

GASTROΨTOUR

salou food experience

20/05

•
05/06



2,5€

DEGUSTACIÓ
DEGUSTACIÓN
TASTING
DÉGUSTATION

+

1/5



San Miguel recomana el consum responsable 1,4%



AJUNTAMENT DE SALOU

salou
via l'experiència





Pere Granados

Alcalde de Salou



Martina Fourrier

*Regidora de Promoció i
dinamització econòmica
i empresarial de Salou*

En complau poder-vos presentar la cinquena edició del Gastrotour Salou, una ruta gastronòmica pel nostre municipi que destaca per la gran varietat i qualitat de degustacions que s'ofereixen per part del teixit local.

L'any passat es van ja superar les 100.000 degustacions, fet que ens satisfà i que posa de relleu l'excel·lent afluència de participants i de visitants que van coincidir en una valoració molt positiva. En aquesta cinquena edició ens acostem a la setantena d'establiments col·laboradors, una xifra molt engrescadora.

A més, com a Destinació de Turisme Familiar que som també volem que el Gastrotour sigui un esdeveniment per a tota la família. És per nosaltres una satisfacció poder informar-vos que els nens i nenes podran també participar a la ruta Baby Tour, especialment adaptada als seus paladars i gustos.

Aquells que ens acompanyeu durant aquestes tres setmanes i escaig que sapigueu que amb Gastrotour també podreu guanyar premis a través de sorteigs però el que més il·lusió ens fa com a municipi de costa turística i amable és donar a conèixer l'elevat nivell de cuina i restauració. Estem segurs que molts sou repetidors i excel·lents prescriptors per aquesta ruta que de ben segur que us sorprendrà.

Me complace poderos presentar la quinta edición del Gastrotour Salou, una ruta gastronómica por nuestro municipio que destaca por la gran variedad y calidad de degustaciones que se ofrecen por parte del tejido local.

El año pasado ya superamos las 100.000 degustaciones, lo que nos satisface y pone de relieve la excelente afluencia de participantes y de visitantes que coincidieron en una valoración muy positiva del evento. En esta quinta edición nos acercamos a la setenta establecimientos implicados, una cifra muy estimulante.

Además, como Destino de Turismo Familiar que somos también queremos que el Gastrotour sea un evento para toda la familia. Es para nosotros una satisfacción poder informar que los niños y niñas podrán también participar en la ruta Baby Tour, especialmente adaptada a sus paladares y gustos.

Aquellos que nos acompañéis durante estas tres semanas sabed que con Gastrotour también podréis ganar premios a través de sorteos, pero lo que más ilusión nos hace como municipio de costa turística y amable es dar a conocer el elevado nivel de cocina y restauración. Estamos seguros de que muchos sois repetidores y excelentes prescriptores de esta ruta que seguro que os sorprenderá.



J'ai le plaisir de vous présenter la cinquième édition de Gastrotour Salou, une visite gastronomique par notre ville, distinguée par la variété et la qualité des dégustations offertes par nos établissements locaux.

L'année dernière, nous avons dépassé les 100.000 dégustations, ce qui nous satisfait et met en évidence la grande affluence des visiteurs et des participants, d'accord à un bilan très positif de l'événement. Dans cette cinquième édition, nous arrivons aux soixante-dix établissements concernés, un chiffre très inspirant.

Par ailleurs, en tant que destination touristique en famille, nous voulons que le Gastrotour devienne l'événement familial par excellence. C'est pour cela que les enfants peuvent également participer de la route du Baby Tour, avec des dégustations adaptées à leurs goûts et préférences.

Ceux qui nous accompagneront au Gastrotour les prochaines trois semaines savent qu'on peut aussi gagner des prix grâce à des tirages, mais, ce qui nous anime comme une ville touristique et amicale, c'est de vous présenter le haut niveau de notre cuisine et notre restauration. Nous sommes convaincus que beaucoup d'entre vous sont des répéteurs et d'excellents prescripteurs de cette route qui va certainement vous surprendre.

I am pleased to present the fifth edition of Gastrotour Salou, a gastronomic tour through our town that stands out for the variety and quality of tastings offered by local restaurants.

Last year we exceeded the 100,000 tastings, which highlights the great influx of visitors that participate in it, and we are satisfied because they give us a very positive assessment of the event. In this fifth edition, we will almost reach seventy establishments involved, a very inspiring figure.

In addition, as a Family Holiday Destination, we also want to make the Gastrotour an event for the whole family. It is for us a pleasure to report that children may also participate in the Baby Tour route, specially tailored to their tastes and preferences.

Those who accompany us during these three weeks with Gastrotour, can also win prizes through draws, but what excites us as a friendly tourist coast municipality, is to present the high level of cuisine and catering that Salou has to offer. We are sure that many are repeaters and will be excellent prescribers of this route that certainly will surprise you.

Bon profit.


A

All Jamón **10**
Alma Argentina **32**
Altaglio **9**
Altaglio **53**
Asador Córcega rest. **43**

B

Bamboo **66**
Bandarra Taverna **33**
Bar Daba **29**
Bar El Parc **52**
Bar La Rambla **30**
Bar Parada **23**
Bar rest. Venecia **37**
Bar-rest. Aragón **42**
Bohemia Chillout **57**
Broodje Van Kootje **49**
Bros&co **34**

C

Cafetería Complejo M. **31**
Cafe9 **17**
Cafe Central **1**
Caffe di Mare **61**
Caminito bar **20**
Coffee Break **28**

D

Dos G **25**

E

El Abuelo rest. **50**
El Miró Tapas y Vinos **8**
El Petit Castell **13**
El Trasto Taberna **47**

F

Frankfurt Hamburgo **36**

G

Gastrobar Cook&Travel **40**

H

Hollandaluz **68**
House of Illusion **5**

J

Jijonenca **15**

L

La Barca **64**
La Finezza **24**
La Ibense Gourmet **11**
La Nonna **54**
La Quinta **55**
La Sal **62**
La Tortillita **21**
La Venus de Pepe **19**
Le Provençal **7**
LeSommelier **46**
Lunatic Rest. **60**

M

Mesón Pa i Oli **41**
Mur Mur **65**

O

Ongietorri Salou **12**

P

Pesca S. de la Cruz Vizcaíno **38**
Pescados Ángela Carmona **39**
Pizzeria Fontana **51**

R

Rest. D'Albert **6**
Rest. La Gaviota **44**
Rest. Acantilados Sebastián **67**
Rest. cafetería Milhojas **18**
Rest. Duca **2**
Rest. La Taverna **16**
Rest. Mendebal **45**
Rest.Poc a Poc **48**
Rest. Terramar **3**
Rock & Grill Café **59**

S

Sapore di Mare **58**
Sonbuda **26**
Sunset St. **22**
Sushi Kai **14**

T

Tarambana Taverna C. **27**
Thalassa rest. **4**
The Circus bar **35**
The Cotton Club **56**

Y

Yogurtería Danone **63**

1

CAFE CENTRAL



“EL SECRETO DE MAMI”

CAT/ Us ho diré. CAS/ Os lo diré. ENG/ I'll tell you. FR/ Je vous leur dirait.

12 - 16h · 18 - 24h

Passeig Miramar 91 · 977380000

2

restaurant
DUCA

“CRUIXENT DE FORMATGES”

CAT/ Fules de brick farcides amb formatge, acompanyats de coulis de gerd CAS/ Quesos envueltos en hojas de brick, acompañados de coulis de frambuesa. ENG/ Brick pastry stuffed with cheese, served with raspberry coulis. FR/ Millefeuilles brick de fromages, accompagnés coulis framboise.

11 - 15h · 19 - 23h

3

restaurant
TERRAMAR



“SUCA SUQUET”

CAT/ Mini sarsuela amb el nostre suquet. CAS/ Mini zarzuela con nuestra salsa. ENG/ Mini seafood casserole in our sauce. FR/ Mini ragoût de fruits de mer à la catalane, sauce maison.

11:30 - 13:30h · 18:30 - 20:30h

4

THALASSA

restaurant e



“VENTS DE PONENT”

CAT/ Gambes sobre tires de calamarsets i calamar. CAS/ Gamba sobre rabas de chipirón y calamar. ENG/ Prawn over battered slices of baby cuttlefish and squid. FR/ Crevette sur encornets et calamar.

12 - 23h

5

HOUSE OF ILLUSION



“HYPNOTWIST”

CAT/ Tires de pollastre cuinats a baixa temperatura, pebrots rostits a tres colors i espinacs, embolicat en una fruita de farina torrada i servit en salsa d'advocat i crema àgrica. **CAS/** Tiras de pollo cocinados a baja temperatura, tri-color pimientos asados y espinaca, envuelto en una tortilla de harina tostada y servido en una salsa de aguacate picado y crema agrica. **ENG/** Slow cooked pulled chicken, with fire roasted tri-colour peppers and spinach, wrapped in a toasted flour tortilla, with a crushed avocado and sour cream. **FR/** Bandes de poulet cuit à basse température avec des poivrons rôtis aux trois couleurs et épinards, enveloppées dans une omelette de farine grillée, accompagnée de la sauce d'avocat et la crème aigre.

11 - 22h

6

restaurant
D'ALBERT



“FALCELLET DE BACALLÀ”

CAT/ Pasta xina farcida de bacallà i verdures al wok amb allioli de maduixa. CAS/ Pasta china rellena de bacalao y verduras al wok con alioli de fresa. ENG/ Chinese pasta stuffed with cod and wok fried vegetables with strawberry allioli dressing. FR/ Pâtes chinoises farcies de morue, wok de légumes a pour wok à l'ailioli de fraise.

13 - 15h · 19 - 22h

7

LE PROVENÇAL



“MEDITERRANEANDO”

CAT/ Arròs amb fruits del mar. CAS/ Arroz con frutos del mar ENG/
Seafood rice. FR/ Ris aux fruits de mer.

12:30 - 22h Di a dv / Lu a vi / Mo to Fri / Lun à ven
17 - 22h Ds i dg / Sá y do / Sat and Sun / Sam et dim

8

EL MIRÓ TAPAS Y VINOS



“PIRULETES DE LLAGOSTINS”

CAT/ Piruletes de llagostins cruixents amb sèsam. CAS/ Piruletes de langostinos crujientes con sésamo. ENG/ King-prawns lollipops with crunchy sesame seeds. FR/ Suzettes de grosses crevettes craquantes avec sésame.

12 - 20h

9

ALTAGLIO

“PIZZA TONNO”

CAT/ Pizza de tonyina, mozzarella, ceba de Tropea i olives. CAS/
Pizza de atún, cebolla de Tropea y aceitunas. ENG/ Tuna pizza,
with mozzarella, Tropea red onion and olives. FR/ Pizza au thon,
mozzarella, olives et *cipolla rossa di Tropea*.

12 - 21h

1
0

ALL JAMON



“LA TOSTADITA”

CAT/ Torrada de formatge de cabra i vaca, amb chutney de taronja i cruixent de pernil. *CAS/* Tostada de queso de cabra y vaca, con chutney de naranja y crujiente de jamón. *ENG/* Goat and cow cheese with orange chutney and crispy ham. *FR/* Toast fromage chèvre-vache, chutney orange et croustillant de jambon.

11 - 23h

LA IBENSE GOURMET



“FLOR DE MAIG”

CAT/ Gelat de vainilla Bourbon, amb hibisc i gerds. Cava Adernats Brut Nature. CAS/ Helado de vainilla Bourbon, con hibisco y frambuesa. Cava Adernats Brut Nature. ENG/ Bourbons vanilla ice cream, with hibiscus and raspberry. Cava Adernats Brut Nature. FR/ Crème glacée à la Vanille Bourbon, hibiscus et framboises. Cava Adernats Brut Nature.

DI a dj: 16 - 21h, dv a dg: 16 - 23h / Lu a ju: 16 - 21h, vi a do: 16 - 23h / Mon to Thu: 16 - 21h, Fri to Sun: 16 - 23h / Lun à jeu: 16 - 21h, ven à dim: 16 - 23h



1
2

ONGIETORRI SALOU



“GALLINERO ONGIETORRI SALOU”

CAT/ Ou amb gules i foie. CAS/ Huevo con guilas y foie. ENG/
Egg with eel and foie. FR/ Oeuf avec des gules et foie.

12 - 14h · 20 - 22h Tancat dl / Cerrado lu / Closed Mo / Fermé lun

c/ València 12 · 977354379

1
3

EL PETIT CASTELL



“LAS DELICIAS DEL PULPO”

CAT/ Amanida de pop amb patates confitades i allioli lleuger de fruita. CAS/ Ensalada de pulpo con patatas confitadas y allioli de frutas. ENG/ Octopus salad with confit potatoes and garlic-oil dressing. FR/ Salade de poulpe aux pommes de terre confitées a l'aïoli de fruits.

12 - 14h · 19 - 22h

1
4

SUSHI KAI



“CRUNCHY ROLL”

CAT/Uramaki. CAS/ Uramaki. ENG/ Uramaki. FR/ Uramaki.

11:30 - 15h · 19 - 23h

c/ València 4 · 977354298

1
5

JIJONENCA



“DULCINEA”

CAT/ Pa de pessic banyat amb rovell, xocolata, coco i trufa. Servit amb copa de cava. CAS/ Bizcocho bañado en yema, chocolate, coco y trufa. Servido con copa de cava. ENG/ Sponge cake soaked in yolk, chocolate, coconut y trufa. Served with a glass of cava. FR/ Génoise baigné jaune d'oeuf, bombon-chocolat et noix de coco. Servit avec un verre de cava.

8 - 21:30h



1
6

restaurante
LA TAVERNA



“HUEVO A BAJA TEMPERATURA”

CAT/ Ou a baixa temperatura, Duxelle de bolets, mousse de foie i aroma de tòfona. CAS/ Huevo a baja temperatura, Duxelle de setas, mousse de foie y aroma de trufa. ENG/ Slow cooked egg, Duxelle of wild mushrooms, foie gras mousse and truffle scent. FR/ Oeuf poché basse température, champignons duxelle et mousse de foie aromatisée à la truffe.

13 - 14h · 20 - 21h Tancat dc / Cerrado mié / Closed Wed / Fermé mer

1
7

CAFE9



“CONEJO CON CARACOLES”

CAT/ Conill amb cargols en salsa de l'àvia. CAS/ Conejo con caracoles en salsa de la yaya. ENG/ Rabbit with snails in grand-ma's sauce. FR/ Lapin aux escargots sauce grande mère.

12 - 22:30h Tancat dg / Cerrado do / Closed Sun / Fermé dim

Ciutat de Reus 1 local 6 · 656534299

1
8

restaurante
cafetería
MILHOJAS



“REVUELTO MILHOJAS”

CAT/ Remenat d'all tendre, espàrrecs silvestres i gambes amb encenalls de pernil. CAS/ Revuelto de ajetes, espárragos trigueros y gambas con virutillas de jamón. ENG/ Mixed of tender garlics, wild asparagus and prawns with shavings of ham. FR/ Oeufs brouillés, ail, asperges et crevettes avec des puces de jambon.

12 - 23h

1
9

LA VENUS DE PEPE



“LA VACA ECHA HUMO”

CAT/ Steak-tàrtar a l'estil d'en Pepe amb essència fumada de roure. *CAS/* Steak-tàrtar al estilo de Pepe con un toque ahumado a madera de Roble. *ENG/* Pepe's style Tartar-steak, with a smoked oak scent. *FR/* Steak tartare à la façon de Pepe avec une touche fumée au bois de chêne.

13:30 - 15h · 20:30 - 23h

20

CAMINITO BAR



“MINI MILANESA NAPOLITANA”

CAT/ Tall de carn arrebossada amb pernil i mozzarella. CAS/
Escalopa de ternera con jamón y mozzarella. ENG/ Pork escalope
with ham and mozzarella. FR/ Escalope de veau
jambon-mozzarella.

12:30 - 16h · 19:30 - 23h

Tancat dl / Cerrado lu / Closed Mon / Fermé lun

2
1

LA TORTILLITA



“TXANGURRO A LA CATALANA”

CAT/ Cabra de mar esmicolada sobre base de patata i saltejada amb bolets, ceba, panses i pinyons. **CAS/** Centollo desmigado sobre base de patata, salteado con setas, cebolla, pasas y piñones. **ENG/** King crab crumbled over a layer of potato, with stired fried wild mushrooms, onion, sultanas and pine nuts. **FR/** Araignée de mer hachée sur lit de pommes de terre, champignons, oignons, raisin seches et noix de pin sautés.

12:15 - 16:30h · 19:30-23h

Tancat dt / Cerrado ma / Closed Tue / Fermé mar

SUNSET ST.



“ÓÓORALE SUNSET!”

CAT/ *Burrito* de pollastre amb espècies i arròs aromatitzat, bec de gall i xarrup de tequila sunrise. CAS/ *Burrito* de pollo especiado y arroz aromatizado, pico de gallo y chupito de tequila sunrise. ENG/ Spiced chicken burrito with scented rice, rooster beack and tequila sunrise shot. FR/ *Burrito* épicé au poulet, riz aromatisé, pico de gallo et coup de tequila sunrise.

18 - 21h Tancat dg / Cerrado do / Closed Sun / Fermé dim

BAR PARADA



“CANELOT”

CAT/ Caneló farcit de calçot, banyat en salsa romesco.

CAS/ Canelón relleno de calçot, bañado en salsa romesco.

ENG/ Cannelloni stuffed with calçot, covered in romesco sauce.

FR/ Cannelloni fourré de calçot, baigné en sauce romesco.

12 - 15h · 19 - 22h Tancat dg / Cerrado do / Closed Sun / Fermé dim

2
4

LA FINEZZA



“PIZZA DE QUESO DE CABRA”

CAT/ Pizza de formatge de cabra, mel, nous i panses. CAS/ Pizza de queso de cabra, miel, nueces y uvas pasas. ENG/ Goat cheese pizza, with walnuts, honey and raisins. FR/ Pizza au chèvre, miel, noix et raisins secs.

12:30 - 14h · 19 - 20:30h Tancat dg / Cerrado do / Closed Sun / Fermé dim

c/ Barcelona 43 local 2 · 977381534

2
5

DOS G



“COSTILLA DE TERNERA LECHAL”

CAT/ Costella tendra a la mel, fines herbes i salsa coke. CAS/
Costilla tierna a la miel, finas hierbas y salsa coke. ENG/ Tender
sparerib with honey, herbs and coke dressing. FR/ Côtelette
tendre au miel et les fines herbes, sauce coke.

13:15 - 14h · 20:15 - 21:30h

c/ Barcelona 40 · 977354288

2
6

SONBUDA



“ÁNDALE”

CAT/ Nachos gratinats amb formatge, acompanyats amb salsa guacamole. CAS/ Nachos gratinados con queso, acompañados con salsa guacamole. ENG/ Nachos grilled with cheese, guacamole sauce. FR/ Nachos fromage-gratin et guacamole.

12 - 24h: Dt a dv i dg / Ma a vi y do / Tue to Fri and Sun / Mar à ven et dim
Ds / Sà / Sat / Sam: 12 - 19h. Tancat dl / Cerrado lu / Closed Mon / Fermé lun

27

TARAMBANA TAVERNA

coctelería



“ORGASMIC SALOU”

CAT/ Melós d'ibèric confitat amb textures creuades. CAS/
Meloso de ibérico confitado con texturas cruzadas. ENG/
Tender iberic pork with mixed textures. FR/ Filet-mignon iberique
confit sur mousse et croustillant de millefeuilles.

12 - 16h · 20 - 24h Tancat dt / Cerrado ma / Closed Tue / Fermé mar

c/ Barcelona 34 · 977384523

28

COFFEE BREAK



“THAI BREAK”

CAT/ Broqueta tandoori de pollastre cruixent amb salsa de curry, mango i pluja de llima. CAS/ Brocheta tandoori de pollo crujiente con salsa de curry, mango y lluvia de lima. ENG/ Crispy tandoori chicken brochette with curry sauce, mango and rain of lime. FR/ Brochette de craquante poulet tandoori avec de la sauce curry, mango et pluie de citron vert.

13 - 21h: Di a dv / lu a vi / Mon to Fri / Lun à ven

12 - 13:30 · 18:30 - 21h: Ds i dg / Sá y do / Sat and Sun / Sam et dim

2
9

DABA BAR

“LAS PELOTILLAS DE TYRION”

CAT/ Mandonguilles de carn cruixents farcides amb formatge.
CAS/ Albóndigas de carne crujiente rellenas de queso. ENG/
Crispy meat balls stuffed with cheese. FR/ Boulettes croustillants
de viande farcies au fromage.

20 - 23h

Tancat dg i dl / Cerrado do y lu / Closed Sun and Mon / Fermé dim et lun

30

BAR LA RAMBLA



“MONTADITO LA RAMBLA”

CAT/ Braó de porc amb formatge sobre llit de ceba i pebrot amb llesca de pa. CAS/ Lacón con queso sobre cama de cebolla y pimiento con rebanada de pan. ENG/ Pork shoulder with cheese on a bed of onion and peppers, with slice of bread. FR/ Jambon-fromage, poivrons et oignon sur toast.

12 - 21:30h Dg 11 - 15:30h / Do 11 - 15:30h / Su 11 - 15:30h / Dim 11 - 15:30

3
1

ca f e t e r í a
COMPLEJO MUNICIPAL
de Salou



“TRUCHA AL ESTILO LOS FAYOS”

CAT/ Truita de riu amb patates i ceba, alls llaminats i encenalls de pernil ibèric. CAS/ Trucha gabardina con patatas y cebolla, ajos laminados y virutas de jamón ibérico. ENG/ Trout with potatoes and onion, laminated garlic and shavings of cured iberian ham. FR/ Truite sur pommes de terre et oignon, puces ail et jambon.

12 - 15h

Tancat ds i dg / Cerrado sá y do / Closed Sam and Sun / Fermé sam et dim

3
2

ALMA ARGENTINA



“GAMBÓN ORLY”

CAT/ Gambota arrebossada sobre allioli de pera amb croqueta d'arròs negre amb sorpresa d'allioli de maduixa. CAS/ Gambón rebozado sobre alioli de pera con croqueta de arroz negro con sorpresa de *allioli* de fresa. ENG/ Battered king-prawn with pear *allioli* dressing , and black rice croquette with surprise of strawberry *allioli*. FR/ Scampi sur un lit d'aioli de poire, croquette riz noir à l'aioli de fraise.

12:30 - 14h · 19 - 21h Tancat dc / Cerrado mi / Closed Wed / Fermé mer

Via Augusta 17 - 977352943

3
3

BANDARRA TAVERNA



“EL NIU DE L'ÀLIGA”

CAT/ Ou coulant i cruixents sobre niu de porros . CAS/ Huevo coulant y crujientes sobre bido de puerros. ENG/ Egg coulant over a nest of leeks. FR/ Oeuf coulant et croustillants sur nid de poireaux.

13 - 16h - 20 - 24h

3
4

BROS & CO



ALBONDIGAS DE SEPIA”

CAT/ Mandonguilles de sípia amb salsa de calamar i cruixent de cansalada. CAS/ Albóndigas de sepia con salsa de calamar y crujiente de panceta. ENG/ Cuttle-fish balls with squid sauce and crispy bacon. FR/ Boulettes de seiche à l'encre de calmar et bacon croustillant.

12 - 15h · 19 - 22h

3
5

THE CIRCUS BAR

“TRAPECISTA”

CAT/ Pa de formatge brasiler, farcit de pernil dolç i formatge manxec, un borrall de ceba i orenga, i al forn. **CAS/** Pan de queso brasileño, relleno de jamón york y queso manchego, una pizca de cebolla y orégano, y al horno. **ENG/** Brazilian cheese bread, stuffed with ham and *manchego* cheese, a pinch of onion and oregano, in the oven. **FR/** Pain de fromage "typique brésilien" avec du jambon, du "manchego", de l'oignon et de l'origan, au four.

11 - 15h · 17 - 22h

3
6

FRANKFURT HAMBURGO



“BROCHETA DE POLLO HAMBURGO”

CAT/ Pintxos de pollastre de corral amb pebrot verd i ceba damunt d'una capa d'allioli d'oliva negra. CAS/ Brochetas de pollo de corral con pimientos verdes y cebolla sobre una capa de alioli de oliva negra. ENG/ Chicken brochette with green pepper and onion coated in black olive and *allioli* dressing. FR/ Brochettes de poulet de ferme avec des poivrons verts et des oignons sur un lit d'aïoli aux olives noires.

13 - 21h

37

bar-restaurante
VENECIA



“SPECIAL HOT DOG VENECIA”

CAT/ Hot dog amb ceba de fruits vermells caramelitzada, quètxup, mostassa i patates xips. CAS/ Hot dog con cebolla de frutos rojos caramelizada, quetchup, mostaza y patatas chips. ENG/ Hot dog with caramelized wild berries onion, ketchup, mustard and crisps. FR/ Hot-Dog à l'oignon de fruits rouges caramélisé, ketchup, moutarde et p.d.t chips.

9 - 15h · 17:30 - 20:30h Tancat dg / Cerrado do / Closed Sun / Fermé dim

PESCA SALADA DE LA CRUZ VIZCAINO



“FRUTOS DE MAR I MONTAÑA”

CAT/ Salpicó de calamar amb crema de marisc i amanida regada amb balsàmic. CAS/ Salpicón de calamar con crema de marisco y ensalada regada con balsámico. ENG/ Squid cocktail with seafood cream and balsamic salad. FR/ Calamars à la crème de fruits de mer et de la salade au balsamique.

8:30 - 14h Dv / vi / Fri / Ven: 18 - 21h
Tancat dg / Cerrado do/ Closed Sun/ Fermé dim

p e s c a d o s
ÁNGELA CARMONA

“CREMA Y MONTADITO DEL MAR”

CAT/ Crema de galera y pincho de pop a la gallega. CAS/
Crema de galera y pincho de pulpo a la gallega. ENG/ Mantis
shrimp cream and Galician style octopus . FR/ Brochette de
poulpe a la gallega sur crème d'écrevisse.

11 - 14h (Dv / vi / Fri / ven: 18 - 21h)
Tancat dg / Cerrado do / Closed Sun / Fermé dim

4
0

gastrobar
COOK & TRAVEL



“IT’S TIME TO FLY”

CAT/ Ou a 62 graus sota nid cruixent i fumat. CAS/ Huevo a 62 grados bajo nido crujiente y ahumado. ENG/ Egg cooked at 62 C° under a crispy smoked nest. FR/ Oeuf poché à basse température sous nid croustillant fumé.

13 - 15:30h · 20 - 22:30h Dv i ds 20h - 21:30h, tancat dl i dg tarda/ Vi y sá 20h - 21:30h, cerrado lu y do tarde / Fri and Sat 20h - 21:30h, closed Mon and Sun afternoon / Ven et sam 20h - 21:30h, fermé lun et dim aprem

4
1

MESÓN PA I OLI



“COÑO, ¡QUÉ RICA!”

CAT/ Saltejat de champinyons amb ou fregit i cruixent de pernil salat. CAS/ Salteado de champiñones con huevo frito y crujiente de jamón serrano. ENG/ Sauteed mushrooms with fried egg and crispy serrano ham. FR/ Oeuf frit sur champignons sautés et croustillant de jambon.

9 - 16h · 20 - 22:30h

4
2

bar-restaurante
ARAGÓN



“PISTO DE LA HUERTA”

CAT/ Samfaina amb ou ferrat amb butifarra de Burgos. CAS/
Pisto con huevo frito com morcilla de Burgos. ENG/ Fried vege-
tables and egg with typical sausage from Burgos. FR/ Ratatouille
avec l'oeuf frit et *morcilla* de Burgos.

12 - 14h · 20 - 23h

c/ Mayor 36 · 977380668

4
3

ASADOR CÓRCEGA

restaurant



“LOS TRES CERDITOS”

CAT/ Llom de porc amb sobrassada i cansalada ibèrica. CAS/
Lomo de cerdo con sobrassada y panceta ibérica. ENG/ Pork
fillet with sobrassada and bacon. FR/ Filet de porc, iberian
bacon et sobrassada.

13 - 16h · 20 - 23h



4
4

restaurant
LA GAVIOTA



“SARSUELETA CAL GERMÀ”

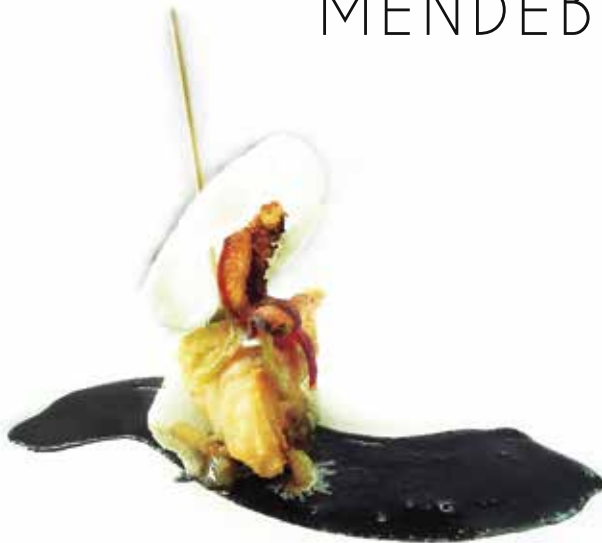
CAT/ Marisc amb salsa de la Fina. CAS/ Marisco con salsa de Fina. ENG/ Seafood in Fina's sauce. FR/ Fruits de mer sur sauce à la Fina.

13 - 14:30h · 20 - 22h Tancat dc / Cerrado mi / Closed Wed / Fermé mer

c/ Madrid 8 · 977380059

4
5

restaurante
MENDEBAL



“OSTRA EN MAR NEGRO”

CAT/ Suprema de bacallà amb salsa d'ostres sobre tinta de calamar CAS/ Suprema de bacalao en salsa de ostras sobre tinta de calamar. ENG/ *Suprême* of cod in oyster sauce and squid ink. FR/ *Suprême* de la morue à la sauce d'huîtres sur l'encre de seiche.

12 - 14h · 19 - 21h

4
6

LeSOMMELIER



“CÒCTEL SALMÓ I PERNIL CRUIXENT”

CAT/ Amanida de salmó amb salsa còctel i cruixent de pernil.

CAS/ Ensalada de salmón con salsa cóctel y crujiente de jamón.

ENG/ Salmon salad with cocktail dressing and crispy ham.

FR/ Salade de saumon, sauce cocktail et jambon croustillant.

Dt, dc, dg 12 - 15h · dj, dv, ds 12 - 15h · 19:30 - 23h/

Ma, mié, do 12 - 15h · ju, vi, sá 12 - 15h · 19 - 23h/

Tue, Wed, Sun 12 - 15h · Thu, Fri, Sat 12 - 15h · 19:30 - 23h/

Mar, mer, dim 12 - 15h · jeu, ven, sam 12 - 15h · 19:30 - 23h/

4
7

EL TRASTO TABERNA



“ARTE, SABER Y TOROS”

CAT/ Cua de bou estofat al vermut sobre llesca i escuma de foie
CAS/ Rabo de toro estofado al vermut sobre tosta y espuma de foie. ENG/ Vermouth stewed oxtail over a toast and froth of foie.
FR/ Ragoût de queue de boeuf au vermouth sur toast et mousse de foie.

12 - 15:30h · 19 - 23h

4
8

restaurante
POC A POC



“iiiUN TRÍO!!!”

CAT/ Mini menú de creps. CAS/ Mini menú de crêpes.
ENG/ Mini menu of crepes. FR/ Mini menu de crêpes.

12 - 21:30h Tancat dl / Cerrado lu / Closed Mon / Fermé lun

c/ Verge del Pilar 9 · 645533682

4
9

BROODJE VAN KOOTJE



“ALBÓNDIGAS HOLANDESAS”

CAT/ Mandonguilles de carn mixta i espècies, amb diferents salses casolanes. CAS/ Albóndigas de carne mixta y especias, con diferentes salsas caseras. ENG/ Spiced meatballs with different home-made sauces. FR/ Boulettes de viande épicées, sauces maison.

13 - 22:30h

50

EL ABUELO
restaurante



“VIENTO FRESCO DEL MEDITERRÁNEO”

CAT/ Daurada amb patata panadera, mango i ceba caramelitzada amb cruixent de verdures. CAS/ Dorada con patata panadera, mango y cebolla caramelizada con crujiente de verduras. ENG/ Gilt-head bream with sliced potato, mango and caramelized onion with crispy vegetables. FR/ Daurade sur pomme de terre, mangue, oignon caramélisé et croustillant de légumes.

12 - 23h

5
1

PIZZERIA FONTANA



“SABOR DE ITALIA”

CAT/ Pasta fresca farcida de verdures i parmesà, amb crema de ceps gratinada. CAS/ Pasta fresca rellena de verdura y parmesano, con crema de boletus gratinada . ENG/ Fresh pasta stuffed with vegetables and parmesan, with grilled fungus cream. FR/ Pâte fraîche farcie aux légumes, crème parmesan et gratin de champignons.

12 - 23h

5
2

BAR EL PARC



“CEVICHE DE ATÚN ROJO”

CAT/ Fusió peruà-català. Frescor i sabor singulars amb tonyina vermella i pebrot escalivat. CAS/ Fusión Peruano-catalán. Frescura y sabor singulares con atún rojo y pimiento escalivado. ENG/ Peruvian-catalan fusion. Fresh and unique flavours, with red tuna and roasted pepper. FR/ Fusion Péruvienne-catalane. La fraîcheur et la saveur unique du thon et le poivron rôti.

12 - 15:30h · 19:30 - 22h

5
3

ALTAGLIO

“PIZZA BÚFALA”

CAT/ Pizza de mozzarella de búfala, tomàquets cherry i rúcula.
CAS/ Pizza de mozzarella de búfala, tomates cherry y rúcula.
ENG/ Mozzarella di Búfala pizza, with cherry tomatoes and rocket salad. FR/ Pizza mozzarella di bufala, tomates cerises et roquette.

11 - 21h

5
4

LA NONNA



“FANTASIA ORIENTAL”

CAT/ Gamba arrebossada amb cruixent de panko, salsa coral amb fideus xinesos. *CAS/* Gamba rebozada con crujiente de panko, salsa coral con sus fideos chinos. *ENG/* Prawn battered in crispy panko, coral sauce and chinese noodles. *FR/* Crevettes panées avec croustillant de panko en sauce corail et nouilles chinoises.

12 - 14h · 17 - 21:30h

55

LA QUINTA



“LA QUINTA ESENCIA”

CAT/ Broqueta de rap amb gamba en salsa romesquet, gules a l'all i *blinis* de patata neu aromatitzat amb oli d'oliva verge.
CAS/ Brocheta de rape con gamba en salsa romesquet, gulas al ajillo y *blinis* de patata nieve aromatizado con aceite de oliva virgen. ENG/ Monkfish and prawn brochette in romesquet sauce, elver in garlic and potato *blinis*, with olive oil scent. FR/ Brochette de baudroie avec crevette, dans la sauce romesquet, des gules à l'ail et blinis de p.d.t niègè aromatisé avec de l'huile d'olive.

11:30 - 14h · 17 - 20h

5
6

THE COTTON CLUB



“COCA SARDINA MERMELADA TOMATE”

CAT/ Coca de vidre i sardina marinada amb mermelada de tomàquet. CAS/ Coca de cristal con sardina marinada con mermelada de tomate. ENG/ Glass bread and marinated sardine with tomato mermelade. FR/ Pain de sardine de Lonja mariné et confiture de tomate maison.

12 - 23h

5
7

BOHEMIA CHILLOUT



“BOHEMIA MEX”

CAT/ Mix de sabors mexicans amb xarrup de sorpresa. CAS/ Mix de sabores mejicanos con chupito de sorpresa. ENG/ Mix of mexican flavours and shot surprise. FR/ Mix de saveurs mexicains et "chupito" surprise.

12 - 20h

58

SAPORE DI MARE



“RISQUETA AL ALIOLI CON MAÍZ”

CAT/ Risquetes d'arròs negre i alioli amb galleta de blat de moro. CAS/ Risquetas de arroz negro y alioli con galleta de maíz. ENG/ Black rice with *alioli* and corn biscuit. FR/ Riz noir avec aïoli et maïs biscuit.

10 - 14h · 16 - 21h

59

ROCK & GRILL

c a f e



“HOMENAJE A PRINCE”

CAT/ Hamburguesa púrpura, 100% vedella, rúcula, poma, ceba caramelitzada i foie; i còctel comestible de mojito i vinagreta de gerd. CAS/ Hamburguesa púrpura, 100% ternera, rúcula, manzana, cebolla caramelizada y foie; y cóctel comestible de mojito y vinagreta de frambuesa. ENG/ Purple burger, 100% beef, rocket, apple, caramelized onion and foie; served with an edible mojito cocktail and raspberry *vinagrette*. FR/ Purple burger 100% boeuf, roquette, pomme, oignon caramélisé et foie. Mojito cocktail et vinaigrette à la framboise.

11 - 23h

60

LUNATTIC

restaurant



“ATÚN ROJO SOBRE 3 TEXTURAS”

CAT/ Daus de tonyina vermella, *parmentier* i guacamole sobre terra ibèrica i refrescant còctel de cítrics al cava. CAS/ Dados de atún rojo, *parmentier* y guacamole sobre tierra ibérica y refrescante cóctel de cítricos al cava. ENG/ Red tuna dices, *parmentier* and guacamole over iberic sole with a refreshing cocktail of cava and citrics. FR/ Dés de thon rouge, *parmentier* et guacamole sur terre iberique et rafraîchissant cocktail de citriques au Cava.

11 - 23h

6
1

CAFFE DI MARE



“TAGLIATELLE MEJICANO”

CAT/ Broqueta mexicana amb tagliatelle al pomodoro. CAS/
Pinchito mexicano con tagliatelle al pomodoro. ENG/ Mexican
brochette with tagliatelle pomodoro. FR/ Méxicaine brochette
avec tagliatelle pomodoro.

9 - 14h · 16 - 21:30h

6
2

LA SAL



“CONTIGO EN LA PLAYA”

CAT/ Panet de xató amb xips de moniato i *dip* de tzatiki de poma. CAS/ Panecillo de xató con chips de batata y *dip* de tzatiki de manzana. ENG/ Xató on toast with sweet potato chips and apple tzatiki dip. FR/ Petit-pain de xató avec des chips d'ignames et dip de tzatiki de pomme.

12 - 20h

6
3

YOGURTERÍA DANONE



“FROZEN FRUTOS ROJOS”

CAT/ logurt gelat amb maduixes, salsa de xocolata i fruits del bosc. *CAS/* Yogur helado con fresas, salsa de chocolate y frutos del bosque. *ENG/* Ice-yogurt with strawberries, chocolate syrup and wild berries. *FR/* Yaourt glacé avec des fraises et baies, sauce au chocolat.

12 - 24h

6
4

LA BARCA



“DELICIA DEL MAR”

CAT/ Torrada amb confitura de tomàquet, vieira i formatge mozzarella. CAS/ Tostada con mermelada de tomate, vieira y queso mozzarella. ENG/ Toast with tomato compôte, scallop and mozzarella cheese. FR/ Toast avec de la confiture de tomate, mozzarella et coquilles Saint-Jacques.

12 - 21:30h

6
5

MUR MUR



“TRILOGÍA DE VIEIRA, FOIE Y CHOCOLATE”

CAT/ Xarrup de foie amb confitura de poma, *fondo nero* i vieira gratinada. CAS/ Sorbete de foie con compota de manzana, *fondo nero* y vieira gratinada. ENG/ Foie gras sorbet with apple *compôte*, *fondo nero* and grilled scallop. FR/ Sorbet de foie avec compote de pomme, fond noir et coquille Saint-Jacques gratin.

12 - 21:30h

Ds i dg / Sá y do / Sat and Sun / Sam et dim 12 - 13:30 · 17 - 21:30

6
6

BAMBOO



“POPIETA CREATIVA DE SALMÓN”

CAT/ Caneló de salmó farcit de verdures i formatge emmental amb fons de roquefort. CAS/ Canelón de salmón relleno de verduras y queso emmental con fondo de roquefort. ENG/ Salmon cannelloni stuffed with vegetables, emmental cheese and a hint of roquefort. FR/ Cannelloni de saumon farci aux légumes et fromage emmental sur un lit du roquefort.

12 - 13:30h · 17 - 21:30h

6
7

restaurante
ACANTILADOS SEBASTIÁN



“MONTADITO DE HUEVO”

CAT/ Base de patata amb micuit i un ou de guatlla. CAS/ Base de patata con micuit y un huevo de codorniz. ENG/ Potato base with micuit and a quail egg. FR/ Pomme de terre, mi-cuit et oeuf de caille.

11:30 - 13:30h · 19 - 20:30h

Tancat dc / Cerrado mi / Closed Wed / Fermé mer

68

HOLLANDALUZ



“SHOARMA AL ESTILO HOLANDES”

CAT/ Pa de pita farcit amb carn de porc acompanyat amb les seves salses d'all i ceba picant. CAS/ Pan de pita relleno con carne de cerdo acompañado con sus salsas de ajo y cebolla picante. ENG/ Pita bread stuffed with pork meat and served with garlic and spicy onion sauces. FR/ Pita pain farci de porc accompagné de sauces épicées à l'ail et l'oignon.

14 - 22h

mapa

mapa

CAT/ Aconsegueix els 10 segells (degustacions) i omple la butlleta! Entraràs en el sorteig de diversos premis (consulta la web).

CAS/ ¡Consigue los 10 sellos (degustaciones) y rellena la papeleta! Entrarás en el sorteo de varios premios (consulta la web).

ENG/ ¡Collect the 10 stamps (tastings) and complete below! You will enter in the draw with prizes (check website).

FR/ Joignez les 10 timbres (dégustations) et remplissez le bulletin! Vous participerez dans un concours pur plusieurs prix (consultez le site).



Nom i cognoms / Nombre y apellidos / Name and surname / Nom et prénom:

.....

Tel: e-mail:

Població / Población / Town / Ville:

La meva tapa preferida:

Mi tapa preferida:

My favourite tasting:

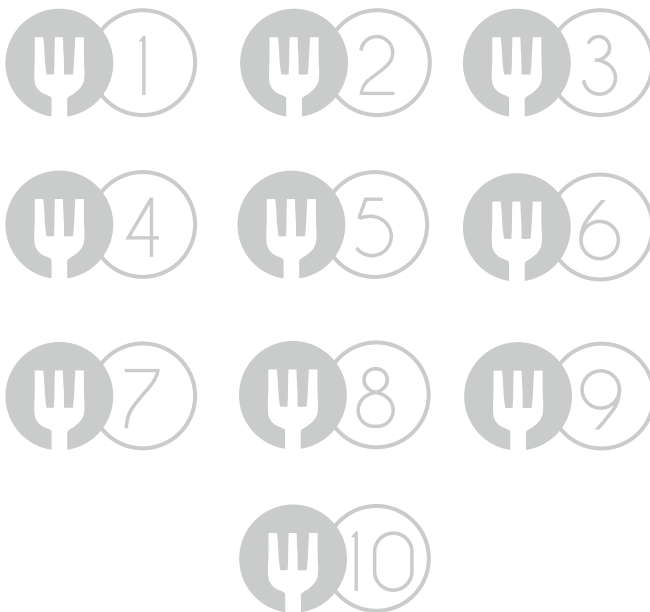
Ma dégustation préférée:

Us informem que les dades facilitades s'inclouran a la base de dades, destinada a facilitar informació sobre la promoció gastronòmica. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició, en els termes establerts en la legislació vigent, per escrit presentat a l'Aj. de Salou, Pg. de la Segregació s/n 43840 Salou/

Os informamos que los datos facilitados se incluirán en la base de datos, destinada a facilitar información sobre la promoción gastronómica. Puede ejercer el derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición en los términos establecidos en la legislación vigente, mediante escrito presentado al Aj. de Salou, Pg de la Segregació s/n 43840/

We inform you that the details given will be included in a data base to provide information about the gastronomic offer. You can exercise the right to access, rectification, deletion and opposition in the established terms of the current legislation, in writing presented to the Salou town hall, Pg de la Segregació s/n 43840/

Nous vous informons que les données fournies seront incluses dans la base de données de la ville de Salou, congu pour fournir des informations sur la promotion gastronomique. Vous pouvez exercer le droit d'accès, de rectification, annulation et opposition dans les termes étiablis dans la législation en vigueur, par requête déposée Aj. de Salou, Pg de la Segregació, s/n 43840



CAT/ Aconseguir els 10 segells (degustacions) i omple la butlleta! Entraràs en el sorteig de diversos premis (consulta la web).

CAS/ ¡Consigue los 10 sellos (degustaciones) y rellena la papeleta! Entrarás en el sorteo de varios premios (consulta la web).

ENG/ ¡Collect the 10 stamps (tastings) and complete below! You will enter in the draw with prizes (check website).

FR/ Joignez les 10 timbres (dégustations) et remplissez le bulletin! Vous participerez dans un concours pur plusieurs prix (consultez le site).

