

JORNADES GASTRONÒMIQUES

del **CALAMAR**

Salou

**del 28 de novembre
al 14 de desembre**



del mar a la taula

MÉS INFORMACIÓ:



- 3 PRESENTACIÓ ALCALDE**
- 4 PRESENTACIÓ PRESIDENT AEH SALOU**
- 5 DELIRANTO**
- 6 MRKT GASTROBAR**
- 7 LA TABERNA DEL ÁNCORA**
- 8 EL RACÓ DE NICO**
- 9 COOK AND TRAVEL**
- 10 AMARANTO**
- 11 CASTILLO DE JAVIER**
- 12 LA SARDINETA SALOU**
- 13 (M)NUDO**
- 14 HUMA**
- 15 4R CASABLANCA RESTAURANT**

És un plaer donar suport a aquesta iniciativa que, un cop més, posa el nostre producte local al centre: el calamar, element clau de la gastronomia marinera de Salou.

Amb aquestes jornades reafirmem el nostre compromís amb el sector de la restauració, que està fent una molt bona tasca.

Però també va més enllà: aquest esdeveniment contribueix directament al nostre objectiu de desestacionalitzar la temporada turística, atraient visitants i grans paladars més enllà dels mesos d'estiu.

Mostrar la tradició, la proximitat i la qualitat dels nostres plats és un acte de reconeixement al llegat mariner de la vila, i alhora una aposta per fer de Salou un destí gastronòmic referent.

Vull agrair sincerament a tots els restaurants i professionals que s'han implicat, a l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria i a l'Ajuntament per fer realitat unes jornades que, a través d'un producte tan genuí com el calamar, uneixen tradició, talent i innovació.



Us convidem a gaudir, tastar i descobrir per què aquesta activitat és ja un clàssic – i un punt de trobada de les arrels i del futur de la nostra oferta gastronòmica.

Pere Granados
Alcalde de Salou



Tornen, un any més, les jornades gastronòmiques “**Del mar a la taula: Calamar**” a Salou!

Consolidades ja com un referent del calendari culinari de la ciutat, ens apropem a la **riquesa del Mediterrani**: aquella cuina marinera tan nostra, fruit dels millors productes de proximitat i el talent dels nostres xefs, capaços de transformar-los en creacions irresistibles.

Salou és un enclavament privilegiat, amb una tradició lligada al mar i rica en productes autòctons de gran qualitat. En aquestes jornades en destaquem el calamar: un ingredient versàtil i saborós que, gràcies a la seva textura i carnositat, inspira tot tipus de receptes: des de les més clàssiques fins a les més innovadores, ja sigui en elaboracions mediterrànies, creatives o amb influències internacionals.

Des de l'Associació d'Empreses d'Hostaleria de Salou i els restaurants participants, **us convidem a descobrir les múltiples possibilitats d'aquest producte excepcional**, cuinat de mil i una maneres, del 28 de novembre al 14 de desembre. Una cita ineludible per als amants de la bona gastronomia, així com una magnífica oportunitat per redescobrir Salou com el destí culinari de primer nivell que és.

Josep Moreno
President AEH Salou

DELIRANTO

📍 c. Llevant, 7

☎ 977 380 942

Dia de tancament: Diumenge, dilluns i dimarts.

Horari de servei: De 13.30 a 14.00 h i de 20.30 a 21.00 h.

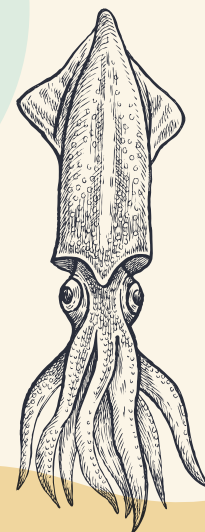
Degustació amb reserva prèvia.

www.deliranto.com

MENÚ DEGUSTACIÓ

**El conte de Nadal
de Charles Dickens
dedicat al Calamar
de Salou.**

ESTRELLA MICHELIN · SOL REPSOL



MRKT GASTROBAR

📍 c. Francolí, 8

☎ 608 513 689

Dia de tancament: **Diumenge nit i dilluns.**

Horari de servei: **De 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.00 h.**

Menú amb reserva prèvia.

ENTRANT

- Saltejat de carxofes, favetes i calamar amb reducció de suc de rostit.

PRINCIPAL

- Suquet de corvina i calamarsets a la balandra.

POSTRES

- Torrada de Santa Teresa amb crema d'arròs amb llet.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- Flors i violes rosat.



PREU
40,⁰⁰€

LA TABERNA DEL ÁNCORA

📍 Autovia de Salou a Reus, 3

☎ 683 170 942

Dia de tancament: **Dilluns.**

Horari de servei: **De 13.00 a 16.00 h**

i de dijous a dissabte de 20.00 a 23.00 h.

APERITIU

- Crema de carbassa amb gingebre, pipes i pernil ibèric.



ENTRANT

- “Tagliatelle” de calamar a la carbonara tradicional.

PRINCIPAL

- Favetes a la catalana amb calamar de platja i cloïsses.

POSTRES A ESCOLLIR

- Tiramisú casolà.
- Torrada de Santa Teresa de brioix amb gelat.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- El Terrat blanc.

PREU
34,⁵⁰€

EL RACÓ DE NICO



📍 Via Augusta, 19

☎ 616 039 043

Dia de tancament: **Dilluns.**

Horari de servei: **De 13.00 a 16.30 h.**

Menú amb reserva prèvia. Mínim dues persones.

ENTRANT A ESCOLLIR

- Vaporada del mar.
- Amanida tèbia d'alvocat a la planxa, formatge de cabra i fruits vermells.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

- Favetes baby amb calamar i cloïsses.
- Arròs melós amb calamar i carxofes.

POSTRES

- Postres casolanes a escollir.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- El Terrat blanc o Nit de Lluna negra.

PREU
35,00€

COOK AND TRAVEL

📍 c. de Llevant, 5

☎ 977 350 707

Dia de tancament: **Diumenge nit, dilluns i dimarts migdia.**

Horari de servei: **De 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h.**

Menú amb reserva prèvia.

ENTRANTS

- El calamar de Deliranto.
- Potetes de calamar amb salsa satai.
- Calamar en escabetx i "ajoblanco".

PRINCIPAL

- Arròs sec de calamar i romesco.

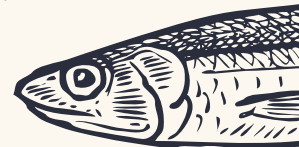
POSTRES

- Escuma de crema catalana amb sorbet de llimona.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- Castell Tallat blanc.



PREU
50,00€

AMARANTO

📍 c. Rosa Sensat, 3

☎ 877 005 111 – 633 510 971

Dia de tancament: **Cap dia.**

Horari de servei: **De 12.00 a 16.00 h.**

Degustació amb reserva prèvia.

DEGUSTACIÓ

- Calamar de potera sobre samfaina de verdures i bolets.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- Copa de vi El Terrat blanc o Nit de Lluna negra.



PREU
20,00€

CASTILLO DE JAVIER

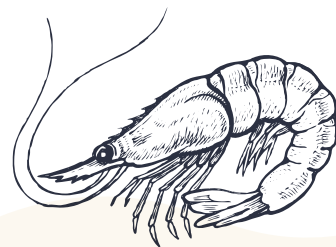
📍 c. Barbastre, 16

☎ 977 352 222

Dia de tancament: **Cap dia.**

Horari de servei: **De 13.00 a 16.00 h**

i de 20.00 a 23.00 h.



ENTRANT

- Calamar farcit de mousse de gambes sobre crema de marisc.

PRINCIPAL

- Arròs melós de calamar i carxofes.

POSTRES

- Tiramisú.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- El Terrat blanc.

PREU
35,00€

LA SARDINETA SALOU

📍 c. Colom, 23

☎ 680 943 268

Dia de tancament: De dilluns a dimecres.

Horari de servei: De 13.00 a 16.30 h.

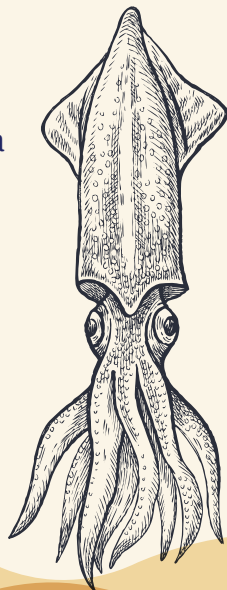
DEGUSTACIÓ

- Saltejat de calamar amb favetes confitades i carxofa.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- Copa de vi ColldeCabra ancestral blanc.



PREU
18,00€

[M]NUDO

📍 pg. Miramar, 6

☎ 603 295 798

Dia de tancament: Dilluns i dimarts.

Horari de servei: De 13.30 a 15.30 h.

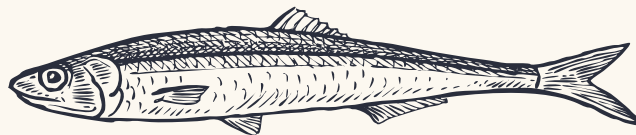
DEGUSTACIÓ

- Calamar, trompeta negra i moniato.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- Copa de vi El Terrat blanc.



PREU
21,90€

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

- Nero Mediterrani:

Pa airejat de tinta de calamar,
farcit de tallarines de calamar saltejades
amb OOVE i ametlla marcona amb el seu
romesco del Tarragonès.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- Copa de vi El Terrat blanc.



PREU
6,⁵⁰€

4R CASABLANCA RESTAURANT

📍 pg. Miramar, 12

☎ 977 380 009

Dia de tancament: Cap dia.

Horari de servei: De 13.30 a 15.30 h i de 20.00 a 22.00 h.

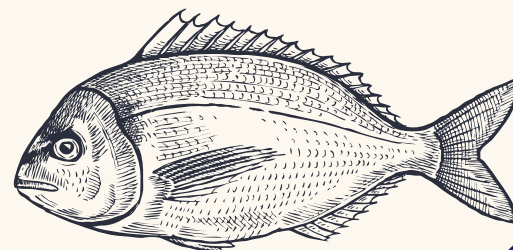
DEGUSTACIÓ

- Calamar brasejat amb ceba a l'estil tradicional.

MARIDATGE

Celler Mas Vicenç

- Copa de vi El Terrat blanc o Nit de Lluna negra.



PREU
14,⁰⁰€

mas VICENÇ celler

Re-evolucionant la tradició

