

23/11/2018 - 9/12/2018

JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL CALAMAR

· SALOU 2018 ·

DEL MAR A LA TAULA

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



Ajuntament de Salou
Regidoria de Promoció
Econòmica, Comerç i Mercats

salou
viu l'experiència



GUIA D'OCÍ I LLEURE
DEL CAMP DE
TARRAGONA

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

BANDARRA 2.0

C/ Via Augusta, 14 · T. 977 38 34 13
info@bandarrataverna.com
@bandarratavernaSalou2.0
www.bandarrataverna.com



O MAR

Av Carles Buïgas, 29 · T. 977 38 39 98
@restaurantemarsalou
www.omarestaurant.com



LA MORERA

C/ de Berenguer de Palou, 10
T. 977 38 57 63
restaurantlamorera@hotmail.com



LA COVA DEL BOU

Via Roma, 2 · T. 977 35 19 39
info@lacovadelbou.es
f RestaurantLaCovadelBou
www.lacovadelbou.negocio.site



BAR CAFETERIA LA RAMBLA

C/ del Francolí, 10
T. 977 38 46 43
rambladesalou@gmail.com



DELIRANTO

C/ Llevant, 7 · T. 977 35 20 02
@delirantorestaurant
www.deliranto.com



COOK AND TRAVEL

C/ Llevant, 5 · T. 977 35 07 07
@restaurantcookandtravel
www.restaurantcookandtravel.com



CAFFE DI MARE

C/ Bilbao, 2 · T. 654 334 655
saporedimaresalou@hotmail.com
f caffedimare
www.caffedimare.com



SAPORE DI MARE

C/ Bilbao, 2 · T. 977 35 31 02
saporedimaresalou@hotmail.com
f sapore di mare
www.saporedimare.es



4R GASTROBAR

C/ Amposta, 6 · T. 877 44 97 62
@4rgastrobarsalou
4rgastrobar@4rhotels.com
www.4rgastrobar.com



RESTAURANTE MOSS

C/ Barcelona 34 · T. 977 381465
restaurantmoss@gmail.com



TERRASSA CLUB NÀUTIC

Porti Esportiu de Salou · T. 692 117 111
terrassanautic@gmail.com
f LaTerrassaDelNauticSalou
www.lesommelieres.es



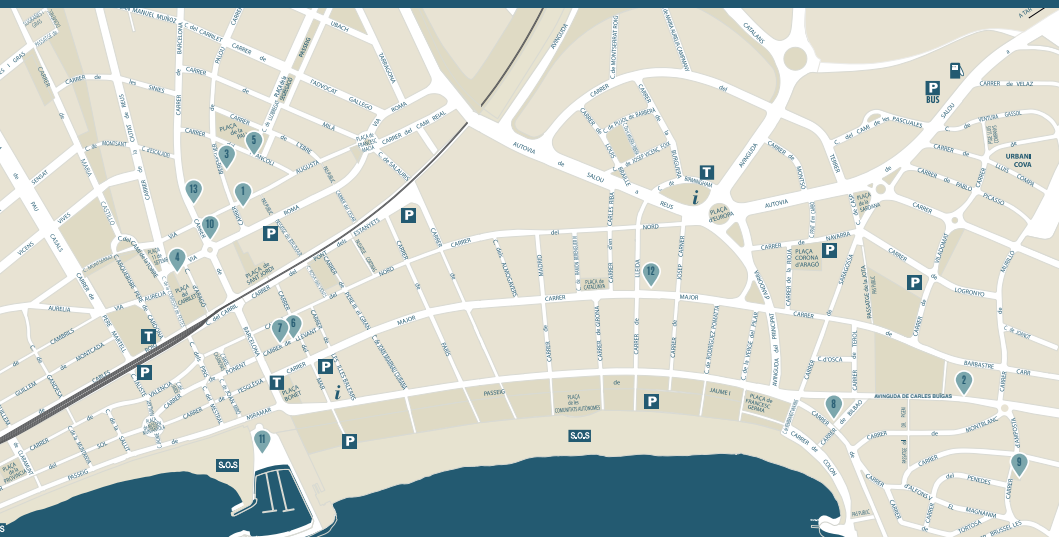
LE SOMMELIER

C/ Major 55 · T. 977 38 42 04
f lesommeliersalou
www.lesommeliers.es



EL TOTXO TAVERNA

C. Barcelona, 40 · T. 977 10 58 88
eltotxosalou@gmail.com
@eltotxosalou
f el tobo
eltotxotaverna.negocio.site



BANDARRA 2.0

1

PRIMER / PRIMERO

Canelons amb cruixent de xipirons
Sopa “Ramen” amb tallarines
Timbal de risotto de calamar en la seva tinta

Canelones con crujiente de chipirones
Sopa “Ramen” con tallarines
Timbal de risotto de calamar en su tinta

SEGON / SEGUNDO

Romescada de rap, cloïsses i calamar en la seva tinta
Romescada de rape, almejas y calamar en su tinta

POSTRE / POSTRE

Pastís de xocolata amb gelat de vainilla xopa de coulis mora
Tarta de chocolate con helado de vainilla empapada en coulis mora

Begudes no incloses / Bebidas no incluídas

23€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots el dies de 13 a 16h i de 20 a 00h
Todos los días de 13 a 16h y de 20 a 00h



0 mar

2

PRIMER / PRIMERO

Calamarcets de platja saltejats amb ceba tendra i cigrons
Calamarcitos de playa salteados con cebolla tierna y garbanzos

SEGON / SEGUNDO

Calamar farcit de marisc en la seva tinta
Calamar relleno de marisco en su tinta

POSTRE / POSTRE

Rebosteria de la casa
Repostería de la casa

1/2 ampolla de vi El convidat (DO Catalunya) o aigua
1/2 botella de vino El Convidat (D.O. Catalunya) o agua

24€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

De dimecres a dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23.30 h / Diumenge de 13 a 16 h
De miércoles a sábado de 13 a 16 h y de 20 a 23.30 h / Domingo de 13 a 16 h



LA MORERA

3

PRIMER (a triar) / PRIMERO (a elegir)

Caneló de fines làmines de tomàquet rosa farcit de guacamole sobre un carpaccio de bacallà i els seus contrastos de tapenade, magrana i amanida micromezclum.

Crema de carabassa sobre flor de pernil ibèric i escopinyes.

Calamarcets de Salou en coca pasta de full i porro caramel·litzat escuma d'allioli i morro crispy amb vel ibèric.

Canelón de finas láminas de tomate rosa relleno de guacamole sobre un carpaccio de bacalao y sus contrastes de tapenade, granada y ensaladita micromezclum.

Crema de calabaza sobre flor de jamón ibérico y berberechos.

Calamarcitos de Salou en coca hojaldrada y puerro caramelizado espuma de allioli y morro crispy con velo ibérico.

SEGON (a triar) / SEGUNDO (a elegir)

Daurada de platja al forn sobre guisat d'espínacs frescos a la catalana.

Hamburguesa de vaca casolana amb el seu trancha de foie fresc toc de ceba caramel·litzada sobre coca de patata i col, i salseta elaborada amb vi del Priorat.

Ous amb vieires, sobre cachelos confitats al toc de sobrasada ibèrica.

Dorada de playa al horno sobre guiso de espinacas frescas a la catalana.

Hamburguesa de vaca casera con su trancha de foie fresco toque de cebolla caramelizada sobre torta de patata y col, y salsa elaborada con vino del Priorat.

Huevos con vieiras, sobre cachelos confitados al toque de sobrasada ibérica.

POSTRE / POSTRE

Servei de pa i vi inclòs / Servicio de pan y vino incluido.

35€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Dimarts, dimecres i dijous de de 13.30 a 15.30h de 20.30 a 22.30 h / Divendres de 13.30 a 15.30h
Martes, miércoles y jueves de de 13.30 a 15.30h de 20.30 a 22.30 h / Viernes de 13.30 a 15.30h

LA COVA DEL BOU

4

ENTRANT / ENTRANTE

Xipirons amb pebrots de Padró
Chipirones con pimientos de Padrón

PRIMER (a triar) / PRIMERO (a elegir)

Salpicó de calamars

Tallarines amb salsa verda amb xipirons, cloïsses i calamars

Salpicón de calamares
Tallarines en salsa verde con chipirones, almejas y calamares

POSTRE / POSTRE

Puding o pastís de formatge
Puding o tarta de queso

Inclou aigua i ampolla de vi blanc DO Rioja

Incluye agua y botella de vino blanco D.O. Rioja

30€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies de 13 a 16 h / Dimarts tancat

Todos los días de 13 a 16 h / Martes cerrado



BAR CAFETERIA LA RAMBLA

5

PRIMER (a triar) / PRIMERO (a elegir)

Calamar a l'andalusa amb balsàmic d'all negre
Carpaccio de bacallà sobre coulis de tomàquet natural

Calamar a la andaluza con balsámico de ajo negro
Carpaccio de bacalao sobre coulis de tomate natural

SEGON / SEGUNDO

Entrecot guarnició
Calamars a l'andalusa amb maionesa

Entrecot guarnición
Calamares a la andaluza con mayonesa

POSTRE / POSTRE

Pastís contesa o pastís de Santiago
Tarta contesa o tarta de Santiago

Vi Rioja negre o Roda blanc / Vino Rioja tinto o Rueda blanco

18€

IVA inclos | IVA incluido

HORARI | HORARIO

De dilluns a dissabte de 13 a 15.30 h

De lunes a sábado de 13 a 15.30 h

DELIRANTO

6

L'ARBRE ON COMENÇA LA HISTÒRIA

Oliva verda - Oliva negra

EL LLIBRE DE DE NADAL

Pèsols amb Calamar - Calamar i romesco - sopa thai

L'AJUDANT DE MR. SCROOGE

Foie fruits vermells i pernil d'ànec

PI

Kefir de cabra sardina, calamar i botarga

Castanya confitada i oli d'oliva

Escuma de pistatxo amb Tàrtar de gamba vermella i calamar

CADENES

El pa - Anguila, xai i sopa d'all

EL PASSAT

Papada i calamar

EL PRESENT

Verat, calamar verdures i vinagre fòrum

EL FUTUR

Wayú, pa negre i trompetes de la mort

LA REFLEXIÓ

Calamar a la sal d'algues amb vinagreta de bergamota

Blat temperat amb calamar i tòfona

Romesquet de calamar amb calçots i vieires

L'ARBRE DE NADAL

Pastís de llimona - Dolços Nadalencs

El árbol donde empieza la historia

Aceituna verde - Aceituna negra

EL LIBRO DE NAVIDAD

Guisantes con Calamar - Calamar y romesco - Sopa thai

EL AYUDANTE DE MR. SCROOGE

Foie frutos rojos y jamón de pato

PINO

Kefir de cabra sardina, calamar y botarga

Castaña confitada y aceite de oliva

Espuma de pistacho con Tartar de gamba roja y calamar

CADENES

El pan - Anguila, cordero y sopa de ajo

EL PASADO

Papada y calamar

EL PRESENTE

Caballa, calamar verduras y vinagre Forum

EL FUTURO

Wayú, pan negro y trompetas de la muerte

LA REFLEXIÓN

Calamar a la sal de algas con vinagreta de bergamota

Trigo templado con calamar y trufa

Romesquet de calamar con calçots y vieiras

EL ÁRBOL DE NAVIDAD

Pastel de limón - Dulces Navideños

88€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Nits de dimarts a dissabte sota reserva

Noches de martes a sábado bajo reserva



COOK AND TRAVEL

7

ENTRANT / ENTRANTE

Calamar en tempura amb romesco marí

Calamar en tempura con romesco marino

PRIMER / PRIMERO

Ou a baixa temperatura amb calamar i ceps

Huevo a baja temperatura con calamar y boletus

SEGUIM/ SEGUIMOS

Calamar farcit a l'estil Àrab amb dàtils i ras el hanout

Calamar relleno al estilo Árabe con dátiles y ras el hanout

SEGON / SEGUNDO

Rissoto de calamars a la parmesana

Rissoto de calamar a la parmesana

POSTRE / POSTRE

Assortiment de rebosteria

Surtido de repostería

35€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies de 13:30 a 15:30h i de 20 a 22:30h, dilluns i diumenge nit tancat.
Todos los días de 13:30 a 15:30h y de 20 a 22:30h, lunes y domingo noche cerrado.

CAFFE DI MARE SAPPORE DI MARE

8

PRIMER (a triar) / PRIMERO (a elegir)

**Amanida de “Xato”
Sopa de Marisc**

Ensalada de “Xato”
Sopa de Marisco

SEGON / SEGUNDO

**Risotto verd amb calamar
Paella de calamar amb gambó**

Risotto verde con calamar
Paella de calamar con Gambón

POSTRE / POSTRE

**Crema Catalana, gelat o Pannacotta
Crema Catalana, helado o Pannacotta**

**Vi i aigua
Vino y agua**

18€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies migdia i nit

Todos los días mediodía y noche



4R GASTROBAR

9

APERITIU / APERITIVO

Tallarins de calamar a l'andalusa

Tallarines de calamar a la andaluza

PRIMER / PRIMERO

Saltejat de bajoquetes verdes i carxofes amb gel marí i calamar

Salteado de judías verdes y alcachofas con gel marino y calamar

SEGON / SEGUNDO

Arròs negre a la "llauna" amb calamar de costa i allioli escalivat

Arroz negro a la "llauna" con calamar de costa y allioli escalibado

POSTRE / POSTRE

Pinya a la llima amb gelat de llet de coco

Piña a la lima con helado de leche de coco

Aigua, vi i cafè

Agua, vino y café

25€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies de 13:00 a 15:00h - divendres i dissabte nit de 21.00 a 23:00h
Todos los días de 13:00 a 15:00h - viernes y sábado noche de 21.00 a 23:00h

RESTAURANTE MOSS

10

ENTRANT / ENTRANTE

Llet de tigre de calamar amb tentacles cruixent

Leche de tigre de calamar con tentáculos crujiente

PRIMER / PRIMERO

Calamarsets a la brasa, allioli escalivat i tempura negra

Calamarcitos a la brasa, allioli escalibado y tempura negra

SEGON / SEGUNDO

Calamar farcit amb risotto de plàncton i cruixent de gambetes

Calamar relleno con risotto de plancton y crujiente de camarones

POSTRE / POSTRE

Bescuit de cafè i xocolata

Bizcocho de café y chocolate

Beguda no inclosa (Min 2 pax)

Bebida no incluida (Min 2 pax)

25€

IVA inclos | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies, migdia i nit

Todos los días, mediodía y noche



TERRASSA CLUB NÀUTIC

11

PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Xips mixt de carxofa, iuca i patata dolça

Anelles de calamar a l'andalusa amb allioli de sèsam blanc i negre

Saltejat de favetes baby amb refregit de pernil i calamarcets

Chips mixto de alcachofa, yuca y patata dulce

Anillos de calamar a la andaluza con alioli de sésamo blanco y negro

Salteado de habitas baby con refrito de jamón y calamarcitos

SEGON (a triar) / SEGUNDO (a elegir)

Calamarcets de platja farcits amb botifarra de Perol i ceps

Arròs amb calamars en la seva tinta, carxofes i llagostí

Calamarcitos de playa rellenos con butifarra de Perol y boletus

Arroz con calamares en su tinta, alcachofas y langostino

POSTRE / POSTRE

Tiramisù tradicional i coulis de mango

Tiramisù tradicional y coulis de mango

Vins Bodegas Torres- Vinos Bodegas Torres

19,50€/entre setmana 23,50€/caps de setmana i festius
IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies de 13 a 16 h, dilluns tancat i caps de setmana migdia i nit
Todos los días de 13 a 16 h., lunes cerrado y fines de semana mediodía y noche

LE SOMMELIER

12

ENTRANT / ENTRANTE

Amanida brots tendres amb tallarines de calamar i magrana a la vinagreta de poma àcida

Ensalada brotes tiernos con tallarines de calamar y granada a la vinagreta de manzana ácida

PRIMER / PRIMERO

Xipirons “anzuelo” amb bolets i suc de cansalada marinada en soja

Chipirones de anzuelo con setas y jugo de panceta marinada en soja

SEGON / SEGUNDO

Arròs negre de calamar i carxofes de Cambrils

Arroz negro de calamar y alcachofas de Cambrils

POSTRE / POSTRE

Postres especial de Le Sommelier (Mai serà el mateix, Lia ho prepararés segons el seu criteri)

Postre especial de Le Sommelier (Nunca será el mismo, Lia lo preparara según su criterio)

Cafè inclòs

Café incluido

25€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

De dimarts a diumenge de 13:00 a 15:30h / Divendres i dissabte de 20:00 a 22:30 h

De martes a domingo de 13:00 a 15:30h / Viernes y sábado de 20:00 a 22:30 h





EL TOTXO TAVERNA

13

CASSOLETA CALAMAR / CAZUELITA CALAMAR **Calamar de Potera sobre saltat de verdures i bolets** **o Calamarcets Farcits en la seva tinta amb arròs pilaf**

Calamar de Potera sobre salteado de verduras y setas o
Calamarcitos Rellenos en su tinta con arroz pilaf

Copa de vi Blanc DO Terra Alta (Garnatxa)

Copa de vino Blanco D.O. Terra Alta (Garnatxa)

16€

IVA inclòs | IVA incluido

HORARI | HORARIO

Tots els dies de 13 a 16 h. Dimecres tancat
Todos los días de 13 a 16 h. Miércoles cerrado

XLIV FESTA CONCURS DEL CALAMAR

26 / 11 / 2018 - 01 / 12 / 2018

📍 CLUB NÀUTIC SALOU

CADA TARDA SORTIDA
DE LES BARQUES

Sortida: a les 15.15 h
Arribada: a les 18.30 h

TRADICIONAL SOPAR DEL CALAMAR AMB ENTREGA DE PREMIS

1 de desembre

📍 CLUB NÀUTIC SALOU

Inscripcions a les oficines del restaurant,
abans del dijous 28 de novembre

XLIV FIESTA CONCURSO DEL CALAMAR

26 / 11 / 2018 - 01 / 12 / 2018

📍 CLUB NÀUTIC SALOU

CADA TARDE SALIDA
DE LAS BARCAS

Salida: a las 15.15 h
Llegada: a las 18.30 h

TRADICIONAL CENA DEL CALAMAR CON ENTREGA DE PREMIOS

1 de diciembre

📍 CLUB NÀUTIC SALOU

Inscripciones en las oficinas del restaurante,
antes del jueves 28 de noviembre



Ajuntament de Salou
Regidoria de Cultura

SALOU
FOOD
EXPERIENCE