

# GASTRO TOUR

www.salou.cat

ESPECIAL Km0

*Salou*

2021

17-27  
JUNY / JUNIO

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



5€

Degustació  
Degustación



cervesa o vi  
cerveza o vino

25€

Menú  
Menú



cervesa, vi o cava  
cerveza, vino o cava

Organitza:



Ajuntament de Salou  
Àrea de Dinamització Econòmica

SALOU  
FOODEXPERIENCE

AEH  
Associació Empresarial  
Hostaleria Salou

Col·laboradors principals:




TORELLO  
VITICULTORS



# CADA DÍA PUEDE SER MAGNÍFICO





**E**ns plau presentar-vos una nova edició del GASTROTOUR, la ruta gastronòmica de Salou que destaca per l'àmplia varietat i qualitat de les degustacions que es presenten, i que enguany és Especial KM 0, amb l'objectiu de promocionar els productes de proximitat.

Aquest any més que mai, volem posar en valor la gastronomia de Salou. Us presentem 30 establiments, que ofereixen la seva degustació acompanyada d'una cervesa Magna o d'una copa de vi de Torelló Viticultors, i 8 restaurants que presenten un menú amb 5 degustacions, maridades amb la cervesa Magna o amb els vins i caves de Torelló Viticultors.

Es lliuraran tres distincions:

- . La millor degustació**
- . La degustació amb els millors productes de proximitat**
- . La degustació més original**

*Trobareu tota la informació per votar a l'interior d'aquest llibret. Fes la teva valoració! Participa-hi !!!!*

**N**os complace presentaros una nueva edición del GastroTour, la ruta gastronómica de Salou que destaca por la amplia variedad y calidad de las degustaciones que se presentan, y que este año es Especial KM 0, con el objetivo de promocionar los productos de proximidad.

Este año más que nunca, queremos poner en valor la gastronomía de Salou. Os presentamos 30 establecimientos, que ofrecen su degustación acompañada de una cerveza Magna o de una copa de vino de Torelló Viticultors, y 8 restaurantes que presentan un menú con 5 degustaciones, maridadas con la cerveza Magna o con los vinos y cavas de Torelló Viticultors.

Se entregarán tres distinciones:

- . La mejor degustación**
- . La degustación con los mejores productos de proximidad**
- . La degustación más original**

*Encontraréis toda la información para votar en el interior de este libro. ¡Haz tu valoración! ¡Participa!!!!*

## 1-0

4R CASABLANCA 1

70S & 80S AMERICAN DINER 2

## A

ASADOR CORCEGA 3

## B

BAMBOO 4

BOCA BOCA 5

BOQUET 31

BRASERIA L'ESTACIÓ 6

BROODJE VAN KOOTJE 7

## C

CASTILLO DE JAVIER 32

COOK & TRAVEL 33

CREPS & NATA 8

## D

D'ALBERT 9

## E

EL ALJIBE 10

EL GALEÓN 34

## F

FAMOUS DAVES 11

## H

HEINEKEN HOUSE SALOU 12

HOUSE OF ILLUSION 13

## L

LA BARCA 14

LA NONNA 15

LA SAL 16

LUNATTIC 17

LA VENUS DE PEPE 35

## M

MALAPECORÀ

18

MARADONA

19

MENDEBAL \*\*

20 36

MESON DEL SEGOVIANO

21

MOSS

22

MUR MUR

23

## N

NOA TABERNA

24

NOVA PALMERA

25

## O

O XANTAR

37

## R

ROCK & GRILL

27

## S

SAPRI PIZZERIA

26

SEXYCAT

28

STEAKHOUSE GAUCHO

29

SUSHI KAI SALOU

30

## T

TABERNA EL TOTXO

38

\*\* MENÚ & DEGUSTACIÓ





PLATJA DE LLEVANT

PLATJA DELS CAPELLANS

PLAÇA EUROPA

PLAÇA CORONA D'ARAGÓ

20  
36

12  
5

7

2

32

29

37

15

28

19

17

14

23

16

4

34

3

1

17-27  
JUNY / JUNIO

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



# Degustacions Degustaciones



CERVENA O VI  
CERVEZA O VINO





# 4R Casablanca

PHILLY.CAT

01

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



## CAT/

Entrepà típic de Philadelphia fet amb productes d'aquí. Pa americà de mantega i una faldilla de vedella cuita a baixa temperatura, ceba caramel·litzada i formatge cheddar fumat.

## ES/

Bocadillo típico de Philadelphia hecho con productos de aquí. Pan americano de mantequilla y una falda de ternera cocida a baja temperatura, cebolla caramelizada y queso cheddar ahumado.



5€

🕒 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



Passeig Miramar, 12



4rcasablancarestaurant@4rhotels.com



977 380 107

# 70s & 80s American Diner

LOLLIPOP



**CAT/**

Piruleta de formatge de cabra amb pernil i confitura de tomàquet.

**ES/**

Piruleta de queso de cabra con jamón y confitura de tomate.

 **HORARI / HORARIO:** De 18,00h a 21,00h



**5€**



Av. Carles Buïgas, 20  [rubenbenitonavarro@gmail.com](mailto:rubenbenitonavarro@gmail.com)  877 236 582

baby  
TOUR

Broqueta de  
pollastre cruixent  
Brocheta de pollo  
crujiente

3€

# Asador Corcega

A BUEN TIEMPO



**CAT/**

Filet de vedella brasejat amb carxofa confitada i el seu cruixent.

**ES/**

Solomillo de ternera braseado con alcachofa confitada y su crujiente.



5€

 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 C/ Major, 31  corcega\_restaurant@hotmail.com  977 383 951

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

03

# Bamboo

DEL MAR A BAMBOO



**CAT/**

Bacallà confitat als cítrics amb crema de remolatxa dolça, tapenade de ceba confitada i olives.

**ES/**

Bacalao confitado a los cítricos con crema de remolacha dulce, tapenade de cebolla confitada y olivas.

 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

04

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



5€

 C/ Colón, 21  [info@blauboat.com](mailto:info@blauboat.com)  977 380 479

05

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Boca Boca

## BOGADO EXPLOSIVO



**CAT/**

Raviolis cruixents de cua de bou sobre parmentier de moniato.

**ES/**

Raviolis crujientes de rabo de toro sobre parmentier de boniato.



5€

 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 C/ Saragossa, 13  [info@blauboat.com](mailto:info@blauboat.com)  977 381 617

# Braseria l'Estació

## BARQUITA L'ESTACIÓ



### CAT/

Barqueta de bondiola de porc esmicolada amb un toc de salsa barbacoa.

### ES/

*Barqueta de bondiola de cerdo desmenuzada con un toque de salsa barbacoa.*

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 22,00h

**TANCAT** / *CERRADO*: Dilluns / Lunes

06

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



5€



Pl. Carrilet, 8



glotonmaster@gmail.com



977 352 031

07

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Broodje Van Kootje

ROSBIF CASOLÀ DE VEDELLA



**CAT/**

Rosbif casolà de vedella a l'estil holandès.

**ES/**

*Rosbif casero de ternera al estilo holandés.*



5€

---

🕒 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h  
**TANCAT / CERRADO:** Dilluns / Lunes

📍 C/ Verge del Pilar, 2 📧 [bvktteam17@gmail.com](mailto:bvkteam17@gmail.com) 📞 977 388 185



*baby*  
**TOUR**

Crep de Nutella  
i plàtan

*Crep de Nutella y  
plátano*

**3€**

# Creps & Nata

## ESPIGREP DE SALMÓN



**08**

**SALOU  
FOOD**  
EXPERIENCE

**CAT/**

Crep d'espínacs farcida de salmó fumat i formatge a les fines herbes acompanyat d'una mousse de tomàquet i perles de la Mediterrània.

**ES/**

*Crep de espinacas relleno de salmón ahumado y queso a las finas hierbas acompañado de una mouse de tomate y perlas del Mediterráneo.*

 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



**5€**

 C/ València, 10  crepsynata@gmail.com  663 962 325

09

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# D'Albert

## DEGUSTACIÓ PRIMAVERA



**CAT/**

“Salmorejo” d'alvocat, hummus i salmó a l'anet.

**ES/**

*Salmorejo de aguacate, hummus y salmón al eneldo.*



5€

🕒 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



Edifici Miramar Port s/n



restaurant@dalbert.es



977 382 767

# El Aljibe

## DEL MAR A LA CAZUELA



**CAT/**

Calamar amb salsa dos pebrots.

**ES/**

*Calamar con salsa dos pimientos.*

---

 **HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

10

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



5€

 Pl. de la Província, 8  aljibesalou@gmail.com  977 384 621

11

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Famous Daves

## MINI HAMBURGUESA QUESO DE CABRA



### CAT/

80 grams de saborosa i tendra carn d'hamburguesa de vedella amb formatge de cabra, ruca i ceba caramel·litzada, servida en pa briox casolà.

### ES/

80 gramos de sabrosa y tierna carne de hamburguesa de ternera con queso de cabra, rúcula y cebolla caramelizada, servida en pan brioche casero



5€



**HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



Via Roma, 28 [laura@theroadhouse.es](mailto:laura@theroadhouse.es)  977 007 751

# Heineken House Salou

## SATE DE POLLO



### CAT/

Pinxo de pollastre amb salsa de cacauet i ceba caramel·litzada.

### ES/

Pincho de pollo con salsa de cacahuete y cebolla caramelizada.

 **HORARI** / HORARIO: D'11h a 23,00h  
**TANCAT** / CERRADO: Dimarts / Martes

  
**5€**

 C/ Barbastre, 3  edubarcas.rb@gmail.com  609 673 537

12

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# House of Illusion

## FILET MIGNON MAR Y MONTAÑA



### *CAT/*

Filet de vedella rostit, servit sobre un llit de puré de patata d'herbes, adornat amb reducció de vi negre, un llagostí i rodanxa de llima.

### *ES/*

Solomillo de ternera asado, servido sobre una cama de puré de patata de hierbas, adornado con reducción de vino tinto, un langostino y rodaja de lima.



5€

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 Espigó del moll s/n  [info@rjpentertainment.com](mailto:info@rjpentertainment.com)  977 380 940

# La Barca cuina marinera

## HONRA AL SALMÓN



### CAT/

Salmó marinat en soja i salsa tailandesa sweet chilli, sobre amanida de cogombre i alga wakame.

### ES/

Salmón marinado en soja y salsa tailandesa sweet chilli, sobre ensalada de pepino y alga wakame.

 **HORARI** / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

14

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



5€

 C/ Colón, 15  [info@blauboat.com](mailto:info@blauboat.com)  977 351 566

15

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# La Nonna

“DALLA BELLA ITALIA, CON AMORE, DALLA NONNA”



**CAT/**

Grondaia italiana (caneló) de cua de bou sobre parmentier trufat i salsa di manzo.

**ES/**

Grondaia italiana (canelón) de rabo de toro sobre parmentier trufado y salsa di manzo.



5€

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 C/ Bilbao, 12  [info@blauboat.com](mailto:info@blauboat.com)  977 384 408



# La Sal

## ROCK AND DUCK



### CAT/

Pa Rock & Roll amb tàrtar d'ànec, ceba morada caramel·litzada i mussolina de taronja.

### ES/

Pan Rock & Roll con tàrtar de pato, cebolla morada caramelizada y muselina de naranja.

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



**5€**

 C/ Colón, 13  [info@blauboat.com](mailto:info@blauboat.com)  977 381 724

17

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Lunatic Salou

## CANELÓ DE L'ÀVIA MARIA



### CAT/

Fals caneló de bacallà farcit de tàrtar de tomàquet rosa, ventresca de tonyina d'alfàbrega, gratinat amb coco i mantega, acompanyat d'un sorbet del xef.

### ES/

Falso canelón de bacalao relleno de tártar de tomate rosa, ventresca de atún de albahaca, gratinado con coco y mantequilla, acompañado de un sorbete del chef.



5€

🕒 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

📍 C/ Colón, Esq. Bilbao 📧 adm.lunatic@gmail.com 📞 977 383 111

# Malapecora

“LA TAPA-DERA”



**CAT/**

Mousse d'espàrrecs de marge amb fideus de sípia en tempura.

**ES/**

Mousse de espàrregos trigueros con fideos de sepia en tempura.

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h i de 19,00h a 21,00h



**5€**

 Via Augusta, 14  [contact@bandarrataverna.com](mailto:contact@bandarrataverna.com)  665 461 214

18

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

19

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Maradona

“ESTO ESTÁ RICO”



**CAT/**

Mandonguilla farcida d'ou amb salsa secreta de Maradona.

**ES/**

Albóndiga rellena de huevo con salsa secreta de Maradona.



5€

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 C/ Brussel-les, 6  [info@blauboat.com](mailto:info@blauboat.com)  977 917 398

# Mendebal

## TRANSPARÈNCIES SOBRE BACALLÀ



**CAT/**

Bacallà amb allioli de poma i transparències de mel.

**ES/**

Bacalao con alioli de manzana y transparencias de miel.

---

**🕒 HORARI / HORARIO:** De 12,00h a 15,00h - 19,00h a 22,00h



**5€**

**📍** C/ Lleida, 10 **✉** [estergassull@hotmail.com](mailto:estergassull@hotmail.com) **📞** 656 905 437

# Meson del Segoviano

## LINGOTE CRUJIENTE DE RABO DE BUEY

21

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



**CAT/**

Cua de bou guisat i desossat arrebossat en panko, base de milfulls de patata i mermelada de piquillo.

**ES/**

Rabo de buey guisado y deshuesado rebozado en panko, base de milhojas de patata y mermelada de piquillo.



5€

 **HORARI** / HORARIO: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h  
**TANCAT** / CERRADO: Dimarts / Martes

 Via Augusta, 3 - L5  mesondelsegovianosalou@gmail.com  877 017 228

# Moss

## FAJITA YUCATECA



**CAT/**

"Fajita" de porc amb guacamole i formatge feta.

**ES/**

*Fajita de cerdo con guacamole y queso feta.*

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



**5€**

 C/ Barcelona, 34  [restaurantemoss@gmail.com](mailto:restaurantemoss@gmail.com)  977 381 465

23

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Mur Mur

## BOMBA DE PULPO CON GAMBA EN TEMPURA



**CAT/**

“De A Coruña a la Barceloneta”. Tradicional bomba de patata trinxada farcida de pop trossejat i condimentat amb tocs gallecs, acompanyada de gamba arrebossada en fina tempura i reposada sobre tàrtar d'alvocat i espàrrec de marge.

**ES/**

“De A Coruña a la Barceloneta”. Tradicional bomba de patata trinchada rellena de pulpo troceado y condimentado con toques gallegos, acompañada de gamba rebozada en fina tempura y reposada sobre tàrtar de aguacate y espàrrago triguero.



5€

 **HORARI** / **HORARIO**: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 C/ Colón, 17  [info@blauboat.com](mailto:info@blauboat.com)  977 388 572



# Noa Taberna

## APERITIU NOA



**CAT/**

Assortit d'embotits ibèrics i cassoleta de salpicó de marisc.

**ES/**

Surtido de embutidos ibéricos y cazuelita de salpicón de marisco.

 **HORARI** / HORARIO: D' 11h a 22,00h



**5€**

 C/ València, 11 Local 5  [cristinaitorrents@gmail.com](mailto:cristinaitorrents@gmail.com)  632 683 255

24

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

25

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Nova Palmera

DELICIAS DE OKELAN



**CAT/**

Tatakí de mitjana de vedella madurada prèmium.

**ES/**

Tatakí de chuletón de ternera madurada premium.



5€

---

🕒 **HORARI** / **HORARIO**: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h  
**TANCAT** / **CERRADO**: Dilluns / Lunes

📍 C/ Berenguer de Palou, 8 📧 enriquelavega44@gmail.com 📞 977 385 062

# Pizzeria Sapri

## MINI PIZZA SAPRI CAMPESTRE



### CAT/

La nostra base artesana, amb pit de pollastre, bacó, mozzarella i salsa barbacoa.

### ES/

Nuestra base artesana, con pechuga de pollo, bacon, mozzarella y salsa barbacoa.

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



**5€**

 C/ Barcelona, 39  pizzasaprisalou@gmail.com  977 350 404

27

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Rock & Grill

## HOMENAJE AL ROCK SUREÑO



**CAT/**

Daus de blat de moro blau, pulled pork, “pico de gallo” amb pinya, fesols, iogurt grec especiat i la nostra salsa secreta, acompanyat d’un sorbet de la Xef.

**ES/**

Tacos de maíz azul, pulled pork, pico de gallo con piña, frijoles, yogur griego especiado y nuestra salsa secreta, acompañado de un sorbete de la xef.



5€

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

 C/ Brussel.les, 2  adm.lunattic@gmail.com  977 383 112

# Sexycat

## DE IBÉRICOS



**CAT/**

Llesca ibèrica de secret de porc i cruixent de pernil.

**ES/**

Tosta ibèrica de secreto de cerdo y crujiente de jamón.

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h



**5€**

 C/ Bilbao, 10  [info@blauboat.com](mailto:info@blauboat.com)  977 381 438

28

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Steakhouse Gaucho

## STEAK TARTAR "GAUCHO"



### CAT/

Steak Tàrtar de Black Angus amb gust de "Argentinian Fire" acompanyat de torrades, ruca, tomàquet cherry i formatge parmesà.

### ES/

*Steak Tartar de Black Angus con sabor de "Argentinian Fire" acompañado de tostadas, rúcula, tomate cherry y queso Parmesano.*



5€

🕒 **HORARI** / *HORARIO*: De 12,00h a 13,30h - 19,00h a 21,00h

📍 C/ Brussel.les, 6 ✉ [info@gauchosalou.com](mailto:info@gauchosalou.com) 📞 977 384 500

# Sushi Kai Salou

¡BUEN ROLLITO!



## CAT/

Rotlle de paper d'arròs, alvocat, cogombre kimchi, surimi i llagostí al forn amb maionesa i ceba tendra japonesa.

## ES/

Rollo de papel de arroz, aguacate, pepino kimchi, surimi y langostino al horno con mayonesa y cebolleta japonesa.

 **HORARI** / *HORARIO*: D' 11,00h a 15,00h - 19,00h a 23,00h

30

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



5€

 C/ València, 4  [soniasalou@gmail.com](mailto:soniasalou@gmail.com)  977 354 298

17-27  
JUNY / JUNIO

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

 **25€**

# Menús



CERVENA, VI O CAVA  
CERVEZA, VINO O CAVA





# Boquet Restaurant

31

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



**Brioix de tonyina vermella amb emulsió  
d'albergínia a la flama i teriyaki**

*Brioche de atún rojo con emulsión  
de berenjena a la llama y teriyaki*

  
**25€**

 C/ Berenguer de Palou, 9  [boquet.restaurant@gmail.com](mailto:boquet.restaurant@gmail.com)  977 002 043

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Ostra del Delta amb escabetx  
de verdures a l'Espinaler.

Brioix de tonyina vermella  
amb emulsió d'albergínia  
a la flama i teriyaki.

Patata trufada, pop saltejat,  
papada confitada cruixent i  
ou a baixa temperatura.

Cilindre de vedella amb  
interior de foie fresc.

Escuma mascarpone, gelat  
d'espècies i pa de pessic de  
pastanaga en sífó.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Ostra del Delta con escabeche  
de verduras al Espinaler.*

*Brioche de atún rojo con  
emulsión de berenjena a la  
llama y teriyaki.*

*Patata trufada, pulpo salteado,  
papada confitada crujiente y  
huevo a baja temperatura.*

*Cilindro de ternera con  
interior de foie fresco.*

*Espuma mascarpone,  
helado de especies y bizcocho  
de zanahoria en sífón.*

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 20,00h a 22,30h  
**TANCAT** / *CERRADO*: Dilluns / *Lunes*

32

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Castillo de Javier



  
25€

**“Ceviche” de pop gallec amb aire de llima,  
coriandre i terra de plàtan mascle**

*“Ceviche” de pulpo gallego con aire de lima,  
cilantro y tierra de plátano macho*



C/ Barbastre, s/n



gerenciastillodejavier@gmail.com



644 555 906

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Flor de carabassó a la  
parmigiana en tempura.

Fondue de camembert amb  
orenga i mel de tòfona negra  
melanosporum.

“Ceviche” de pop gallec amb  
aire de llima, coriandre i terra  
de plàtan mascle.

Tòquio: Tempura de gambes,  
alvocat, maionesa picant,  
embolicat amb tonyina  
i alvocat.

“Trampantojo” de pera:  
Mousse de caramel de toffee,  
brunoise de pera williams  
confitada i bany de caramel  
blanc amb vainilla sobre  
crumble de canyella i gelat  
de vainilla.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Flor de calabacín a la  
parmigiana en tempura.*

*Fondue de camembert con  
orégano y miel de trufa  
negra melanosporum.*

*Ceviche de pulpo gallego con  
aire de lima, cilantro y tierra  
de plátano macho.*

*Tokio: Tempura de gambas,  
aguacate, mayonesa  
picante, envuelto con atún  
y aguacate.*

*Trampantojo de pera:  
Mousse de caramelo de  
toffee, brunoise de pera  
williams confitada y baño de  
caramelo blanco con vainilla  
sobre crumble de canela y  
helado de vainilla.*

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h  
**TANCAT** / *CERRADO*: Diumenge nit / Domingo noche

# Cook & Travel

33

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



  
25€

**El calamar de Deliranto**

*El calamar de Deliranto*

 C/ Llevant, 5  [info@restaurantcookandtravel.com](mailto:info@restaurantcookandtravel.com)  977 350 707



*baby*  
TOUR

Croqueta de pernil  
ibèric

Croqueta de jamón  
ibérico

3€

### MENÚ DEGUSTACIÓ

El calamar de Deliranto.

Amanida de bonítol a  
baixa temperatura en  
sunomono de fonoll.

Dau al pastor de lletó de xai  
amb pinya al rom.

Coca de tataki de tonyina  
vermella amb chutney  
de cireres.

La nostra versió dels  
xurros amb xocolata.

### MENÚ DEGUSTACIÓN

*El calamar de Deliranto.*

*Ensalada de bonito a baja  
temperatura en  
sunomono de hinojo.*

*Dado al pastor de cordero  
lechal con piña al ron.*

*Coca de tataki de atún  
rojo con chutney  
de cerezas.*

*Nuestra versión de los  
churros con chocolate.*

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 13,00h a 15,30h i de 20,00h a 22,30h  
**TANCAT** / *CERRADO*: Diumenge nit i dilluns / *Domingo noche y lunes*

34

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# El Galeón



**Botifarra d'Alforja coronada amb  
ou cruixent i favetes tendres**

*Butifarra de Alforja coronada con huevo  
crujiente y habitas tiernas*

  
**25€**

 C/ Valls, 8  [galeon@restaurantgaleon.com](mailto:galeon@restaurantgaleon.com)  877 006 935



## MENÚ DEGUSTACIÓ

Xató amb escarola  
de Cambrils.

Carabassó de Mont-roig  
farcit de peix i marisc.

Botifarra d'Alforja coronada  
amb ou cruixent i faves  
tendres.

Coca de poma  
caramel·litzada i delícies  
d'ànec del Delta.

Pastissets de Rasquera  
amb llit de menjar blanc.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

*“Xató” con escarola  
de Cambrils.*

*Calabacín de Mont-roig  
relleno de pescado y marisco.*

*Butifarra de Alforja  
coronada con huevo crujiente  
y habitas tiernas.*

*Coca de manzana  
caramelizada y delicias de  
pato del Delta.*

*“Pastissets de Rasquera”  
sobre cama de “Menjar Blanc”.*

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h  
**TANCAT** / *CERRADO*: Dilluns i els dies 23 i 24 / *Lunes y los dias 23 y 24*

35

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# La Venus de Pepe



**Ostra amb aroma a mojito de  
maduixa i caviar de llima llimona**

*Ostra con aroma a mojito de  
fresa y caviar de lima limón*

  
**25€**

 C/ Ciutat de Reus, 4  [lavenusdepepe@gmail.com](mailto:lavenusdepepe@gmail.com)  977 350 119 / 620 643 226

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Ostra amb aroma a mojito  
de maduixa i caviar de  
llima llimona.

Carxofa estil romana sobre  
parmentier de moniato,  
pernil d'ànec i flocs de  
formatge de cabra.

Steak tàrtar a l'estil Pepe JR  
amb encenalls de foie i  
gelat de parmesà.

Pizza amb mortadella de  
Bolonya, ricotta i festucs.

Panna Cotta de cafè  
i Baileys.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Ostra con aroma a mojito  
de fresa y caviar de  
lima limón.*

*Alcachofa estilo romana  
sobre parmentier de  
boniato, jamón de pato y  
copos de queso de cabra.*

*Steak tartar al estilo Pepe JR  
con virutas de foie y  
helado de parmesano.*

*Pizza con mortadela de  
Bolonia, ricotta y pistachos.*

*Panna Cotta de café  
y Baileys.*

Amb reserva prèvia els caps de setmana  
*Con reserva previa los fines de semana*

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h  
**TANCAT** / *CERRADO*: Dimarts / *Martes*

36

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Mendebal



  
25€

**Preses ibèriques a la brasa amb  
encenalls de foie micuit**

*Preses ibèriques a la brasa  
con virutas de foie micuit*

 C/ Lleida, 10  [estergassull@hotmail.com](mailto:estergassull@hotmail.com)  656 905 437



## MENÚ DEGUSTACIÓ

Amanida de gelat de formatge Idiazabal amb codonyat i nous.

Truita de bacallà a l'aroma d'all i julivert.

Bacallà a la brasa amb salsa romesco.

Presa ibèrica a la brasa amb encenalls de foie micuit.

Crep farcida de crema basca.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Ensalada de helado de queso Idiazabal con membrillo y nueces.*

*Tortilla de bacalao al aroma de ajo y perejil.*

*Bacalao a la brasa con salsa romesco.*

*Presa ibérica a la brasa con virutas de foie micuit.*

*Crepe relleno de crema vasca.*

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 13,00h a 15,30h i de 20,30h a 22,30h



KM0 100% PRODUCTES DE PROXIMITAT - KM0 100% PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

# O Xantar

37

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE



**Sardines de Tarragona marinades en cítrics,  
sobre llit de tomàquet prèmium, balsàmic de xerès,  
cruixents de festucs i molles de pa**

*Sardinas de Tarragona marinadas en cítricos,  
sobre lecho de tomate premium, balsámico de  
jerez, crujientes de pistacho y migas de pan*

  
**25€**

 C/ Bilbao, 3  [joshuarodriguezgijon@gmail.com](mailto:joshuarodriguezgijon@gmail.com)  977 073 152

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Croquetes de pollastre ECO de Coll de Noguera del Montbrió del Camp rostit.

Sardines de Tarragona marinades en cítrics, sobre llit de tomàquet prèmium, balsàmic de xerès, cruixents de festucs i molles de pa.

Vedella bruna ECO del Pirineu amb foie Martiko i salsa de tòfona Laumont.

Suquet de rap amb romesco de fruits secs de la Selva del Camp

Pa de pessic amb ous de producció ecològica de la Vall del Gaià, borratxo de Ratafia i crema catalana.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

*Croquetas de pollo ECO de Coll de Noguera de Montbrió del Camp, asado.*

*Sardinas de Tarragona marinadas en cítricos, sobre lecho de tomate premium, balsámico de jerez, crujientes de pistacho y migas.*

*Ternera bruna ECO del Pirineo con foie Martiko y salsa de trufa Laumont.*

*“Suquet” de rape con romesco de frutos secos de la Selva del Camp.*

*Bizcocho con huevos de producción ecológica del Valle del Gaià, borracho de Ratafia y crema catalana.*

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 20,00h a 21,30h

**TANCAT** / *CERRADO*: Dilluns i els dies 23 i 24 / *Lunes y los días 23 y 24*

38

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

# Taverna El Totxo



  
**25€**

**Torrezno i botifarra**  
*Torrezno y morcilla*

 C/ Barcelona, 40  [dpcsalou@icloud.com](mailto:dpcsalou@icloud.com)  977 105 888



## **MENÚ DEGUSTACIÓ**

Braves estil El Totxo.

Xoriços a la sidra.

Assortiment de croquetes.

Torrezno i botifarra.

Formatge d'ovella amb  
codony i nous.

## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

*Bravas estilo El Totxo.*

*Chorizos a la sidra.*

*Surtido de croquetas.*

*Torrezno y morcilla.*

*Queso de oveja con  
membrillo y nueces.*

---

 **HORARI** / *HORARIO*: De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h  
**TANCAT** / *CERRADO*: Diumenge nit i dilluns / *Domingo noche y lunes*



  
**TORELLÓ**  
VITICULTORS

Viticultors des de 1395

Viticultura ecològica

Vinyes pròpies

Verema manual

Vinificació  
a la propietat

Especialitzats  
en llargues criances

[www.torello.com](http://www.torello.com)



**PARTICIPA**  
EN L'ELECCIÓ  
POPULAR DE:



**DESTAPA LA  
MILLOR DEGUSTACIÓ**

TASTA I PREMIA LA  
QUE CREGUIS QUE ÉS LA MILLOR  
DEGUSTACIÓ DEL  
GASTROTOUR D'ENGUANY.

**VOTA**  
La degustació  
més original



**PARTICIPA**  
EN LA ELECCIÓN  
POPULAR DE:



**DESTAPA LA  
MEJOR DEGUSTACIÓN**

PRUEBA Y PREMIA LA  
QUE CREAS QUE ES LA MEJOR  
DEGUSTACIÓN DEL  
GASTROTOUR DE ESTE AÑO.

**VOTA**  
La degustación  
més original



# GASTROTURUR

ESPECIAL  
Km0

*Salou*



## Per a més informació:

 SalouFoodExperience

 saloufoodexperience

 SalouFood

 [aeht.es/gastrotour/](http://aeht.es/gastrotour/)