GASTROTOUR Salou

SALOU FOOD EXPERIENCE

10 ▸ 19
JUNY / JUNIO / JUNE
2022

CUINES del món
COCINAS DEL MUNDO
CUISINES OF THE WORLD



4€ **Degustació**
Degustación
Tasting

25€ **Menú**
Menu

Organitza:

Ajuntament de Salou
Àrea de Dinamització Econòmica

SALOU FOODEXPERIENCE

AEH Associació Empresaris Hostaleria Salou

Col·laborador principal:

San Miguel MAGNA

CADA DÍA PUEDE SER MAGNÍFICO



Ens plau presentar-vos una nova edició del Gastrotour, la ruta gastronòmica que destaca per l'àmplia varietat i qualitat de les degustacions que es presenten, i que enguany dediquem a les cuines del món. Salou es caracteritza per una rica i diversa oferta gastronòmica, amb una gran varietat de cuines especialitzades, ja sigui per la seva procedència o bé, per les seves propostes, inspirades en cuines d'arreu.

És per això que aquest Gastrotour vol ser un homenatge a la nostra pluralitat gastronòmica, posant-la en valor. Us presentem 30 establiments que ofereixen les seves propostes acompanyades d'una cervesa Magna.

Ens complau convidar-vos a gaudir, un any més, d'aquesta experiència gastronòmica, desitjant que totes les degustacions us satisfacin els sentits.

Bon profit!

Nos complace presentaros una nueva edición del Gastrotour, la ruta gastronómica que destaca por la amplia variedad y calidad de las degustaciones que se presentan, y que este año dedicamos a las cocinas del mundo. Salou se caracteriza por una rica y diversa oferta gastronómica, con una gran variedad de cocinas especializadas, ya sea por su procedencia o bien, por sus propuestas, inspiradas en concinas de alrededor del mundo.

Por este motivo, este Gastrotour quiere ser un homenaje a nuestra pluralidad gastronómica, poniéndola en valor. Os presentamos 30 establecimientos que ofrecen sus propuestas acompañadas de una cerveza Magna.

Nos complace invitaros a disfrutar, un año más, de esta experiencia gastronómica, deseando que todas las degustaciones satisfagan vuestros sentidos.

¡Buen provecho!

We are pleased to present a new edition of Gastrotour, the culinary route that is loved for its extensive variety and high quality of the tasting plates it has to offer. This year, it is dedicated to the cuisines of the world. Salou is characterised by having a rich and diverse culinary offering, with a large variety of specialised cuisines, either because of their origins or because their proposals draw inspiration from a fusion of cuisines.

That is why this Gastrotour aims to pay homage to our gastronomic plurality, highlighting its value. We now present the 30 establishments serving up their special dishes along with a Magna beer.

We would like to invite you to enjoy this wonderful culinary experience once again this year and we hope all the dishes on offer satisfy all your senses.

Enjoy your meal!

1-0

4R CASABLANCA 1

70S & 80S AMERICAN DINER 2

A

ALTAGLIO 3

ARENA 4

ASADOR CÓRCEGA 5

C

CASTILLO DE JAVIER * 29

COCTELERÍA BOHEMIA CHILLOUT 6

COOK AND TRAVEL * 30

CREPS & NATA 7

D

D'ALBERT 8

F

FAMOUS DAVES 9

L

LA PASIÓN 10

L'ESTACIÓ 11

LUNATTIC 12

M

MALAPECORA 13

MOSS 14

MRKT ** 15

O

OLIO 16

P

PA I OLI 17

PARAÍSO 18

R

ROCK & GRILL 19

RUBY TUESDAYS AMERICAN DINER 20

S

STEAKHOUSE GAUCHO 21

SUSHI KAI 22

T

TAVERNA EL TOTXO 23

THAI SALOU ** 24

THE GARDEN CAFÉ 25

THE INDIAN CURRY HOUSE ** 26

THEATRE TOWN 27

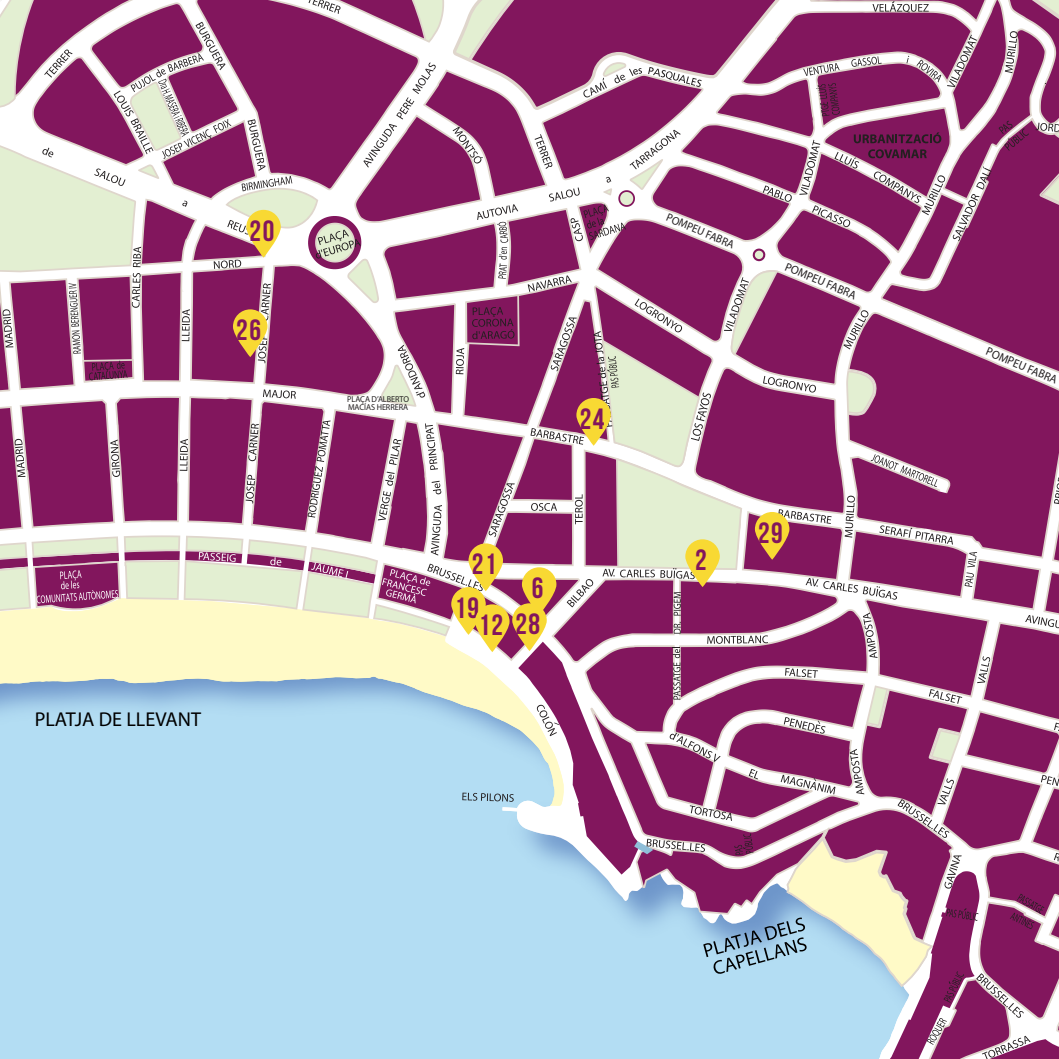
Y

YOGURTERIA DANONE 28

* MENÚ

** MENÚ & DEGUSTACIÓ


PLATJA DE PONENT
PORT ESPORTIU
LA SIESTA SALOU RESORT & CAMPING
PASSEIG de MIRAMAR
PASSEIG de JAUME I
VIA AUGUSTA
VIA ROMA
VIA CAMILO JOSÉ CELA
CARRIL
MAJOR
NORD
PONENT
LLEVANT
PARÍS
BERLÍN
ESTANYETS
PONT de
PERE III el GRAN
JOAN MIRÓ
ESGLESIA
PINS
MAR
ILLES BALEARS
JOAN MARAGALL CURIAL
PLAÇA de BOMBEROS
PLAÇA de FRANCESC CASANOVAS
PLAÇA de CATALUNYA
PLAÇA de la MARINETA
PLAÇA de la MUNTANYOLA
PLAÇA de SANT JOSEP OBRER
PLAÇA de SETEMBRE
PARCDEL PRESIDENT LLUÍS COMPANYS I JOVER
CAMÍ REIAL
AUTOVIA
ADVOCAT GALLEGO
MILÀ
EBRE
FRANCOLÍ
SALAURIS
BARCELONA
VALÈNCIA
MONTSANT
ESCALADEI
ROSA SENSAT
JAUME VICENS VIVES
AVINGUDA de PAU CASALS
CASTILLO
SINIES
MONTSERRAT
VIA AURELIA
CAMBRILS
GUILLEM de MONTCADA
CARLES ROIG
TAVERNERS
SOL
SALUT
MUNTANYA
BARENYS
1
3
4
5
7
8
9
10
11
13
14
15
16
17
18
22
23
25
27
30


PLATJA DE LLEVANT
PLATJA DELS CAPELLANS
ELS PILONS
URBANITZACIÓ COVAMAR
PLAÇA D'EUROPA
PLAÇA CORONA D'ARAGÓ
PLAÇA de les COMUNITATS AUTÒNOMES
PLAÇA de FRANCESC GERMÀ
PASSEIG de JAUME I
TERRER
BURGUERA
PUJOL de BARBERÀ
LOUIS BRAILLE
JOSEP VICENÇ FOIX
BIRMINGHAM
de SALOU a REUS
AVINGUDA PERE MOLAS
MONTSÓ
CAMÍ de les PASQUALES
TARRAGONA
AUTOVIA
CASP
PARTIDA CARDANA
PRAT del CADUP
NAVARRA
SALOU a TARRAGONA
VELÁZQUEZ
VENTURA GASSOL i ROVIRA
VILADOMAT
MURILLO
LLUÍS COMPANYS
PABLO PICASSO
SALVADOR DALÍ
POMPEU FABRA
LOGRONYO
NORD
CARLES RIBA
LLEIDA
JOSEP CARNER
MADRID
RAMON BERENGUER IV
MAJOR
PLAÇA D'ALBERTO MACÍAS HERRERA
RIOJA
SARAGOSSA
LOS FAYOS
JOANOT MARTORELL
BARBASTRE
GIRONA
RODRÍGUEZ POMATTA
VERGE del PILAR
AVINGUDA del PRINCIPAT
OSCA
TEROL
SERAFÍ PITARRA
PAU VILA
BRUSSEL·LES
BILBAO
AV. CARLES BUÏGAS
MONTBLANC
FALSET
PENEDÈS
d'ALFONS V EL MAGNÀNIM
TORTOSA
AMPOSTA
VALLS
COLON
GAVINA
TORRASSA
20
26
24
29
2
21
6
19
12
28

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



Degustacions
Degustaciones
Tasting



SALOU FOOD EXPERIENCE

01

MEDITERRÀNIA

4R Casablanca

NUESTRA ENSALADILLA "RUSA"



CAT/ La nostra Amanida "Russa" és el plat ideal per degustar davant del mar.

ES/ Nuestra Ensaladilla "Rusa" es el platillo ideal para degustar frente al mar.

EN/ Our 'Russian' salad is the perfect dish for savouring by the sea.

4€

Dl - Dv / L - Dv: 12 h - 15.30 h & 19 h a 22 h

Ds - Dg / Sá - Do: 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

Passeig de Miramar, 12 977 380 107 www.4rcasablancarestaurant.com

4rcasablancarestaurant@gmail.com @4rcasablanca_restaurant

AMERICANA

SALOU FOOD EXPERIENCE

02

70s&80s American dinner

TEX MEX



CAT/ Daus de pollastre amb salsa de iogurt i formatge i de chili amb guacamole.

ES/ Tacos de pollo en salsa de yogurt y queso y de chili con guacamole.

EN/ Chicken tacos with yoghurt & cheese sauce, chili and guacamole.

12 h - 13.30 h & 19 h a 21 h

4€

C/ Carles Buïgas, 20 Local A 629 504 909

Rubenbenitonavarro@gmail.com @70s80samericandiner

SALOU FOOD EXPERIENCE

ITALIANA

Altaglio

PIZZA ZUCCHINE E GANCIALE

03



CAT/ Pizza de carbassó, guanciale (cansalda) i burrata.

ES/ Pizza de calabacín, guanciale (panceta) y burrata.

EN/ Courgette, guanciale (cured pork) and burrata pizza.

4€

12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

C/ Ponent, 4 977 351 636 www.altagliopizza.com

Admin@altagliopizza.com @AltaglioOficial

MEDITERRÀNIA

SALOU FOOD EXPERIENCE

04

Arena Restaurant

CANELÓ CRUIXENT



CAT/ Caneló cruixent de pasta brick amb pollastre, ceba, panses, gorgonzola i vi caramel·litzat.

ES/ Canelón crujiente de pasta brick con pollo, cebolla, pasas, gorgonzola y vino caramelizado.

EN/ Crispy filo cannelloni with chicken, onion, raisins, Gorgonzola and caramelised wine

12.30 h - 14 h & 19.30 h - 21.30 h

4€

Passeig Jaume I 690 320 134 www. arenarestaurant.com

fb@grupoblaumar.com @arenarestaurant

SALOU FOOD EXPERIENCE

MEDITERRÀNEA

Asador Córcega

SABOR A MAR

05



CAT/ Carpaccio de gamba i alga wakame amb toc de cítrics i vel del seu propi suc.

ES/ Carpaccio de gamba y alga wakame con toque de cítricos y velo de su propio jugo.

EN/ Prawn and wakame seaweed carpaccio with a splash of citrus in their own juices

4€

13 h - 16 h & 20 h - 23 h

C/ Major, 31 977 383 951 / 616 473 577 www.corcegarestaurant.com

corcega_restaurant@hotmail.com @asadorcorcega

TEX MEX

SALOU FOOD EXPERIENCE

06

Coctelería Bohemia Chillout

TACO DE POLLO CON MARGARITA



CAT/ Dau de pollastre texmex acompanyat de xarrup de margarita.

ES/ Taco de pollo texmex acompañado de chupito de margarita.

EN/ Tex-Mex chicken taco with a margarita shot.

12 h - 21 h

4€

C/ Brussel·les, 5 977 352 321 www.bohemiachillout.com

info@bohemiachillout.com @BohemiaChillout.Salou @bohemiachillout

SALOU FOOD EXPERIENCE

07

FRANCESA

Creps & Nata

PASTELITO DE SALMÓN



CAT/ Tartaleta de salmó farcida d'amanida marinera amb nata de salmó i gamba.

ES/ Tartaleta de salmón rellena de ensaladilla marinera con nata de salmón y gamba.

EN/ Salmon tartlet stuffed with seafood potato salad & salmon and prawn cream.

4€

12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

Dimarts / Martes / Tuesday

C/ València, 10 Baixos 663 962 325 www.crepsynata.wordpress.com

crepsynata@gmail.com @crepsynata

MEDITERRÀNIA ITALIANA

d'Albert

Restaurant - Pizzeria

SALOU FOOD EXPERIENCE

08

TERRA I MAR



CAT/ "Salmorejo" amb encenalls de bacallà, rostes i ou dur.

ES/ Salmorejo con virutas de bacalao, picatostes y huevo duro.

EN/ Cold salmorejo soup with cod shavings, croutons and hard-boiled egg.

4€

12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

Ed. Miramar Port, s/n 677 445 252 - 977 382 767 www.dalbert.es

restaurant@dalbert.es @restaurantdalbert

SALOU FOOD EXPERIENCE

09

AMERICANA

Famous Dave's

MINI BURGER DE ENTRAÑA



CAT/ Hamburguesa filet de falda i buit amb cansalada i formatge fumat.

ES/ Hamburguesa de entraña y vacío con panceta y queso ahumado.

EN/ Skirt and flank steak hamburger with bacon and smoked cheese.

4€

12 h - 16 h & 19 h - 23 h

Via Roma, 28 977 007 751

laura@theroadhouse.es @famousdaves.salou

MEDITERRÀNIA INTERNACIONAL

SALOU FOOD EXPERIENCE

10

La Pasión

Restaurant

EL TOQUE QUE QUEDA



CAT/ Carn de vieires estofades amb les seves verduretes.

ES/ Carne de vieiras estofadas con sus verduritas.

EN/ Stewed scallop meat with its baby vegetables.

---

19 h - 21 h / 7 pm - 21 pm

Dimarts / Martes / Tuesday

4€

Via Roma, 13 666 102 314 https://restaurantelapasion.negocio.site

arshakito@gmail.com @lapasionrestaurante

SALOU FOOD EXPERIENCE

11

MEDITERRÀNIA ARGENTINA

l'Estació

CHORIPÁN



CAT/ Sandvitx de xoriço crioll rostit a la graella amb salsa crioll.

ES/ Sandwich de chorizo criollo asado a la parrilla con salsa criollo.

EN/ Grilled spicy chorizo sandwich with spicy red sauce.

4€

12 h - 14 h & 20 h - 21.30 h

Dilluns / Lunes / Monday

Plaça del Carrilet, s/n · Local 8 977 352 031

Glotonmaster@gmail.com @parilladasalou

MEDITERRÀNIA

SALOU FOOD EXPERIENCE

12

Lunattic

Restaurant

TRILOGIA PRIMAVERAL



CAT/ Esferificació de vermut, dau de bacallà enreixat sobre crema de remolatxa i pastanaga i escuma de taronja amb xocolata suïssa.

ES/ Esferificación de vermut, taco de bacalao enrejado sobre crema de remolacha y zanahoria y espuma de naranja con chocolate suizo.

EN/ Spherification of vermouth, cod taco on a bed of beetroot and carrot cream and orange foam with Swiss chocolate.

12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

C/Colón, s/n · cantonada C/Bilbao 977 383 111 www.lunattic.com
adm.lunattic@gmail.com @lunattic

SALOU FOOD EXPERIENCE

13

MEDITERRÀNIA

Malapecora

By banDarra

LA TAPILLA SIXTINA



CAT/ Tortita de panxeta a baixa temperatura, esfera de matança de porc i gamba en dues textures amb llet de tigre.

ES/ Tortita de panceta a baja temperatura, bola de matanza de cerdo y gamba en dos texturas con leche de tigre.

EN/ Low-temperature bacon pancake, pork meatball and two textures of prawn with tiger's milk.

4€

12.30 h - 15.30 h & 20 h - 23 h

Via Augusta, 14 977 383 413 www.malapecora.es

contact@malapecora.es @malapecora_salou

FUSIÓ

SALOU FOOD EXPERIENCE

14

Moss
Restaurant
LA BURGUER



CAT/ Hamburguesa de llagostí amb salsa tàrtara i ous de múgol.

ES/ Hamburguesa de langostino con salsa tártara y huevas de múgol.

EN/ Langoustine burger with tartar sauce mullet roe.

4€

12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

Dilluns / Lunes / Monday

Barcelona, 34 977 381 465 www.restaurantemoss.com

restaurantemoss@gmail.com @restaurante.moss

SALOU FOOD EXPERIENCE

15

FUSIÓ VEGETARIÀ

MRKT

De Edu Cuesta

BRIOCHE DE SOLOMILLO



CAT/ Brioix de curri i espècies amb filet arrebossat, salsa takoyaki i ceba adobada.

ES/ Brioche de curry y especias con solomillo rebozado, salsa takoyaki y cebolla encurtida.

EN/ Curry and spice brioche with breaded sirloin, takoyaki sauce and pickled onion.

4€

13 h - 15 h & 20 h - 22 h

Dilluns / Lunes / Monday

C/ Francoli, 8 · Local 6 608 513 689 www.gastrobarmrkt.com

edu.cuesta8@gmail.com @GastroBarMrkt

ITALIANA

Olio

LA PASTA

SALOU FOOD EXPERIENCE

16



CAT/ Rigatone amb pecorí romà i rovell d'ou.

ES/ Rigatone con pecorino romano y yema de huevo.

EN/ Rigatoni with Pecorino Romano cheese and egg yolk.

---

12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

Dimarts / Martes / Tuesday

4€

C/ Barcelona, 40 608 467 540 www.restauranteolio.com

oliosalou@gmail.com @olio_salou

SALOU FOOD EXPERIENCE

17

MEDITERRÀNIA

Pa i oli

Mesón Restaurante

LIMÓN SERRANO



CAT/ Carpaccio de taronja i llimona amb picada de xoriço, ou ferrat i encenalls de pernil ibèric.

ES/ Carpaccio de naranja y limón con picadillo de chorizo, huevo frito y virutas de jamón ibérico.

EN/ Orange and lemon carpaccio with chopped chorizo, fried egg and Iberian ham shavings.

4€

9.30 h - 15.30 h & 20.15 h - 22.30 h

Dilluns tarda / Lunes tarde / Monday afternoon

C/ Major, 3 97 7380 915

mesonpaioli@hotmail.com @paiolisalou

MEDITERRÀNIA

SALOU FOOD EXPERIENCE

18

Paraíso

Bar - Restaurante

PARAÍSO



CAT/ Pa torrat amb alvocat, salmó i caviar.

ES/ Pan tostado con aguacate, salmón y caviar.

EN/ Toast with avocado, salmon and caviar.

4€

09 h - 21 h

C/ València, 58 642 274 649

katiaapanovich@gmail.com @Bar_restaurante_paraíso

SALOU FOOD EXPERIENCE

19

MEDITERRÀNIA

Rock & Grill

GUNS N'ROSES



CAT/ Mini briox d'ànec esgrunat i lacat amb chutney de cireres de Riudoms.

ES/ Mini briox de pato desmigado y laqueado con chutney de cerezas de Riudoms.

EN/ Mini shredded duck brioche with Riudoms cherry chutney.

4€

12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

C/ Brusel.les, 2 · Baixos 977 383 112 www.rockandgrillsalou.com

adm.lunattic@gmail.com @ Rock & Grill Café Salou

AMERICANA

SALOU FOOD EXPERIENCE

20

Ruby Tuesdays American Diner

MINI BURGER RED ANGUS MONTEREY MELT SLIDER



CAT/ Una deliciosa mini hamburguesa amb formatge fumat, bacó i salsa fresca d'alvocat.

ES/ Un delicioso mini burger con queso ahumado, beicon y salsa fresca de aguacate.

EN/ Delicious mini-burger with smoked cheese, bacon and fresh avocado sauce.

13 h - 21h

4€

C/ Nort, 73 · Plaça Europa, 619 637 795

elainemcparland1@gmail.com @rubytuesdays.com

SALOU FOOD EXPERIENCE

21

ARGENTINA

Steakhouse Gaucho

COSTILLITA GAUCHO



CAT/ Mini costella de porc amb salsa barbacoa, pa de mantega i broqueta fresa.

ES/ Mini costilla de cerdo en salsa barbacoa con pan de mantequilla y pincho fresco.

EN/ Mini barbecued pork rib with fresh butter bread.

4€

10 h - 1.00 h

C/ Brussel.les, 6 616 128 759 www.gauchosalou.com

info@gauchosalou.com @Gaucho Salou

ASIÀTICA
JAPONESA

Sushi Kai

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

22

CRUNCHY TACO



CAT/ Dau d'arròs cruixent farcit de mango, formatge crema, salmó flamejat, alga wakame, tot regat amb les nostres salses.

ES/ Taco de arroz crujiente relleno de mango, queso crema, salmón flambeado, alga wakame, todo regado en nuestras salsas.

EN/ Crispy rice taco filled with mango, cream cheese, flambéed salmon, wakame seaweed, all seasoned with our sauces.

4€

12h - 13.30 h & 19 h - 21 h

Dilluns / Lunes / Monday

C/ València, 4 · Local, 2 661 257 760 www.sushikaisalou.com

sushikaisalou@gmail.com @Sushikaisalou

SALOU FOOD EXPERIENCE

23

MEDITERRÀNIA

Taverna el Totxo

ROMESCO DE SÈPIA



CAT/ Guisat tradicional dels pescadors del mediterrani.

ES/ Guiso tradicional de pescadores de la costa mediterránea.

EN/ Traditional Mediterranean coast fishermen's stew.

4€

12 h - 16 h & 20 h - 23 h

Dimenge nit i dilluns / Domingo noche y lunes / Sunday night and Monday

C/ Barcelona, 40 977 105 888 www.tavernaeltotxo.wixsite.com

Eltotxosalou@gmail.com @eltotxosalou

TAILANDESA

Thai Salou

SALOU FOOD EXPERIENCE

24

POH PIA SOT



CAT/ Rotllets frescos d'estiu amb llagostí i salsa thai.

ES/ Rollitos frescos de verano con langostino y salsa thai.

EN/ Fresh summer rolls with shrimp and Thai sauce.

---

13 h - 16 h & 19.30 h - 22.30 h

Dilluns / Lunes / Monday

Dimarts migdia / Martes mediodía / Tuesday noon

4€

C/ Barbastre, 13. local 2 977 350 406 www.thaisalou.com

thaisalourestaurant@gmail.com @thaisalou

SALOU FOOD EXPERIENCE

MEDITERRÀNIA

The Garden café

GOFRII

25



CAT/ Mini gofre de nutella i nata.

ES/ Mini gofre de nutella y nata.

EN/ Mini Nutella and cream waffle.

4€

08 h - 13.30 h & 17.00 h - 21 h

Diumenge/ Domingo / Sunday

C/ Via Roma, 32 608 407 485

alba_dlrg@yahoo.es @Thegarden.salou

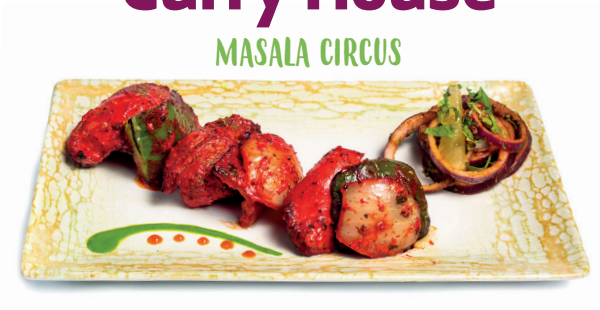
ÍNDIA

SALOU FOOD EXPERIENCE

26

The Indian Curry House

MASALA CIRCUS



CAT/ **Vegetarià:** Chana chaat samosa (empanda de patates i pèsols especiats amb curri de cigrons i salsa especials). **No-Vegetarià:** Pollo Samosa (empanada de pollastre amb espècies servit amb salses especials).

ES/ **Vegetariano:** Chana chaat samosa (empanda de patatas i guisantes especiados con curry de garbanzos y salsa especiales). **No-Vegetariano:** Pollo Samosa (empanada de pollastre amb espècies servit amb salses especials).

EN/ **Vegetarian:** Chana chaat samosa (spiced potato and pea empanada with chickpea curry and traditional sauces). **Non-vegetarian:** Chicken samosa (spiced chicken empanada served with traditional sauces).

12 h - 15.30 h & 19 h - 21.30 h

Dimarts a migdia / Martes a mediodía / Tuesday at noon

4€

C/ Josep Carner, 15-17 · Local, 3 632 623 812

tichsalou@gmail.com @theindiancurryhouse

SALOU FOOD EXPERIENCE

INTERNACIONAL

Theatre Town

LAMINADO DE ENTRAÑA A LA BRASA

27



CAT/ Filet de falda a la brasa amb el nostre melós de chimichurri i moniato fregit.

ES/ Entraña a la brasa con nuestro meloso de chimichurri y boniato frito.

EN/ Grilled flank steak with our juicy chimichurri sauce and fried sweet potato.

4€

Dl- Dj / L- J: 12.30 h - 23 h Dv / Vi: 12 h - 21 h

Ds / Sá: 16 h - 21 h Dg / Do: 16 h - 23 h

C/ Barcelona, 43 977 385 773

grupotheatre2021@gmail.com @theatretown

INTERNACIONAL

SALOU FOOD EXPERIENCE

28

Yogurteria Danone



CAT/ Deliciós iogurt gelat a damunt d'una base de galeta caramel·litzada, amb cor de fruites i xocolata, banyat en melmelada de nabius.

ES/ Delicioso yogur helado sobre una base de galleta caramelizada, concorazón de frutas y chocolate, bañado en mermelada de arándanos.

EN/ Delicious frozen yoghurt over a caramelised biscuit crust, with a heart of fruits and chocolate, bathed in blueberry jam.

10.30 h - 24 h

4€

C/ Bilbao, 2 674 775 365

emilardino@hotmail.com

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



Menú
Menu



SALOU FOOD EXPERIENCE

INTERNACIONAL

Castillo de Javier

29



25€

13 h - 16 h & 20 h - 23 h

C/ Avinguda Carles Buïgas, 29 977 352 222 www.castillodejavier.es
gerencia castillodejavier@rgmail.com @restaurantecastillodejavier

MENÚ DEGUSTACIÓ

Comencem a Sud-amèrica
Tàrtar de corbina amb mànec, poma i sorbet de llima i coriandre amb guacamole.

Seguim per Àsia
Yakisoba de verdures i gambes.

Continuem per nord-tamerica
Hamburguesa de vaca amb salsa barbacoa, formatges de cabra, ceba caramel·litzada i bolets.

Parem a Europa
Ravioli de cua de toro amb reducció de joc de cocció.

Acabem a Europa
Tiramisú aromatitzat amb amaretto disaronno.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Empezamos en Sudamérica
Tartar de corvina con mango, manzana y sorbete de lima y cilantro con guacamole.

Seguimos por Asia
Yakisoba de verduras y gambas.

Continuamos por norteamericana
Hamburguesa de vaca con salsa barbacoa, quesos de cabra, cebolla caramelizada y setas.

Paramos en Europa
Ravioli de rabo de toro con reducción de juego de cocción.

Terminamos en Europa
Tiramisú aromatizado con amaretto disaronno.

TASTING MENU

Starting in South America
Sea bass tartare with mango, apple, lime sorbet and guacamole with coriander.

Followed by Asia
Vegetable and prawn yakisoba.

Continuing with America
Beef burger with barbecue sauce, goat's cheese, caramelised onion and wild mushrooms.

Stopping in Europe
Oxtail raviolis with reduction of its cooking juices.

And finishing in Europe
Tiramisu aromatised with Amaretto Disaronno.

SALOU FOOD EXPERIENCE

30

MEDITERRÀNIA FUSIÓ

Cook and Travel



25€

13 h - 15.30 h & 20 h - 22.30 h

Dilluns / Lunes / Monday

C/ Llevant, 5 977 350 707 www.restaurantcookandtravel.com

Info@restaurantcookandtravel.com @restaurantcookandtravel

MENÚ DEGUSTACIÓ

Gastrotour willy fog.

Aperitiu Cook and Travel.

“Nachos” en record d’Amèrica.

Tabulé de blat amb fumats d’Àfrica.

La nostra coca de tomàquet confitat amb burrata d’Europa.

Bao de carn de vaca guisada a la Cantonesa d’Àsia.

La nostra versió del lemon pie va tornar a casa.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Gastrotour willy fog.

Aperitivo Cook and Travel.

Nachos de recuerdo de América.

Tabulé de trigo con ahumados de África.

Nuestra coca de tomate confitado con burrata de Europa.

Bao de carne de vaca guisada a la Cantonesa de Asía.

Nuestra versión del lemon pie regresó a casa.

TASTING MENU

Willy Fog Gastrotour.

Cook and Travel Aperitif .

Memories of America Nachos.

Wheat tabouli with assorted smoked (Africa)

Our coca flatbread topped with tomato confit and burrata (Europe).

Cantonese stewed beef bao (Asia).

Our back home version of lemon pie.

SALOU FOOD EXPERIENCE

15

FUSIÓ VEGETARIÀ

MRKT

De Edu Cuesta



25€

13 h - 15 h & 20 h - 22 h

Dilluns / Lunes / Monday

C/ Francoli, 8 · Local, 64 608 513 689 www.gastrobarmrkt.com

edu.cuesta8@gmail.com @GastroBarMrkt

MENÚ DEGUSTACIÓ

Saam de cansalada de porc en 2 coccions amb BBQ del MRKT.

Filet de llenguado farcit de royal de molls amb crema de gambes i el seu carpaccio.

Gioses de cua de bou amb crema de patata i tòfona blanca.

Brioix de curri i espècies amb filet arrebossat, salsa takoyaki i ceba adobada.

Maduixes al chartreusse amb gelat de coco i crumble de galeta oreo.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Saam de panceta de cerdo en 2 cocciones con BBQ del MRKT .

Filete de lenguado relleno de royal de salmonetes con crema de gambas y su carpaccio.

Gyozas de rabo de toro con crema de patata y tartufo blanco.

Brioche de curry y especias con solomillo rebozado, salsa takoyaki y cebolla encurtida.

Fresas al chartreusse con helado de coco y crumble de galleta oreo.

TASTING MENU

MRKT ssam with BBQ pork pancetta cooked two ways.

Sole fillet stuffed with red mullet supreme with prawn sauce and their carpaccio.

Ox-tail gyozas with potato cream and white truffle.

Curry and spice brioche with breaded sirloin, takoyaki sauce and pickled onions.

Chartreuse-infused strawberries with coconut ice-cream and Oreo cookie crumble.

SALOU FOOD EXPERIENCE

24

TAILANDESA

Thai Salou



25€

13 h - 16 h & 19.30 h - 22.30 h

Dilluns / Lunes / Monday

Dimarts migdia / Martes mediodía / Tuesday noon

C/ Barbastre, 13 977 350 406 www.thaisalou.com

thaisalourestaurant@gmail.com @thaisalou

MENÚ DEGUSTACIÓ

Assortit d'entrants

Tung Tong - Saquets fregits de porc i llagostins.

Mu Ping - Broqueta de porc ibèric caramel·litzat.

Yam Nua Yang - Amanida tèbia de vedella a la planxa.

Principal

Kanom Jin Gaeng Kiaw Waan - Curri verd de pollastre amb fideus d'arròs i verdures crues.

Postres

Sago - Llet de coco freda amb meló.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Surtido de entrantes

Tung Tong - Saquitos fritos de cerdo y langostinos.

Mu Ping - Brocheta de cerdo ibérico caramelizado.

Yam Nua Yang - Ensalada tibia de ternera a la plancha.

Principal

Kanom Jin Gaeng Kiaw Waan - Curry verde de pollo con fideos de arroz y verduras crudas.

Postres

Sago - Leche de coco fría con melón.

TASTING MENU

Appetiser plate:

Tung Tong - Fried 'money bags' with pork and langoustines.

Mu Ping - Caramelised Iberian pork brochette.

Yam Nua Yang - Warm grilled beef salad.

Main course

Khanom Jeen Gaeng Keaw Wan Gai - Chicken green curry with rice noodles and raw vegetables.

Desserts

Sago - Cold coconut milk with melon.

SALOU FOOD EXPERIENCE

26

ÍNDIA
HINDÚ

The Indian Curry House



25€

12 h - 15.30 h & 19 h - 21.30 h

Dimarts a migdia / Martes a mediodía / Tuesday at noon

C/ Josep Carner 15-17 · Local 3 632 623 812

tichsalou@gmail.com @theindiancurryhouse

MENÚ DEGUSTACIÓ

Vegetarians

Entrants

Paneer Ke Sholey.

Bhajiya Chaat.

Plat principal

Dal makhani.

Palak Paneer.

Arròs i pa hindú amb mantega son complementaris.

Postres

Faluda Kulfi.

No-Vegetarians

Entrants

Murgh Kesari.

Pollastre Seekh Kebab.

Plat principal

Butter Chicken.

Murgh Korma.

Arròs i pa hindú amb mantega son complementaris.

Postres

Faluda Kulfi.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Vegetarians

Entrantes

Paneer Ke Sholey.

Bhajiya Chaat.

Plato principal

Dal makhani.

Palak Paneer.

Arroz y pan hindú con mantequilla son complementarios.

Postres

Faluda Kulfi.

No-Vegetarians

Entrantes

Murgh Kesari.

Pollastre Seekh Kebab.

Plato principal

Butter Chicken.

Murgh Korma.

Arroz y pan hindú con mantequilla son complementarios.

Postres

Faluda Kulfi.

TASTING MENU

Vegetarian

Appetisers

Paneer Ke Sholey.

Bhajiya Chaat.

Main course

Dal makhani.

Palak Paneer.

Complementary rice and Indian bread.

Desserts

Kulfi Falooda.

Non-vegetarian

Appetisers

Murgh Kesari Chicken.

Seekh Kebab.

Main course

Butter Chicken.

Chicken Korma.

Complementary rice and Indian bread.

Desserts

Faluda Kulfi.

Innovació, professionalitat, servei, qualitat, diversitat, màgia, creativitat, tradició...
Els ingredients del nou referent gastronòmic de la Costa Daurada.

SALOU, MILLOR QUE MAI

Menja't Salou!



Salou Food Experience
@ExperienceSalou
@saloufoodexperience

Ajuntament de Salou

#saloufoodexperience · **www.salou.cat** · **www.visitsalou.eu**

SALOU

FOODEXPERIENCE









GASTROTOUR Salou



Per a més informació
Para más información
For more information

SalouFoodExperience
saloufoodexperience
SalouFood
aeht.es/gastrotour/

disseny: Espremedora