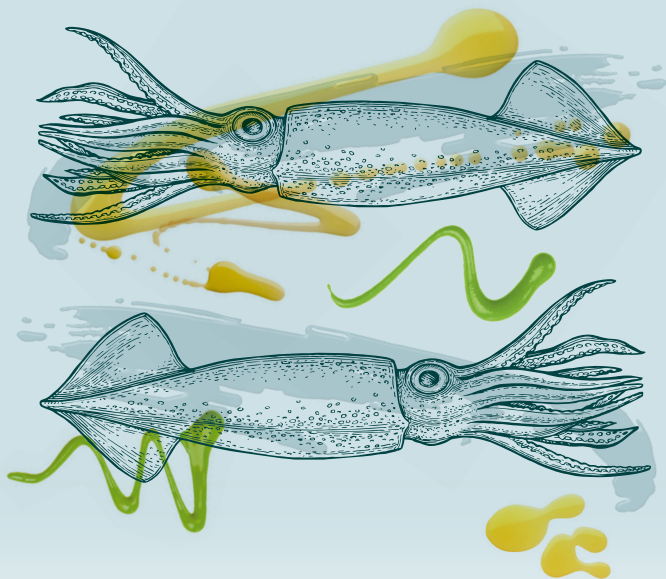


JORNADES GASTRONÒMIQUES
DEL CALAMAR



SALOU
DEL 25/11 AL 11/12

#salouplatja365 #saloulaya365



"Salou, Platja Tot l'Any" t'ofereix un programa d'activitats de benestar, esportives, de lleure, culturals,... per gaudir d'aquest espai natural i també moltes més idees que pots posar en pràctica, com:

Fer el Camí de Ronda, des de la platja de Ponent fins a la platja del Racó de Salou o per etapes

Pedalejar pel carril-bici

Jugar als gronxadors a les platges de Ponent i de Llevant

Descobrir tresors al voltant del mar, a les platges

Córrer amb la teva mascota per les platges durant els mesos d'hivern

Contemplar les postes de Salou des de les platges

Fer volar estels a les platges

Fer-se **fotos als landmarks** de platja de Llevant i d'Els Pílons amb la platja al fons

Seguir la **gimcana digital Jaume I**

Practicar la disciplina de **natació en aigües obertes** de la **Triatló** a la platja de Ponent

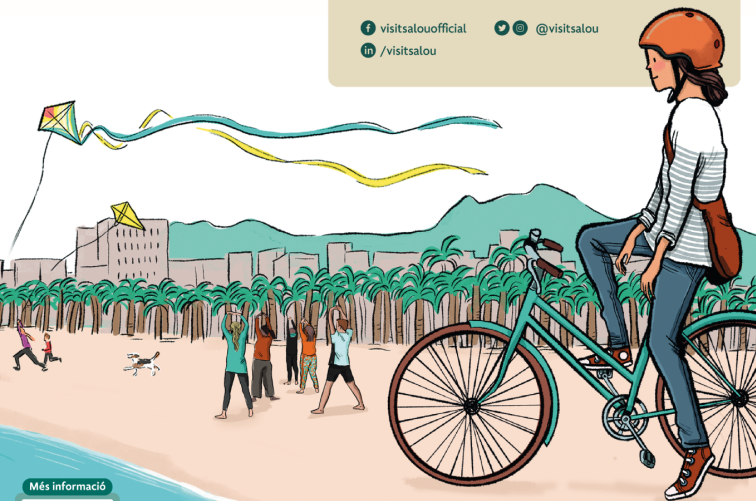
Pescar als millors racons de les platges

Practicar esports: **córrer, vòlei platja, paddlesurf, caiaç, veler**,...

f [visitsalouofficial](#)

📷 [@visitsalou](#)

in [/visitsalou](#)



Més informació



www.visitsalou.eu

SALOU
europe's beach

ÍNDEX

- 04** Presentació Alcalde
- 06** Presentació AEH Salou
- 08** Asador Córcega Restaurant
- 09** Bufacaldos Restaurant
- 10** Carbonic Restaurant
- 11** Casa Soler
- 12** Cook and Travel
- 13** Deliranto
- 14** Huma
- 15** La Taberna del Áncora
- 16** Recepta Brioix de Calamar
- 18** Malapecora By Bandarra
- 19** Mesón Pa i Oli
- 20** MRKT de Edu Cuesta Gastrobar
- 21** Restaurant O Mar
- 22** Sushi Kai Salou
- 23** Taverna El Totxo
- 24 a 30** Menús en castellano

PERE GRANADOS

ALCALDE DE SALOU

La qualitat i el prestigi dels restaurants de Salou ha traspassat les portes del municipi. El treball sostingut i continuat, la gran professionalitat dels nostres xefs de cuina i el compromís dels establiments per tal de garantir la millor qualitat és la principal garantia que podem oferir a l'hora d'organitzar esdeveniments gastronòmics, com el que avui presentem: les Jornades del Calamar. Enguany, ens congratulem de poder donar la benvinguda a una nova edició d'aquest esdeveniment. Unes jornades que són un clàssic dins de l'agenda gastronòmica de Salou i ens ajuden a dinamitzar el nostre municipi i la seva important oferta de restauració, actualment, una de les millors de la província de Tarragona.



La calidad y prestigio de los restaurantes de Salou ha traspasado las puertas del municipio. El trabajo sostenido y continuado, la gran profesionalidad de nuestros chefs de cocina y el compromiso de los establecimientos para garantizar la mejor calidad es la principal garantía que podemos ofrecer a la hora de organizar eventos gastronómicos, como el que hoy presentamos: las Jornadas del Calamar. Este año, nos congratulamos de poder dar la bienvenida a una nueva edición de este evento. Unas jornadas que son un clásico dentro de la agenda gastronómica de Salou y nos ayudan a dinamizar nuestro municipio y su importante oferta de restauración, en la actualidad, una de las mejores de la provincia de Tarragona.

JOSEP MORENO

PRESIDENT AEH SALOU

El calamar és un dels productes marins més versàtils, ja que per la seva textura i carnositat serveix per a un gran nombre d'elaboracions i combinacions culinàries. Les jornades del calamar ens permeten continuar reivindicant Salou i tota la província de Tarragona com un territori amb una àmplia gamma de productes de proximitat i de qualitat, que ens han de fer sentir orgullosos i que ens han de dur a transmetre aquesta satisfacció als nostres clients. Calamar, oli d'oliva, tòfona, mel, safrà... són només algunes de les meravelles gastronòmiques de la nostra zona que volem posar en valor, a través de jornades com aquestes. Des de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Salou i des de les cuines de tots els restaurants que hi participen, us convidem a gaudir d'aquest meravellós producte que ens brinda el Mediterrani i a acompanyar-nos en aquesta nova edició de les Jornades Gastronòmiques del Calamar.



El calamar es uno de los productos marinos más versátiles, puesto que por su textura y carnosidad sirve para un gran número de elaboraciones y combinaciones culinarias. Las jornadas del calamar nos permiten seguir reivindicando Salou y toda la provincia de Tarragona como territorio con una amplia gama de productos de proximidad y de calidad, que nos deben hacer sentir orgullosos y que deben llevarnos a transmitir esta satisfacción a nuestros clientes. Calamar, aceite de oliva, trufa, miel, azafrán... son sólo algunas de las maravillas gastronómicas de nuestra zona que queremos poner en valor, a través de jornadas como estas. Desde la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salou y desde las cocinas de todos los restaurantes que participan, le invitamos a disfrutar de este maravilloso producto que nos brinda el Mediterráneo y acompañarnos en esta nueva edición de las Jornadas Gastronómicas del Calamar.

ASADOR CÓRCEGA RESTAURANT

C. Major, 31

977 383 951 – 616 473 577

MENÚ ESPECIAL FESTA DEL CALAMAR

ENTRANT

Anelles de calamar
amb maionesa cítrica.

PRINCIPAL

Fideuà negra amb calamars.

POSTRES

Crema catalana.

Maridatge DO Terra Alta.

28,00 €

IVA INCLÒS



Dia de tancament:
cap dia



Horari de servei:
de 13.00 a 16.00 h,
i de 20.00 a 23.30 h



BUFACALDOS RESTAURANT

Passeig Miramar, 40

613 005 002

ENTRANT

Carxofes farcides de calamar, bolets
i cansalada ibèrica, amb escuma
de la seva pròpia tinta.

PRINCIPAL

Calamar a la planxa sobre llit
de fesols de Santa Pau
i romesco amb terra de picada.

POSTRES

Postres de la casa.

Maridatge inclòs.

35,00 €

IVA INCLÒS

Dia de tancament:
dilluns



Horari de servei:

de 13.00 a 15.30 h; i divendres i
dissabte, de 20.30 a 22.30 h



CARBONIC RESTAURANT

C. Major, 55

977 075 961

APERITIU

El nostre pa de coca amb AOVE i sal.

ENTRANT

Flors de carxofa amb romesco.

PRINCIPAL

Calamar de potera a la brasa amb bolets.

POSTRES

Pinya a la brasa amb crema cremada
i gelat de rom.

Maridatge DO Terra Alta Aocalà blanc,
Serra & Barceló.

38,00 €

IVA INCLÒS



Dia de tancament:
dimecres el mes de novembre



Horari de servei:
de 13.00 a 15.30 h,
i de 20.00 a 22.30 h



CASA SOLER

Avinguda de la Diputació, 197

649 452 540

APERITIU

Escalivada casolana amb fals calamar, ruïlo de cabra i salmó fumat.

ENTRANT

Pebrots del piquillo farcits de calamars de les nostres costes amb ensopegades de gambes i gratinat.

PRINCIPAL

Paella marinera del senyoret amb calamarcets.

POSTRES

Sorbet de llimona amb essència de calamar.

Maridatge inclòs.

35,00 €

IVA INCLÒS

Dia de tancament:
diumenge a la nit, i dilluns, tot el dia



Horari de servei:
de 13.00 a 15.30 h,
i de 20.30 a 22.30 h



COOK AND TRAVEL

C. Llevant, 5
977 350 707

ENTRANT

Aperitiu Cook and Travel.
El Calamar de Deliranto.
Amanida tèbia de calamar
i contrasts asiàtics.

PRINCIPAL

Romesquet amb calamars i musclos.
Arròs a la llauna amb calamar.

POSTRES

Semifred de taronja i gelé de Cointreau.
Maridatge inclòs.

50,00 €

IVA INCLÒS



Dia de tancament:
dilluns



Horari de servei:
de 13.00 a 15.30 h





DELIRANTO

ESTRELLA MICHELIN, SOL REPSOL

C. Llevant, 7

977 380 942

MENÚ DEGUSTACIÓ

El conte de Nadal
de Charles Dickens
dedicat al calamar de Salou.

120,00 €

IVA INCLÒS

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



HUMA

C. Barcelona, 62

977 384 177

PLAT DEGUSTACIÓ CALAMAR PUNTA DEL PORROIG

Calamar farcit d'arròs negre amb gratinat
suau d'allioli de poma.

Maridatge inclòs.

6,00 €

IVA INCLÒS



Dia de tancament:
diumenge



Horari de servei:
de dilluns a divendres,
de 13.00 a 20.30 h





LA TABERNA DEL ÁNCORA

Autovia de Salou a Reus, 3

683 170 942

APERITIU

Consomé "La Taberna".

ENTRANT

Croquetó de gambes
i empanada de tonyina.

PRINCIPAL

Mandonguilles de calamar en la seva salsa
amb "cachelos".

POSTRES

Tiramisú.

Maridatge inclòs.

22,50 €

IVA INCLÒS

Dia de tancament:
dilluns



Horari de servei:
de 13.00 a 16.00 h,
i de 20.00 a 23.00 h



BRIOIX DE CALAMAR I ALLIOLI PICANT

Per a l'ofegat de calamar:

200 g de calamar fresc, net i tallat a tires
2 cebes i 1 all
1 tomàquet
Sal, pebre, julivert
1 copa de vi ranci
50 g de farina d'ús comú

Pel brioix:

40 g brou de marisc
115 g farina de força

2 ous
6,5 g llevat
1,25 g sal
1 g sucre
75 g mantega

Per l'allioli picant:

2 alls i 2 ous
200 g AOVE
1 "jalapeño" fresc
Sal

1. Fem el brioix, incorporant tots els ingredients en una pastadora elèctrica. L'últim serà la mantega, que l'afegirem molt freda, un cop la resta ja s'hagi unit totalment.

2. Fermentem en un motlle de 3 per 10 cm més d'1 hora, fins que dobli la seva mida. El posem al forn a 170° i el treiem quan el cor estigui totalment cuinat.

3. Fem un sofregit amb l'all, la ceba i ho deixem fondejar; afegim el tomàquet i el vi ranci; ho deixem reduir; i, finalment, hi afegim el julivert i ho rectifiquem de sal.

4. Enfarinem el calamar i el fregim a foc fort. Afegim tots els ingredients.

5. Per fer l'allioli, posem tots els ingredients en un túrmix i triturem, de baix a dalt.

6. Finalment, obrim el brioix com un entrepà, introduïm el calamar cruixent, tacat amb el sofregit, i hi posem unes gotes del nostre allioli.

BRIOIX DE CALAMAR Y ALIOLI PICANTE

Para el ahogado de calamar:

200 g de calamar fresco,
limpio y cortado a tiras
2 cebollas y 1 ajo
1 tomate
Sal, pimienta, perejil
1 copa de vino rancio
50 g de harina de uso común

Para el bollo:

40 g caldo de marisco
115 g harina de fuerza

2 huevos
6,5 g levadura
1,25 g sal
1 g azúcar
75 g mantequilla

Para el alioli picante:

2 ajos y 2 huevos
200 g AOVE
1 "jalapeño" fresco
Sal

1. Hacemos el brioix, incorporando todos los ingredientes en una amasadora eléctrica. El último será la mantequilla, que la añadiremos muy fría, cuando el resto ya se haya unido totalmente.
2. Fermentamos en un molde de 3 por 10 cm más de 1 hora, hasta que doble su tamaño. Lo ponemos al horno a 170°; y lo sacamos cuando esté totalmente cocinado.
3. Hacemos un sofrito con el ajo y la cebolla, y lo dejamos pochar; añadimos el tomate y el vino rancio; lo dejamos reducir; y, finalmente, le añadimos el perejil y lo rectificamos de sal.
4. Enharinamos el calamar y lo freímos a fuego fuerte. Añadimos todos los ingredientes.
5. Para hacer el alioli, ponemos todos los ingredientes en un túrmix y trituramos, de abajo a arriba.
6. Finalmente, abrimos el brioix como un bocadillo, introducimos el calamar crujiente manchado con el sofrito, y le ponemos unas gotas de nuestro alioli.

MALAPECORÀ BY BANDARRA

Via Augusta, 14

977 383 413

MENÚ DEGUSTACIÓ:

Menú del Calamar i la seva família de tentacles...

'Cebiche' de corbina, gamba i sípia,
amb canana fregida.

'Tortita' de tentacles cruixents
amb fesols i manetes.

Calamarset farcit de galta ibèrica.

Arròs negre de xipirons amb carpaccio
de llagostins, pèsols i tomàquet caramel·litzat.

POSTRES

Fals calamar a la romana
amb llàgrimes de la seva tinta.

Maridatge DO Terra Alta blanc i rosat.

38,00 €

IVA INCLÒS



Dia de tancament:
cap dia



Horari de servei:
de 13.00 a 15.30 h,
i de 20.00 a 23.00 h



MESÓN PA I OLI

C. Major, 3

977 380 915

PLAT DEGUSTACIÓ

Calamars a l'andalusa
i les nostres braves.

Maridatge inclòs.

10,00 €

IVA INCLÒS

Dia de tancament:
diumenge i dilluns a la nit



Horari de servei:
de 12.30 a 15.45 h,
i de 20.15 a 22.45 h



MRKT DE EDU CUESTA GASTROBAR

C. del Francolí, 8

608 513 689

ENTRANT FRED

Carpaccio de tomàquet i mango
amb anelles de calamar confitades
i vinagreta de mel i mostassa.

ENTRANT CALENT

Xipirons a la planxa amb botifarra de perol
i pera especiada.

PRINCIPAL

Arròs de calamar de potera
amb bolets i carxofes.

POSTRES

Semifred de torró amb crema sabaiona
de moscatell.

Maridatge inclòs.

38,00 €

IVA INCLÒS



Dia de tancament:
diumenge a la nit i dilluns tot el dia



Horari de servei:

de 13.00 a 15.30 h,
i de 20.30 a 22.30 h





O MAR RESTAURANT

Av. Carles Buïgas, 29

977 383 998

APERITIU

Anella de calamar sobre pergami
de pa negre i allioli.

ENTRANT

Sopa cremosa de calamar.

PRINCIPAL

Calamar de potera farcit amb peix
i marisc, sobre la seva salsa.

POSTRES

Postres de la casa.

Maridatge inclòs.

32,00 €

IVA INCLÒS

Dia de tancament:
diumenge a la nit; i dilluns i
dimarts, tot el dia



Horari de servei:
de 13.00 a 15.30 h, i de 19.30 a 22.30 h



SUSHI KAI SALOU

C. València, 4

977 354 298

PLAT DEGUSTACIÓ

Calamar picant amb salsa americana,
en barqueta d'arròs cruixent.

Maridatge inclòs.

7,00 €

IVA INCLÒS



Dia de tancament:
dilluns



Horari de servei:
de 12.30 a 14.30 h,
i de 19.30 a 22.30 h



TAVERNA EL TOTXO

C. Barcelona, 40

977 105 888

APERITIU DE LA CASA

ENTRANT

Guisat tradicional de calamar
amb verdures i "judiones".

PRINCIPAL

Calamar fresc de Sant Carles
a la planxa, amb samfaina.

POSTRES

El nostre pastís de poma.
o
'Torrija' de brioix amb gelat de vainilla.

Maridatge inclòs.

32,90 €

IVA INCLÒS

Dia de tancament:

diumenge a la nit; i dilluns, tot el dia

Horari de servei:

de 13.00 a 16.00 h,

i de 20.00 a 23.00 h



ASADOR CÓRCEGA RESTAURANT

Página 8

MENÚ ESPECIAL FIESTA DEL CALAMAR

ENTRANTE

Anillas de calamar con mayonesa cítrica.

PRINCIPAL

Fideuá negra con calamares.

POSTRE

Crema catalana.

Maridaje DO Terra Alta.

BUFACALDOS RESTAURANT

Página 9

ENTRANTE

Alcachofas rellenas de calamar, setas y tocino ibérico con espuma de su tinta.

PRINCIPAL

Calamar a la plancha sobre lecho de alubias de Santa Pau y romesco con tierra de picada.

POSTRE

Postres de la casa.

Maridaje incluido.





CARBONIC RESTAURANT

Página 10

APERITIVO

Nuestro pan de coca con AOVE y sal.

ENTRANTE

Flores de alcachofa con romesco.

PRINCIPAL

Calamar de potera a la brasa con setas.

POSTRE

Piña a la brasa con crema quemada
y helado de ron.

Maridaje DO Terra Alta Aucasà
blanco, Serra & Barceló.

CASA SOLER

Página 11

APERITIVO

Escalivada casera con falso calamar,
rulo de cabra i salmón ahumado.

ENTRANTE

Pimientos del piquillo rellenos de calamares
de nuestras costas con tropezones
de gambas y gratinado.

PRINCIPAL

Paella marinera del 'senyoret' con calamarcitos.

POSTRE

Sorbete de limón con esencia de calamar.

Maridaje incluido.

COOK AND TRAVEL

Página 12

ENTRANTE

Aperitivo Cook and Travel.
El calamar del Deliranto.
Ensalada templada de calamar
con contrastes asiáticos.

PRINCIPAL

"Romesquet" con calamares y mejillones.
Arroz a "la llauna" con calamares.

POSTRE

Semifrío de naranja y gelé de Cointreau.

Maridaje incluido.

DELIRANTO

ESTRELLA MICHELIN, SOL REPSOL

Página 13

MENÚ DEGUSTACIÓN

El cuento de Navidad
de Charles Dickens,
dedicado al calamar de Salou.



PLATO DEGUSTACIÓN **CALAMAR PUNTA DEL PORROIG**

Calamar relleno de arroz negro
con gratinado suave de alioli de manzana.

Maridaje incluido.

LA TABERNA DEL ÁNCORA

Página 15

APERITIVO

Consomé "LA TABERNA".

ENTRANTE

Croquetón de gambas y empanada de atún.

PRINCIPAL

Albóndigas de calamar en su salsa con cachelos.

POSTRE

Tiramisú.

Maridaje incluido.

MALAPECORA BY BANDARRA

Página 18

MENÚ DEGUSTACIÓN

Menú del Calamar y su familia de tentáculos

Ceviche de corvina, gamba y sepia,
con canana frita.

“Tortita” de tentáculos crujientes con alubias
y manitas.

Calamarcito relleno de carrillada ibérica.

Arroz negro de chipirones, con carpaccio
de langostinos, guisantes y tomate caramelizado.

POSTRE

Falso calamar a la romana
con lágrimas de su tinta.

Maridaje DO Terra Alta blanco y rosado.

MESÓN PA I OLI

Página 19

PLATO DEGUSTACIÓN

Calamares a la andaluza
y nuestras bravas.

Maridaje incluido.





MARKT DE EDU CUESTA GASTROBAR

Página 20

ENTRANTE FRÍO

Carpaccio de tomate y mango, con anillas de calamar confitadas y vinagreta de miel y mostaza.

ENTRANTE CALIENTE

Chipirones a la plancha, con butifarra de perol y pera especiada.

PRINCIPAL

Arroz de calamar de potera con setas y alcachofas.

POSTRE

Semifrío de turrón con sabayón de moscatel.

Maridaje incluido.

RESTAURANT O MAR

Página 21

APERITIVO

Anilla de calamar sobre pergamino de pan negro y allioli.

ENTRANTE

Sopa cremosa de calamar

PRINCIPAL

Calamar de potera relleno con pescado y marisco sobre su salsa.

POSTRE

Postres de la casa.

Maridaje incluido.

SUSHI KAI SALOU

Página 22

ENTRANTE

Calamar picante
con salsa americana,
en barquita de arroz crujiente.

Maridaje incluido.

TAVERNA EL TOTXO

Página 23

ENTRANTE

Guisado tradicional de calamar
con verduras y judiones.

PRINCIPAL

Calamar fresco de Sant Carles
a la plancha, con sanfaina.

POSTRE

Nuestro pastel de manzana o torrija de
brioix con helado de vainilla.

Maridaje incluido.





TASTA SALOU

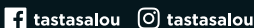


Cada dijous al vespre.
Platillo i copa, per 6 euros.

Gaudeix dels millors
platillos, vins i caves.



Segueix-nos:



Organitza:



Amb el suport de:



Ajuntament de Salou
Àrea de Desenvolupament Econòmic





Ajuntament de Salou

Àrea de Dinamització Econòmica



Associació Empresaris
Hostaleria Salou

