

JORNADES GASTRONÒMIQUES *del* **CALAMAR**

Del 10 al 26 de novembre

Salou



ÍNDEX

- 2 PRESENTACIÓ PRESIDENT AEH SALOU
- 3 PRESENTACIÓ ALCALDE
- 4 COOK AND TRAVEL
- 6 O MAR RESTAURANT
- 8 DELIRANTO
- 10 LA GOLETA
- 12 LA MORERA DE PABLO Y ESTER
- 14 ASADOR CÓRCEGA RESTAURANT
- 16 MALAPECORA BY BANDARRA
- 18 LA TABERNA DEL ÀNCORA
- 20 MOSS
- 22 HUMA
- 24 RESTAURANTE CIRCUS BEACH
- 26 OLIO
- 28 CASTILLO DE JAVIER
- 30 TAVERNA EL TOTXO



Salou viurà de nou les jornades gastronòmiques del calamar. És un honor seguir celebrant-les, any rere any, ja que demostra que estem fent bé les coses i que la ciutat es consolida com un destí gastronòmic de referència.

Salou és un territori estratègic que compta amb una àmplia gamma de productes de proximitat i de qualitat, entre ells, el calamar; un dels productes marins més versàtils, ja que per la seva textura i carnositat serveix per elaboracions culinàries tan diverses com els restaurants que trobareu a Salou: tradicionals, mediterranis, asiàtics i creatius...



La gastronomia de Salou és un símbol important del nostre territori, que forma part de la nostra identitat; així com, també, és una experiència turística molt atractiva, que barreja les qualitats de la cuina de proximitat i de la diversitat, fruit de nombroses cultures i nacionalitats.

Un any més, tenim el plaer de donar la benvinguda a les Jornades del Calamar, un producte genuí de la capital de la Costa Daurada, que cada tardor ens transporta a la vora del mar i que ofereix les millors sensacions a la taula.

Des d'aquestes línies, volem agrair la magnífica labor que duu a terme l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Salou (AEHS), amb el suport de l'Àrea de Dinamització Econòmica de l'Ajuntament, atès que la suma de sinergies ajuda a desestacionalitzar Salou i ens consolida com a destinació gastronòmica, durant 365 dies a l'any.

Des de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Salou i des de les cuines de tots els restaurants que hi participen, us convidem a gaudir d'aquest meravellós producte cuinat de mil maneres diferents, del 10 al 26 de novembre i a acompanyar-lo dels vins de la DO Penedès amb personalitat pròpia de Covides.

Un maridatge perfecte que ens permet seguir posicionant Salou com un destí gastronòmic de primera!

Josep Moreno
President AEH Salou

Pere Granados
Alcalde de Salou

📍 Carrer Llevant, 5
☎ Telèfon reserves: 977 350 707

📷 📺 restaurantcookandtravel



CAT

▶ ENTRANTS

- El calamar de Deliranto
- Potetes de calamar a l'andalusa
- Coca de calamar encebata

▶ PRINCIPAL

- Arròs sec de calamar a la brasa

▶ POSTRES

- El dolç de Turquia

▶ MARIDATGE

- Covides L'Anae vi negre (DO Penedès)
- Covides L'Anae vi blanc (DO Penedès)
- Covides Cava Brut (DO Penedès)

▶ DIA DE TANCAMENT Dilluns

▶ HORARI DE SERVEI

De 13.30 a 15.30 h
i de 20.30 a 22.30 h

PREU
45,00€

CAST

▶ ENTRANTES

- El calamar de Deliranto
- Patitas de calamar a la andaluza
- Coca de calamar encebollado

▶ PRINCIPAL

- Arroz seco de calamar a la brasa

▶ POSTRE

- El dulce de Turquia

▶ MARIDAJE

- Covides L'Anae vino tinto (DO Penedès)
- Covides L'Anae vino blanco (DO Penedès)
- Covides Cava Brut (DO Penedès)

▶ DÍA DE CIERRE Lunes

▶ HORARIO DE SERVICIO

De 13.30 a 15.30 h
y de 20.30 a 22.30 h

PRECIO
45,00€

○ MAR RESTAURANT

www.omarrestaurant.com

- 📍 Avinguda Carles Buïgas, 29
- 📞 Telèfon reserves: 977 383 998

- 📷 omar.restaurant
- 📌 restauranteomar.salou



CAT

▶ ENTRANTS

- Aperitiu de la casa
- Puntes de calamar saltejades amb favetes *baby*

▶ PRINCIPAL

- Cassola de calamar de potera amb gambes a la marinera

▶ POSTRES

- Pastís d'arròs amb llet o sorbet de llimona

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DIA DE TANCAMENT

Diumenge nit,
dilluns i dimarts tot el dia

▶ HORARI DE SERVEI

De 13 a 15.30 h i de 19.30 a 23 h

PREU
35,⁰⁰€

CAST

▶ ENTRANTES

- Aperitivo de la casa
- Puntas de calamar salteadas con habitas *baby*

▶ PRINCIPAL

- Cazuela de calamar de potera con gambas a la marinera

▶ POSTRE

- Tarta de arroz con leche o sorbete de limón

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DÍA DE CIERRE

Domingo noche,
lunes y martes todo el día

▶ HORARIO DE SERVICIO

De 13 a 15.30 h y de 19.30 a 23 h

PRECIO
35,⁰⁰€



DELIRANTO

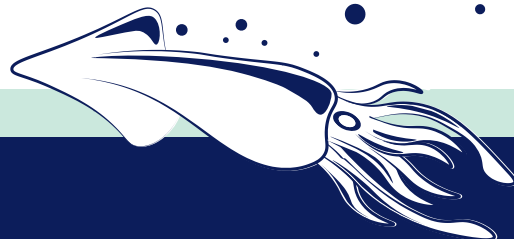
ESTRELLA MICHELIN · SOL REPSOL



www.deliranto.com

📍 Carrer Llevant, 7
☎ Telèfon reserves: 977 380 942

📷 📌 delirantorestaurante



CAT

▶ MENÚ DEGUSTACIÓ ◀
Òpera Carmen de Bizet
dedicada al calamar de Salou

AMB RESERVA PRÈVIA

▶ DIA DE TANCAMENT
Diumenge, dilluns i dimarts

▶ HORARI DE SERVEI
De 13.30 a 14 h
i de 20.30 a 21 h

PREU
125,00€

CAST

▶ MENÚ DEGUSTACIÓN ◀
Ópera Carmen de Bizet
dedicada al calamar de Salou

CON RESERVA PREVIA

▶ DÍA DE CIERRE
Domingo, lunes y martes

▶ HORARIO DE SERVICIO
De 13.30 a 14 h
y de 20.30 a 21 h

PRECIO
125,00€

📍 Carrer Gavina, s/n
☎ Telèfon reserves: 977 383 566

📷 lagoletasalou
📌 LaGoletaRestaurantSalou



CAT

▶ PLAT DEGUSTACIÓ DE CALAMAR

- Calamar guisat amb mel, trompetes de la mort i peus de porc

"Un plat de mar i muntanya, càlid i melós amb un toc mediterrani, clàssic i untuós. Un plat que representa la nostra cuina, producte i de proximitat"

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DIA DE TANCAMENT
Dimarts i diumenge nit

▶ HORARI DE SERVEI
De 13 a 15.30 h
i de 20.30 a 22.30 h

PREU
20,00€

CAST

▶ PLATO DEGUSTACIÓN DE CALAMAR

- Calamar guisado con miel, trompetas de la muerte y pies de cerdo

"Un plato de mar y montaña, cálido y meloso con un toque mediterráneo, clásico y untuoso. Un plato que representa nuestra cocina, producto y de proximidad"

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DÍA DE CIERRE
Martes y domingo noche

▶ HORARIO DE SERVICIO
De 13 a 15.30 h
y de 20.30 a 22.30 h

PRECIO
20,00€

LA MORERA DE PABLO Y ESTER

📍 Carrer Berenguer de Palou, 10
☎ Telèfon reserves: 977 385 763
657 944 701

📷 morera_pabloyester
📍 Restaurante la Morera de Pablo y Ester

▶ ENTRANT

- Calamarcet farcit de botifarra de Burgos i gratinat amb allioli suau sobre coca fullada d'escalivada

▶ PRINCIPAL

- A escollir del menú

▶ POSTRES

- A escollir del menú

▶ MARIDATGE

- Covides L'Anae vi blanc (DO Penedès)
- Covides Cava Brut (DO Penedès)

DE DIMARTS
A DIVENDRES
MIGDIA

▶ 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

PREU
38,00€

CAP DE SETMANA
DISSABTE I DIUMENGE
Menú degustació
ESPECIAL CALAMAR

PREU 49,00€

FIN DE SEMANA
SÁBADO Y DOMINGO
Menú degustación
ESPECIAL CALAMAR

PRECIO 49,00€

▶ ENTRANTE

- Calamar relleno de botifarra de Burgos y gratinado con alioli suave sobre coca hojaldrada de escalivada

▶ PRINCIPAL

- A escoger del menú

▶ POSTRE

- A escoger del menú

▶ MARIDAJE

- Covides L'Anae vino blanco (DO Penedès)
- Covides Cava Brut (DO Penedès)

▶ DÍA DE CIERRE
Domingo noche y lunes

▶ HORARIO DE SERVICIO
De 13.30 a 15.30 h
y de 20.30 a 22.30 h

DE MARTES
A VIERNES
MEDIODÍA

PRECIO
38,00€

ASADOR CÓRCEGA RESTAURANT

www.corcegarestaurant.com

📍 Carrer Major, 31
☎ Telèfon reserves: 977 383 951
616 473 577

📷 corcegasalou
📌 asadorcorcega



CAT

▶ ENTRANT

- Musclos al vapor amb aroma de cítrics

▶ PRINCIPAL

- Arròs amb calamars en la seva pròpia tinta

▶ POSTRES

- Pastís de formatge amb fruits vermells

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel-lo (DO Penedès)

▶ DIA DE TANCAMENT
Obert tots els dies

▶ HORARI DE SERVEI
De 13 a 16 h i de 20 a 23 h

PREU
30,00€

CAST

▶ ENTRANTE

- Mejillones al vapor con aroma de cítrics

▶ PRINCIPAL

- Arroz con calamares en su propia tinta

▶ POSTRE

- Tarta de queso con frutos rojos

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel-lo (DO Penedès)

▶ DÍA DE CIERRE
Abierto todos los días

▶ HORARIO DE SERVICIO
De 13 a 16 h y de 20 a 23 h

PRECIO
30,00€



MALAPECORA BY BANDARRA

www.malapecora.es

- 📍 Via Augusta, 14
- ☎ Telèfon reserves: 977 383 413

- 📷 malapecora_salou
- 📌 Malapecora.Salou



CAT

▶ ENTRANTS

- Calamar de potera en disfressa romana acompanyat amb fulles trocadero, tomàquet pera, ceba Fonts, vinagreta de taronja i maionesa de cúrcuma
- Calamar escapant de la graella, perdent la tinta en camí de romesco i sofregit d'all

▶ PRINCIPAL

- Trobada de "sepionet" a Mediterrani i formant arròs deliciós

▶ POSTRES

- Dolços anells cruixents amb xocolata calenta

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DIA DE TANCAMENT
Dimecres

▶ HORARI DE SERVEI
De 13 a 15 h i de 20 a 23 h

PREU
39,00€

CAST

▶ ENTRANTES

- Calamar de potera en disfraz romano acompañado con hojas trocadero, tomate pera, cebolla Fuentes, vinagreta de naranja y mahonesa de cúrcuma
- Calamar escapando de la parrilla, perdiendo su tinta en camino de romesco y sofrito de ajo

▶ PRINCIPAL

- Encuentro de "sepionet" en Mediterráneo y formando arroz delicioso

▶ POSTRE

- Dulces anillos cruixents con chocolate caliente

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DÍA DE CIERRE
Miércoles

▶ HORARIO DE SERVICIO
De 13 a 15 h y de 20 a 23 h

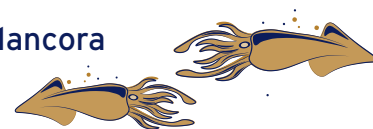
PRECIO
39,00€

LA TABERNA DEL ÁNCORA

www.latabernadelancora.com

- 📍 Autovia de Reus a Salou, 3
- ☎ Telèfon reserves: 683 170 942

📷 📺 latabernadelancora



CAT

- ▶ **PLAT DEGUSTACIÓ DE CALAMAR**
 - Calamars estofats en salsa de "callos" amb cigrons i cloïsses
- ▶ **MARIDATGE**
 - Crides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)
 - Crides vi negre Cabernet Sauvignon (DO Penedès)

▶ **DIA DE TANCAMENT**
Dilluns i nits de dimarts,
dimecres i diumenge

PREU
14,00€

▶ **HORARI DE SERVEI**
De 13 a 16 h i de 20 a 23 h

CAST

- ▶ **PLATO DEGUSTACIÓN DE CALAMAR**
 - Calamares estofados en salsa de callos con garbanzos y almejas
- ▶ **MARIDAJE**
 - Crides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)
 - Crides vino tinto Cabernet Sauvignon (DO Penedès)

▶ **DÍA DE CIERRE**
Lunes y noches de martes,
miércoles y domingo

▶ **HORARIO DE SERVICIO**
De 13 a 16 h y de 20 a 23 h

PRECIO
14,00€

📍 Carrer Barcelona, 34
 📞 Telèfon reserves: 977 381 465

📷 restaurante.moss
 🍷 restauranteMoss

CAT

▶ MENÚ DEGUSTACIÓ

- Amanida de favetes *baby* amb calamar i pernil cruixent
- Calamar amb parmentier i ceba caramel·litzada
- Carxofes saltejades amb calamarcets i allioli amb la seva tinta
- Entrepà de calamar brau
- Guisat de cigrons amb gambes i calamar
- Fals calamar al gust del Xef

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)
- Covides vi negre Cabernet Sauvignon
- Covides Cava Brut Nature (DO Cava)

▶ DIA DE TANCAMENT
 Dilluns

▶ HORARI DE SERVEI
 De 13.30 a 15.30 h i de 20 a 23.30 h

PREU
45,00€

CAST

▶ MENÚ DEGUSTACIÓN

- Ensalada de habitas *baby* con calamar y jamón crujiente
- Calamar con parmentier y cebolla caramelizada
- Alcachofas salteadas con calamarcitos y alioli en su tinta
- Bocadillo de calamar bravo
- Guiso de garbanzos con gambas y calamar
- Falso calamar al gusto del Chef

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)
- Covides vino tinto Cabernet Sauvignon
- Covides Cava Brut Nature (DO Cava)

▶ DÍA DE CIERRE
 Lunes

▶ HORARIO DE SERVICIO
 De 13.30 a 15.30 h y de 20 a 23.30 h

PRECIO
45,00€

📍 Carrer Barcelona, 62
☎ Telèfon reserves: 977 384 177

📷 huma.salou
📌 HumaSalou



CAT

▶ PLAT DEGUSTACIÓ DE CALAMAR

- "Bocatin" de calamars amb maionesa de llima llimona i peta zetes

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DIA DE TANCAMENT
Diumenge

▶ HORARI DE SERVEI
De 12 a 20 h

PREU
7,00€

CAST

▶ PLATO DEGUSTACIÓN DE CALAMAR

- "Bocatin" de calamares con mayonesa de lima limón y peta zetas

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DÍA DE CIERRE
Domingo

▶ HORARIO DE SERVICIO
De 12 a 20 h

PRECIO
7,00€

RESTAURANTE CIRCUS BEACH

clic.circusbeachsalou.es/web/

📍 Carrer Major, 7
☎ Telèfon reserves: 977 942 653

📷 circus_salou
📘 circussalou



CAT

▶ ENTRANTS

- Amanida verda
- Calamars arrebossats amb farina i salsa picant
- Calamar saltat amb verdures

▶ PRINCIPAL

- Arròs negre amb anelles de calamar
- Picanya brasilera amb guarnició

▶ POSTRES

- Mousse de maracujà o de mango
- Gelats

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DIA DE TANCAMENT
Dimarts

▶ HORARI DE SERVEI
De 12 a 16 h i de 20 a 23.30 h

PREU
23,⁰⁰€

CAST

▶ ENTRANTES

- Ensalada verde
- Calamares rebozados con harina y salsa picante
- Calamar salteado con verduras

▶ PRINCIPAL

- Arroz negro con anillas de calamar
- Picaña brasileña con guarnición

▶ POSTRE

- Mousse de maracuyá o de mango
- Helados

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)

▶ DÍA DE CIERRE
Martes

▶ HORARIO DE SERVICIO
De 12 a 16 h y de 20 a 23.30 h

PRECIO
23,⁰⁰€

📍 Carrer Barcelona, 40
 ☎ Telèfon reserves: 675 188 234

📷 olio_salou



CAT

▶ MENÚ DEGUSTACIÓ

- Amanida de ruca amb *cherry*, calamar i parmesà
- *Arancini* de calamar a la seva tinta
- Caponata amb calamarcets
- *Tagliatelle* al pesto amb calamar cruixent
- *Risotto* amb calamar, cloïsses i guancialle
- Bomba amb crema de llimona

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)
- Covides vi negre Cabernet Sauvignon
- Covides Cava Brut Nature (DO Cava)

▶ DIA DE TANCAMENT
Dimarts

▶ HORARI DE SERVEI
De 13 a 15.30 h
i de 20 a 23.30 h

PREU
35,00€

CAST

▶ MENÚ DEGUSTACIÓN

- Ensalada de rúcula con *cherry*, calamar y parmesano
- *Arancini* de calamar en su tinta
 - Caponata con calamarcitos
- *Tagliatelle* al pesto con calamar crujiente
- *Risotto* con calamar, almejas y guancialle
- Bomba con crema de limón

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)
- Covides vino tinto Cabernet Sauvignon
- Covides Cava Brut Nature (DO Cava)

▶ DÍA DE CIERRE
Martes

▶ HORARIO DE SERVICIO
De 13 a 15.30 h
y de 20 a 23.30 h

PRECIO
35,00€

CASTILLO DE JAVIER

www.castillodejavier.eatbu.com

- 📍 Avinguda Carles Buïgas, 29
- ☎ Telèfon reserves: 661 798 265

- 📷 restaurantecastillodejavier
- 📌 Castillo de Javier

CAT

▶ APERITIU

- Esfera de calamar amb allioli de poma *Granny Smith*

▶ ENTRANT

- Canelons de gambes i rap amb salsa americana i salsa de formatge emmental

▶ PRINCIPAL

- Arròs melós de calamar amb emulsió d'all negre

▶ POSTRES

- Torradeta de brioix amb xocolata blanca i espècies amb gelat pannacotta

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)
- Covides Cava Brut Nature (DO Cava)

▶ DIA DE TANCAMENT

Diumenge nit i dimarts

▶ HORARI DE SERVEI

De 13 a 16 h i de 20 a 23 h

PREU
35,00€

▶ APERITIVO

- Esfera de calamar con alioli de manzana *Granny Smith*

▶ ENTRANTE

- Canelones de gambas y rape con salsa americana y salsa de queso emmental

▶ PRINCIPAL

- Arroz meloso de calamar con emulsión de ajo negro

▶ POSTRE

- Torrija de brioche con chocolate blanco y especias con helado pannacotta

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)
- Covides Cava Brut Nature (DO Cava)

▶ DÍA DE CIERRE

Domingo noche y martes

▶ HORARIO DE SERVICIO

De 13 a 16 h y de 20 a 23 h

PRECIO
35,00€

CAST

📍 Carrer Barcelona, 40
☎ Telèfon reserves: 977 105 888

📷 eltotxosalou
📺 eltotxo



CAT

▶ PLAT DEGUSTACIÓ DE CALAMAR

- Calamar de platja a la brasa amb bolets i verdures de temporada

▶ MARIDATGE

- Covides vi blanc Xarel·lo (DO Penedès)
- Covides vi negre Cabernet Sauvignon (DO Penedès)
- Covides Cava Brut Nature (DO Cava)

▶ DIA DE TANCAMENT
Diumenge nit i dilluns

▶ HORARI DE SERVEI
De 13 a 16 h
i de 20 a 23 h

PREU
16,00€

CAST

▶ PLATO DEGUSTACIÓN DE CALAMAR

- Calamar de playa a la brasa con setas y verduras de temporada

▶ MARIDAJE

- Covides vino blanco Xarel·lo (DO Penedès)
- Covides vino tinto Cabernet Sauvignon (DO Penedès)
- Covides Cava Brut Nature (DO Cava)

▶ DÍA DE CIERRE
Domingo noche y lunes

▶ HORARIO DE SERVICIO
De 13 a 16 h
y de 20 a 23 h

PRECIO
16,00€

Covides

VINYES • CELLERS

