

JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DEL CALAMAR

DEL MAR  
A LA TAULA

DEL 2 AL '11  
DE DESEMBRE  
DE 2016



JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DEL CALAMAR

DEL MAR  
A LA TAULA



## REFRANYS DEL REBOST

Amics fem grans onades,  
tots junts per cantar  
cançons i tornades  
d'uns homes del mar.

Refranys mariners,  
del rebost del record  
que busquen refugi  
al recer d'aquest port.

Calamars piqueu, piqueu,  
que la mola està encabida  
si no tireu ni amolleu  
no ens guanyarem la vida.

EXTRACTE DE L'HAVANERA "REFRANYS DEL REBOST" DE L'AUTOR SALOUENC *Esteve Tomàs Ollé*

# ELS RESTAURANTS



JORNADA  
GASTRONÒMIQUES  
DEL CALAMAR



## Le Sommelier



C/Major 55. Tel. 977 38 42 04 - [info@lesommelier.es](mailto:info@lesommelier.es)

Divendres: de 13.30 a 15.30 i de 21.00 a 23.00 h - Dissabte: de 13.30 a 15.30 i de 21.00 a 23.00 h

Diumenge: de 13.30 a 15.30 h - Tancat de dilluns a dijous

Tallarines negres amb calamar i salsa marinera  
Calamars a la gallega sobre llit de patata  
Pastís sacher amb gelat de vainilla

Blanc: Mims blanc del Celler Molí de Rué. DO Tarragona - [www.moliderue.com](http://www.moliderue.com)

Negre: Terrer D'Aubert. Vinyes del Terrer. DO Tarragona - [www.terrer.net](http://www.terrer.net)

19,95€

IVA INCLÒS

## O mar restaurant



Av. Carles Buigas, 29. Tel. 977 38 39 98

[reservas@omarrestaurant.com](mailto:reservas@omarrestaurant.com) - [omarrestaurant.com](http://omarrestaurant.com) - [facebook.com/restauranteomar.salou](https://www.facebook.com/restauranteomar.salou)

Migdia: de dimarts a diumenge de 13.00 a 16.30 h

Nit: dijous, divendres, dissabte de 20.00 a 23.45 h - Dilluns tancat

Calamarcets de platja sobre llit de ceba confitada i de la seva pròpia tinta  
Arròs melós amb calamars, carxofes, cloïsses i gamba vermella de Tarragona  
Postre de la casa  
Panet

Vi del Cellar Mas Vicenç. DO Tarragona - [www.masvicens.com](http://www.masvicens.com)  
Terrat Blanc / Mas de Lluna Negra

20€

IVA NO INCLÒS

## Asador Córcega Restaurant



C/Major, 31. Tel. 977 38 39 51 [corcega\\_restaurant@hotmail.com](mailto:corcega_restaurant@hotmail.com)

Obert tots els dies - Migdia: de 13.00 a 16.00 h - Nit: de 20.00 a 23.30 h

Risotto de calamar i espàrrecs verds amb cruixent de parmesà  
Calamars de platja a la planxa amb allioli negre  
Postre a escollir: sorbet, gelat, pastís de formatge, flam o crema catalana

Vi Celler Pedrola. DO Tarragona  
Camí de Sirga Blanc / Camí de Sirga Negra  
Aigua o cafè

22€

IVA INCLÒS

## Bar La Rambla



C/ Francolí, 10 Tel. 977 38 46 43 [larambladesalou@gmail.com](mailto:larambladesalou@gmail.com)  
Cal reserva prèvia

Timbal d'amanida amb bacallà marinat amb Tapenade  
Calamar farcit amb salsa i guarnició casolana  
Mató amb mel i nous i xarrup de moscatell  
Pa

Vi del Celler Vins Sunyer. DO Tarragona - [www.vinsiolissuner.com](http://www.vinsiolissuner.com)  
Pocavergonya / Moska negra  
Aigua i cafè

---

**25€**

IVA INCLÒS

## Bandarra Taverna



Via Augusta 14 Tel. 977 38 34 13 [info@bandarrataverna.com](mailto:info@bandarrataverna.com)  
Tots els dies - Migdia: de 13.00 a 16.00 h - Nit: de 20.00 a 24.00 h

Amanida tèbia de calamars i bolets de temporada amb vinagreta filada de poma i cruixent de pipes  
Sorbet bicolor de llimona amb reducció dolça de tinta de calamar  
Cassola de calamars i cloïsses de la llotja amb caldo romescat de peix  
Pastís de formatge casolà amb gelats de pètals de violetes

Vi Celler Mas Bella DO Tarragona - [www.cellermasbella.com](http://www.cellermasbella.com)  
Bella blanc / Bella negra

---

**16€**

IVA INCLÒS

## Taramana Taverna



C/ Barcelona, 34. Tel. 977 38 45 23

Tots els dies de 13.00 a 24.00 h - Dimecres tancat

Dau de bacallà en tempura de tinta de calamar  
Amanida de calamar, pernil serrà i fruits secs  
Calamar a l' andalusa amb cruixent de la seva tinta  
Suquet de calamar i pop a l' estil taramana  
Pastís de taronja casolà amb dolç de gelatina de tinta calamar  
Pa i aigua

Vi de l' Estol Verd Celler. DO Tarragona - [www.estolverd.cat](http://www.estolverd.cat)  
Blanc Nyec / Negre Txam Txam

28€

IVA INCLÒS

## Daba Bar



C/Berenguer de Palou, 6. Tel. 977 38 84 03 - 697291640

Migdia: de 13.00 a 15.30 h i de 20.30 a 22.30 h - Tancat els diumenges tarda i dilluns tot el dia

Espaguetis negres saltejats amb gambes i calamars a l' allet i el seu allioli  
Calamars farcits de pernil al parmesà i verdures saltejades  
Postre a escollir o cafè

Vi del Celler Mas Bella. DO Tarragona - [www.cellermasbella.com](http://www.cellermasbella.com)  
Bella Blanc / Bella Negre

15€

IVA INCLÒS

## 4RGastrobar



C/ Amposta, 4 - 6 Tel. 877 44 97 62 [4rgastrobar@4rhotels.com](mailto:4rgastrobar@4rhotels.com) - [www.4rgastrobar.com](http://www.4rgastrobar.com)

Tots els dies de 9.00 a 17.00 h - Divendres, dissabtes i vigílies de festius, de 9.00 a 17.00 h i de 20.00 a 23.00 h

Aperitiu de cortesia

Coca cruixent amb escalibada i ventresca de tonyina

Calamar de Costa amb la seva tinta, farcit de peus de porc i pernil ibèric

Sorbet de llimona amb alfàbrega, llima i variegato de poma verda

Vi Celler Mas Vicenç DO Tarragona - [www.masvicens.com](http://www.masvicens.com)

Terrat Blanc / Nit de Lluna Negra

25€

IVA INCLÒS

## Mesón Pa i Oli



C/ Major, 3 Tel. 977 38 09 15 [mesonpaioli@hotmail.com](mailto:mesonpaioli@hotmail.com)

Migdia: de 13.00 a 16.00 h - Nit: de 20.00 a 22.45 h - Tots els dies, excepte diumenge tarda i dilluns tarda

Sortit de calamars

Fideus de calamars en la seva tinta

Flam casolà

Vi de Cellers Unió DO Tarragona - [www.unio.coop](http://www.unio.coop)

Roureda Blanc / Roureda Negra CS

9,90€

IVA INCLÒS



## Arena Restaurant



C/Joan Miarnau Ciurana, 4 Tel. 977 38 40 00 [www.arenarestaurant.com](http://www.arenarestaurant.com)

Dijous, divendres i dissabte: migdia: de 13.30 a 16.00 h · nit: de 20.30 a 23.00 h  
Dimarts, dimecres i diumenge; Migdia: de 13.30 a 16.00 h - Dilluns tancat

Coca de puntilla de calamar amb favetes  
Cremós d' arròs negre amb papada a la planxa  
Calamar farcit de botifarra negra i trinxat de moniato  
Postre casolà

Vi negre del Celler Mas La Boella. DO Tarragona - [www.laboella.com](http://www.laboella.com)  
Vi Adernats blanc del Celler Adernats - Vinícola de Nulles. DO Tarragona - [www.adernats.cat](http://www.adernats.cat)  
Aigua i cafè

25€

IVA INCLÒS



## La Morera



C/Berenguer de Palou, 10 Tel. 977 38 57 63 [restaurantlamorera@hotmail.com](mailto:restaurantlamorera@hotmail.com)

Migdia: De 13.30 a 15.30h Nit: 20.30 a 22.30

No inclou divendres nit, dissabte i diumenge - Festa setmanal diumenge nit i dilluns

Comencem amb tres tapetes de casa a escollir:

Xató de llagostins al romesc de taronja i festucs amb pernil crunchy

o

Coca de trinxat amb poché trufat i cansalada "BT" marcada cruixent i unes molletes per damunt

o

Albergínia rostida al foc amb bolets i nous, gratinada amb allioli de codony

Segon:

Calamar fresc farcit de botifarra negra, gratinat al forn amb suau allioli de codony sobre  
un llit d' espinacs saltejats i cigrons a la catalana i els seus cruixents

Postre, Pa

Vi Celler Vins Sunyer. DO Tarragona - [www.vinsiolisuner.com](http://www.vinsiolisuner.com)  
Pocavergonya / Moska negra

33€

IVA INCLÒS





## La Venus de Pepe



C/ Ciutat de Reus, 4 Tel. 977 35 01 19 - 620 643 226 [lavenusdepepe@gmail.com](mailto:lavenusdepepe@gmail.com)  
Facebook/[lavenus.depepe1](https://www.facebook.com/lavenus.depepe1) Instagram: [@lavenusdepepe](https://www.instagram.com/lavenusdepepe)  
Tots els dies: migdia: de 13.00 a 16.00 h - nit: de 20.00 a 23.30 h

Primer plat:

Amanida tèbia de brots tendres amb saltejat de favetes baby i tentacles de calamar  
o

Anelles de calamar en tempura de cervesa

Segon plat:

Falsa paella de quinoa amb verdures confitades i calamarcets

Postre: Sorbet de llimona a l' estil Pepe o Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Vi del Celler Vinícola de Nulles. DO Tarragona - [www.adernats.com](http://www.adernats.com)  
Adernats Blanc / Adernats Negre

23€

IVA INCLÒS



## Restaurant La Taverna



C/ Via Aurèlia, 1 Tel. 977 38 18 85 [carmenlopezf@hotmail.com](mailto:carmenlopezf@hotmail.com)  
migdia: de 13.00 a 16.00 h - nit: de 20.00 a 23.00 h - Dimecres tancat

Crema de carabassa amb flor de calamar

Brunoise de tomàquet i avocat amb quinoa i anelles de calamar a l'andalusa

Calamars farcits a l' estil Taverna

Postre

Vi del Celler La Farinera Vins. DO Tarragona - [www.lafarineravins.com](http://www.lafarineravins.com)

Viamà negre / Viamà blanc

Aigua

20€

IVA INCLÒS

## La Finezza

DEL MAR  
A LA TAULA



C/ Barcelona, 43 local 2 Tel. 977 38 15 34 [lafinezasalou@hotmail.com](mailto:lafinezasalou@hotmail.com)  
migdia: de 13.00 a 16.00 h de dilluns a dissabte - nit: de 20.00 a 23.00 de dilluns a dijous

Primers:

Espaguetis neros de calamar a la boscaiola

Amanida tèbia de cabra

Amanida mozzarella

Segons:

Risotto de calamar i cloïsses

Risotto de tinta de calamar i sèpia

Postre:

Panacota, crema catalana i tiramissú

Vi del Celler La Farinera Vins. DO Tarragona - [www.lafarineravins.com](http://www.lafarineravins.com)  
Viamà negre / Viamà blanc

13,50€ CAPS DE SETMANA I NITS: 15,50€

IVA INCLÒS

## Gastrobar Cook and Travel

JORNADA  
GASTRONÒMIQUES  
DEL CALAMAR



C/Llevant 7 Tel. 977 35 07 07

De dimarts a diumenge migdia de 13:00 a 15:30 - nits de 20:00 a 22:30

Ceviche de calamar amb taronja sanguina i pebre groc

Coca de calamar i burratta amb trufa negra

Noodles de calamar a l' estil thai

Calamar rostit amb lacat japonès i arròs saltejat amb algues marines

Dau mexicà de calamar saltejat amb chipotle i pic de gall

Assortiment de pastisseria

Vi del Celler Vinyes del Terrer. DO Tarragona - [www.terrerr.net](http://www.terrerr.net)  
Negre: Nus del Terrer / Blanc del Terrer

ES PODEN DEGUSTAR ELS PLATS PER SEPARAT - BEGUDA NO INCLOSA EN EL PREU

40€

IVA INCLÒS



## Deliranto. Alucinaciones Gastronómicas



C/Llevant 7 Tel. 977 38 09 42

SOTA RESERVA de dimarts a dissabte i només nits

### LA MAGDALENA DE PROUST

Un dejà vu gastronòmic de calamar

### NATURALESA VIVAVS NATURALESA MORTA

#### FELIÇ INFANTESA

Wafflés de Puigpedrós

Nachos de calamar i guacamole

Briox de trufa calenta

Croqueta de papada ibèrica sense fritura

### REMEMORANT LA IRRUPCIÓ DE LA PRIMAVERA

El desgel de foie i calamar

### EVOCANT AL MEDITERRANI

Calamar amb crema de galeres de Cambrils

Calamars amb el seu entorn

Calamar amb infusió de pinya, fonoll i camamil·la

### AQUELLS DIES DE CAMP

Col, papada ibèrica i calamar amb amanida de ceballot

Ou a baixa temperatura amb bolets i calamar

### MEMÒRIES DEL NORD

Calamar en marmitako amb escalibada

Rap en romesquet de calamar i eriçó de mar

### MALSON EN SWEET STREET

Anarquia de crema catalana

Tocinillo del cielo amb maracujà

La taronja del xiringuito

Vi del Celler Vinyes del Terror. DO Tarragona

[www.terror.net](http://www.terror.net)

Negre: Nus del Terror / Blanc del Terror

BEGUDA NO INCLOSA EN EL PREU

80€

IVA NO INCLÒS



## Sapore di Mare & Cafè di Mare



SAPORE DI MARE: C/Bilbao 3 Tel. 977 35 31 02 | CAFÈ DI MARE: C/Bilbao 2 Tel. 977 38 10 00

Del dia 2 al 11 obert tots els dies tant al migdia com a la nit.

Primers plats a escollir:

Sopa de peix

Musclos al vapor o marinera

Amanida de vieires i arengada

Segons plats a escollir:

Calamars a la seva tinta a la planxa

Paella de calamars

Postres a escollir:

Gelat / Pannacotta / Crema catalana o arròs

SAPORE DI MARE

Vi de la Bodega Unió. DO Tarragona - [www.unio.coop](http://www.unio.coop)

Roureda Blanc / Roureda Negro

Aigua o refresc

CAFÈ DI MARE

Vi de la Bodega Pedrola

Camí de Sirga Blanc / Camí de Sirga Negro

Aigua o refresc

17,50€

IVA INCLÒS

## Bar Restaurant Aragó

DEL MAR  
A LA TAULA



C/Major, 36 Tel. 977 38 06 68

De dilluns a divendres: de 13.00 a 16.30

De dissabte a diumenge: migdia: de 13.00 a 16.30 h i nit: de 20.00 a 23.30 h

Amanida de formatge de cabra o fideus mariners

Calamarcets amb salsa o calamarcets amb la seva tinta

Flam o mousse d' avallena

Vi del Celler Vinícola de Nulles. DO Tarragona - [www.adernats.com](http://www.adernats.com)

Adernats Blanc / Adernats Negre

10,50€

IVA INCLÒS

JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DEL CALAMAR

DEL MAR  
A LA TAULA



*Bon profit!*

## SITUACIÓ



- 1 **Le Sommelier** C/Major 55
- 2 **O mar restaurant** Av. Carles Buigas, 29
- 3 **Asador Córcega Restaurant** C/Major, 31
- 4 **Bar La Rambla** C/ Francolí, 10
- 5 **BanDarra Taverna** Via Augusta 14
- 6 **Tarambana Taverna** C/ Barcelona, 34
- 7 **Daba Bar** C/Berenguer de Palou, 6
- 8 **4RGastrobar** C/ Amposta, 4 - 6
- 9 **Mesón Pa i Oli** C/ Major, 3
- 10 **Arena Restaurant** C/Joan Miarnau Ciurana, 4
- 11 **La Morera** C/Berenguer de Palou, 10
- 12 **La Venus de Pepe** C/ Ciutat de Reus, 4
- 13 **Restaurant La Taverna** C/ Via Aurèlia, 1
- 14 **La Finezza** C/ Barcelona, 43 local 2
- 15 **Gastrobar Cook and Travel** C/Llevant 7
- 16 **Deliranto. Alucinaciones Gastronómicas** C/Llevant 7
- 17 **Sapore di Mare** C/Bilbao 3
- 18 **Cafè di Mare** C/Bilbao 2
- 19 **Bar Restaurant Aragó** C/Major, 36



PARTICIPA I GUANYA



**PARTICIPA I GUANYA - JORNADES DEL CALAMAR SALOU 2016 “DEL MAR A LA TAULA”**

Omple la teva butlleta i dipòsita-la al mateix restaurant i participa en el sorteig de dos activitats enoturístiques, acompanyades d’entrades a Port Aventura.

- Tast de vins i visita al Celler Adernats de Vinícola de Nulles i dos entrades a Port Aventura
- “Walke & Wine” al Celler Mas Vinceng i dos entrades a Port Aventura

**PARTICIPA Y GANA - JORNADAS DEL CALAMAR SALOU 2016 “DEL MAR A LA TAULA”**

Rellena tu boleto y deposítala en el mismo restaurante y participa en el sorteo de dos actividades enoturísticas, acompañadas de entradas a Port Aventura

- Cata de vinos y visita a la Bodega Adernats de Vinícola de Nulles y dos entradas a Port Aventura
- “Walke & Wine” en la Bodega Mas Vinceng y dos entradas a Port Aventura

**Nom i Congnoms / Nombre y Apellidos** .....

.....  
.....

**Tel.:** ..... **E-Mail:** .....

**Població / Población:** .....

**Restaurant /Restaurante:** .....

.....  
.....  
.....

Us informem que les dades facilitades s’ inclouran a la base de dades propietat de l’ Ajuntament de Salou, destinada a facilitar informació sobre la promoció gastronòmica de Salou. Podeu exercir els drets d’ accés, rectificació, cancel·lació i oposició en les termes establerts en la legislació vigent, per escrit a l’ Ajuntament de Salou, Pg. 30 d’ Octubre, n. 4. 43840 Salou

Os informamos que los datos facilitados se incluirán en la base de datos propiedad del Ayuntamiento de Salou, destinada a facilitar información sobre la promoción gastronómica. Podéis ejercer el derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición en los términos establecidos en la legislación vigente, mediante escrito presentado al Ayuntamiento de Salou. Pg 30 d’ Octubre n. 4. 43840 Salou. 43840, Salou.

# CONCURS DE FOTOGRAFIA



## CONCURS DE FOTOGRAFIA

Els participants podran penjar les seves fotografies a Instagram amb el hashtag:  
**#calamarsalou2016**

**Tema:** fotografies de les jornades del calamar “Del Mar a la Taula”, amb els plats dels menús gastronòmics.

**Dates:** fotografies penjades entre el 2 i el 12 de desembre de 2016

**La foto guanyadora és la que tingui més “likes” :**

- El premi és una activitat enoturística a la Ribera d’Ebre: Wine & Kaiac, Vins Sunyer i dos entrades a Port Aventura

## CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

Los participantes podran colgar sus fotos en Instagram con el hashtags:  
**#calamarsalou2016**

**Tema:** fotografías de las jornadas del calamar “Del Mar a la Taula”, con los platos de menús gastronómicos.

**Fechas:** fotografías colgadas entre el 2 y el 12 de diciembre de 2016

**La foto ganadora es la que tenga más “likes”**

- El premio es una actividad enoturística en la Ribera d’ Ebre: Wine & Kaiac, Vins Sunyer y dos entradas en Port Aventura

Les fotos guanyadores quedaran en propietat de l’autor/a però podrà ser utilitzada per l’ Ajuntament de Salou i el Patronat de Turisme de Salou, únicament amb finalitat de promoció turística y gastronòmica.

Las fotos ganadoras serán propiedad del autor/a pero podrá ser utilizada por el Ayuntamiento de Salou y el Patronato de Turismo de Salou, únicamente con finalidades de promoción turística y gastronómica.



# CASTELLANO



## Le Sommelier *c/Major 55*

TALLARINES NEGROS CON CALAMAR Y SALSA MARINERA | CALAMARES A LA GALLEGA SOBRE CAMA DE PATATA | TARTA SACHER CON HELADO DE VAINILLA | A ELEGIR : COPA DE VINO O REFRESCO O CAÑA

## O mar restaurant *Av. Carles Buigas, 29*

PRIMERO: CALAMARCITOS DE PLAYA SOBRE CAMA DE CEBOLLA CONFITADA Y TOQUE DE SU PROPIA TINTA  
SEGUNDO: ARROZ MELOSO CON CALAMARES, ALCACHOFAS, ALMEJAS Y GAMBA ROJA DE TARRAGONA  
POSTRE DE LA CASA, PANECILLO, 1 COPA DE VINO

## Asador Córcega Restaurant *c/Major, 31*

PRIMERO: RISOTTO DE CALAMAR Y ESPARRAGOS TRIGUEROS CON CRUJIENTE DE PARMESANO  
SEGUNDO: CALAMARES DE PLAYA A LA PLANCHA CON ALIOLI NEGRO  
POSTRE A ELEGIR: SORBETE, HELADO, TARTA DE QUESO, FLAN, CREMA CATALANA  
BODEGA: CELLER PEDROLA CAMÍ DE SIRGA BLANC | CELLER PEDROLA CAMÍ DE SIRGA NEGRE AGUAS O CAFÉ

## Bar La Rambla *c/ Francolí, 10*

PRIMERO: TIMBAL DE ENSALADA CON BACALAO MARINADO CON TAPENADE  
SEGUNDO: CALAMAR RELLENO CON SALSA Y GUARNICIÓN CASEROS  
POSTRE: REQUESÓN CON MIEL Y NUECES CON CHUPITO DE MOSCATEL | PAN, AGUA, VINO D.O. y CAFÉ

## BanDarra Taverna *Via Augusta 14*

PRIMER PLATO: ENSALADA TEMPLADA DE CALAMARES Y SETAS DE TEMPORADA CON VINAGRETA HILADA DE MANZANA Y CRUJIENTE DE PIPAS  
ENTRE PLATOS: SORBETE BICOLOR DE LIMÓN CON REDUCCIÓN DULCE DE TINTA DE CALAMAR  
SEGUNDO PLATO: CAZUELA DE CALAMARES Y ALMEJAS DE LA LONJA CON CALDO ROMESCADO DE PESCADO.  
POSTRE: TARTA DE QUESO CASERA CON HELADO DE PÉTALOS DE VIOLETAS

### **Tarambana Taverna** C/ Barcelona, 34

PARA PICAR: TACO DE BACALAO EN TEMPURA DE TINTA DE CALAMAR  
ENSALADA DE CALAMAR, JAMÓN SERRANO Y FRUTOS SECOS  
CALAMAR A LA ANDALUZA CON CRUJIENTE DE SU TINTA  
SUQUET DE CALAMAR Y PULPO AL ESTILO TARAMBANA  
POSTRE: TARTA DE NARANJA CASERA CON DULCE DE GELATINA DE TINTA DE CALAMAR  
AGUA, VINO Y PAN. INCLUIDOS

### **Daba Bar** C/Berenguer de Palou, 6

ESPAGUETIS NEGROS SALTEADOS CON GAMBAS Y CALAMARES AL AJILLO Y SU ALLIOLI  
CALAMARES RELLENOS DE JAMÓN AL PARMESANO Y VERDURAS SALTEADAS  
POSTRE A ELEGIR

### **4RGastrobar** C/ Amposta, 4 - 6

APERITIVO DE CORTESÍA.  
COCA CRUJIENTE CON ESCALIVADA Y VENTRESCA DE ATÚN.  
CALAMAR DE COSTA EN SU TINTA, RELLENO DE MANITAS DE CERDO Y JAMÓN IBÉRICO.  
SORBETE DE LIMÓN CON ALBAHACA, LIMA Y VARIEGATO DE MANZANA VERDE

### **Mesón Pa i Oli** C/ Major, 3

APERITIVO: SURTIDO DE CALAMARES  
PLATO PRINCIPAL: FIDEOS CON CALAMARES EN SU TINTA  
POSTRE: FLAN CASERO

### **Arena Restaurant** C/Joan Miarnau Ciurana, 4

APERITIVO DE LA CASA  
PRIMER PLATO: COCA DE PUNTILLA DE CALAMAR CON HABITAS

SEGUNDO PLATO: CREMOSO DE ARROZ NEGRO CON PAPADA A LA PLANCHA  
TERCER PLATO: CALAMAR RELLENO DE MORCILLA NEGRA Y “TRINXAT” DE BONIATO  
POSTRE DE LA CASA, AGUA Y CAFÉ INCLUIDOS

### **La Morera** C/Berenguer de Palou, 10

EMPEZAMOS CON TRES TAPITAS DE LA CASA  
A ESCOGER: XATÓ DE LANGOSTINOS AL ROMESCO DE NARANJA Y PISTACHOS CON JAMÓN CRUNCHY  
TORTA DE TRINXAT CON POCHEE TRUFADO Y PANCETA “BT” MARCADA CRUJIENTE Y UNAS MIGUITAS POR ENCIMA.  
BERENJENA ASADA AL FUEGO CON SETAS Y NUECES ,GRATINADA CON ALL I OLI DE MEMBRILLO.  
SEGUNDO: CALAMAR FRESCO RELLENO DE BUTIFARRA NEGRA GRATINADO AL HORNO CON UN SUAVE ALL I OLI DE MEMBRILLO SOBRE UN LECHO DE ESPINACAS SALTEADAS CON GARBANZOS A LA CATALANA Y SUS CRUJIENTES  
POSTRE Y SERVICIO DE PAN Y VINO INCLUIDO.

### **La Venus de Pepe** C/ Ciutat de Reus, 4

PRIMER PLATO A ELEGIR: ENSALADA TEMPLADA DE BROTES TIERNOS CON SALTEADO DE HABITAS BABY Y TENTÁCULOS DE CALAMAR Ó ANILLAS DE CALAMAR EN TEMPURA DE CERVEZA  
SEGUNDO PLATO: FALSA PAELLA DE QUINOA CON VERDURITAS CONFITADAS Y CALAMARCITOS

### **Restaurant La Taverna** C/ Via Aurèlia, 1

DE ENTRANTE UNA CREMITA DE CALABAZA CON FLOR DE CALAMAR.  
PRIMER PLATO: BRUNOISE DE TOMATE Y AGUACATE CON QUINAO Y ANILLAS DE CALAMAR A LA ANDALUZA.  
SEGUNDO PLATO: CALAMARES RELLENOS AL ESTILO TAVERNA.  
DE POSTRE: EL PERSONAL DE SALA OS INFORMARAN.  
VINO DE LA CASA Y AGUA

### **La Finezza** C/ Barcelona, 43 local 2

PRIMEROS ESPAGUETIS NEROS DE CALAMAR A LA BOSCAIOLA.

ENSALADA TIBIA DE CABRA

ENSALADA MOZARELA.

SEGUNDOS: RISOTTO E CALAMAR Y ALMEJAS

RISOTTO DE TINTA DE CALAMAR Y SEPIA

POSTRE: PANACOTA, CREMA CATALANA, TIRAMISÚ.

### Gastrobar Cook and Travel C/Llevant 7

CEVICHE DE CALAMAR CON NARANJA SANGUINA Y AJI AMARILLO

COCA DE CALAMAR Y BURRATA CON TRUFA NEGRA

NOODLES DE CALAMAR AL ESTILO THAI

CALAMAR ASADO CON LACADO JAPONÉS Y ARROZ SALTEADO CON ALGAS MARINAS

TACO MEXICANO DE CALAMAR SALTEADO CON CHIPOTLE Y PICO DE GALLO

SURTIDO DE REPOSTERÍA

### Deliranto. Alucinaciones Gastronómicas C/Llevant 7

NATURALEZA VIVA VS NATURALEZA MUERTA - FELIZ INFANCIA

WAFFLES DE PIGPEDRÓS / NACHOS DE CALAMAR Y GUACAMOLE / BRIOCHE DE TRUFA CALIENTE /

CROQUETA DE PAPADA IBÉRICA SIN FRITURA

REMORANDO LA IRRUPCIÓN DE LA PRIMAVERA

EL DESHIELO DE FOIE Y CALAMAR / EVOCANDO AL MEDITERRÁNEO / CALAMAR CON CREMA DE GALERAS

DE CAMBRILS / CALAMARES EN SU ENTORNO / CALAMAR CON INFUSIÓN DE PIÑA, HINOJO Y MANZANILLA

AQUELLOS DÍAS DE CAMPO

COL, PAPADA IBÉRICA Y CALAMAR CON ENSALADA DE CEBOLLETA / HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON

SETAS Y CALAMAR

MEMORIAS DEL NORTE

CALAMAR EN MARMITAKO CON ESCALIVADA / RAPE EN ROMESQUET DE CALAMAR Y ERIZO DE MAR

PESADILLA EN SWEET STREET

ANARQUÍA DE CREMA CATALANA / TOCINILLO DE CIELO DE MARAGUYÁ / LA NARANJA DEL CHIRINGUITO

### Sapore di Mare C/Bilbao 3

PRIMEROS A ELEGIR: SOPA DE PESCADO/MEJILLONES VAPOR O MARINERA/ENSALADA DE VIERAS Y ARENGUE

SEGUNDOS A ELEGIR: CALAMARES A LA TINTA A LA PLANCHA / PAELLA DE CALAMARES.

POSTRE: HELADO O PANNACOTTA O CREMA CATALANA O ARROZ CON LECHE

VINO DE LA BODEGA UNIÓ: DO TARRAGONA / ROUREDA BLANCO / ROUREDA NEGRO

### Cafè di Mare C/Bilbao 2

PRIMEROS A ELEGIR: SOPA DE PESCADO/MEJILLONES VAPOR O MARINERA/ENSALADA DE VIERAS Y ARENGUE

SEGUNDOS A ELEGIR: CALAMARES A LA TINTA A LA PLANCHA / PAELLA DE CALAMARES.

POSTRE: HELADO O PANNACOTTA O CREMA CATALANA O ARROZ CON LECHE

VINO DE LA BODEGA PEDROLA: CAMÍ DE SIRGA BLANCO / CAMÍ DE SIRGA NEGRE

### Bar Restaurant Aragó C/Major, 36

PRIMERO: ENSALADA DE QUESO DE CABRA / FIDEOS MARINEROS

SEGUNDO: CHIPIRONES EN SALSA / CHIPIRONES EN SU TINTA

POSTRE: FLAN O MOUSSE DE AVELLANA



JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DEL CALAMAR

DEL MAR  
A LA TAULA



arena  
RESTAURANT

LA TAVERNA

LeSommelier



RESTAURANTE  
La Venus  
-PEPE

Saporedimare



BAR - RESTAURANTE  
ARABÓN

Bar Cafeteria  
La Rambla



MESÓN RESTAURANTE  
Pa i Oli

O mar



DELIRANTO

la Finezza



4R  
GASTROBAR  
RESTAURANT

Caffe di Mare



RESTAURANTE  
LA MORERA

ORGANITZA:



AJUNTAMENT DE SALOU  
Regidoria de Promoció Econòmica

salou  
viu l'experiència

COL·LABORA:



JORNADES  
GASTRONÒMIQUES  
DEL CALAMAR

DEL MAR  
A LA TAULA

