



PER A GUSTOS,  
ELS ARROSSOS

---

SALOU 2026

7es Jornades  
Gastronòmiques  
Del 24 d'abril  
al 24 de maig



**BAYO**

**EXPERT**

Arrocers des de 1860  
Delta de l'Ebre

*Mas Tramontano*



*El valor de l'autèntic arròs*  
[www.arrozbayo.es](http://www.arrozbayo.es)

## ÍNDEX

6	AMARANTO	
7	ARENA RESTAURANT	
8	BRUMMA INFINITUM BEACH CLUB	
9	CAFFE DI MARE	
10	CASTILLO DE JAVIER	
11	4R CASABLANCA RESTAURANT	
12	COOK AND TRAVEL	
13	EL RACÓ DE NICO	
14	GARITO BISTRÓ	
15	HUMA	
16	LA SARDINETA SALOU	
	LA TABERNA DEL ÁNCORA	17
	LUNATTIC	18
	MALAPECORA BY BANDARRA	19
	MENDEBAL	20
	MRKT GASTROBAR	21
	(M)NUDO	22
	O MAR RESTAURANT	23
	PANORAMA NIKKEI BAR	24
	RESTAURANT LA PASIÓN	25
	TABARÉ GASTROBAR	26
	THAI SALOU	27



Pep Moreno Martín  
President de l'AEH Salou

### Benvolguts i benvolgudes,

**És un plaer convidar-vos a participar en la setena edició de les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de Salou, que se celebraran del 24 d'abril al 24 de maig.**

Un any més, aquest esdeveniment posa en valor l'arròs com un dels productes més emblemàtics de la nostra gastronomia. Tot i la seva aparent senzillesa, es tracta d'un ingredient extraordinàriament versàtil, capaç de donar vida a una infinitat de propostes culinàries d'arreu del món: des del sushi fins als arrossos asiàtics, passant per la paella o les tradicionals calderetes. A **Salou**, cada restaurant participant ofereix una interpretació única d'aquest cereal, convertint-lo en una expressió de creativitat, identitat i excel·lència gastronòmica.

Les diferents elaboracions estaran preparades amb **Arròs Bayo**, conreat al **Delta de l'Ebre** des de 1860, i maridades amb una acurada selecció de vins i caves que aportaran l'equilibri perfecte per gaudir d'una experiència completa. Aquest maridatge posa de manifest el nostre compromís amb la qualitat, la proximitat i el producte de territori.

Us animem a gaudir d'aquestes jornades i a descobrir la riquesa gastronòmica de Salou en un moment ideal per donar la benvinguda a la primavera. **Serà un plaer compartir aquesta experiència amb tots vosaltres!**



Pere Granados Carrillo  
Alcalde de Salou

### La màgia de l'arròs

És un veritable honor adreçar-me a tots vosaltres amb motiu de les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de Salou, una celebració que posa en valor un dels grans pilars de la nostra cuina i de la nostra identitat mediterrània.

L'arròs és molt més que un ingredient: és tradició, cultura i emoció compartida. És aquell fil conductor que ens reuneix al voltant de la taula i que ens connecta amb les nostres arrels.

La seva versatilitat el converteix en un element únic, capaç d'adaptar-se a cada territori, a cada temporada i a cada mirada culinària.

Però si hi ha un element que dona veritable sentit a aquesta jornada és la màgia dels nostres cuiners i cuineres. Amb talent, sensibilitat i creativitat, saben transformar un producte humil en autèntiques experiències gastronòmiques. Són ells qui, amb passió i ofici, eleven l'arròs a la categoria d'art, combinant tradició i innovació per sorprendre i emocionar-nos.

A Salou, apostem decididament per la gastronomia com a motor de projecció i qualitat, com una manera de diversificar la nostra oferta i enriquir l'experiència dels qui ens visiten, però també de reforçar el sentiment de pertinença de la nostra comunitat.

**Vull agrair sincerament la implicació de tots els professionals i entitats que fan possible aquesta jornada i convidar-vos a gaudir-la amb tots els sentits.**

# AMARANTO

c. de Rosa Sensat, 6  
877 005 114

🔒 Dia de tancament:  
Cap.  
📅 Horari de servei:  
De 12:00 a 15:30 h.

## DEGUSTACIÓ

Arròs de gamba blanca de Tarragona.

## MARIDATGE

Copa de vi.

12€  
IVA INCLÒS

# ARENA RESTAURANT

pg. Jaume I, s/n  
Hotel Blaumar  
977 384 000

🔒 Dia de tancament:  
Cap.  
📅 Horari de servei:  
De dilluns a diumenge de 13:00 a  
15:00 h i de 19:00 a 22:00 h.

## APERITIU DE BENVINGUDA

Musclo arrebossat i cruixent.

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Xató "Arena".

Carxofes del Prat amb gambes i pernil ibèric.

## PRINCIPALS A ESCOLLIR

Arròs de costella de Ral d'Avinyó.

Arròs de peix i marisc amb vieira.

## POSTRES A ESCOLLIR

"Cannoli".

logurt grec cremós amb mango i galeta Lotus.

Gelats.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

No inclòs.

36€  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.  
Preu per persona.

# BRUMMA

## Infinitum Beach Club

# CAFFE DI MARE

av. del Pla de Maset, s/n  
977 129 070

🔒 Dia de tancament:  
De dilluns a dijous.  
📅 Horari de servei:  
De divendres a diumenge de 12:30 a 16:30 h.

c. Colón, 2  
977 381 000

🔒 Dia de tancament:  
Cap.  
📅 Horari de servei:  
De 12:30 a 23:00 h.

### ENTRANTS A COMPARTIR

Musclos en escabetx lleuger.  
Porros confitats i passats per la brasa amb romesco de Tarragona.  
"Montadito" de steak tàrtar.

### PRINCIPAL

Arròs melós de mar i muntanya amb vedella, ceps i rap.

### POSTRES

Pera, llima i alfàbrega.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

### MARIDATGE

Tranquille blanc, Torelló, DO Penedès.  
Influència negra, DO Terra Alta.

### ENTRANTS A ESCOLLIR

Gambes a l'allet.  
Amanida de burrata.  
Carpaccio de bacallà.

### PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs de cranc.  
Paella de marisc.  
Arròs negre.

### POSTRES A ESCOLLIR

Coulant de xocolata.  
Panacota.  
Crema catalana.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

### MARIDATGE

DI WINE Verdejo, DO Rueda.

45€  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones  
amb reserva prèvia.

35€  
IVA INCLÒS

# CASTILLO DE JAVIER

# 4R CASABLANCA RESTAURANT

c. Barbastre, 16  
977 352 222

🔒 Dia de tancament:  
Cap.

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

pg. Miramar, 12  
977 380 009

🔒 Dia de tancament:  
Cap.

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

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Amanida de llagostins amb vinagreta d'alvocat i caviar.  
Canelons de marisc.

## PRINCIPAL

Arròs caldós de cranc blau del Delta.

## POSTRES

Torradeta de Santa Teresa de brioix amb gelat de torró.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Celler de la nostra selecció.

35€  
IVA INCLÒS

## APERITIU

Cruixent cremós amb anxoves de l'Escala.

## ENTRANTS A COMPARTIR

Musclos al vapor o a la marinera.  
Les nostres braves.

## PRINCIPAL

Arròs negre amb "zamburiñas", calçots i  
puntets de romesco.

## POSTRES

Brownie.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Llàgrimes de tardor, DO Terra Alta.

35€  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.  
Preu per persona.

# COOK AND TRAVEL

c. Llevant, 5  
977 350 707

🔒 Dia de tancament:  
Cap.

📅 Horari de servei:  
De dilluns a diumenge de 13:00 a 15:30 h i  
de 20:00 a 22:30 h.

## APERITIU COOK AND TRAVEL

Esferificació d'oliva "manzanilla".  
Cruixent de formatge Parmesà.  
"Chicharrón" de xocolata i taronja.

## ENTRANTS A COMPARTIR

Carpaccio de vaca Rossa Gallega amb escuma de pesto.  
Les nostres patates braves fullades amb escuma d'allioli.  
Ceviche de corball amb lyo-nitro fruita de la passió.  
Tàrtar de gamba blanca amb gelat de "ajoblanco".

## PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs sec "paella" de gamba vermella de Tarragona.  
Arròs melós de costella de porc ibèric.

## POSTRES

Nitro sorbet de llimona al brandi.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Celler seleccionat.

50€  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.  
Preu per persona.

# EL RACÓ DE NICO

Via Augusta, 19  
977 316 225

🔒 Dia de tancament:  
Dilluns.

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

## ENTRANTS A COMPARTIR

Amanida de tomàquet Cor de Bou,  
ceba morada i tatakí de tonyina.  
Vaporada del mar.

## PRINCIPALS A ESCOLLIR

Arròs socarrat de ploma ibèrica.  
Arròs melós de bacallà i carxofes.

## POSTRES

Postres de la casa.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Larrua blanc, Celler Félix Lorenzo Cachazo, DO Rueda.  
Torre del Moro negre, Celler Batea, DO Terra Alta.

45€  
IVA INCLÒS

Menú amb  
reserva prèvia.

# GARITO BISTRÓ

c. Ciutat de Reus, 3  
977 535 977

🔒 Dia de tancament:  
Dilluns i dimarts.  
📅 Horari de servei:  
De dimecres a diumenge de 13:00 a  
15:30 h i de 20:00 a 22:30 h.

## DEGUSTACIÓ

Arròs cremós de bacallà  
amb verdures de temporada i botifarra negra.

## MARIDATGE

Copa de vi DO Terra Alta, DOQ Priorat.  
DO Rioja o DO Navarra.

19,50€  
IVA INCLÒS

Degustació mínima  
per a 2 persones.

# HUMA

c. Barcelona, 62  
977 384 177

🔒 Dia de tancament:  
Dissabte tarda i diumenge.  
📅 Horari de servei:  
De 12:00 a 20:00 h.

## DEGUSTACIÓ

La nostra versió d'arròs a la cubana:  
Croquetes d'arròs amb rovell d'ou,  
reducció de tomàquet i xips de plàtan.

## MARIDATGE

No inclòs.

8,50€  
IVA INCLÒS

# LA SARDINETA SALOU

c. Colón, 2  
680 943 268

🔒 Dia de tancament:  
Dimarts i dimecres.

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

## ENTRANT

Amanida de sardines i tomàquet.

## PRINCIPAL

Arròs de pop i sobrassada.

## POSTRES

Pastís de formatge casolà.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

El Pom de Dalt, DO Tarragona.

45€  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.  
Amb reserva prèvia.

# LA TABERNA DEL ÀNCORA

📞 Autovia de Salou a Reus, 3  
683 170 942

🔒 Dia de tancament:  
Dilluns.

📅 Horari de servei:  
De dimarts a diumenge de 13:00 a 16:00 h  
i de dijous a dissabte de 20:00 a 23:00 h.

## ENTRANTS A COMPARTIR

“Salmorejo” amb ou i pernil ibèric.  
Pop a la gallega amb gambes a l'allet.  
Musclos saltats amb sal i pebre.

## PRINCIPAL

Arròs a la llauna a l'estil El Senyoret  
amb calamarsets a la planxa.

## POSTRES

Assortiment de postres La Taberna.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Imus, DO Montsant.  
Mar Salada, DO Catalunya.

36€  
IVA INCLÒS

# LUNATTIC

# MALAPECORA BY BANDARRA

c. Colón s/n  
cantonada c. Bilbao  
977 383 111

🔒 Dia de tancament:  
Cap.  
📅 Horari de servei:  
De 13:00 a 15:30 h i de 20:00 a 22:00 h.

Via Augusta, 14  
977 383 413

🔒 Dia de tancament:  
Dimarts.  
📅 Horari de servei:  
De 13:00 a 15:30 h.

## DEGUSTACIÓ

Arròs de txuleta madurada amb piparres fregides i ajonesa de piquillos, acabat a la brasa.

## MARIDATGE

Verdejo blanc o Rioja criança negra.

## ENTRANT

Amanida de brie i formatge de cabra temperada, amb fruits secs i vinagreta de l'horta.

## PRINCIPAL

Arròs melós del Pirineu amb vaporada a banda. (Navalles, musclos i cargols de mar del Delta).

## POSTRES

Coulant de crema d'arròs del Delta i gerds salvatges.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Perlat blanc, Cellers Unió, DO Montsant.

Perlat negre, Cellers Unió, DO Montsant.

**24,90€**  
IVA INCLÒS

Degustació mínima  
per a 2 persones.  
Preu per persona.

**35€**  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.  
Preu per persona.

# MENDEBAL

c. Lleida, 10  
977 448 191

🔒 Dia de tancament:  
Cap.

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

## ENTRANTS A ESCOLLIR

Carxofes confitades.  
Musclos al vapor.  
Amanida Mendebal.

## PRINCIPAL A ESCOLLIR

Paella de marisc.  
Arròs negre.

## POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana.  
Pastís de formatge.  
Coulant de xocolata.  
Trufes amb nata.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Coto de Hayas, DO Campo de Borja.

**34,50€**  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.

# MRKT: GASTROBAR

c. Francolí, 8  
608 513 689

🔒 Dia de tancament:  
Dilluns.

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

## ENTRANTS A COMPARTIR

Carpaccio de picanya madurada, formatge manxec i oli de collita pròpia.  
Calamarsets saltats amb teriyaki i ceba tendra.

## PRINCIPAL

Arròs de sípia, carxofa i canyuts del Delta.

## POSTRES

Natilles de mango amb sorbet de verdura i cítrics.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Malvarel·lo Torelló, DO Penedès.

**40€**  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.  
Amb reserva prèvia.

# [M]NUDO

pg. de Miramar, 6  
603 295 798

🔒 Dia de tancament:  
Dilluns i dimarts.

📅 Horari de servei:  
De dimecres a diumenge de 13:30 a 15:00 h.

## ENTRANT

Musclos a la brasa.

## PRINCIPAL

Arròs de gambot.

## POSTRES

Maduixes flamejades, crema de Mascarpone  
i gelat de vainilla.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Snou blanc, Celler 9+.

50€  
IVA INCLÒS

Menú amb reserva prèvia  
amb 2 dies d'antelació.

# RESTAURANT O MAR

c. de Carles Buïgas, 29  
977 383 998

🔒 Dia de tancament:  
Cap.

📅 Horari de servei:  
De dilluns a diumenge de 13:00 a  
15:30 h i de 19:00 a 22:30 h.

## APERITIUS

Olives.  
Croqueta de llamàntol.

## ENTRANTS A COMPARTIR

Ous amb gambes de vidre.  
Sípia amb allioli.  
Musclos amb salsa marinera.

## PRINCIPAL

Paella de marisc.

## POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana.  
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells.  
Sorbet de mandarina.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Maridatge opcional amb suplement.

30€  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.  
Amb reserva prèvia.

# PANORAMA

Nikkei Bar & Mediterranean Tapas

c. Brussel·les, 13  
633 498 157

🔒 Dia de tancament:  
Dilluns i dimarts.

📅 Horari de servei:  
Dimecres i dijous de 19:00 a 23:00 h i de divendres  
a diumenge de 13:00 a 15:00 h i de 19:00 a 23:00 h.

## ENTRANTS A COMPARTIR

Ceviche clàssic de corball.  
Taco de tonyina Balfegó.  
Croqueta de "ají de gallina".

## PRINCIPAL

Arròs mar i muntanya.  
Arròs Bayo, tataki de vedella Angus Nikkei,  
calamarsets i favetes brasejades.

## POSTRES

Pastís de la casa de tres llets amb gelat de coco.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE A ESCOLLIR

Copa de vi Cap de Ruc negre, Celler Ronadelles, DO Montsant.  
Copa de vi Cap de Ruc blanc, Celler Ronadelles, DO Montsant.  
Copa de cava Cap de Ruc rosat Brut, DO Cava.

27€  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.  
Amb reserva prèvia.  
Preu per persona.

# RESTAURANT LA PASIÓN

Via Roma, 13  
666 102 314

🔒 Dia de tancament:  
Dimarts.

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

## ENTRANTS A COMPARTIR

Pernil Reserva.  
Torrades amb anxoves.

## PRINCIPAL

Arròs de bacallà i gambes.

## POSTRES

Capritx dolç.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

No inclòs.

22,90€  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.  
Amb reserva prèvia.

# TABARÉ GASTROBAR

Via Roma, 2  
877 401 638

🔒 Dia de tancament:  
Cap.

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

## ENTRANTS A COMPARTIR

Flors de carxofa amb crema d'albergínia al forn amb pernil ibèric, foie i mel.  
Croquetes de pernil ibèric, nigiri amb ou de guatlla i melmelada de tomàquet.

## PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs mariner amb carpaccio de gamba, escamarlans, musclos i calamar.  
Arròs de muntanya amb sofregit de vedella, laminat d'entrecot madurat, pebrots del padró i "picadillo criollo".

## POSTRES

Pastís de formatge al forn amb coullís de maduixes i crema de mango.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

Bocinet negre o blanc, DO Montsant.  
*Opció de cervesa o refresc.*

**25,90€**  
IVA INCLÒS

Menú mínim  
per a 2 persones.

# THAI SALOU

c. de Barbastre, 13  
977 350 406

🔒 Dia de tancament:  
Dimarts complet i dimecres migdia.

📅 Horari de servei:  
De 13:00 a 15:45 h i de 19:30 a 22:30 h.

## ENTRANT

Plik kai Yadsai.

Aleta de pollastre de pagès desossada i farcida amb pollastre picant, fideus de soja i verdures, fregida i servida amb la nostra salsa "sweet chili".

## PRINCIPAL

Kao Man Kai.

Pollastre de pagès tendre, servit sobre arròs gessamí cuinat amb el seu propi brou i greix aromàtic acompanyat de salsa tradicional i un bol de brou.

## POSTRES

Mousse de coco i te Matcha.  
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

## MARIDATGE

No inclòs.

**26€**  
IVA INCLÒS



**AEH**  
Associacions Empreses  
Hostaleria Salou

**S** Salou  
Ajuntament  
Àrea de Dinamització Econòmica

**SALOU**  
FOODEXPERIENCE

**BAYO**  
Arrozeros desde 1860  
Sala del Ebro

