

# RALLY DE *Salou* TAPES

18 > 27 10.2019

DEGUSTACIÓ  
DEGUSTACIÓN  
TASTING  
DÉGUSTATION



i per als més petits: miniRALLY

Organitza:



Col·laborador principal:



Col·labora:



San Miguel recomana el consum responsable S, 0\*

Per a més informació: [f SalouFoodExperience](#) [v SalouFood](#) [s saloufoodexperience](#) [globe www.salou.cat](#)



San Miguel recomana el consum responsable 5, 4<sup>e</sup>



**Pere Granados**

Alcalde de Salou



**Héctor Máiquez**

Regidor de promoció i  
dinamització econòmica i  
empresarial de Salou

# INDEX

Per vuitè any consecutiu Salou posa en marxa una nova edició del Rally de Tapes, on el món del motor atret pel gran esdeveniment del RallyRACC Catalunya Costa Daurada, té la gran oportunitat d'assaborir la restauració salouenca amb el Rally de Tapes d'acompanyament; una ruta gastronòmica pel nostre municipi que destaca per la gran varietat i qualitat de les degustacions que s'ofereixen per part de la cuina local. Un doble esdeveniment que dinamitza i acompanya la gran cita mundial del motor, del 17 al 28 d'octubre.

Com a Destinació de Turisme Familiar i amb una clara vocació de continuar creixent com a destinació Esportiva i Gastronòmica, també volem que el RALLY DE TAPES sigui un esdeveniment familiar entre els nostres visitants.

Us desitgem que en gaudiu plenament!

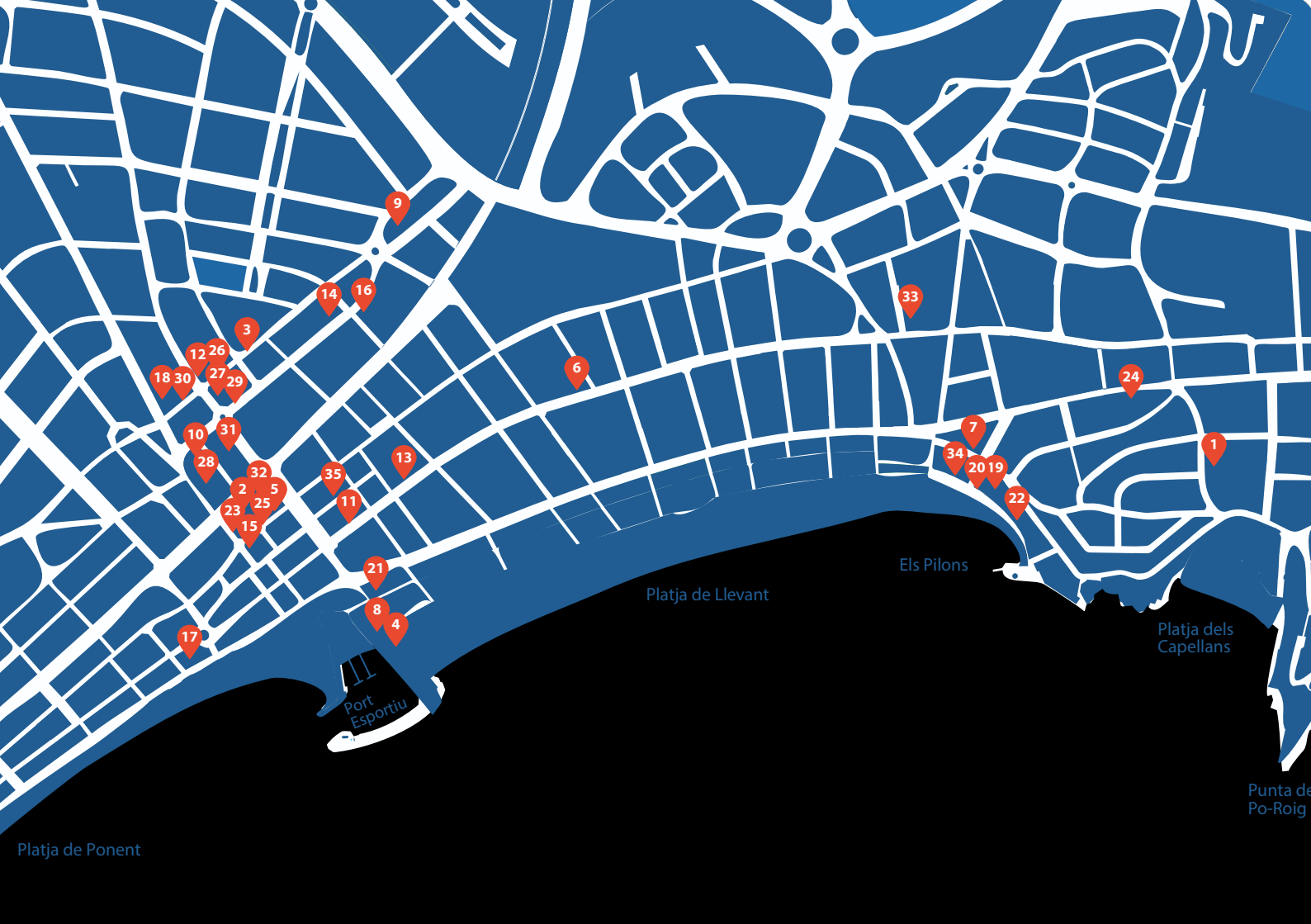
---

*Por octavo año consecutivo Salou pone en marcha una nueva edición del Rally de Tapas, donde el mundo del motor atraído por el gran acontecimiento del RallyRACC Cataluña Costa Dorada, tiene la gran oportunidad de saborear la restauración salouense con el Rally de Tapas de acompañamiento; una ruta gastronómica por nuestro municipio que destaca por la gran variedad y calidad de las degustaciones que se ofrecen por parte de la cocina local. Un doble evento que dinamiza y acompaña la gran cita mundial del motor, del 17 al 28 de octubre.*

*Como Destinación de Turismo Familiar y con una clara vocación de continuar creciendo com destinación Deportiva y Gastronómica, queremos que el RALLY DE TAPAS sea un evento familiar entre nuestros visitantes.*

*¡Les deseamos que lo disfruten plenamente!*

- |           |                                  |                                  |
|-----------|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>1</b>  | 4R GASTROBAR                     | C/Amposta 6                      |
| <b>2</b>  | PETIT CASTELL                    | C/ València 10 local 2           |
| <b>3</b>  | BANDARRA 2.0                     | Via Augusta 14                   |
| <b>4</b>  | THALASSA RESTAURANTE             | Espigó del Moll, edifici Miramar |
| <b>5</b>  | CREPS & NATA                     | C/ València 10 baixos            |
| <b>6</b>  | ASADOR CÓRCEGA RESTAURANT        | C/ Major 31 baixos               |
| <b>7</b>  | COCTELERÍA BOHEMIA CHILLOUT      | C/ Brussel.les 5                 |
| <b>8</b>  | HOUSE OF ILLUSION                | C/ Espigó del Moll s/n           |
| <b>9</b>  | BAR BUENO 10                     | Via Roma 32                      |
| <b>10</b> | LA COVA DEL BOU                  | Via Roma 2                       |
| <b>11</b> | MESÓN RESTAURANT PA I OLI        | C/ Major 3                       |
| <b>12</b> | EL TOTXO TAVERNA                 | C/ Barcelona 40                  |
| <b>13</b> | THE CIRCUS BEACH                 | C/ Major 9                       |
| <b>14</b> | THE CIRCUS CITY                  | Via Roma 25, local 2             |
| <b>15</b> | NOA TABERNA                      | C/ València 11 local 5           |
| <b>16</b> | BOKATINES SALOU                  | Via Roma 24                      |
| <b>17</b> | BUTECO'S RESTAURANT & COCTELERIA | Passeig Miramar 16               |
| <b>18</b> | BAR COSTA '95                    | C/ Ciutat de Reus 1 local5       |
| <b>19</b> | LUNATTIC                         | C/ Colom s/n (cantonda C/Bilbao) |
| <b>20</b> | ROCK & GRILL                     | C/Colom (cantonada Brussel.les)  |
| <b>21</b> | RESTAURANT D'ALBERT              | Ed. Miramar Port (s/n)           |
| <b>22</b> | YOGURTERIA DANONE                | C/ Colom 15                      |
| <b>23</b> | O'CLOCK                          | C/ València 20                   |
| <b>24</b> | 70s&80s AMERICAN DINER           | C/ Carles Buigas 20 local A      |
| <b>25</b> | SUSHI KAI                        | C/ València 4                    |
| <b>26</b> | DOS G                            | C/ Barcelona 40                  |
| <b>27</b> | BLUE MONKEY                      | C/ Barcelona 36                  |
| <b>28</b> | L'ESTACIO                        | C/Aragó 7 local 8                |
| <b>29</b> | RESTAURANTE MOSS                 | C/ Barcelona 34                  |
| <b>30</b> | THEATRE TOWN                     | C/ Barcelona 45                  |
| <b>31</b> | CAN VICENÇ                       | C/ Barcelona 35                  |
| <b>32</b> | ALL JAMON                        | C/ València 14                   |
| <b>33</b> | HEINEKEN HOUSE                   | C/ Barbastro 3                   |
| <b>34</b> | GAUCHO STEAKHOUSE                | C/ Brussel.les 6                 |
| <b>35</b> | COOK AND TRAVEL                  | C/ Llevant 5                     |



Platja de Ponent

Port  
Esportiu

Platja de Llevant

Els Pylons

Platja dels  
Capellans

Punta de  
Po-Roig

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20
- 21
- 22
- 23
- 24
- 25
- 26
- 27
- 28
- 29
- 30
- 31
- 32
- 33
- 34
- 35

## COCA DE TARDOR



- CAT:** Coca de bolets i espàrrecs verds amb llagostí i salsa de cava.  
**CAS:** Coca de setas y espárragos verdes con langostino y salsa de cava.  
**ENG:** Mushroom and green asparagus coca [savoury sponge cake] with shrimp and cava sauce.  
**FR:** Coca aux champignons des bois et asperges vertes avec crevettes et sauce au Cava

DI a Dg 13 - 15 h Dv i Ds 20 - 22 h  
 L a D 13 - 15 h V y S 20 - 22 h  
 M to Su 1-3 pm. F and Sa 8-10 pm.  
 L à D 13 - 15 h. V et S 20 - 22 h.

## CARNE EN SALSA PICANTONA



- CAT:** Carn de porc en salsa de tomàquet picant.  
**CAS:** Carne de cerdo en salsa de tomate picante.  
**ENG:** Pork in a spicy tomato sauce  
**FR:** Porc en sauce tomate piquante

DI a Dg 10 h fins tancament  
 L a D 10 h hasta cierre  
 M to Su - 10 am until close  
 L à D de 10 h jusqu'à la fermeture

## RALLY TEA SHOW

## COD-LIME



**CAT:** Dolç i amarg de mar i muntanya.  
**CAS:** Dulce y amargo de mar y montaña.  
**ENG:** Sweet and sour surf 'n' turf.  
**FR:** Aigre-doux de mer et montagne.

DI a Dg 13 - 23 h Dx tancat . Fins a esgotar existències  
 L a D 13 - 23 h. X cerrado.Hasta agotar existencias  
 M to Su 1 pm to 11 pm. Closed Tu. While stock lasts  
 L à D 10 - 23 h. Fermé le Me. Jusqu'à épuisement des stocks



**CAT:** Bacallà amb verdures i suc de llima temperat.  
**CAS:** Bacalao con verduritas y jugo de lima templado.  
**ENG:** Cod served with vegetables and warm lime juice.  
**FR:** Morue aux petits légumes et jus de citron vert tiède.

DI a Dg 11.30 - 14 h i 16 - 22.30 h  
 L a D 11,30 - 14 h y 16 - 22,30 h  
 M to Su 11:30-2 pm and 4-10:30 pm.  
 L à D 11 h 30 - 14 h et 16 - 22 h 30.

## CANELÓN ESTILO FRANCÉS

## ENTRE DOS MUNDOS

mini  
RALLYTriángulo de  
crep de Nutella

**CAT:** Caneló de crep farcit de carn i paté, banyat en salsa de crema amb un toc fumat.

**CAS:** Canelón de crep relleno de carne y paté, bañado en salsa de crema con toque ahumado.

**ENG:** Crepe cannelloni stuffed with meat and pate, bathed in a lightly smoked cream sauce.

**FR:** Crêpe farcie à la viande et au pâté en sauce à la crème avec une touche fumée.

DI a Dv 18 - 21 h  
L a V 18 - 21 h  
M to F 6-9 pm.  
L à V 18 - 21 h.

**CAT:** Gamba en tempura sobre mandonguilles amb salsa de boletus i spaguettis de tinta de calamar.

**CAS:** Gamba en tempura sobre albóndigas con salsa de boletus y spaguettis de tinta de calamar.

**ENG:** Prawn in tempura layered on meatballs with boletus mushroom sauce over squid ink spaghetti.

**FR:** Crevette en tempura sur boulettes en sauce aux champignons des bois et spaghetti à l'encre de calamar.

DI a Dg 13 - 16 h i 20 - 23 h  
L a D 13 - 16 h y 20 - 23 h  
M to Su 1-4 pm and 8-11 pm.  
L à D 13 - 16 h et 20 - 23 h.

## WRAP DE SALMÓN BOHEMIA



**CAT:** Wrap de salmó amb formatge philadelphia, pebrot vermell i salsa tàrtara.

**CAS:** Wrap de salmón con queso philadelphia, pimienta roja y salsa tàrtara.

**ENG:** Salmon wrap with philadelphia cheese, red capsicum and tartar sauce.

**FR:** Wrap de saumon au fromage philadelphia, poivron rouge et sauce tartare.

Di a Dg de 12 a 20 h  
L a D 12 - 20 h  
M to Su 12-8 pm.  
L à D 12 - 20 h.

## EL MEJILLÓN MÁGICO



**CAT:** Musclos al vapor del Delta amb caldo tailandès i sambal de coriandre.

**CAS:** Mejillones al vapor del Delta con caldo tailandés y sambal de cilantro.

**ENG:** Delta steamed mussels with Thai broth and coriander sambal.

**FR:** Moules du Delta de l'Ebre à la vapeur avec bouillon thaïlandais et sambal de coriandre.

Di a Ds 17 - 23 h  
L a S 17 - 23 h  
M to Sa 5-11 pm.  
L à S 17 - 23 h.



## ATÚN DEL BUENO 10

mini  
RALLY

Fingers de pollo Bueno 10



**CAT:** Tonyina marinada amb soja en una base de samfaina amb salsa teriyaki.

**CAS:** Atún marinado con soja en una base de pisto con salsa teriyaki.

**ENG:** Tuna marinated with soybeans served on a ratatouille base with teriyaki sauce.

**FR:** Thon mariné au soja sur un lit de ratatouille avec sauce teriyaki.

DI a Dv 12.30 - 14 h i 19.30 - 21 h. Ds i Dg 12 - 13.30 h i 19.30 - 21 h  
L a V 12.30 - 14 y 19.30 - 21 h. S y D 12 - 13.30 h y 19.30 - 21 h  
M to F 12:30-2 pm and 7:30-9 pm. Sa and Su 12-1:30 pm and 7:30-9 pm.  
L à V 12 h 30 - 14 h et 19 h 30 - 21 h. S et D 12 - 13 h 30 et 19 h 30 - 21 h.

## HAMBURGUESA "LA CLÁSICA" DE LA COVA DEL BOU VERSIÓN MINI



**CAT:** Hamburguesa de 110 grams de carn de bou a la brasa, amb formatge edam, bacó i la nostra salsa americana.

**CAS:** Hamburguesa de 110 gramos de carne de buey a la brasa, con queso edam, beicon y nuestra salsa americana.

**ENG:** 110 grams of grilled beef hamburger, with edam cheese, bacon and our American sauce.

**FR:** Hamburger de 110 grammes de viande de boeuf grillée, avec fromage Edam, bacon et notre sauce américaine.

DI a Dg de 13 - 16 h i 19.30 - 23 h. Dimarts tancat  
L a D 13 - 16 h y 19.30 - 23 h. Martes cerrado  
M to Su 1-4 pm and 7:30-11 pm. Closed Tuesday.  
L à D 13 - 16 h et 19 h 30 - 23 h. Fermé le mardi.

## LA VOLTA

mini  
RALLY

Elizalde



- CAT:** Saltejat de botifarra “esparracada” amb fesols i ou ferrat.  
**CAS:** Salteado de morcilla “esparracada” con alubias y huevo frito.  
**ENG:** Sautéed blood sausage scattered with beans and fried egg.  
**FR:** Poêlée de boudin émiétté avec des haricots et un oeuf au plat.

Dm a Ds 9 - 15.45 i 20.15 - 22.45. DI i Dg 9 - 15.45

M a S 9 - 15.45 y 20.15 - 22.45. L y D 9 - 15.45

Tu to Sa 9 am-3:45 pm and 8:15-10:45 pm. M and Su 9 am-3:45 pm.

Ma à S 9 - 15 h 45 et 20 h 15 - 22 h 45. L et D 9 - 15 h 45.

## VELERO DE EL TOTXO TAVERNA



- CAT:** Tàrtar de llobarro i dos salmons (fumat i fresc) a la vinagreta de gerds.  
**CAS:** Tàrtar de lubina y dos salmones (ahumado y fresco) a la vinagreta de frambuesas.  
**ENG:** Sea bass and two salmons (smoked and fresh) tartar with raspberry vinaigrette.  
**FR:** Tartare de bar et deux saumons (fumé et frais) à la vinaigrette de framboise.

12.30 - 13.30 h i 19,30 - 21 h. Dg tarda i DI tancat

12.30 - 13.30 h y 19.30 - 21 h. D tarde y L cerrado

12:30 am-13:30 pm and 7:30-9 pm. Closed Su evening and M.

12 h 30 - 13 h 30 et 19 h 30 - 21 h. Fermé D après-midi et L.

## FEIJOADA CIRCUS BEACH



**CAT:** Degustació de feijoada (plat típic brasiler) acompanyat d'arròs blanc i farina de farofa.

**CAS:** Degustación de feijoada (plato típico brasileño) acompañada de arroz blanco y harina de farofa.

**ENG:** A feijoada (typical Brazilian dish) tasting accompanied by white rice and farofa flour.

**FR:** Dégustation de Feijoada (plat typique du Brésil) accompagnée de riz blanc et de farine de manioc.

DI a Dg de 13 - 16 | 20 - 23 h  
L a D 13 - 16 h y 20 - 23 h  
M to Su 1-4 pm and 8-11 pm.  
L à D 13 - 16 h et 20 - 23 h.

## CALABRESA CIRCUS CITY



**CAT:** Calabresa (xoriço brasiler fumat) amb llesca de pa i formatge fos.

**CAS:** Calabresa (chorizo brasileño ahumado) con rebanada de pan y queso fundido.

**ENG:** Calabresa (smoked Brazilian sausage) with sliced bread and melted cheese.

**FR:** Calabresa (chorizo brésilien fumé) avec sa tranche de pain et son fromage fondu.

DI a Dg de 12 - 23 h  
L a D 12 - 23 h  
M to Su 12-11 pm.  
L à D 12 - 23 h.

## DELICIAS IBÉRICAS NOA



**CAT:** Duo d'endívies farcides d'ibèrics.

**CAS:** Dúo de endivias rellenas de ibéricos

**ENG:** Duo of endives stuffed with Iberian cold-cuts.

**FR:** Duo d'endives farcies à la charcuterie ibérique.

Di a Dg de 12 - 22 h  
L a D 12 - 22 h  
M to Su 12-10 pm.  
L à D 12 - 22 h.

## FARCELLET DE TARDOR



**CAT:** Saltejat de favetes amb vieira i carn de llamàntol embolicat amb pasta spring roll.

**CAS:** Salteado de habitas con vieira y carne de bogavante envuelto con pasta spring roll.

**ENG:** Sautéed beans with scallop and lobster meat in spring roll wrappers.

**FR:** Poêlé de fèves avec coquille Saint Jacques et chair de homard le tout entouré de pâte filo

Di a Dg de 12 - 23 h  
L a D 12 - 23 h  
M to Su 12-11 pm.  
L à D 12 - 23 h.

## BOBO DE CAMARAO

## FAJITA ESPECIAL COSTA '95



- CAT:** Recepta brasilenya de gambes en salsa de coco i arròs blanc.  
**CAS:** Receta brasileña de gambas en salsa de coco y arroz blanco.  
**ENG:** Brazilian prawn recipe in coconut sauce, served with white rice.  
**FR:** Crevettes façon brésilienne en sauce à la noix de coco et accompagnées de riz blanc.

Dm a Dg 10 - 16 h i 19 - 23 h  
 M a D 10 - 16 h y 19 - 23 h  
 M to Su 10 am-4 pm and 7-11 pm.  
 M à D 10 - 16 h et 19 - 23 h.



- CAT:** Fajita de pollastre, amb amanida, pebrots i la nostra salsa especial.  
**CAS:** Fajita de pollo con ensalada, pimientos y nuestra salsa especial.  
**ENG:** Chicken fajita with salad, capsicum and our special sauce.  
**FR:** Fajita de poulet avec salade de poivrons et notre sauce spéciale.

Di a Dg de 12 - 14 h i de 18 a 21h  
 L a D 12 - 14 h y 18 - 21 h  
 M to Su 12-2 pm and 6-9 pm.  
 L à D 12 - 14 h et 18 - 21 h.

## SUSPIRO OTOÑAL

## HOMENAJE A MIKE OLDFIELD



**CAT:** Cremeta d'Edamame amb sèrum de parmesà.

Gelée de musclos i gamba. Gelat d'albergínia i mel.

**CAS:** Cremita de Edamame con suero de parmesano.

Gelée de mejillones y gamba. Helado de berenjena y miel.

**ENG:** Edamame cream pie with Parmesan buttermilk.

Mussels and shrimp jelly Eggplant and honey ice cream.

**FR:** Crème de Edamame au petit-lait de parmesan. Gelée de moules et crevettes. Glace à l'aubergine et au miel.

DI Dm Dc Dj i Dg 11 - 23 h. Dv i Ds 11 a 21 h

L M X J D 11 - 23 h. V y S 11 - 21 h

M, Tu, W, Th and Su 11am-11 pm. F and Sa 11 am-9 pm.

L, Ma, Me, J et D 11 - 23 h. V et S 11 - 21 h.



**CAT:** Vermoutin Cling Cling. Pinchito de Onglet i pera salsa Hoisin.  
Frappé de Café - Choco - Turrón.

**CAS:** Vermoutin Cling Cling. Pinchito de Onglet y pera salsa Hoisin.  
Frappé de Café - Choco - Turrón.

**ENG:** Vermouth Cling Cling. Onglet and pear canapé with hoisin sauce.  
Coffee - Chocolate - Nougat Frappé.

**FR:** Vermouth Cling Cling. Brochette d'onglet et poire sauce Hoisin.  
Frappé de Café-Choco-Nougat.

DI Dm Dc Dj i Dg 11 - 23 h. Dv i Ds 11 a 21 h

L M X J D 11 - 23 h. V y S 11 - 21 h

M, Tu, W, Th and Su 11am-11 pm. F and Sa 11 am-9 pm.

L, Ma, Me, J et D 11 - 23 h. V et S 11 - 21 h.

## CANELÓN DE POLLO RUSTIDO Y GORGONZOLA

## FROZEN CARS



- CAT:** Canaló de pollastre rostid i gorgonzola.  
**CAS:** Canelón de pollo rustido y gorgonzola.  
**ENG:** Roast chicken and gorgonzola cannelloni.  
**FR:** Cannelloni de poulet rôti et gorgonzola.

Di a Dg 13 - 16 i 20 - 23 h  
 L a D 13 - 16 h y 20 - 23 h  
 M to Su 1-4 pm and 8-11 pm.  
 L à D 13 - 16 h et 20 - 23 h.



BABY CARS



- CAT:** logurt gelat sobre llit de galeta caramelitzada, acompanyat de galetes Oreo, banyat amb salsa de maduixa i xocolata negra, guarnit amb fruita fresca.  
**CAS:** Yogur helado sobre un colchón de galleta caramelizada, acompañado de galletas Oreo, bañado en salsa de fresa y chocolate negro, engalanado con fruta fresca.  
**ENG:** Frozen yoghurt over caramelised biscuit, accompanied by Oreo cookies dipped in strawberry sauce and dark chocolate, garnished with fresh fruit.  
**FR:** Yaourt glacé sur un lit de biscuit caramélisé, accompagné de biscuits Oreo, nappé d'une sauce fraise-chocolat noir, entouré de fruits frais.

Di a Dg 11 - 24 h  
 L a D 11 - 24 h  
 M to Su 11 am-12 pm.  
 L à D 11 - 24 h.



## BÖ BÃO

## MINI BURGER 70S80S



**CAT:** Pa bao farcit de "vacío" de vedella amb espècies surenyes acompanyat d'una mousse d'avocat i brots tendres.

**CAS:** Pan bao relleno de vacío de ternera con especias sureñas junto a una mousse de aguacate y brotes tiernos.

**ENG:** Baozi stuffed with beef brisket and southern spices served with an avocado mousse and tender green salad leaves.

**FR:** Pain bao garni de bavette aux épices avec une mousse d'avocat et des pousses tendres.

DI a Ds 12 - 22.30 h. Dg 11 - 15 h  
L a S 12 - 22.30 h. D 11 - 15 h  
M to Sa 12-10.30 pm. Su 11 am-3 pm.  
L à S 12 - 22 h 30. D 11 - 15 h.



**CAT:** Mini hamburguesa 100% vedella amb pernil serrà, formatge curat i pebrot vermell.

**CAS:** Mini hamburguesa 100% ternera con jamón serrano, queso curado y pimiento rojo.

**ENG:** Mini 100% beef hamburger with serrano ham, cured cheese and red pepper.

**FR:** Mini hamburger 100% boeuf avec jambon Serrano, fromage affiné et poivron rouge.

DI a Dg 17 - 21 h  
L a D 17 - 21 h  
M to Su 5-9 pm.  
L à D 17 - 21 h.



## DUO NIGIRI DE SALMÓN NOUREGO EN CAMPO DE ALGAS

## CANERALLY CRUJIENTE DE PATO

Chiquirally **mini RALLY**



**CAT:** 2 Nigiri de salmó damunt d'alga Wakame .

**CAS:** 2 Nigiri de salmón sobre alga Wakame.

**ENG:** Two Salmon nigiri on Wakame seaweed.

**FR:** 2 Nigiri au saumon sur un lit d'algues Wakame.

Dm a Dg 11.30 - 15 i 20 h - 23.30 h  
M a D 11.30 - 15 h y 20 - 23.30 h  
Tu to Su 11:30am-3 pm and 8-11:30 pm.  
Ma à D 11 h 30 - 15 h et 20 - 23 h 30 h.

**CAT:** Caneló de confit d'ànec amb salsa de peres a l'ull de llebre.  
**CAS:** Canelón de confit de pato con salsa de peras al tempranillo.  
**ENG:** Duck confit with cannelloni and 'tempranillo' pear sauce.  
**FR:** Cannelloni de confit de canard avec sauce à la poire à "tempranillo".

Dm a Dg 12.30 - 13.30 i 20 - 21.30 h. Dilluns tancat  
M a D 12.30 - 13.30 h y 20 - 21.30 h. Lunes cerrado  
Tu to Su 12:30-1:30 pm and 8-9:30 pm. Closed Monday.  
Ma à D 12 h 30 - 13 h 30 et 20 - 21 h 30. Fermé le lundi.

## OU MAMA

mini  
RALLY

MINI BURGUER



- CAT:** Parmentier de patata trufada amb foie cruixent de plàtan mascle i ou esclafat .
- CAS:** Parmentier de patata trufada con foie crujiente de plátano macho y huevo poché.
- ENG:** Truffled potato parmentier with crispy plantain foie and poached egg.
- FR:** Parmentier de pomme de terre truffé avec foie gras, croustillant de banane plantain et oeuf poché

Di a Dg 13 - 22,30 h  
L a D 13 - 22.30 h  
M to Su 1 -10:30 pm.  
L à D 13 h - 22: 30 h.

## SANWICH L'ESTACIÓ



- CAT:** Entrepà de “vacío” fet a la brasa a baixa temperatura amb salsa ranxera .
- CAS:** Bacadillo de vacío hecho a la brasa a baja temperatura con salsa ranxera.
- ENG:** Grilled brisket cooked at low temperature sandwich with ranch sauce.
- FR:** Sandwich de bavette grillée à basse température avec sauce Ranchera.

Dm a Dg de 12 - 13.30 h i 20 - 21.30 h  
M a D 12 - 13.30 h y 20 - 21.30 h  
Tu to Su 12-1:30 pm and 8-9:30 pm.  
Ma à D 12 - 13 h 30 et 20 - 21 h 30.

## BRIOCHE DE CONCHINITA

## GUA BAO DE POLLO



**CAT:** Carn Duroc adobada a baixa temperatura amb la seva salsa i sarsa.

**CAS:** Carne Duroc adobada a baja temperatura con su salsa y sarsa.

**ENG:** Duroc pork marinated at low temperature in its sauce and "sarsa".

**FR:** Viande de porc de race Duroc marinée et cuite à basse température avec sa sauce et "sarsa"

Di a Dg 13.15 - 14 h i 20.15 - 21.30 h  
 La D 13.15 - 14 h y 20.15 - 21.30 h  
 M to Su 13:15-2 pm and 8:15-9:30 pm.  
 L à S 13 h 15 - 14 h et 20 h 15 - 21 h 30.

Crujiente de pollo



**CAT:** Gua bao de pollastre al sèsam amb pols de cacauets i brots tendres.

**CAS:** Gua bao de pollo al sésamo con polvo de cacahuets y brotes tiernos.

**ENG:** Gua bao sesame chicken with powdered peanut butter and tender green salad leaves.

**FR:** Gua bao (sandwich taiwanais) au poulet au sésame avec poudre de cacahuètes et pousses tendres.

Di a Dg 13 - 22 h  
 La D 13 - 22 h  
 M to Su 1 -10 pm.  
 L à D 13 h - 22 h.

## VICENTET

## EL POLLO POLLO



**CAT:** Pastís típic de la casa.  
**CAS:** Pastel típico de la casa.  
**ENG:** House pastry.  
**FR:** Gâteau de la maison.

Di a Dg 16 - 20 h  
 L a D 16 - 20 h  
 M to Su 4 - 8 pm.  
 L à D 16 h - 20 h.



**CAT:** Broqueta de pollastre marinat amb patata al caliu.  
**CAS:** Brocheta de pollo maridada con patata asada.  
**ENG:** Chicken skewer paired with roasted potato.  
**FR:** Brochette de poulet accompagnée de pommes de terre rôties.

Di a Dg 12 - 22.45 h  
 L a D 12 - 22.45 h  
 M to Su 12am - 12.45 pm.  
 L à D 12 h - 22.45 h

## BROCHETA DE PECHUGA DE PATO

## BROCHETA "GAUCHO" TEX - MEX



**CAT:** Mini broqueta de pit d' ànec amb poma i la seva salsa de fruits del bosc.

**CAS:** Mini broqueta de pechuga de pato con manzana y su salsa de frutos del bosque.

**ENG:** Duck breast with apple and fruit of the forest sauce mini skewers.

**FR:** Mini brochette de poitrine de canard aux pommes et à la sauce de fruits de bois

DI a Dg 15 - 22 h  
L a D 15 - 22 h  
M to Su 3-10 pm.  
L à D 15 - 22 h.



**CAT:** Broqueta de carn amb pebrot i ceba, salsa chimichurri i torrada amb ceba caramelitzada.

**CAS:** Broqueta de carne con pimienta y cebolla, salsa chimichurri y tostada con cebolla caramelizada.

**ENG:** Meat skewer with capsicum, onion and chimichurri sauce, and caramelised onion on toast.

**FR:** Brochette de viande au poivron et à l'oignon, sauce chimichurri et toast avec oignon caramélisé.

DI - Dg 13 - 23 h  
L a D 13 - 23 h  
M to Su 1-11 pm.  
L à D 13 - 23 h.





1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

**CAT/ Aconsegueix els 10 segells, omple la butlleta i participa en el sorteig de diferents premis.**

**CAST/ Consigue los 10 sellos, rellena la papeleta y participa en el sorteo de diferentes premios.**

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

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