille - Torelló viticultors.



40,00 €
IVA inclòs



[restaurantcookandtravel](https://www.facebook.com/restaurantcookandtravel)



[restaurantcookandtravel](https://www.instagram.com/restaurantcookandtravel)

MRKT DE EDU CUESTA

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer Francolí, núm. 8 Local, 6
43840 Salou

608 513 689

www.gastrobarmrkt.com



Dia de tancament:
diumenge nit i dilluns.



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

ENTRANT FRED PER COMPARTIR

Tataki de tonyina vermella amb soja blanca i oli d'oliva verda.

ENTRANT CALENT PER COMPARTIR

Xipirons a l'andalusa amb allioli d'all negre.

PRINCIPAL

Arròs mar i muntanya de sèpia i magret d'ànec amb crema de foie.

POSTRES

Gelat de toffe amb arròs inflat i crema de cardamom.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Blanc Tranquille - Torelló viticultors.

38,00 €
IVA inclòs



RESTAURANTE CASTILLO DE JAVIER

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer Barbastre, s/n
43840 Salou

977 352 222

www.castillodejavier.com



Dia de tancament:
dimarts.



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

APERITIU

Croqueta de cua de bou.

ENTRANT

Tàrtar de 2 salmons amb pasta Kataifi.

PRINCIPAL

Arròs negre amb gambes, navalles a la planxa i emulsió de plàncton marí.

POSTRES

Tiramisú.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Blanc Tranquille - Torelló viticultors.

35,00 €
IVA inclòs



SALOU

FOOD EXPERIENCE



*Innovació, professionalitat, servei, qualitat,
diversitat, màgia, creativitat, tradició...
Els ingredients del nou referent gastronòmic
de la Costa Daurada.*

SALOU, MILLOR QUE MAI

Menja't Salou!

 Salou Food Experience

 @ExperienceSalou

 @saloufoodexperience

www.salou.cat

www.visitsalou.eu

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

 Ajuntament
de Salou

RESTAURANT CASA SOLER

INFORMACIÓ I RESERVES:

Avinguda de la Diputació, núm. 197

649 452 540

www.casasoler.es



Dia de tancament:
diumenge nit i dilluns.



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

APERITIU

Aperitiu sorpresa del Xef.

ENTRANT PER COMPARTIR

Bunyols de bacallà fresc casolans.

Mesclum de taronja amb fruites fresques de temporada,
ru·lo de formatge de cabra a la vinagreta de caviar de fruits secs
i carpaccio de gambes amb pinya i caviar negre amb torradetes.

PRINCIPAL

El nostre arròs de rap fresc
i escamarlans de costa amb carxofes de temporada.

POSTRES

Pasta de full casolà de poma amb melmelada d'albercoc amb quenelle de canyella.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Malvarel·lo Blanc - Torelló viticultors.

45,00 €
IVA inclòs



THAI SALOU

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer Barbastre, núm. 13, Local 2
43840 Salou

977 350 406

www.thaisalou.com



Dia de tancament:
dilluns tot el dia
i dimarts migdia tancat.



Horari de servei:
de 13:00 a 16:00 h.
i de 20:00 a 22:30 h.

APERITIU

Llagostí i fideus d'arròs amb salsa d'aromàtiques i llima.

ENTRANT

Pa Bao al vapor amb galta de porc ibèric i salsa de 5 espècies.

PRINCIPAL

Arròs gessamí al cremós de coco amb llagostins, calamar i bolets.

POSTRES

Gelat de mascarpone i mango amb galeta d'arròs glutinós.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Malvarel·lo Blanc - Torelló viticultors.

35,00 €
IVA inclòs



RESTAURANT LA TAGLIATELLA

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer De Murillo, núm. 6-10
43840 Salou

650 432 695

[www.latagliatella.es/restaurantes/
tarragona/salou](http://www.latagliatella.es/restaurantes/tarragona/salou)



Dia de tancament:
cap.



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

APERITIU

Tortellini Fritti.

El nostre Tortellini Fritti farcit de vedella rostida,
acompanyats de salsa de tomàquet confitat groc.

ENTRANT

Insalata Tagliatella.

Variat d'enciams, tomàquet confitat, nous i pomes caramelitzades,
cruixent de coppa, ricotta i cruixent de grana padano DOP.

PRINCIPAL

Risotto al parmigiano rosso crema de parmigiano reggiano DOP i festuc.

POSTRES

Trufes a la xocolata.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Torelló Special Edition i Special costa Daurada.

25,00 €
IVA inclòs



RESTAURANTE DELFIN

INFORMACIÓ I RESERVES:

Passeig Miramar, núm. 91
43840 Salou

977 385 467



Dia de tancament:
cap.



Horari de servei:
de 13:00 a 16:00 h.
i de 20:00 a 23:30 h.

ENTRANT

Pernil ibèric de gla amb pa amb tomàquet.
Croquetes de rap i gambes.
Salmó marinat a la nostra manera.

PRINCIPAL

Arròs negre amb sepionets i alls tendres.

POSTRES

Postres de la casa.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Blanc Tranquille - Torelló viticultors.

45,00 €
IVA inclòs



RESTAURANTE LA PASIÓN

INFORMACIÓ I RESERVES:

Carrer Via Roma, núm. 13
43840 Salou

666 102 314

www.restaurantelapasion.negocio.site



Dia de tancament:
dimarts.



Horari de servei:
de 12:00 a 16:00 h.
i de 20:00 a 23:00 h.

ENTRANT A COMPARTIR

Torrada amb pernil ibèric, paté d'ànec i gambes a la sal.

PRINCIPAL

Arròs caldós.

POSTRES

Postres de la casa.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Blanc Tranquille - Torelló viticultors.



22,90 €
IVA inclòs



AÑOS EN TUS FOGONES

**50 AÑOS TRABAJANDO
PARA TI Y PARA TU RESTAURANTE**

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

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

