

# GASTROITOUR

Salou

17 ▶ 26  
05  
2019

SALOU  
FOOD  
EXPERIENCE

DEGUSTACIÓ  
DEGUSTACIÓN  
TASTING  
DÉGUSTATION

+



=

2'5€

Organitza:



Col·laborador principal:



San Miguel reserva el copyright responsable S.A.

Col·labora:



Tercer  
Congrés  
Català  
de la Cuina  
2018-2019

Camp de Tarragona

Per a més informació: [f SalouFoodExperience](#) [w SalouFood](#) [m saloufoodexperience](#) · [www.salou.cat](http://www.salou.cat)



SAN MIGUEL RECOMANA EL CONSUM RESPONSABLE

# 1<sup>es</sup> Jornades Gastronòmiques *de* l'arros SALOU 2019

**Del 8 al 16 de juny**



Organitza



Patrocina



Col·laboren



Diputació Tarragona



Recorregut Turístic  
de la Costa Daurada



Ajuntament de Salou  
Regidors de Promoció  
Econòmica, Comerç i Indústria



Camp de Tarragona





# SHOPPING SALOU GASTROTOUR

VINE I COMPRA A LES BOTIGUES  
PARTICIPANTS I OBTINDRÀS LA  
TEVA BOSSA GRATUÏTA

VEN Y COMPRA EN LAS TIENDAS  
PARTICIPANTES Y OBTENGA SU  
BOLSA GRATIS

COME AND BUY AT PARTICIPATING  
SHOPS AND GET YOUR FREE BAG

VEZNEZ FAIRE VOS ACHATS DANS  
LES BOUTIQUES ADHÉRENTES ET  
REPARTEZ AVEC VOTRE SAC.



## 1-0

4R GASTROBAR	3
70'S80'S AMERICAN DINER	8

## A

ALL JAMON	45
ALTAGLIO	2
ASADOR CORCEGA RESTAURANT	13

## B

BANDARRA 2.0.	48
BOQUET RESTAURANT *	63
BROODJE VAN KOOTJE	39
BAMBOO	27
BAR BUENO 10	36
BAR CAMINITO	49
BAR RESTAURANTE LA PASIÓN	21
BAR LA RAMBLA	44
BLUE MONKEY	60
BOCA BOCA	32
BUTECÓ'S RESTAURANT & COCTELERÍA	12

## C

CAFFE DI MARE	58
COOK AND TRAVEL *	62

CHILL OUT SUMMIT OLYMPUS PALACE	15
COCTELERÍA BOHEMIA CHILLOUT	24
COFFEEBREAK	50
CREPS & NATA	14

## E

EL ABUELO	52
EL TOTXO TAVERNA *	66
EL MIRÓ TAPAS Y VINOS	4

## F

FRANKFURT HAMBURGO	35
--------------------	----

## G

GAUCHO STEAKHOUSE	17
-------------------	----

## H

HEINEKENHOUSE	9
HOLLANDALUZ	23
HOUSE OF ILLUSION	41

## L

L'ESTACIO	40
LA IBENSE PALAS	25
LA BARCA	31
LA COVA DEL BOU	10

LA NONNA	30
LA SAL	33
LA TORTILLITA	5
LE SOMMELIER CON EDU CUESTA *	61
LUNATTIC	19

## M

MOSS	47
MUR MUR **	26
MARADONA	28
MESÓN RESTAURANTE PA I OLI	7

## N

NOVA PALMERA	6
--------------	---

## O

O'CLOCK SALOU	54
---------------	----

## P

PIZZERIA FONTANA	51
PETIT CASTELL	1

## R

RESTAURANT D'ALBERT	56
RESTAURANT TERRAMAR	53
RESTAURANT MENDEBAL	29

RESTAURANT SALAURIS	38
RESTAURANTE LA TAVERNA	57
RESTAURANTE ACANTILADOS SEBASTIAN	20
ROCK&GRILL	18

## S

SAPORE DI MARE	59
SEXYCAT **	34
SUSHI KAI SALOU	46
SUNSET ST.	42

## T

THALASSA RESTAURANT	37
THE CIRCUS BEACH	11
THE CIRCUS CITY	22
THEATRE TOWN	43

## Y

YOGURTERIA DANONE	55
-------------------	----

## Z

ZANZIBAR	16
----------	----

\* MENÚ

\*\* MENÚ & TAPA



Platja de Ponent

Port  
Esportiu





Platja de Llevant

Els Pilsos

Platja dels  
Capellans

Platja Llarg

La Punta Xata

Platja dels  
Llenguadets

Punta de  
Po-Roig

# tapes

GASTROITOUR  
*Salon*

---

PREU DE LES TAPES:

**2'50€**



1

PETIT CASTELL

## TARTELETA DE ESCAIXADA DE BACALAO CON ROMESCO



CAT/ Cassoleta de bacallà, tomàquet, ceba, romesco i oliva negra. CAS/ Tartaleta de bacalao, tomate, cebolla, romesco y oliva negra. ENG/ Salt cod, tomato, onion and black olive casserole with romesco sauce. FR/ Tartelette à la morue, tomate, oignon, sauce romesco et olive noire.



**SEBASTIÁN GONZÁLEZ**  
Propietari

11-13h & 17-23h / 11am-1pm & 5pm-11pm

📍 C/ Valencia 10 📞 616084820

✉️ [ramonetesalas1@gmail.com](mailto:ramonetesalas1@gmail.com)



## PIZZA DE PORCHETTA

2



ALTAGLIO

CAT/ Pizza farcida de porchetta, formatge fumat i rúcula.  
CAS/ Pizza rellena de porchetta, queso ahumado y rúcula.  
ENG/ Pizza stuffed with porchetta, smoked cheese and rocket.  
FR/ Pizza à la porchetta, au fromage fumé et à la roquette.



**JUDIT I NELSON**  
Propietaris

11-21h / 11am-9pm

📍 C/ Ponent 4 baixos 2 📞 652177176 🌐 [www.altagliopizza.com](http://www.altagliopizza.com)

✉ [admin@altagliopizza.com](mailto:admin@altagliopizza.com) 📱 @altagliooficial

SALOU FOOD EXPERIENCE



**ROBERTO PÉREZ I**  
**JORDI GÓMEZ**  
Xef i cuiner

CAT/ Durum de xai amb ceps i cruixent de patata violeta.  
CAS/ Durum de cordero con boletus y crujiente de patata violeta.  
ENG/ Lamb durum kebab with porcini mushrooms and crispy violet potatoes.  
FR/ Durum d'agneau aux cèpes et croustillant de pommes de terre vitelotte.

DII-Dv / L-V / Lun-Ven: 13-15h · Ds-Dg / S-D / Sam-  
Dim: 13-15h & 20-22h · Mon-Fri: 1pm-3pm  
Sat-Sun: 1pm-3pm & 8pm-10pm

## PULPITOS EN SALSA AL ESTILO “EL MIRÓ”

4

EL MIRÓ TAPAS Y VINOS



CAT/ Popets cuits en una saborosa salsa plena de sabors genuïnament mediterranis. CAS/ Pulpitos cocidos en una sabrosa salsa llena de sabores genuinamente mediterraneos. ENG/ Baby octopus cooked in a flavourful sauce full of genuinely Mediterranean tastes. FR/ Petits poulpes préparés dans une savoureuse sauce aux saveurs méditerranéennes.

12-20h / Midday-8pm



**DAVID GONZÁLEZ**  
Cuiner

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Esglesia 18 📞 640121897

✉️ gofi2010@hotmail.es



**RAMÓN CORTINA**  
Propietari

CAT/ Terrina de galta de porc amb parmentier de patata i melmelada de pebrot. CAS/ Tarrina de carrillada de cerdo con parmentier de patata y mermelada de pimienta. ENG/ Pork cheek terrine with Parmentier potatoes and pepper jelly. FR/ Terrine de joue de porc avec Parmentier de pommes de terre et confiture de poivron.

Dm-Dg / X-D / Mer-Dim 12-15.30 h & 19:45 -22.00h  
Wed-Sun Midday-3.30pm & 7.45pm-10pm



## DELICIA DE LLUÇ I GAMBÓ

6



NOVA PALMERA

CAT/ Porció de lluç banyat en salsa de marisc. CAS/  
Porción de merluza bañada en salsa de marisco. ENG/  
Hake fillet bathed in seafood sauce. FR/ Portion de colin  
baigné d'une sauce aux fruits de mer.

Dm-Dg / M-D / Mar-Dim: 12.30-14h & 19.30-21.00h  
Tue-Sun: 12.30pm-2pm & 7.30pm-9pm



**MONTSE AGUILAR**  
**Mª CARMEN RUANA**  
Propietaria i cuinera

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Berenguer de Palou 8 📞 690872563

✉️ [aguilar.montse37@gmail.com](mailto:aguilar.montse37@gmail.com)



CAT/ Sopa de patata i secret amb picada d'avellanes i ou fregit. CAS/ Sopa de patata y secreto con majado de avellanas y huevo frito. ENG/ Potato and 'secret' (select pork highly marbled shoulder cut) soup with chopped hazelnuts and fried egg. FR/ Soupe de pommes de terre et secret de porc avec hachis de noisette et oeuf au plat.



**OLGA SÁNCHEZ I  
ROBERT SÁNCHEZ**  
Propietaris

9-16h & 20.15-22.45h / 9am-4pm & 8.15pm-10.45pm

📍 C/ Major 3 📞 977380915

✉️ mesonpaioli@hotmail.com

## LOBSTER ROLL

8



70'S 80'S  
AMERICAN DINER

CAT/ Llamàntol esmollat saltejat en api, salsa maionesa i llimona, en pa de brioix. CAS/ Bogavante desmigado salteado en apio, salsa mayonesa y limón, en pan de brioche. ENG/ Chunks of lobster sautéed with celery, mayonnaise sauce and lemon, over brioche. FR/ Émietté de homard sauté au céleri, sauce mayonnaise et citron sur pain brioché.



**GUSTAVO SPINA**  
Xef

18-21h / 6pm-9pm

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 Av. de Carles Buïgas 20 📞 629504909

📱 70's 80's Salou ✉️ [rubenbenitonavarro@gmail.com](mailto:rubenbenitonavarro@gmail.com) 📺 70s80s AmericanDiner



CAT/ Calamarsons amb una picada de coriandre i cigrons amb el seu fons de salsa americana. En cassolotes i una llesca de pa damunt. CAS/ Chipirones con su fondo de salsa americana. en cazuelitas y una rebanada de pan encima. ENG/ Squids topped with chopped coriander and chickpeas over a bed of seafood sauce, in a casserole with a slice of bread on top. FR/ Chipirons avec hachis de coriandre et pois chiches avec fond de sauce américaine servis en cassolette et couverts d'une tranche de pain.



**ÓSCAR GALLEGO I**  
**VALMIR APRIEIO**  
 Propietari i Xef

11-14h & 17-22h / 11am-2pm & 5pm-10pm





CAT/ Mini hamburguesa de bou a la brasa, amb enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada, carabassó i suau salsa de mel i mostassa. CAS/ Mini hamburguesa de buey a la brasa, con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, calabacín y suave salsa de miel y mostaza. ENG/ Grilled mini beef burger with lettuce, tomato, caramelised onion, courgette and mild honey mustard sauce. FR/ Mini hamburger de boeuf grillé avec laitue, tomate, oignon caramélisé, courgette et une sauce douce au miel et moutarde.

DII-Ds / L-S / Lun-Sam 13-16h & 19:30-23h - Dg / D / Dim 13-14h & 20-22h Dm Tancat / M Cerrado / Mar Fermé - Mon - Sat 1pm-4pm & 7.30pm-11pm Sun 1pm-2pm & 8pm-10pm Tue: Closed



**GALINA MARCO**  
Xef

## PICAÑA BRASILEÑA CIRCUS BEACH



CAT/ Picaña a la planxa amb farina de farofa i vinagreta de verdures. CAS/ Picaña a la plancha con harina de farofa y vinagreta de verduras. ENG/ Grilled piranha (sirloin cap roast) with farofa (toasted cassava) flour and vegetable vinaigrette. FR/ Pointe de rumsteak grillée à la farofa et vinaigrette de légumes.



**WANDAIK EVANGELISTA**  
Propietari

13-16h & 20-23h / 1pm-4pm & 8pm-11pm



CAT/ Broqueta de carn de vedella amb ceba acompanyat de iuca fregida, farina de farofa i vinagreta de verdures.  
CAS/ Pincho de carne de ternera con cebolla acompañado de yuca frita, harina de farofa y vinagreta de verduras.  
ENG/ Veal and onion brochette with fried yucca, farofa (toasted cassava) flour and vegetable vinaigrette. FR/ Tapa de viande de veau à l'oignon et accompagnée de manioc frit, de farofa et vinaigrette de légumes.

Dm-Dg / M-D / Mar-Dim 10.30-13h & 19:30-23h Dll: Tancat / L:  
Cerrado / Lun: Fermé Tue-Sun 10.30am-1pm & 7.30pm-11pm  
Mon: Closed



**PAOLA HERRERA**  
Propietària



**ROSA I JOANATAN**  
2º Xef i Xef

CAT/ Bomba de patata sobre gravy de vedella i cruixent de fideus. CAS/ Bomba de patata sobre gravy de ternera y crujiente de fideos ENG/ Potato 'bomb' over veal gravy and crispy noodles FR/ "Bombe" de pomme de terre sur jus de veau et croustillant de vermicelles.

13-16h & 20-23.30h / 1pm-4pm & 8pm-11.30pm

## CAPRICHIO DE SALMÓN



Rollitos de Crep  
con plátano y  
Nutella

14

CREPS & NATA



CAT/ Capritx de salmó sobre cassoleta snack cruixent de formatge. CAS/ Capricho de salmón sobre tartaleta snack crujiente de queso. ENG/ Salmon treat over a crispy cheese bowl. FR/ Caprice de saumon sur tartelette snack et croustillant de fromage.



**NATALIA**  
Propietària

DII-Dv / L-V / Lun-Ven: 18-21h Ds-Dg / S-D / Sam-Dim: 12-14h & 18-21h Mon-Fri: 6pm-9pm Sat-Sun: Midday-2pm & 6pm-9pm

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Valencia 10 baixos 📞 663962325

📷 📱 crepsynata ✉ crepsynata@gmail.com

COCKTAIL SUMMIT  
OLYMPUS PALACEbaby  
TOUROLYMPUS  
BABY MINI  
FRANKFURTS**FRAN CABALLERO**  
Cocinero

CAT/ Cocktail de salmorejo de fruits vermells amb corona de calamarsos de la costa i pipeta de mojito de nabius.  
 CAS/ Cocktail de salmorejo de frutos rojos con corona de chipirons de la costa y pipeta de mojito de arándanos.  
 ENG/ Salmon treat over a crispy cheese bowl. FR/ Cocktail de salmorejo de fruits rouges avec couronne de chipirons de la côte et pipette de mojito d'airalles.

12-16h / Midday-4pm



CAT/ Selecció de formatges: formatge de cabra, Babybell i Old Amsterdam, amb ceba i pebre roig caramel·litzada, servit amb sopa de mostassa, nous i torrades. CAS/ Selección de quesos. Queso de cabra, Babybell y Old Amsterdam, con cebolla y pimentón caramelizada, servido con sopa de mostaza, nueces y tostadas. ENG/ Cheese board: goat's cheese, Babybel gouda and Old Amsterdam, with caramelised onion and red pepper, served with a mustard sauce, walnuts and country toast. FR/ Sélection de fromages: Fromage de chèvre, Babybell et Amsterdam Affiné, avec oignon caramélisé au paprika, servi avec une soupe à la moutarde, des noix et un toast.

16-23h / 4pm-11pm



**JACOB LINTHORST**  
Xef

GAUCHO  
STEAKHOUSE

**MICHELE**  
Cuiner

CAT/ Broqueta de pollastre Gauchito a la mel i mostassa amb pa cruixent de crema de formatge aromatitzada.  
CAS/ Pincho de pollo Gauchito a la miel y mostaza con pan crujiente de crema de queso aromatizada ENG/ Gauchito-style chicken brochette with honey mustard sauce with herbed cream cheese crispy bread. FR/ Tapa de poulet Gauchito à la sauce au miel et à la moutarde avec croustillant de pain à la crème de fromage aromatisé.

13-23h / 1pm-11pm





ROCK&GRILL

CAT/ Salmorejo de remolatxa, ibèric i ou filat. Torrada d'ànec amb fruits vermells. Mira't la llengua! CAS/ Salmorejo de remolacha, ibérico y huevo hilado. Tosta de pato con frutos rojos. Mirate la lengua! ENG/ Aubergine, Iberian cured ham and huevo hilado (sweet egg yolk threads) salmorejo, with duck and red fruits on toasted country bread "Look at your tongue!" FR/ "Salmorejo" de betterave, jambon ibérique et oeuf filé, toast de canard aux fruits rouges. Regardez-vous la langue!.

Dg-Dv / D-V / Dim-Ven: 12-23h Ds / S / Sam: 12-21h Sun-Fri:  
Midday-11pm Sat: Midday-9pm



**DAVID SANTORO I MARIA**  
Xef executiu i  
cap de cuina

SALOU FOOD EXPERIENCE



**DAVID SANTORO**  
Xef

CAT/ Fresca focaccina, pot del xef d'ou i pop record de l'àvia. Sorpresa apassionada. CAS/ Fresca focaccina, tarro del xef de huevo y pulpo recuerdo de la abuela. Sorpresa apasionada. ENG/ Fresh focaccina, chef's egg and octopus pot like grandma's Passionate surprise. FR/ Petite focaccia toute fraiche et le bocal du chef avec oeuf et poulpe, un souvenir de la grand-mère. Surprise passionnée!.

Dg-Dv / D-V / Dim-Ven: 12-23h Ds / S / Sam: 12-21h Sun-Fri:  
Midday-11pm Sat: Midday-9pm

## CORAZÓN DE ALCACHOFA

20

RESTAURANTE  
ACANTILLADOS SEBASTIÁN



CAT/ 3 cors de carxofa sobre una torradata amb micuit.  
CAS/ 3 corazones de alcachofa sobre una tostadita con micuit. ENG/ Three artichoke hearts over country toast with micuit. FR/ Trois coeurs d'artichaut sur mini toast avec foie gras mi cuit.



**SEBASTIÁN GONZÁLEZ**  
Propietari

11.30-13h & 19-20.30h Dc: Tancat / X Cerrado / Mer Fermé  
11.30am- 1pm & 7pm-8.30pm Wed: Closed

📍 C/ Colon s/n 📞 977383335

✉ acantillados.sebastian@hotmail.com

SALOU FOOD EXPERIENCE

BAR RESTAURANT  
"LA PASIÓN"



**ARSHAK**  
Propietari

CAT/ Delícia amb carn de boví, dolç de formatge, llimona i el toc de La Pasión. CAS/ Delicia con carne de vacuno, dulce de queso, limón y el toque de La Pasión. ENG/ Delight with beef, sweet cheese, lemon and a touch of the Passion. FR/ Délice de viande de boeuf, douceur de fromage, citron et une touche de Passion.

DII-Ds / L-S / Lun-Sam 18-21h - Dg i Dm: Tancat / D y M: Cerrado Dim e Mar Fermé. Mon - Sat 6pm-9pm Sun and Tue: Closed

📍 Via Roma, 13 📞 666102314

✉ arshakito@gmail.com 📱 📧 lapasionrestaurante

## ESCONDIDITO DE CARNE

22

THE CIRCUS CITY



CAT/ Amagat de carn de bou amb puré de iuca i formatge gratinat al forn. CAS/ Escondido de carne de buey con puré de yuca y queso gratinado al horno ENG/ Argentinean escondido beef (a rare and select cut!), yucca purée and cheese au gratin. FR/ Araignée de boeuf à la purée de manioc, fromage et gratinée au four.



**WANDAIK EVANGELISTA**  
Propietari

12-23h / Midday-11pm

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 Via Roma 25, local 2 📞 977385239

📱 circuscitysaloua ✉ wandaik@hotmail.com 📺 circuscitysalou



**BONNO**  
Xef

CAT/ Niu de patates amb ànec confitat a la taronja. CAS/  
Nido de patatas con pato confitado a la naranja ENG/  
Potato nest topped with duck confit with orange sauce. FR/  
Nid de pommes de terre au confit de canard à l'orange.

Dim-DII / X-L / Mer-Lun: 13-20h Wed-Mon: 1pm-8pm

📍 C/ Frai Juniper Serra 1 📞 669934446 🌐 [www.hollandaluzeaybu.es](http://www.hollandaluzeaybu.es)

📱 [hollandaluznew](https://www.facebook.com/hollandaluznew) ✉ [bonnowijs@hotmail.com](mailto:bonnowijs@hotmail.com) 📺 [hollandaluzsalou](https://www.instagram.com/hollandaluzsalou)

## PINCHO MALLORQUÍN AL ESTILO BOHEMIA

24

COCTELERÍA  
BOHEMIA CHILLOUT



CAT/ Pa de vidre, ceba caramelitzada, sobrassada mallorquina, formatge de cabra, fruita seca. CAS/ Pan de cristal, cebolla caramelizada, sobrasada mallorquina, queso de cabra, frutos secos ENG/ 'Glass' bread (crispy soda bread), caramelised onion, Mallorcan spicy sobrasada sausage, goat's cheese, dried fruits. FR/ Pain de cristal, oignon caramélisé; soubressade de Mallorca, fromage de chèvre, fruits secs.

12-20h / Midday-8pm



**CARLOS ANDRÉS**  
Encarregat

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Bruselas 5 📞 977352321 🌐 [www.bohemiachillout.com](http://www.bohemiachillout.com)

📱 BohemiaChillout.Salou ✉ [rosa.pardo@katlu.es](mailto:rosa.pardo@katlu.es)

## LIMÓN PIE?



**RAQUEL VILAPLANA**  
Xef

CAT/ Pastís cítric ple de textures, llimona , merenga, mango, xocolata... no hi ha més pistes. CAS/ Pastel cítrico lleno de texturas, limón , merengue, mango, chocolate... no hay más pistas. ENG/ Citrus cake full of textures: lemon, meringue, mango, chocolate... that's enough clues. FR/ Gâteau aux agrumes plein de textures, citron, meringue, mangue, chocolat... pas d'autres indices!

DII-Dj / LJ / Lun-Jue: 16-21h / Dv-Dg / V-D / Ven-Dim: 16-23h Mon-Thu:  
4pm-9pm / Fri-Sun: 4pm-11pm

📍 C/ Barcelona 46-48 📞 977382833 🌐 [www.laibense.com](http://www.laibense.com)

📱 la ibense salou ✉ [laibense@laibense.es](mailto:laibense@laibense.es) 📺 [laibense\\_salou](https://www.instagram.com/laibense_salou)





CAT/ Esfera Nori farcida de salmó,vieira, cruixent de carabassó, soia i cocacola. CAS/ Esfera Nori rellena de salmón, vieira, crujiente de calabacín, soja y cocacola. ENG/ Nori sphere with salmon, scallop, courgette, soy and Coca-Cola. FR/ Sphère de Nori farcie de saumon, de coquilles St Jacques, croustillant de courgette, soja et coca cola.



**ZORAN SOKOLOV**  
Cap de cuina

12-14h & 16-19h / Midday-2pm & 4pm-7pm

## CRUJIENTE DE LANGOSTINO SOBRE CAMA DE CUSCÚS BAÑADO EN SALSA ROSA



**MARIA ARNAUTU**  
Xef

CAT/ Llagostí en tempura, cuscús amb verdures i salsa rosa amb taronja i mango. CAS/ Langostino en tempura, cuscús con verduras y salsa rosa con naranja y mango. ENG/ Tempura king prawns, vegetable couscous and orange and mango seafood sauce. FR/ Crevettes en tempura, couscous aux légumes et sauce rose à l'orange et à la mangue.

12-14h & 16-20h / Midday-2pm & 4pm-8pm



CAT/ Favetes amb ceba caramelitzada i ou de guatlà. CAS/ Habitas con cebolla caramelizada y huevo de codorniz. ENG/ Baby broad beans with caramelised onion and quail's egg. FR/ Févettes avec oignon caramélisé et oeuf de caille.



**MBAYE NDIAYE**  
Cap de cuina

12-14h & 19-21h / Midday-2pm & 7pm-9pm

## CEVICHE DE BAKALLÀ

baby  
TOUR

Croquetes  
casolanes  
de pollastre  
rostit amb  
patates chips  
casolanes



CAT/ Bacallà marinat amb un toc de llimona acompanyat amb moniato endolçat i amb toc de canyella. CAS/ Bacalao marinado con un toque de limón acompañado con boniato endulzado y con toque de canela. ENG/ Cod marinated with a touch of lemon, with sugared sweet potato with a bit of cinnamon. FR/ Morue marinée avec une touche de citron et accompagnée de patate douce parfumée d'une touche de cannelle.



**ESTER GASSULL**  
Propietària

11-14h & 18-22h / 11am-2pm & 6pm-10pm



CAT/ Torre de gambes amb patata confitada en salsa de vinagreta. CAS/ Torre de gambas con patata confitada en salsa de vinagreta. ENG/ Prawn tower with potato confit in vinaigrette sauce. FR/ Tour de crevettes aux pommes de terre confites à la vinaigrette.



**BALWANT**  
Xef

11-13h & 17-20h / 11am-1pm & 5pm-8pm



**ABDELLAH ELHAILOUFI**  
Xef

CAT/ Salmó i sardina sobre puré de pèsols amb salsa de col llombarda. CAS/ Salmón y sardina sobre puré de guisantes con salsa de col lombarda. ENG/ Salmon and sardines over a pea purée with red cabbage sauce. FR/ Saumon et sardine sur purée de petits pois à la sauce de choux rouge.

11-14h & 16-21h / 11am-2pm & 4pm-9pm

📍 C/ Colón 15 📞 977385175 🌐 [www.blauboot.com](http://www.blauboot.com)

📱 @labarcasalou ✉ [hello@blauboot.com](mailto:hello@blauboot.com) 📷 @labarcasalou

## SWEET DUCK OH LA LA!

32

BOCA BOCA



CAT/ Carn d'ànec confitat amb ceba caramel·litzada sobre base de poma. CAS/ Carne de pato confitado con cebolla caramelizada sobre base de manzana. ENG/ Duck confit meat with caramelised onion on a bed of apples. FR/ Confit de canard à l'oignon caramélisé sur un lit de pommes.



**MANOLO**  
Xef

11-13h & 16-18h / 11am-1pm & 4pm-6pm

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Saragossa 13 📞 977381617 🌐 [www.blauboot.com](http://www.blauboot.com)

📱 @bocabocasalou ✉ [hello@blauboot.com](mailto:hello@blauboot.com) 📺 @bocabocasalou

# CORAL DE ALCACHOFA RELLENO DE ESPUMA DE MARISCO

LA SAL



**BACHIR**  
Xef

CAT/ Xips de carxofa, escuma de marisc, puré de patates i salsa biscaïna. CAS/ Chips de alcachofa, espuma de marisco, puré de patatas y salsa vizcaína. ENG/ Artichoke chips, seafood foam, mashed potatoes and viscaína (Basque pepper sauce). FR/ Chips d'artichaut, mousse de fruits de mer, purée de pommes de terre et sauce biscaïenne.

12-14h & 16-19h / Midday-2pm & 4pm-7pm

📍 C/ Colón 13 📞 977381724 🌐 [www.blauboot.com](http://www.blauboot.com)

📱 @lasalsalou ✉ [hello@blauboot.com](mailto:hello@blauboot.com) 📷 @lasalsalou



# BROCHETAS MAR Y TIERRA AL CARBÓN CON RISOTTO DE MORCILLA

34



SEXY CAT

CAT/ Broqueta mixta de pollastre, vedella i verdures acompanyada de risotto de botifarra. CAS/ Brocheta mixta de pollo, ternera y verduras acompañada de risotto de morcilla. ENG/ Mixed chicken, veal and vegetable brochette with botifarra sausage risotto. FR/ Brochette mixte de poulet, veau et légumes accompagnée d'un risotto au boudin.



**RAFAEL FERNÁNDEZ**  
Xef

10-13h & 17-20h / 10am-1pm & 5pm-8pm

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Bilbao 10 📞 977381438 🌐 [www.blauboot.com](http://www.blauboot.com)

📱 @sexycatsalou ✉ [hello@blauboot.com](mailto:hello@blauboot.com) 📷 @sexycatsalou

FRANKFURT  
HAMBURGO

**JOSEPH PALAZÓN**  
Propietari

CAT/ Una succulenta broqueta dels nostres frankfurts amb degustació de salses tradicionals. CAS/ Una succulenta brocheta de nuestros frankfurts con degustación de salsas tradicionales. ENG/ A succulent brochette with our frankfurters with a sampling of traditional sauces. FR/ Une succulente brochette de nos saucisses Frankfurt avec un choix de sauces traditionnelles.

13-23h / 1pm-11pm

📍 Via roma 26 baixos local 1 📞 682642280

✉ Josh.hard@icloud.com

## LOS HUEVOS DEL BUENO



Fingers de pollo  
Bueno10

36



BAR BUENO 10

CAT/ Crema de bolets amb ou escalfat i oli de tòfona.  
CAS/ Crema de setas con huevo poché y aceite de trufa  
ENG/ Cream of wild mushroom soup with poached egg  
and truffle oil. FR/ Crème de champignons des bois avec  
oeuf poché et huile de truffe.

DII-Dv / L-V / Lun-Ven 12.30-14h & 19.30-21h  
Ds-Dg / S-D / Sam-Dim 12-13.30h & 19.30-21h  
Mon-Fri 12.30pm-2pm & 7.30pm-9.30pm  
Sat-Sun: 12.30pm-1.30pm & 7.30pm-9pm



**JOSE ÁNGEL BUENO**  
Propietari  
**MBAYE Xef**

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 Vía Roma 32 📞 977352848

📱 @barbueno10 ✉️ barbueno10@gmail.com 📺 @barBueno10



**BRAHIM**  
Xef

CAT/ Calamar amb verdures embolicat de pebrot CAS/  
Calamar con verduritas envuelto de pimiento ENG/ Squid  
with baby vegetables wrapped in pepper. FR/ Calamar  
aux petits légumes enveloppé de poivron.

11.30-14h & 16-23h / 10.30am-2pm & 4pm-11pm

📍 Espigo del moll 📞 606966944

✉ thalassarestaurante@gmail.com

## ARROZ DE CODORNIZ Y ROMERO

38



RESTAURANT  
SALOURIS

CAT/ Arròs de guatlila amb bolets i aire de romer . CAS/  
Arroz de codorniz con setas y aire de romero ENG/ Quail  
and wild mushroom rice with rosemary. FR/ Riz à la caille,  
aux champignons des bois et mousse de romarin.



**ASIER PLA**  
Xef executiu

12-16h & 20-22h / Midday-4pm & 8pm-10pm

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Verge del Pilar 11 📞 631078785

✉ malton67@hotmail.com 📷 restaurantsalauris

# MINI HAMBURGUESA BVK CASOLANA DE VEDELLA

*baby*  
**TOUR**  
Baby  
Cheeseburger



CAT/ Salsa barbacoa fumada, enciam, tomàquet, ceba, formatge Old Amsterdam i ou de guatlla CAS/ Salsa barbacoa ahumada, lechuga, tomate, cebolla, queso Old Amsterdam i huevo de codorniz. ENG/ Smoked barbecue sauce, lettuce, tomato, onion, Old Amsterdam cheese and quail's egg. FR/ Sauce barbecue fumée, laitue, tomate, oignon, fromage Old Amsterdam et oeuf de caille.



**JACK DELPENT I ETTORE  
MATONTE**  
Propietari i Xef executiu

13-15h & 18-23h / 1pm-3pm & 6pm-11pm

📍 C/ Verge del Pilar 2 📞 977388185

📱 @BroodjeVanKootjeSalou ✉️ bvkteam17@gmail.com 📺 @BroodjeVanKootjeSalou



CAT/ Atadito de vedella a la brasa farcit de verduretes al dente y provoleta CAS/ Atadito de ternera a la brasa relleno de verduritas al dente y provoleta ENG/ Grilled veal bundle stuffed with lightly cooked baby vegetables and provolone cheese. FR/ Paupiette de veau farcie aux petits légumes et provoleta et cuite sur les braises.



**ALEXANDER MAGAKOV**  
Propietari

12-13.30h & 20-21.30h / Midday-1.30pm & 8pm-9.30pm



**CRAIG COE**  
Xef

CAT/ Tonyina brassejada, recoberta en llavors de sèsam amb daikon wasabi i un coriandre cruixent CAS/ Atún braseado, recubierto en semillas de sésamo con daikon wasabi y un cilantro crujiente ENG/ Braised tuna coated in sesame seeds with daikon, wasabi and crispy coriander. FR/Thon braisé couvert de graines de sésame, avec daikon wasabi et croustillant de coriandre.

17-22h / 5pm-10pm Dg 19/5 Tancat D 19/5 Cerrado Dim 19/5  
Fermé Sun 19/5 Closed

📍 Espigó del Moll s/n 📞 977380940 🌐 [www.houseofillusion.com](http://www.houseofillusion.com)

📱 HouseOfIllusion 📧 [info@rjpentertainment.com](mailto:info@rjpentertainment.com) 📷 @houseofillusion





SUNSET ST.

CAT/ Selva tropical, restes arqueològics de coqueta de blat de moro amb formatge de cabra, ceba caramel·litzada a la mel de gessamí i pollastre salvatge a la recerca del daurat tresor. CAS/ Selva tropical, Restos arqueológicos de tortita de maíz con queso de Cabra, cebolla caramelizada a la miel de jazmín y pollo salvaje en busca del dorado tesoro. ENG/ Tropical jungle, archaeological remains with corn tortillas with goat's cheese, caramelised onion with jasmine honey and wild chicken in search of the golden treasure. FR/ Jungle tropicale, vestiges archéologiques de crêpe de maïs au fromage de chèvre, oignon caramélisé au miel de jasmin et poulet de plein air à la recherche du trésor de l'Eldorado.

DII-Ds / L-S / Lun-Sam 18- 21h Mon-Sat: 6pm -9pm



**RUBÉN Y GIOVANNY**  
Propietaris

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Barcelona 49 📞 670397417

📱 @sunset.stsalou ✉ sunsetst.salou@gmail.com 📺 @sunset.st



**LEONARDO SERGIO**  
Encarregat

CAT/ Ceviche de gambes a l'estil peruà amb blat de moro desgranat i cuit i alvocat. CAS/ Ceviche de gambas al estilo peruano con maíz mote y aguacate. ENG/ Peruvian style prawn ceviche with corn and avocado. FR/ Ceviche de crevettes style péruvien avec maïs Mote et avocat.

12-21h / Midday-9pm

📌 C/ Barcelona 43 📞 977385773

📘 Theatre salou ✉ Theatresalou@gmail.com



CAT/ Pa allioli, lacón, triuita patatas, pebre de la vera, oli, sal rossa coronat amb pebrot del Padrón. CAS/ Pan allioli, lacon, tortilla de patatas, pimienta de la vera, aceite, sal rubia coronado con pimiento del Padrón. ENG/ Bread with aioli, Spanish potato omelette, smoky paprika and pink salt topped with Padrón peppers. FR/ Pain à l'ailioli, lacón (jambon de Galicie), omelette aux pommes de terre, piment de la Vera, huile, sel doré et couronné de poivron du Padrón.

DII-Dv / L-V / Lun-Ven 12- 21h Mon-Fri: Midday-9pm Ds / S / Sam  
12-14h Sat: Midday-2pm



**LUÍS JUSTO**  
Propietari



**LUIS MIGUEL**  
Propietari

CAT/ Broqueta de truita de patatas, pebrot del Padrón i encenalls de pernil CAS/ Pincho de tortilla de patatas, pimiento del Padrón y virutas de jamón. ENG/ Brochette with Spanish potato omelette, Padrón peppers and cured ham shavings. FR/ Tapa d'omelette aux pommes de terre, poivron du Padrón et lamelles de jambon.

11.30-22.45h / 11.30am-10.45pm

📍 C/Valencia 14 📞 633626235

✉ luismi2023@gmail.com

## URAMAKI ROLL PHILADELPHIA

46

SUSHI KAI SALOU



CAT/ Salmó, alvocat i formatge cremós CAS/ Salmón, aguacate y queso cremoso. ENG/ Salmon, avocado and cream cheese. FR/ Saumon, avocat et fromage crémeux.



**RAÚL FERNÁNDEZ** Xefs  
**ELENA** Ajudant xef

Dm-Dg / M-D / Mar-Dim: 11-15h & 19.30-23.30h / Tue-Sun: 11am-3pm & 7.30pm-11.30pm

📍 C/ Valencia 4 📞 977354298 🌐 [www.sushikaisalou.com](http://www.sushikaisalou.com)

📱 sushi kai salou ✉ [saloumar@saloumar.com](mailto:saloumar@saloumar.com)

SALOU FOOD EXPERIENCE

# CRUJIENTE MELOSO Y PICANTE

*baby*  
**TOUR**  
Torrija de canela

MOSS



**MARTÍN JUZA**  
Xef

CAT/ Corbina cruixent marinada en yuzu, salsa de ajíes i bec de gall. CAS/ Corvina crujiente marinada en yuzu, salsa de ajíes y pico de gallo ENG/ Crispy sea bass marinated in yuzu, chilli sauce and pico de gallo sauce. FR/ Maigre croustillant mariné au yuzu, sauce aux piments et salade pico de gallo (tomates, oignons et piments coupés en dés).

13.15-14h & 20.15-21.30h / 1.15pm-2pm & 8,15pm-9.30pm



BANDARRA 2.0.

CAT/ Bombó en llit de coca, amb romesco, formatge de cabra i calçot. CAS/ Bombón en cama de coca, con romesco, queso de cabra y calçot. ENG/ Savoury bon-bon over crispy flatbread, with romesco sauce, goat's cheese and sweet calçot onions. FR/ Bouchée de fromage de chèvre et oignons calçots à la sauce romesco et sur un lit de Coca catalane.

DII-Dim / L-X / Lun-Mer 10-16h & 19:30-23.30h / Dj-Dg / J-D /  
Jeu-Dim 10-23.30h Mon-Wed: 10am-4pm & 7.30pm-11.30pm  
Thur- Sun 10am-11.30pm

Fins a esgotar existències / Hasta agotar existencias / Until exhausting existencies /  
Jusqu'à harasser des existences



**JEREMY MCGINLEY**  
Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE

📌 Via augusta 14 📞 977383413 🌐 [www.bandarrataverna.com](http://www.bandarrataverna.com)

📱 BandarraTavernaSalou2.0 ✉ [cori@bandarrataverna.com](mailto:cori@bandarrataverna.com) 📷 [bandarra2.0](https://www.instagram.com/bandarra2.0)



CAT/ Cresta criolla farcida de carn de vedella. CAS/  
Empanadilla criolla rellena de carne de ternera. ENG/  
Beef empanada. FR/ Chausson créole farci à la viande de  
veau.



**PAOLA HERRERA**  
Propietària

Dm-Dg / M-D / Mar-Dim: 13.00-15.30h & 19.30-22.30h  
Tue-Sun: 1pm-3.30pm & 7.30pm-10.30pm

📍 Calle ciudad de Reus 19 local 3 📞 977353152

📱 Bar Caminito ✉ mfpuntano@hotmail.com 📺 Bar Caminito



BELLA ITALIA

baby  
TOUR

Picolina

50



COFFEEBREAK

CAT/ Fals espaguetti de carabassó, Cherrys, formatge pomesà, olives negres, pols de nous i salsa pesto. CAS/ Falso espaguetti de calabacín, Cherrys, queso pamesano, olivas negras, polvo de nueces y salsa pesto. ENG/ Courgette spaghetti 'zoodles', cherry tomatoes, pamesan cheese, black olives, ground walnuts and pesto sauce. FR/ Spaghetti de courge, tomates cherry, pamesan, olives noires, poudre de noix et sauce pesto.

DII-Dj / L-J / Lun-Jeu: 12-20.30h Dv / V / Ven: 12-21.30 Ds  
/ S / Sam: 12-13.30h & 18-21h Dg / D / Dim: 11-13.30h  
Mon-Fri: 11am-9pm Sat: Midday-1.30pm & 6pm-9pm  
Sun: Midday-1.30pm



SÍLVIA FRANCIN  
Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Berenguer de Palou 5 📞 977352550

📱 Coffee Break Salou ✉️ sfrancin@hotmail.com 📺 coffeefreaksalouu



**MARTA GONZÁLEZ I**  
**BÁRBARA GONZÁLEZ**  
 Propietàries

CAT/ Salmó en llet de carabassa, maduixa confitada i salsa agidolça. CAS/ Salmón en cama de calabaza, fresa confitada y salsa agidulce ENG/ Salmon on a bed of pumpkin, confit strawberries and sweet and sour sauce. FR/ Saumon sur lit de courge, fraise confite et sauce aigre douce.

11.30-14h & 16-23h / 11.30am-2pm & 4pm-11pm

📍 C/ Saragossa 5 📞 977351287

✉ thalassarestaurante@gmail.com



CAT/ Conill cruixent amb pallissa ,ceba caramelitzada i cruixent de pernil. CAS/ Conejo crujiente con panadera ,cebolla caramelizada y crujiente de jamón. ENG/ Crispy rabbit with pan-roasted potatoes, caramelised onion and crispy ham. FR/ Lapin croustillant avec pommes de terre boulangères, oignon caramélisé et croustillant de jambon.



**MARTA GONZÁLEZ I  
BÁRBARA GONZÁLEZ**  
Propietàries

11.30-13.45h & 16-23h / 11.30am-13.45pm & 4pm-11pm

📍 C/ Saragossa 5 📞 977383454

✉ pepeabuelokimono@gmail.com

RESTAURANT  
TERRAMAR

**JUANITA SARROCHE**  
Propietària

CAT/ Suquet amb cloïsses, calamar, gamba i patata amb allioli de poma. CAS/ Suquet con almejas, calamar, gamba y patata con allioli de manzana. ENG/ Clam, squid, prawn and potato suquet with apple aioli. FR/ Suquet aux palourdes, calamars, crevettes et pommes de terre avec aïoli de pommes.

11.30-13.30h & 18.30-20.30h / 11.30am-13.30pm & 6.30pm-8.30pm

📍 Espigó del Moll s/n 📞 977383124

✉ terramarsalou@gmail.com



O'CLOCK SALOU

CAT/ Cremós de formatge fos amb cor de carxofes acompanyat d'espinacs i cobertura gratinada. CAS/ Cremoso de queso fundido con corazón de alcachofas acompañado de espinacas y cobertura gratinada. ENG/ Cheese cream with artichoke hearts and spinach au gratin. FR/ Crèmeux de fromage aux coeurs d'artichauts avec épinards en gratin.



**MARIANA**  
Propietària

DII-Ds / L-S / Lun-Sam: 12-22.30h / Mon-Sat: Midday & 10.30pm

📍 C/ Valencia 20 📞 620095834

📱 O'clock salou ✉️ naniita@hotmail.es 📺 O'clock\_salou.

YOGURTERIA  
DANONE



**EMILIANO LARDINO**  
Propietari

CAT/ logurt gelat amb cor de caramel, sobre una base d'Oreo trossejada. CAS/ Yogur helado con corazón de caramelo, sobre una base de Oreo troceada. ENG/ Frozen yoghurt with a caramel core over Oreo cookie bits. FR/ Yaourt glacé avec insert au caramel, sur une base de biscuit Oreo.

11-24h / 11am-Midnight

RESTAURANT  
D'ALBERT

CAT/ Patates, pebrot, ous a baixa temperatura i gulas. CAS/  
Patatas, pimienta, huevos a baja temperatura y gulas. ENG/  
Potatoes, pepper, low temperature eggs and elvers. FR/  
Pommes de terre, poivron, oeufs cuits à basse température  
et gulas (succédané de pibale).

**FÉLIX ROBLES**  
Xef

13-15h &amp; 19.30-22.30h / 1pm-3pm &amp; 7.30pm-10.30pm

SALOU FOOD EXPERIENCE

ESPALDILLA DE  
TERNERA AL STROGONOFFbaby  
TOURSpaguetti a la  
bolonyesa**GUILLERMO CALVO**  
Propietari

CAT/ Espatlla de vedella al forn amb salsa Strogonoff  
 CAS/ Espaldilla de ternera al horno con salsa strogonoff  
 ENG/ Beef Stroganoff. FR/ Epaule de veau au four à la  
 sauce Strogonoff.

Dj-Dm / J-M / Jeu-Mar 13-14h & 20-21h Thur-Tue: 1pm-2pm &  
 8pm-9pm

📍 C/ Via Aurèlia 1 📞 977381885

✉ gcalvo1967@gmail.com



## SALTEADO DE POLLO VEGETARIANO

58

CAFFÈ DI MARE



CAT/ Saltat de verdures amb Heura "La carn vegetal" amb el seu toc de soja. CAS/ Salteado de verduras con Heura "La carne vegetal" con su toque de soja. ENG/ Sautéed vegetables with Heura-brand vegan meat and a splash of soy. FR/ Poêlée de légumes avec iHuera "viande végétale" avec sa touche de soja.



**OLIVER FLORIAN**  
Xef

11-13.30h & 18-22h / 11am-1.30pm & 6pm-10pm

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Bilbao 2 📞 977381000

✉ [saporedimaresalou@hotmail.com](mailto:saporedimaresalou@hotmail.com)

## MINIPIZZA HEURA



**OLIVER FLORIAN**  
Xef

CAT/ Mini Pizza amb vegetals i Heura "La carn vegetal". CAS/  
Mini pizza con vegetales y Heura "La carne vegetal". ENG/  
Mini-pizza with vegetables and Heura-brand vegan meat.  
FR/ Mini pizza aux légumes et Heura "viande végétale".

11-13.30h & 18-22h / 11am-1.30pm & 6pm-10pm

📍 C/ Bilbao 1 📞 977353102

✉ [saporedimaresalou@hotmail.com](mailto:saporedimaresalou@hotmail.com)



BLUE MONKEY

CAT/ Briochelle caramelitzat amb mousse de foie i pètals de rosa. CAS/ Briochelle caramelizado con mousse de foie y pétalos de rosa. ENG/ Caramelised Briochelle with foie mousse and rose petals. FR/ Briochelle caramélisée avec mousse de foie de gras et pétales de rose.

19.30-22h / 7.30m-10pm



EVELYN Encargada  
JOSÉ LUIS Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Barcelona 36 📞 877066830 🌐 [www.bmonkey.es](http://www.bmonkey.es)

📱 [bluemonkeyrestaurant](https://www.facebook.com/bluemonkeyrestaurant) ✉ [german.agra10@gmail.com](mailto:german.agra10@gmail.com) 📺 [bluemonkeyrestaurant](https://www.instagram.com/bluemonkeyrestaurant)



# MENÚ DE tapes



GASTROITOUR  
*Sagatú*

---

PREU DELS MENÚS:

**20€**



**EDU CUESTA, LIA I MARC**  
Xef i equip de cuina

## MENÚ DE TAPES

### CAT/

Cabdell de Tudela amb burrata, anxova i vinagreta de maduixes  
Carxofa confitada amb cecina, formatge parmesà i tòfona  
La nostra tapa especial de suquet de rap  
Tonyina en tempura amb maionesa de takoyaki  
Briox amb costella ibèrica confitada, foie i bastons de moniato fregit  
Mini cheesecake de formatge curat amb gelat de caramel salat

### CAS/

Cogollo de Tudela con burrata, anchoa y vinagreta de fresas  
Alcachofa confitada con cecina, queso parmesano y trufa  
Nuestra tapa especial de suquet de rape  
Atún en tempura cn mayonesa de takoyaki  
Briox con costilla ibérica confitada, foie i bastones de boniato frito  
Mini cheesecake de queso curado con helado de caramelo salado.

### ENG/

Tudela lettuce heart with burrata, anchovy and raspberry vinaigrette.  
Artichoke confit with cured beef, parmesan cheese and truffle  
Our special tapa of monkfish suquet, or Catalan seafood stew  
Tuna tempura with takoyaki mayonnaise  
Iberian pork rib confit and foie brioche with fried sweet potato sticks  
Mini cured cheesecake with salted caramel ice-cream

### FR/

Sucrine de Tudela à la burrata,, aux anchois et à la vinaigrette de fraises  
Artichaut confit avec cecina (viande séchée), parmesan et truffe  
Notre tapa spéciale de ragoût de lotte  
Thon en tempura avec mayonnaise de takoyaki  
Brioche avec travers de porc ibérique confit, foie gras et bâtonnets de patate douce frits  
Mini cheese-cake au fromage affiné avec glace au caramel salé

Dim-Ds / M-S / Mar-Sam: 13.30-15.30h & 20.30-22.30h / Dg-D-Dim: 13.30-15.30h / Tue-Sat: 1.30pm-3.30pm & 8.30pm-10.30pm Sun: 1.30pm - 3.30pm

📍 C/ Major 55 📞 977384204

✉️ edu.cuesta8@gmail.com 📱 @lesommeliersalou

## MENÚ DE TAPES

### CAT/

Aperitiu Cook & Travel  
Ceviche de salmó amb taronja sanguina  
Niguiuri de peix mantega  
Versió de la Margarita per C&T  
Calamar farcit de dàtils i ras-alhanout  
Gua bao de cochinita pibil amb un toc picant  
Sortit de rebosteria

### CAS/

Aperitivo Cook & Travel  
Ceviche de salmón con naranja sanguina y aguacate  
Niguiuri de pez mantequilla  
Versión de la Margarita por C&T  
Calamar relleno de dátiles y ras el hanout  
Gua bao de cochinita pibil con un toque picante  
Surtido de repostería

### ENG/

Cook & Travel aperitif  
Salmon ceviche with blood orange and avocado  
Butterfish nigiri  
Version of margarita for C&T  
Squid stuffed with dates and ras-el-hanout spice blend  
Cochinita pibil (Yucatan style barbecued pork) gua bao bun with a touch of fire  
Selection of pastries

### FR/

Apéritif Cook & Travel  
Ceviche de saumon à l'orange sanguine et à l'avocat  
Niguiuri de flétan  
Version de la Margarita par C&T  
Calamar farci aux dattes et au ras el hanout  
Gua bao farci au ragoût de porc façon Yucatan avec une touche de piment  
Assortiment de pâtisseries

13-15.30h & 20- 22.30h / 1pm-3.30pm & 8pm-10.30pm

*baby*  
**TOUR**

Margarita

62

COOK AND TRAVEL



**JOSEP MORENO**  
Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Llevant 5 📞 977350707 🌐 [www.restaurantcookandtravel.com](http://www.restaurantcookandtravel.com)

✉ [info@restaurantcookandtravel.com](mailto:info@restaurantcookandtravel.com)



**ÀLVARO GÓMEZ**  
Propietari

## MENÚ DE TAPES

*Es serveix a taula completa - Se sirve a mesa completa*  
*It will only serve to complete table - Seul service pour la table complete*

### CAT/

Coca de salmó marinat amb fonoll i remolatxa amb escuma de formatge fresc i aire de gingebre  
Croquetes d'ajovarriero amb shasimi de bacallà  
Coliflor, anguila kabayaky i tonyina vermella Balfegó  
Bolets a la carbonara amb ventresca ibèria, ou a 65° i oli de tòfona  
Costella de vedella cuina 22 hores amb salsa bourbon i parmentier trufat  
Gelats Dràcula a l'estil Boquet Restaurant

### CAS/

Coca de salmón marinado al eneldo y remolacha con espuma de queso fresco y aire de jengibre  
Croquetas de ajoarriero con shasimi de bacalao  
Coliflor, anguila kabayaky y atún rojo Balfegó  
Setas a la carbonara con ventresca ibérica, huevo a 65 ° y aceite de trufa  
Costilla de ternera cocida 22 horas con salsa bourbon y parmentier trufado  
Helado Dràcula al estilo Boquet Restaurant

### ENG/

Coca (crispy flatbread) with dill marinated salmon and beetroot with fresh cheese foam infused with ginger  
Ajoarriero (cod, pepper and tomato stew) croquettes with cod sashimi  
Cauliflower, eel kabayaky and bluefin tuna  
Wild mushrooms a la carbonara with Iberian tuna belly, 65° egg and truffle oil  
22-hour cooked beef rid with bourbon sauce and truffle infused Parmentier potatoes  
Dracula ice-cream in the Boquet Restaurant style

### FR/

Coca catalane au saumon mariné au fenouil et à la betterave et  
mousse de fromage frais, écume de gingembre  
Croquettes de ajoarriero au sashimi de morue  
Chou-fleur, anguille kabayaky et thon rouge Balfegó  
Champignons des bois à la carbonara avec ventrèche ibérique, oeuuf cuit à 65° et huile de truffe  
Côte de veau de 22 heures avec sauce bourbon et Parmentier truffé  
Glace Dracula façon Restaurant Boquet

**Dim-Ds / M-S / Mar-Sam: 13.30-15.30h & 20.30-22.30h / Dg-D-Dim: 13.30-15.30h / Tue-Sat: 1.30pm-3.30pm & 8.30pm-10.30pm Sun: 1.30pm - 3.30pm**

📍 C/ Berenguer de Palou 9, Local 6 📞 653901483

✉ mesondelsegovianosalou@gmail.com



## MENÚ DE TAPES

**CAT/**

Verdures al carbó vegetal  
 Mandonguilles casolanes  
 Seitons fregits  
 Croquetes de l'àvia  
 Graellada de carn al forn josper  
 Strudel de poma

**CAS/**

Verduras al carbón vegetal  
 Albóndigas caseras  
 Boquerones fritos  
 Croquetas de la abuela  
 Parrilada de carne al horno josper  
 Strudel de manzana

**ENG/**

Ceviche de salmón con naranja sanguina y aguacate  
 Nigui de pez mantequilla  
 Versión de la Margarita por C&T  
 Calamar relleno de dátiles y ras el hanout  
 Gua bao de cochinita pibil con un toque picante  
 Surtido de repostería

**FR/**

Légumes au charbon végétal  
 Boulettes maison  
 Anchois frites  
 Les croquettes de la grand mère  
 Grillade de viande au four Josper (four à charbon)  
 Strudel de pommes

SEXYCAT



**RAFAEL FERNÁNDEZ**  
 Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE

13-15.30h & 20- 22.30h / 1pm-3.30pm & 8pm-10.30pm

📌 C/ Bilbao 10 📞 977381438 🌐 [www.blauboot.com](http://www.blauboot.com)

📱 @sexycatsalou ✉ [hello@blauboot.com](mailto:hello@blauboot.com) 📷 @sexycatsalou



**ZORAN SOKOLOV**  
Cap de cuina

## MENÚ DE TAPES

### CAT/

Carpaccio de bacallà  
Pop a la gallega  
Calamarsons a la planxa amb salsa de tinta i picada  
Musclos en salsa de romesco  
Sashimi de salmó  
Iogurt grec amb maduixa al pebre

### CAS/

Carpaccio de bacalao  
Pulpo a la gallega  
Chipirones a la plancha con salsa de tinta y picada  
Mejillones en salsa de romesco  
Sashimi de salmón  
Yogur griego con fresa a la pimienta

### ENG/

Salt cod carpaccio  
Galician-style octopus (boiled w/ paprika & potatoes)  
Grilled cuttlefish with sauce from their ink and picada (Catalan almond and parsley pesto)  
Mussels in Romesco sauce  
Salmon sashimi  
Greek yoghurt with pepper strawberry

### FR/

Carpaccio de morue  
Poulpe a la façon de Galicie  
Chipirons grillés à la sauce à l'encre et fruits secs hachés  
Moules sauce Romesco  
Sashimi de saumon  
Yaourt grec à la fraise et au poivre

Dim-Ds / M-S / Mar-Sam: 13.30-15.30h & 20.30-22.30h / Dg-D-Dim: 13.30-15.30h / Tue-Sat: 1.30pm-3.30pm & 8.30pm-10.30pm Sun: 1.30pm - 3.30pm

📍 C/ Colón 17 📞 977388572 🌐 [www.blauboot.com](http://www.blauboot.com)

📱 [murmursalou](https://www.facebook.com/murmursalou) ✉ [hello@blauboot.com](mailto:hello@blauboot.com) 📺 [murmursalou](https://www.instagram.com/murmursalou)

# MENÚ DE TAPES

Min 2 p.

64

EL TOTXO TAVERNA

## CAT/

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet  
Gambes a l'allada  
Seitons o peixets a l'andalusa  
Dauets de bacallà amb salsa de romesco  
Guisat tradicional del xef  
Pastís de formatge i gerds

## CAS/

Jamón Ibérico con pan con tomate  
Gambas al ajillo  
Boquerones o pescados al andaluza  
Daditos de bacalao con salsa romesco  
Guiso tradicional del chef  
Pastel de queso y frambuesas

## ENG/

Iberian cured ham and bread with tomato  
Garlic prawns  
Anchovy and fish fry  
Cod fingers with Romesco sauce  
Chef's traditional stew  
Raspberry cheesecake

## FR/

Jambon ibérique avec pain frotté de tomate  
Crevettes à l'ail  
Anchois ou friture à l'andalouse  
Cubes de morue sauce Romesco  
Le ragoût du Chef  
Gâteau au fromage et aux framboises



DAVID PALLARÉS  
Propietari

SALOU FOOD EXPERIENCE

13-15.30h & 20- 22.30h / 1pm-3.30pm & 8pm-10.30pm

📍 C/Barcelona 40 📞 977105888 🌐 [eltotxotaverna.negocio.site](https://eltotxotaverna.negocio.site)

📱 [eltotxo](https://www.eltotxo.com) ✉ [dpcsalou@icloud.com](mailto:dpcsalou@icloud.com) 📷 [eltotxosalou](https://www.eltotxosalou.com)

# SALOU DE MODA

PASSEIG JAUME I  
A PARTIR DE LES 10H. I  
DURANT TOT EL DIA

## HOLA FAMILIA!

Del 7 al 9 de juny, gaudeix de les activitats en família a Salou i passa un cap de setmana de llegenda!

Més informació a <http://www.visitsalou.cat>

Del 7 al 9 de junio, disfruta de las actividades en familia en Salou y ¡pasa un fin de semana de leyenda!

Más información en <http://www.visitsalou.es>

From June 7 to 9, enjoy the family activities in Salou and spend a weekend of legend!

More information at <http://www.visitsalou.eu/>

Du 7 au 9 juin, profitez des activités familiales à Salou et passez un week-end de légende!

Plus d'informations sur <http://www.visitsalou.fr/>



ENJOY THE SHOPPING EXPERIENCE!

SALOU  
empujat amb

HOLA FAMILIA!

CATALUNYA



notes  
via l'aplicació



Ajuntament de Salou  
Regidors  
Econòmics, Comerç i Mercats



# BUTLLETA DE PARTICIPACIÓ / BOLETÍN DE PARTICIPACIÓN PARTICIPATION TICKET / BULLETIN DE PARTICIPATION

CAT/ Aconseguix 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.

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 : .....

La tapa més original / La tapa más original / The most original tapa / The best service: .....

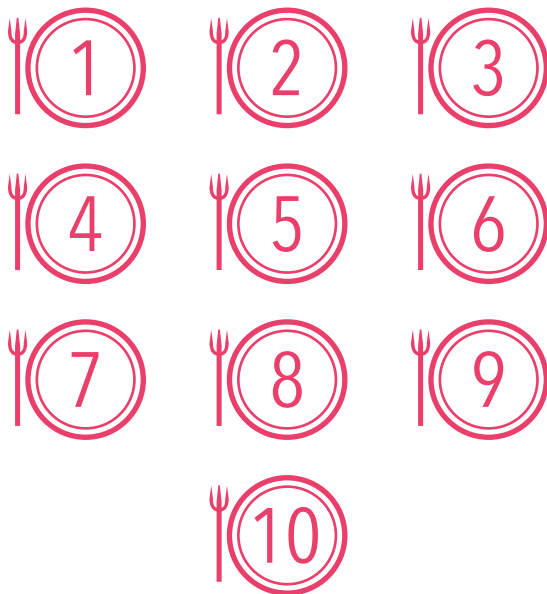
El millor servei / El mejor servicio / The best service / Le meilleur service: .....

D'acord amb la Llei Orgànica 15/ 1999 de 13 de desembre de Protecció de dades de Caràcter Personal, l'informem que les seves dades seran incorporades a un fitxer automatitzat per tal de donar servei i resposta a la sol·licitud que ha presentat. El Responsable del Fitxer és l'AJUNTAMENT DE SALOU i podrà exercir els seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les seves dades personals mitjançant comunicació escrita i adjuntant fotocòpia del DNI a la seu de l'Ajuntament: Passeig del 30 d'Octubre 4, 43840 Salou, o fer-ho mitjançant el formulari que es troba a la plana web de l'Ajuntament: [www.salou.org](http://www.salou.org)

De acuerdo con la Ley Orgánica 15/ 1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos serán incorporados a un fichero automatizado para dar servicio y respuesta a la solicitud que ha presentado. El Responsable del Fichero es el AYUNTAMIENTO DE SALOU y podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus señas personales mediante comunicación escrita y adjuntando fotocopia del DNI a la sede del Ayuntamiento: Paseig del 30 d'Octubre 4, 43840 Salou, o hacerlo mediante el formulario que se encuentra en la plana web del Ayuntamiento: [www.salou.org](http://www.salou.org)

Pursuant to Organic Law 15/1999 of 13 December on Personal Data Protection, we herein notify you that your data will be added to a computer file in order to provide service and respond to your request. The file manager is the SALOU CITY COUNCIL and parties can exercise their rights to access, rectify, cancel or oppose the handling of their personal data by sending a written letter with a copy of their Spanish ID (DNI) to the City Council: Passeig del 30 d'Octubre 4, 43840 Salou, or by submitting the form that you can find on the website of the City Council: [www.salou.org](http://www.salou.org)

Conformément à la loi organique 15/1999 du 13 décembre de protection des données personnelles, nous vous informons que vos données seront incorporées dans un fichier automatisé en vue de la prestation de service et du traitement de la réponse à la demande que vous avez présentée. Le gestionnaire du fichier est la MAIRIE DE SALOU et vous pourrez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'annulation et d'opposition à l'incorporation de vos données personnelles en écrivant et en joignant une photocopie de votre Carte d'Identité au siège de la Mairie : Passeig de 30 d'Octubre 4, 43840 Salou, ou en utilisant le formulaire qui se trouve sur le site Web de la mairie : [www.salou.org](http://www.salou.org)



CAT/ Aconseguir 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.

Per a més informació:

SalouFoodExperience

saloufoodexperience

SalouFood

[www.salou.cat](http://www.salou.cat)



# GASTRO TOUR

## SALOU FOOD EXPERIENCE

Organitza:



Ajuntament de Salou  
Regidoria de Promoció  
Econòmica, Comerç i Mercats



Col·laborador principal: C



San Miguel reconeixia el concurs organitzat el 5, 6

el·labora:



Tercer  
Congrés  
Català  
de la Cuina  
2018.2019

Camp de Tarragona

Per a més informació:

 **SalouFoodExperience**  
 **saloufoodexperience**

 **SalouFood**  
 **www.salou.cat**