

GASTRO TOUR

www.salou.cat

Salou



13 ▶ 22

JUNY / JUNIO /
JUNE

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

5 €

Degustació
Degustación
Tasting

30 €

Menú
Menu



Ajuntament de Salou
Àrea de Dinamització Econòmica

SALOU
FOOD EXPERIENCE

ASSOCIACIÓ D'HOTELERS
D'HOSTALERIA
SALOU



SALOU

FOOD EXPERIENCE



Ens plau presentar-vos una nova edició del Gastrotour, un dels esdeveniments gastronòmics més consolidats de l'Agenda Gastronòmica de Salou.

Any rera any, i ja en són onze, Gastrotour esdevé una mostra de la rica i diversa oferta gastronòmica que caracteritza Salou. Us presentem 30 establiments que ofereixen les seves propostes més creatives acompanyades d'una beguda, ja sigui en format degustació, i d'altres que presenten un menú amb cinc degustacions.

Ens complau convidar-vos a gaudir d'aquesta cita anual de la gastronomia salouense, desitjant que disfruteu d'aquesta experiència per a tots els paladars!

Bon profit!

Nos complace presentaros una nueva edición del Gastrotour, uno de los acontecimientos gastronómicos más consolidados de l'Agenda Gastronómica de Salou.

Año tras año, y ya son once, Gastrotour se convierte en una muestra de la rica y diversa oferta gastronómica que caracteriza Salou. Os presentamos 30 establecimientos que ofrecen sus propuestas más creativas acompañadas de una bebida, ya sea en formato degustación, y otros que presentan un menú con cinco degustaciones,

Nos complace invitaros a disfrutar de esta cita anual de la gastronomía salouense, deseando que disfruteis de esta experiencia para todos los paladares!

¡Buen provecho!

It is our pleasure to present a new edition of Gastrotour, one of the most well-established culinary events on Salou's Food Calendar.

Year after year – and this is now the 11th – Gastrotour showcases the rich and diverse culinary offering for which Salou is so well known. We present 30 establishments to you that are serving up their most creative dishes accompanied by a beverage, either as a tasting or as a prix fixe menu with five different tasting dishes.

We would like to invite you to enjoy this annual event to highlight the multifaceted cuisine of Salou, and we hope that all different tastes will relish and enjoy this wonderful experience!

Bon profit!

GASTROTOUR
Salou

1-0

4R CASABLANCA



70S & 80S AMERICAN DINER



A

ALTAGLIO



ARENA



ASADOR CÓRCEGA



C

CAFÈ DEL FAR



CASTILLO DE JAVIER



CAMENEA



CASA RAMON



COOK AND TRAVEL



COSTA 95



CREPS & NATA



D

D'ALBERT



E

EL RINCONCITO DE MANEL



H

HOTEL OLYMPUS
PALACE SUMMIT



HOUSE OF ILLUSION



HUMA



L

L'ESTACIÓ



LUNATTIC



M

MALAPECORÀ 20

MESÓN PA I OLI 21

MOSS 22

MRKT 23

R

REST. BAR EL MORRO 24

ROCK & GRILL 25

S

SUNSET. ST 26

SUSHI KAI 27

T

TEMPURA 28

THAI SALOU 29

THEATRE TOWN 30

DEGUSTACIÓ / DEDUSTACIÓ / TASTING
MENÚ

GASTROTOUR
Salon



PLATJA DE LLEVANT

DE PONENT

PORT ESPORTIU

LA SIESTA SALOU
RESORT & CAMPING

PLAÇA
DE LES
COMUNITATS AUTÒNOMES

PARC DEL
PRESIDENT
ILLUS SOWPANS
LOWER

PLAÇA DE
CATALUNYA

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



Degustacions

Degustaciones



BEGUDA INCLOSA
BEBIDA INCLUIDA





02

70'S & 80'S AMERICAN DINER

Smash cherry burger



CAT/ Doble "smash burger" amb ruca, salsa de cirera, formatge brie i bacó cruixent.

ES/ Doble "smash burger" con rúcula, salsa de cereza, queso brie y bacón crujiente.

EN/ Double "smash burger" with rocket, cherry sauce, brie cheese and crispy bacon



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h a 21 h



Av..Carles Buïgas, 20



rubenbenitonavarro@gmail.com



629 504 909



ALTAGLIO

Aglio e Pomodoro



03

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/ Tall de pizza amb alls i tomàquets confitats, burrata i alfàbrega.

ES/ Corte de pizza con ajos y tomates confitados, burrata y albahaca.

EN/ Slice of pizza with garlic and confit tomatoes, burrata and basil.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



5€

📍 C. Ponent, 4 ✉ admin@altagliopizza.com 📞 977 351 636

🌐 www.altagliopizza.com 📷 📺

04

ARENA

Coca Arena



SALOU
FOOD
EXPERIENCE



5€

CAT/ Coca de ceba dolça, formatge de cabra i encenalls de pernil ibèric

ES/ Coca de cebolla dulce, queso de cabra y virutas de jamón ibérico.

EN/ Coca (fatbread) topped with sweet onions, goat's cheese and Iberian ham shavings

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

📍 Pg. Jaume I, s/n (baixos Hotel Blaumar) ✉ fb@grupoblaumar.com 📞 977 384 000

🌐 www.arenarestaurant.com 📷 📱

ASADOR CÓRCEGA

Raíces



05

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/ Carbó de bacallà amb salmorejo cordovès.

ES/ Carbón de bacalao amb salmorejo cordobés.

EN/ Cod 'coal' with Cordoba-style salmorejo (cold tomato, garlic and olive oil soup)

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



5€

📍 C. Major 31 ✉ corcega_restaurant@hotmail.com 📞 616 473 577 / 977 383 951

🌐 www.corcegarestaurant.com 📷 📱

06

CAFÈ DEL FAR

Empanada argentina VEGANA



CAT/ Empanada vegana de vegetals i soja. Amb pebrots frescos tricolors, ceba caramel·litzada, "jalapeños", soia texturada i olives verdes.

ES/ Empanada vegana de vegetales y soja. Con pimientos frescos tricolor, cebolla caramelizada, jalapeños frescos, soja texturizada y olivas verdes.

EN/ Vegan vegetable and soy empanada, with fresh tricolour peppers, caramelised onion, fresh jalapeños, textured vegetable protein and green olives.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday



C. de la Cala Crancs, 2



info.cafedelfar@gmail.com



683 558 096



CAMENEA

La torre hija de camenea



08

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/ "Torrija" de bolets.

ES/ Torrija de hongos.

EN/ Mixed mushroom torrija.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



5€



C. Fra Juníper Serra, 1



camenea2022@gmail.com



634.947.966



09

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CASA RAMON

Carn guisada de la Serra de Cazorla



CAT/ Carn de porc guisat de la Serra de Cazorla.

ES/ Carne de cerdo guisado de la Sierra de Cazorla.

EN/ Stewed pork from Sierra Cazorla.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



C. València, 14



ramonetesalas1@gmail.com



616 084 820



COOK AND TRAVEL

Brioix de bocata de calamares



10

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/ Brioix d'entrepà de calamars.

ES/ Brioche de bocata de calamars.

EN/ Stewed pork from Sierra Cazorla.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



5€

📍 C. Llevant, 5 ✉ info@restaurantcookandtravel.com 📞 977 350 707

🌐 www.restaurantcookandtravel.com 📷 📘

11

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

COSTA 95

La Sabrosa



CAT/ Burger completa de pulled pork amb salsa especial, pa brioix i acompanyada de patates palla.

ES/ Burger completa de pulled pork amb salsa especial, pa brioche y acompañada de patatas paja.

EN/ Complete pulled-pork burger with special sauce on brioche with crispy matchstick potatoes



5€

🕒 18 h - 22 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday



C. Ciutat de Reus, 1 · Local 5



costa95salou@gmail.com



635 641 561



CREPS & NATA

Mini gofre salado con crujiente de quesos



12

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/ Mini gofre salat amb cruixent de formatges fosos, coronat amb nata de formatge de cabra.

ES/ Mini gofre salado con crujiente de quesos fundidos, coronado con nata de queso de cabra.

EN/ Mini savoury waffle with crispy melted cheeses topped with goat's cheese cream



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

📍 C. València, 10 · baixos 2 ✉ crepsynata@gmail.com 📞 663 962 325

🌐 <https://crepsynata.wordpress.com/> 📷 📘

13

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

D'ALBERT

Gamba de cristal con
huevo a baja temperatura



CAT/ Gamba de cristall amb ou a baixa temperatura.

ES/ Gamba de cristal con huevo a baja temperatura.

EN/ Crystal white shrimp with low-temperature egg.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



Ed. Miramar Port, s/n



restaurant@dalbert.es



677 445 252



www.dalbert.es



EL RINCONCITO DE MANEL

Pink tataki



14

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/ Crep dolç.

ES/ Crepe dulce.

EN/ Sweet crepe.

🕒 15h -17h & 21h - 23h

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday



5€

📍 C. Colón, 23 ✉ elrinconcitodemanel@gmail.com 📞 675 848 422

🌐 www.elrinconcitogroup.com 📷 📱

15

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

HOTEL OLYMPUS PALACE SUMMIT

Gamba amb tzatziki de tomàquet
i cogombre encurtit en matalauva



CAT/ Salsa de tomàquet dolç picant, amb gamba fregida amb farina de tapioca, i amb cogombre adobat en matalauva.

ES/ Salsa de tomate dulce picante, con gamba frita con harina de tapioca y pepino encurtido con matalauva.

EN/ Sweet and sour tomato sauce with fried tapioca-coated prawn and cucumber marinated in aniseed.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



Cantonada C. Navarra amb C. Saragossa



eventos@hotellolympuspalace.com



657 534 062



www.hotellolympuspalace.com



HOUSE OF ILLUSION

The Taste of Tamariz

16

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/ Crostini de galta de vedella, glacejat amb cirera i coberts amb formatge blau cremós.

ES/ Crostini de carrillada de ternera, glaseado con cereza y cubierto con queso azul cremoso.

EN/ Braised beef crostini, glazed with cherry and covered with blue cream cheese.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



Espigó del Moll, s/n



info@rjpentertainment.com



977 380 940



www.houseofillusion.com



17

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



HUMa

Bocata de calamares



CAT/ Pa fornejat al moment amb anelles de calamar a l'andalusa, sobre llit de rúcula i maionesa de llima amb la seva ratlladura.

ES/ Pan horneado al momento con anillas de calamar a la andaluza, sobre lecho de rúcula y mayonesa de lima y su rayadura.

EN/ Freshly baked bread with flour-coated squid rings on a bed of rocket and lime and lime zest mayonnaise.

🕒 12 h - 14.00 h & 19 h - 21 h

🕒 12 h - 13.30 h (Dissabte / Sábado / Saturday)

🔒 Dimenge / Domingo / Sunday

L'ESTACIÓ

Pita ESTACIÓ

18

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/ Pita farcida de buit saltejat a la xapa amb maionesa de coriandre i un toc de ceba morada.

ES/ Pita rellena de vació salteado a la chapa con mayonesa de cilantro y un toque de cebolla morada.

EN/ Pita filled with grilled tender flank steak with coriander mayonnaise and a touch of purple onion.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



5€



Pl. del Carrilet, s/n. Local 8



glotonmaster@gmail.com



977 351 031



19

LUNATTIC

3 DEL SUR



CAT/ Gazpatxo de remolatxa, porres de gambetes i taco de tonyina gaditana al carbó.

ES/ Gazpacho de remolacha, porras de camarones y taco de atún gaditano al carbón.

EN/ Pita filled with grilled tender flank steak with coriander mayonnaise and a touch of purple onion.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



C. Colón, s/n · cantonada C. Bilbao



adm.lunattic@gmail.com



977 383 111



www.lunattic.com



MALAPECORA BY BANDARRA

Pintxo Pantxo



CAT/ Tàrtar de tonyina i gambeta , vergonya2, granit de cansalada, maho-pica tot en llauna de plàtan.

ES/ Tartar de atún y camarón, sonrojado, granito de panceta, maho-pica todo en tostón de plátano.

EN/ Tuna and prawn tartare, a blush, fatty bacon base, spicy mayo, all on a plantain tostón.

🕒 12.30 h - 14 h - 19.45 h - 21.30 h



5€



Via Augusta, 14



contact@malapecora.es



977 383 413



www.malapecora.es



21

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

MESÓN Pa I OLI

Huevo de la abuela Carmen



CAT/ Ou poche en brou d'espàrrecs amb cansalada i llonganissa.

ES/ Huevo poche en caldo de espárragos con panceta y longaniza.

EN/ Poached egg in asparagus broth with fatty bacon and llonganissa pork sausage.



5€

🕒 10h - 13h & 20h - 21h

MOSS

LA VIEIRA DEL CARIBE

23

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



CAT/ Vieira amb crema de mango i xilis havans, acompanyada amb escuma de blat de moro i brioix torrat.

ES/ Vieira con crema de mango y chiles habaneros acompañada con espuma de maíz y brioche tostado.

EN/ Poached egg in asparagus broth with fatty bacon and llonganissa pork sausage.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



C. Barcelona 34



restaurantemoss@gmail.com



977 381 465



www.restaurantemoss.com



24

RESTAURANTE BAR EL MORRO

Tostones rellenos



CAT/ Plàtan verd fregit amb "ropa vieja"

ES/ Plátano verde frito con ropa vieja.

EN/ Fried green plantain with ropa vieja
(shredded beef in rich herby broth)



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



Via Roma, 3



jldh1964@gmail.com



622 318 593



ROCK & GRILL

3 DEL NORTE



25

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/ Cremeta d'espàrrecs i pebrot del padró a la brasa, roll de carabassó farcit de lluç al pil-pil i taco de "txuleta" de sidrería al carbó.

ES/ Cremita de espàrragos y pimiento del padrón a la brasa, roll de calabacín relleno de merluza al pil-pil y taco de txuleta sidrería al carbón.

EN/ Cream of asparagus and chargrilled Padron peppers, courgette roll stuffed with pil-pil hake and coal-grilled cider-marinated pork chop.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

📍 C. Colón, 11 ✉ adm.lunattic@gmail.com 📞 977 383 112

🌐 www.rockandgrillsalou.com 📷 📺

26

SUNSET.ST

Sunset a la Mexicana



CAT/ Dau de "tinga" de pollastre a la mexicana, amb salsa mexicana, nachos, guacamole i pebrot vermell i verd (picant a banda).

ES/ Taco de tinga de pollo a la mejicana, con salsa mejicana, nachos, guacamole y pimiento rojo y verde (picante a parte).

EN/ Mexican-style tinga chicken finger, with salsa, tortilla chips, guacamole and green and red peppers (spicy sauce served on side).



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday



C. Barcelona 49 · Local 4



rodrigo1310@gmail.com



977 325 581



linktr.ee/sunset.st



SUSHIKAI

Delicia oriental



27

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/ Futomaki de pollastre en tempura amb verdures, salsa teriyaki i crema de mango.

ES/ Futomaki de pollo en tempura con verduras, salsa teriyaki y crema de mango.

EN/ Tempura chicken futomaki with vegetables, teriyaki sauce and mango cream.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday



5€

📍 C. València, 4 · Local 2 ✉ sushikaisalou@gmail.com 📞 977 354 298

🌐 www.sushikaisalou.com 📷 📺

28

TEMPURA

RESTAURANT JAPONÈS

Delícia Oriental



CAT/ Nigiri de salmó, nigiri de salmó flamejat, maki de mango, maki de pinya, tempura de llangostí amb alvocat i formatge, i snow gunkan amb ametlla.

ES/ Nigiri de salmón, nigiri de salmón flameado, maki de mango maki de piña, tempura de langostino con aguacate y queso, y snow gunkan con almendra.

EN/ Salmon nigiri, flambeed salmon nigiri, mango maki, pineapple maki, langoustine tempura with avocado and cheese, and snow crab gunkan with almond.



5€

🕒 12h - 16.30h & 19h - 23.30h



C. Barbastre,10



restaurantempura@gmail.com



877 211 102



restaurant-newtempura.negocio.site



THEATRE TOWN

Sandwich pulled pork



29

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

CAT/ Sandvitx de porc ibèric cuinat a baixa temperatura amb formatge cheddar, salsa barbacoa i ceba caramel·litzada. Acompanyada de patates al caliu.

ES/ Sandwich de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura con queso cheddar, salsa barbacoa y cebolla caramelizada. Acompañada de patates al caliu

EN/ Low-temperature Iberian pork sandwich with cheddar cheese, barbecue sauce and caramelised onion, served with ember-baked potatoes.

🕒 12 h - 20 h

(De dilluns a divendres / De lunes a viernes / From Monday to Friday)

🕒 12 - 13.30 h & 16 h - 20h

(Dissabte i diumenge / Sábados y domingos / Saturdays and Sundays)



5€



C. Barcelona, 43 · Baixos 3



grupotheatre2021@gmail.com



977 385 773



www.grupotheatre.com



SALOU
FOOD
EXPERIENCE



Menú Tasting menu



BEGUDA INCLOSA
BEBIDA INCLUIDA



4R CASABLANCA

01

SALOU
FOOD
EXPERIENCE




30€

🕒 De 13 h - 15.30 h

📍 Pg. de Miramar,12 ✉ 4rcasablancarestaurant@4rhotels.com 📞 616 793 486

🌐 www.4rcasablancarestaurant.com 📷 📘

MENÚ DEGUSTACIÓ

PER COMPARTIR

Xarrup de temporada

Pa de cristall amb
tomàquet "cassé"
i anxova de l'Escala

Calamarsets amb ceba
Gambetes vermelles
saltejades amb all i bitxo

SEGON A TRIAR

Arrossos i fideuà mín. 2 pax.
(*max. 3 varietats per taula*)

Llobarro al forn

Terrina de xai cuinat 24h
a baixa temperatura

Fideuà de marisc
amb cloïsses.

Arròs negre amb
carxofes i cloïsses

Arròs sec o melòs
de verdures

POSTRES

Sorbet de mojito

MENÚ DEGUSTACIÓN

PARA COMPARTIR

Chupito de temporada

Pan de cristal con
tomate "cassé" y
anchoa de l'Escala

Chipirones encebollados
Gambitas rojas salteadas
con ajo y guindilla

SEGUNDO A ELEGIR

Arroces y fideuá mín. 2 pax.
(*max. 3 variedades por mesa*)

Lubina al horno

Tarrina de cordero cocinado
24h a baixa temperatura

Fideuá de marisco
con almejas

Arroz negro con
alcachofas y almejas

Arroz seco o
meloso de verduras

POSTRES

Sorbete de mojito

TASTING MENU

APPETISERS TO SHARE

Seasonal sip

'Glass' bread with 'broken'
tomato and Escala anchovy

Baby squid with onion

Red prawns fried with
garlic and spicy chilli

SECOND COURSE TO PICK

Rice dishes and fideuá
(noodles in rich broth)
min. 2 people

(*max. 3 rice varieties per table*)

Baked sea bass

Terrine of lamb cooked
24 hours at low temperature

Seafood fideuá with clams

Black rice with
artichokes and clams

Dry or soupy vegetable rice

DESSERT

Mojito sorbet

07

CASTILLO DE JAVIER

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



30€

🕒 13 h - 16 h & 20 h - 23 h



C. Barbastre s/n



gerenciargtbazurto@gmail.com



977 352 222



castillodejavier.eatbu.com



MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANTS VARIATS

Croqueta de calamarsset

Tàrtar de salmó amb
alvocat i alga wakame

Suprema de lluç amb
emulsió de pèsols,
gamba a la planxa
i musclos de roca

Filet de vaca
cremós de patata
i tòfona negra, ceba
caramel·litzada, foie-gras
i salsa de porto

POSTRE

Torrija de brioche
amb gelat de llet
merengada i crumble
d'ametlles i coco

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES VARIADOS

Coqueta de chipirón.

Tartar de salmón con
aguacate y alga wakame

Suprema de merluza con
emulsión de guisantes,
gamba a la plancha
y mejillones de roca

Solomillo de vaca
con cremoso de patata
y trufa negra, cebolla
caramelizada, foie-gras
y salsa de oporto

POSTRE

Torrija de brioche
con helado de leche
merengada y crumble
de almendras y coco

TASTING MENU

MIXED APPETISERS

Baby squid croquette

Salmon tartare
with avocado
and wakame seaweed

Hake fillet with pea
emulsion, grilled
prawn and rock mussels

Beef fillet with potato
and black truffle mash,
caramelised onion,
foie gras and
port sauce

DESSERT

Brioche torrija
(soaked in egg and
fried with sugar)
with meringue ice-cream
and almond and
coconut

COOK AND TRAVEL

10

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



30€

🕒 13.30 h - 15.30 h & 20.30 h - 22.30 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday

📍 C. Llevant, 5 ✉ info@restaurantcookandtravel.com 📞 977 350 707

🌐 www.restaurantcookandtravel.com 📷 📘

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANTS VARIATS

"Ajoblanco" amb
musclos i raïm

Sangchu Ssam

Potetes de calamar
a l'andalusa amb
escuma d'allioli

PLAT PRINCIPAL

Arròs de colomí i bolets

POSTRES

Brownie de xocolata
Valrhona a la brasa
amb AOVE

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES VARIADOS

Ajoblanco con
mejillones y uvas

Sangchu Ssam

Patitas de calamar
a la andaluza con
espuma de alioli

PLATO PRINCIPAL

Arroz de pichón y setas

POSTRES

Brownie de chocolate
Valrhona a la brasa
con AOVE

TASTING MENU

MIXED APPETISERS

Ajoblanco
(cold bread, almond
and garlic soup) with
mussels and grapes

Sangchu Ssam

Flour-coated
fried calamari

MAIN COURSE

Rice with squab and
wild mushrooms

DESSERT

Chargrilled Valrhona
chocolate brownie
with EVOO

MRKT DE EDU CUESTA

23

SALOU
FOOD
EXPERIENCE




30€

🕒 13 h - 15 h & 20 h - 22.30 h

(De dilluns a dissabte / De lunes a sábado / From Monday to Saturday)

🕒 13 h - 15.30 (Diumenge / Domingo / Sunday)

🔒 Dilluns / Lunes / Monday

📍 C. Francolí, 8 · Local 6 ✉️ edu.cuesta8@gmail.com 📞 608 513 689

🌐 www.gastrobarmrkt.com 📷 📘

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANTS VARIATS

Briox de mantega
torrat amb
straciatella,
sardina fumada i
amanida d'algues

Carxofa confitada i a la
planxa amb tòfona

Flam de salmó i llobarro
amb velouté de gambes
i caviar de riu

El nostre petit de vedella
(New york roll amb filet de
vedella, formatge gorgonzola i
brotos d'enciam)

POSTRE

Edutella
(Mousse d'avellanes
amb llet i pa de
pessic de cacau)

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES VARIADOS

Briox de mantequilla
tostado con s
traciatella, sardina
ahumada y
ensalada de algas

Alcachofa confitada y a la
planxa con trufa

Flan de salmón
y lubina con veloute de
gambas y caviar de rio

Nuestro pepito de ternera
(New york roll con solomillo de
ternera, queso gorgonzola y
brotos de lechuga)

POSTRE

Edutella
(Mousse de avellanas
conleche y
bizcocho de cacao)

TASTING MENU

MIXED APPETISERS

Toasted butter
brioche with straciatella,
smoked sardine and
seaweed salad

Grilled artichoke
confit with truffle

Salmon and
sea bass flan with
a velouté of prawns
and river caviar

Our petite veal
(New York veal fillet roll with
gorgonzola cheese and lettuce
sprouts)

POSTRE

Edutella
(Hazelnut mousse
with milk and cacao
sponge cake)

24

RESTAURANTE BAR EL MORRO

SALOU
FOOD
EXPERIENCE




30€

🕒 12.30 h - 16h

(De dilluns a divendres / De lunes a viernes / Monday to Friday)

🔒 Dilluns / Lunes / Monday

📍 Via roma, 3 ✉ jldh1964@gmail.com 📞 622 318 593 📷

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANTS VARIATS

Tamal amb cama de porc rostida al forn durant 4 hores

Tostons amb “ropa vieja”

Plàtan madur fregit amb masses de porc

Yuca fregida amb costelles de porc

POSTRES

Assortiment de dolços casolans

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES VARIADOS

Tamal con pierna de cerdo asada al horno durante 4 horas

Tostones con ropa vieja

Plátano maduro frito con masas de cerdo

Yuca frita con costillas cerdo

POSTRES

Surtido de dulces caseros

TASTING MENU

MIXED APPETISERS

Tamale with 4-hour slow roasted pork leg

Tostons topped with ropa vieja (shredded beef in rich herby broth)

Fried plantain topped with pork

Fried yucca with pork ribs

DESSERT

Assorted homemade sweets

28

TEMPURA



30€

🕒 12 h - 16 h & 19 h - 23 h

📍 C. Barbastre, 10 ✉ restaurantempura@gmail.com 📱 877 211 102

🌐 restaurant-newtempura.negocio.site 📷 📘

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANT

Amanida de la casa
amb tomàquet, moresc,
cogombre i salmó

PLATS PRINCIPALS

Sopa de Ramen de vedella
Gyoza casolana de pollastre

Combinació de
peçes de sushi

Tàrtar salmó i uramaki
de salmó amb cranc i
formatge

POSTRES

Mochi de tres opcions:
Xocolata, xocolata
blanca o maduixa
amb nata

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTE

Ensalada de la casa
con tomate, maíz,
pepino y salmón

PLATOS PRINCIPALES

Sopa de Ramen de ternera
Gyoza casera de pollo

Combinación de
piezas de sushi

Tartar salmón y uramaki
de salmón con
cangrejo y queso

POSTRES

Mochi de tres opciones:
Chocolate, chocolate
blanco o fresa
con nata

TASTING MENU

MIXED APPETISERS

House salad with tomato,
corn, cucumber and salmon

MAIN COURSES

Beef ramen

Homemade
chicken gyoza

Mixed sushi pieces,
salmon tartar
and salmon uramaki
with crab and cheese

DESSERT

Different flavours
of mochi:

Chocolate, white
chocolate or strawberry
with cream

29

THAI SALOU



SALOU
FOOD
EXPERIENCE


30€

🕒 13 h - 16 h & 19.30 h - 22.30 h

(Dilluns, dijous, divendres, dissabte i diumenge / Lunes, jueves, viernes, sábado y domingo / Monday, Thursday, Friday, Saturday and Sunday)

🕒 19.30 h - 22.30 h (Dimecres / Miércoles / Wednesday)

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday



C. Barbastre, 13- Local 2



thaisalourestaurant@gmail.com



977 350 406



thaisalou.com



MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANTS VARIATS

Satay Kai

Broqueta de pollastre

Poh Pia Tod

Rotllet

fregit de vegetals

Kanom Jib Mu

Dumplig

de porc al vapor

PLAT PRINCIPAL

Kao Soi Nua

Tallarins frescos d'ou
en brou de curri i
vedella a l'estil
de Chiang Mai

POSTRES

Mousse de mascarpone
i coco amb Mango

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES VARIADOS

Satay Kai

Brocheta de pollo

Poh Pia Tod

Rollito frito

de vegetales

Kanom Jib Mu

Dumplig de cerdo
al vapor

PLATO PRINCIPAL

Kao Soi Nua

Tallarines frescos de
huevo en caldo de curry y
ternera al estilo de
Chiang Mai

POSTRES

Mousse de mascarpone
y coco con Mango

TASTING MENU

MIXED APPETISERS

Satay Kai

Chicken skewer

Poh Pia Tod

Fried vegetable
spring roll

Kanom Jib Mu

Steamed pork
dumpling

PLATO PRINCIPAL

Kao Soi Nua

Fresh egg noodles
in curry and beef broth
Chiang Mai style

DESSERT

Mascarpone and
coconut mousse
with mang

GASTROT🍴TOUR

Salou



Per a més informació:

 SalouFoodExperience

 saloufoodexperience

 SalouFood

 aeht.es/gastrotour/