

GASTRO | TOUR

Salou

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

10 ▶ 19
JUNY / JUNIO / JUNE

2022

CUINES
del món

COCINAS DEL MUNDO
CUISINES OF THE WORLD

4€

Degustació
Degustación
Tasting

25€

Menú
Menu



Organitza:



Ajuntament de Salou
Àrea de Dinamització Econòmica



Col·laborador principal:



CADA DÍA PUEDE SER MAGNÍFICO



Ens plau presentar-vos una nova edició del Gastrotour, la ruta gastronòmica que destaca per l'àmplia varietat i qualitat de les degustacions que es presenten, i que enguany dediquem a les cuines del món. Salou es caracteritza per una rica i diversa oferta gastronòmica, amb una gran varietat de cuines especialitzades, ja sigui per la seva procedència o bé, per les seves propostes, inspirades en cuines d'arreu.

És per això que aquest Gastrotour vol ser un homenatge a la nostra pluralitat gastronòmica, posant-la en valor. Us presentem 30 establiments que ofereixen les seves propostes acompanyades d'una cervesa Magna.

Ens complau convidar-vos a gaudir, un any més, d'aquesta experiència gastronòmica, desitjant que totes les degustacions us satisfacin els sentits.

Bon profit!

Nos complace presentaros una nueva edición del Gastrotour, la ruta gastronómica que destaca por la amplia variedad y calidad de las degustaciones que se presentan, y que este año dedicamos a las cocinas del mundo. Salou se caracteriza por una rica y diversa oferta gastronómica, con una gran variedad de cocinas especializadas, ya sea por su procedencia o bien, por sus propuestas, inspiradas en cocinas de alrededor del mundo.

Por este motivo, este Gastrotour quiere ser un homenaje a nuestra pluralidad gastronómica, poniéndola en valor. Os presentamos 30 establecimientos que ofrecen sus propuestas acompañadas de una cerveza Magna.

Nos complace invitaros a disfrutar, un año más, de esta experiencia gastronómica, deseando que todas las degustaciones satisfagan vuestros sentidos.

¡Buen provecho!

We are pleased to present a new edition of Gastrotour, the culinary route that is loved for its extensive variety and high quality of the tasting plates it has to offer. This year, it is dedicated to the cuisines of the world. Salou is characterised by having a rich and diverse culinary offering, with a large variety of specialised cuisines, either because of their origins or because their proposals draw inspiration from a fusion of cuisines.

That is why this Gastrotour aims to pay homage to our gastronomic plurality, highlighting its value. We now present the 30 establishments serving up their special dishes along with a Magna beer.

We would like to invite you to enjoy this wonderful culinary experience once again this year and we hope all the dishes on offer satisfy all your senses.

Enjoy your meal!

1-0

4R CASABLANCA 1

70S & 80S AMERICAN DINER 2

A

ALTAGLIO 3

ARENA 4

ASADOR CÓRCEGA 5

C

CASTILLO DE JAVIER * 29

COCTELERÍA BOHEMIA CHILLOUT 6

COOK AND TRAVEL * 30

CREPS & NATA 7

D

D'ALBERT 8

F

FAMOUS DAVES 9

L

LA PASIÓN 10

L'ESTACIÓ 11

LUNATTIC 12

M

MALAPECORÀ 13

MOSS 14

MRKT ** 15

O

OLIO 16

P

PA I OLI

17

PARAÍSO

18

R

ROCK & GRILL

19

RUBY TUESDAYS AMERICAN DINER

20

S

STEAKHOUSE GAUCHO

21

SUSHI KAI

22

T

TAVERNA EL TOTXO

23

THAI SALOU **

24

THE GARDEN CAFÉ

25

THE INDIAN CURRY HOUSE **

26

THEATRE TOWN

27

Y

YOGURTERIA DANONE

28

* MENÚ

** MENÚ & DEGUSTACIÓ

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



Degustacions
Degustaciones
Tasting



4R Casablanca

NUESTRA ENSALADILLA "RUSA"



CAT/ La nostra Amanida "Russa" és el plat ideal per degustar davant del mar.

ES/ Nuestra Ensaladilla "Rusa" es el platillo ideal para degustar frente al mar.

EN/ Our 'Russian' salad is the perfect dish for savouring by the sea.



🕒 DI - Dv / L - Dv: 12 h - 15.30 h & 19 h a 22 h

🕒 Ds - Dg / Sá - Do: 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



Passeig de Miramar, 12 📞 977 380 107 🌐 www.4rcasablancarestaurant.com

✉ 4rcasablancarestaurant@gmail.com 📷 @4rcasablanca_restaurant

AMERICANA

70s&80s American dinner

TEX MEX

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

02



CAT/ Daus de pollastre amb salsa de iogurt i formatge i de chili amb guacamole.

ES/ Tacos de pollo en salsa de yogurt y queso y de chili con guacamole.

EN/ Chicken tacos with yoghurt & cheese sauce, chili and guacamole.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h a 21 h


4€

📍 C/ Carles Buïgas, 20 Local A 📞 629 504 909

✉ Rubenbenitonavarro@gmail.com   @70s80samericandiner

Altaglio

PIZZA ZUCCHINE E GANCIALE

03



CAT/ Pizza de carbassó, guanciale (cansalda) i burrata.

ES/ Pizza de calabacín, guanciale (panceta) y burrata.

EN/ Courgette, guanciale (cured pork) and burrata pizza.


4€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

📍 C/ Ponent, 4 📞 977 351 636 🌐 www.altagliopizza.com

✉ Admin@altagliopizza.com 📱 @AltaglioOficial

MEDITERRÀNIA

Arena Restaurant

CANELÓ CRUIXENT



SALOU
FOOD
EXPERIENCE

04

CAT/ Caneló cruixent de pasta brick amb pollastre, ceba, panses, gorgonzola i vi caramel·litzat.



ES/ Canelón crujiente de pasta brick con pollo, cebolla, pasas, gorgonzola y vino caramelizado.

EN/ Crispy filo cannelloni with chicken, onion, raisins, Gorgonzola and caramelised wine

🕒 12.30 h - 14 h & 19.30 h - 21.30 h


4€

📍 Passeig Jaume I 📞 690 320 134 🌐 www.arenarestaurant.com

✉ fb@grupoblaumar.com   @arenarestaurant

Asador Córcega

SABOR A MAR

05



CAT/ Carpaccio de gamba i alga wakame amb toc de cítrics i vel del seu propi suc.

ES/ Carpaccio de gamba y alga wakame con toque de cítricos y velo de su propio jugo.

EN/ Prawn and wakame seaweed carpaccio with a splash of citrus in their own juices



4€

🕒 13 h - 16 h & 20 h - 23 h

📍 C/ Major, 31 📞 977 383 951 / 616 473 577 🌐 www.corcegarestaurant.com

✉ corcega_restaurant@hotmail.com 📱 @asadorcorcega

TEX MEX

Coctelería Bohemia Chillout

TACO DE POLLO CON MARGARITA

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

06



CAT/ Dau de pollastre texmex acompanyat de xarrup de margarita.

ES/ Taco de pollo texmex acompanyado de chupito de margarita.

EN/ Tex-Mex chicken taco with a margarita shot.

🕒 12 h - 21 h


4€

📍 C/ Brussel-les, 5 📞 977 352 321 🌐 www.bohemiachillout.com

✉ info@bohemiachillout.com 📱 @BohemiaChillout.Salou 📷 @bohemiachillout

Creps & Nata

PASTELITO DE SALMÓN

07



CAT/ Tartaleta de salmó farcida d'amanida marinera amb nata de salmó i gamba.

ES/ Tartaleta de salmón rellena de ensaladilla marinera con nata de salmón y gamba.

EN/ Salmon tartlet stuffed with seafood potato salad & salmon and prawn cream.



🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday

📍 C/ València, 10 Baixos 📞 663 962 325 🌐 www.crepsynata.wordpress.com

✉ crepsynata@gmail.com 📱 @crepsynata

MEDITERRÀNIA
ITALIANA

d'Albert

Restaurant - Pizzeria

TERRA I MAR

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

08



CAT/ "Salmorejo" amb encenalls de bacallà, rostes i ou dur.

ES/ Salmorejo con virutas de bacalao, picatostes y huevo duro.

EN/ Cold salmorejo soup with cod shavings, croutons and hard-boiled egg.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h


4€

📍 Ed. Miramar Port, s/n 📞 677 445 252 - 977 382 767 🌐 www.dalbert.es

✉ restaurant@dalbert.es 📱 @restaurantdalbert

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

09

AMERICANA

Famous Dave's

MINI BURGER DE ENTRAÑA



CAT/ Hamburguesa filet de falda i buit amb cansalada i formatge fumat.
ES/ Hamburguesa de entraña y vacío con panceta y queso ahumado.
EN/ Skirt and flank steak hamburger with bacon and smoked cheese.



🕒 12 h - 16 h & 19 h - 23 h

📍 Via Roma, 28 📞 977 007 751

✉ laura@theroadhouse.es 🌐 @famousdaves.salou

La Pasión

Restaurant

EL TOQUE QUE QUEDA

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

10



CAT/ Carn de vieires estofades amb les seves verduretes.

ES/ Carne de vieiras estofadas con sus verduritas.

EN/ Stewed scallop meat with its baby vegetables.

🕒 19 h - 21 h / 7 pm - 21 pm

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday


4€

📍 Via Roma, 13 📞 666 102 314 🌐 <https://restaurantelapasion.negocio.site>

✉ arshakito@gmail.com 📱 @lapasionrestaurante

l'Estació

CHORIPÁN

11



CAT/ Sandvitx de xoriço crioll rostit a la graella amb salsa crioll.

ES/ Sandwich de chorizo criollo asado a la parrilla con salsa criollo.

EN/ Grilled spicy chorizo sandwich with spicy red sauce.



🕒 12 h - 14 h & 20 h - 21.30 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday

📍 Plaça del Carrilet, s/n · Local 8 📞 977 352 031

✉ Glotonmaster@gmail.com 📱 @parilladasalou

Lunatic Restaurant

TRILOGIA PRIMAVERAL

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

12



CAT/ Esferificació de vermut, dau de bacallà enreixat sobre crema de remoltxa i pastanaga i escuma de taronja amb xocolata suïssa.

ES/ Esferificación de vermut, taco de bacalao enrejado sobre crema de remolacha y zanahoria y espuma de naranja con chocolate suizo.

EN/ Spherification of vermouth, cod taco on a bed of beetroot and carrot cream and orange foam with Swiss chocolate.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

📍 C/Colón, s/n · cantonada C/Bilbao 📞 977 383 111 🌐 www.lunatic.com

✉ adm.lunatic@gmail.com 📱 @lunatic

Malapecora

By banDarra

LA TAPILLA SIXTINA

13




CAT/ Tortita de panxeta a baixa temperatura, esfera de matança de porc i gamba en dues textures amb llet de tigre.

ES/ Tortita de panceta a baja temperatura, bola de matanza de cerdo y gamba en dos texturas con leche de tigre.

EN/ Low-temperature bacon pancake, pork meatball and two textures of prawn with tiger's milk.


4€

 12.30 h - 15.30 h & 20 h - 23 h

 Via Augusta, 14  977 383 413  www.malapecora.es

 contact@malapecora.es   @malapecora_salou

FUSIÓ

Moss

Restaurant

LA BURGUER

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

14



CAT/ Hamburguesa de llagostí amb salsa tàrtara i ous de mújol.

ES/ Hamburguesa de langostino con salsa tàrtara y huevos de mújol.

EN/ Langoustine burger with tartar sauce mullet roe.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday


4€

📍 Barcelona, 34 📞 977 381 465 🌐 www.restaurantemoss.com

✉ restaurantemoss@gmail.com 📱 @restaurantemoss

MRKT

De Edu Cuesta

BRIOCHE DE SOLOMILLO

15



CAT/ Brioix de curri i espècies amb filet arrebossat, salsa takoyaki i ceba adobada.

ES/ Brioche de curry y especias con solomillo rebozado, salsa takoyaki y cebolla encurtida.

EN/ Curry and spice brioche with breaded sirloin, takoyaki sauce and pickled onion.



🕒 13 h - 15 h & 20 h - 22 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday

📍 C/ Francolí, 8 · Local 6 📞 608 513 689 🌐 www.gastrobarmrkt.com

✉ edu.cuesta8@gmail.com 📷 @GastroBarMrkt

ITALIANA

Olio

LA PASTA

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

16



CAT/ Rigatone amb pecorí romà i rovell d'ou.

ES/ Rigatone con pecorino romano y yema de huevo.

EN/ Rigatoni with Pecorino Romano cheese and egg yolk.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday


4€

📍 C/ Barcelona, 40 📞 608 467 540 🌐 www.restauranteolio.com

✉ oliosalou@gmail.com 📱 @olio_salou

Pa i oli

Mesón Restaurante

LIMÓN SERRANO

17



CAT/ Carpaccio de taronja i llimona amb picada de xoriço, ou ferrat i encenalls de pernil ibèric.

ES/ Carpaccio de naranja y limón con picadillo de chorizo, huevo frito y virutas de jamón ibérico.

EN/ Orange and lemon carpaccio with chopped chorizo, fried egg and Iberian ham shavings.



🕒 9.30 h - 15.30 h & 20.15 h - 22.30 h

🔒 Dilluns tarda / Lunes tarde / Monday afternoon

📍 C/ Major, 3 📞 97 7380 915

✉ mesonpaioli@hotmail.com 📷 @paiolisalou

MEDITERRÀNIA

Paraíso

Bar - Restaurante

PARAÍSO

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

18



CAT/ Pa torrat amb alvocat, salmó i caviar.

ES/ Pan tostado con aguacate, salmón y caviar.

EN/ Toast with avocado, salmon and caviar.

🕒 09 h - 21 h


4€

📍 C/ València, 58 📞 642 274 649

✉ katiapanovich@gmail.com 🌐 @Bar_restaurante_paraíso

Rock & Grill

GUNS N'ROSES

19



CAT/ Mini brioche d'ànec esgrunat i lacat amb chutney de cireres de Riudoms.

ES/ Mini brioche de pato desmigado y laqueado con chutney de cerezas de Riudoms.

EN/ Mini shredded duck brioche with Riudoms cherry chutney.


4€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

📍 C/ Brussel.les, 2 · Baixos 📞 977 383 112 🌐 www.rockandgrillsalou.com

✉ adm.lunatic@gmail.com 📱 @ Rock & Grill Café Salou

AMERICANA

Ruby Tuesdays American Diner

MINI BURGER RED ANGUS MONTEREY MELT SLIDER



SALOU
FOOD
EXPERIENCE

20

CAT/ Una deliciosa mini hamburguesa amb formatge fumat, bacó i salsa fresca d'alcocat.

ES/ Un delicioso mini burger con queso ahumado, beicon y salsa fresca de aguacate.

EN/ Delicious mini-burger with smoked cheese, bacon and fresh avocado sauce.

🕒 13 h - 21h


4€

📍 C/ Nord, 73 · Plaça Europa 📞 619 637 795

✉ elainemcparland1@gmail.com 📱 @rubytuesdays.com

Steakhouse Gaucho

COSTILLITA GAUCHO

21



CAT/ Mini costella de porc amb salsa barbacoa, pa de mantega i broqueta fresca.

ES/ Mini costilla de cerdo en salsa barbacoa con pan de mantequilla y pincho fresco.

EN/ Mini barbecued pork rib with fresh butter bread.


4€

🕒 10 h - 1.00 h

📍 C/ Brussel.les, 6 📞 616 128 759 🌐 www.gauchosalou.com

✉ info@gauchosalou.com 📱 @Gaucho Salou

Sushi Kai

CRUNCHY TACO



CAT/ Dau d'arròs cruixent farcit de mango, formatge crema, salmó flamejat, alga wakame, tot regat amb les nostres salses.

ES/ Taco de arroz crujiente relleno de mango, queso crema, salmón flambeado, alga wakame, todo regado en nuestras salsas.

EN/ Crispy rice taco filled with mango, cream cheese, flambéed salmon, wakame seaweed, all seasoned with our sauces.

🕒 12h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday


4€

📍 C/ València, 4 · Local, 2 📞 661 257 760 🌐 www.sushikaisalou.com

✉ sushikaisalou@gmail.com 📱 @Sushikaisalou

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

MEDITERRÀNIA

Taverna el Totxo

ROMESCO DE SÈPIA

23



CAT/ Guisat tradicional dels pescadors del mediterrani.

ES/ Guiso tradicional de pescadores de la costa mediterrànea.

EN/ Traditional Mediterranean coast fishermen's stew.



🕒 12 h - 16 h & 20 h - 23 h

🔒 Dimenge nit i dilluns / Domingo noche y lunes / Sunday night and Monday

📍 C/ Barcelona, 40 📞 977 105 888 🌐 www.tavernaeltotxo.wixsite.com

✉ Eltotxosalou@gmail.com 📱 @eltotxosalou

TAILANDESA

Thai Salou

POH PIA SOT

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

24



CAT/ Rotllets frescos d'estiu amb llagostí i salsa thai.

ES/ Rollitos frescos de verano con langostino y salsa thai.

EN/ Fresh summer rolls with shrimp and Thai sauce.

🕒 13 h - 16 h & 19.30 h - 22.30 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday

🔒 Dimarts migdia / Martes mediodía / Tuesday noon


4€

📍 C/ Barbastre, 13. local 2 📞 977 350 406 🌐 www.thaisalou.com

✉ thaisalourestaurant@gmail.com   @thaisalou

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

MEDITERRÀNIA

The Garden café

GOFRII

25



CAT/ Mini gofre de nutella i nata.

ES/ Mini gofre de nutella y nata.

EN/ Mini Nutella and cream waffle.


4€

🕒 08 h - 13.30 h & 17.00 h - 21 h

🔒 Diumenge/ Domingo / Sunday

📍 C/ Via Roma, 32 📞 608 407 485

✉ alba_dlrq@yahoo.es 📱 @Thegarden.salou

ÍNDIA

The Indian Curry House

MASALA CIRCUS



SALOU
FOOD
EXPERIENCE

26

CAT/ Vegetarià: Chana chaat samosa (empanada de patates i pèsols especiats amb curri de cigrons i salsa especials). **No-Vegetarià:** Pollo Samosa (empanada de pollastre amb espècies servit amb salses especials).

ES/ Vegetariano: Chana chaat samosa (empanada de patatas i guisantes especiados con curri de garbanzos y salsa especiales). **No-Vegetariano:** Pollo Samosa (empanada de pollastre amb espècies servit amb salses especials).

EN/ Vegetarian: Chana chaat samosa (spiced potato and pea empanada with chickpea curry and traditional sauces). **Non-vegetarian:** Chicken samosa (spiced chicken empanada served with traditional sauces).

🕒 12 h - 15.30 h & 19 h - 21.30 h

🔒 Dimarts a migdia / Martes a mediodía / Tuesday at noon


4€

📍 C/ Josep Carner, 15-17 · Local, 3 📞 632 623 812

✉ tichsalou@gmail.com 📷 @theindiancurryhouse

Theatre Town

LAMINADO DE ENTRAÑA A LA BRASA

27



CAT/ Filet de falda a la brasa amb el nostre melós de chimichurri i moniato fregit.

ES/ Entraña a la brasa con nuestro meloso de chimichurri y boniato frito.

EN/ Grilled flank steak with our juicy chimichurri sauce and fried sweet potato.



🕒 **DI-Dj / L-J:** 12.30 h - 23 h 🕒 **Dv / Vi:** 12 h - 21 h

🕒 **Ds / Sá:** 16 h - 21 h 🕒 **Dg / Do:** 16 h - 23 h

📍 C/ Barcelona, 43 📞 977 385 773

✉ grupotheatre2021@gmail.com 📱 @theatretown

INTERNACIONAL

Yogurteria Danone

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

28



DELITAPA

CAT/ Deliciós iogurt gelat a damunt d'una base de galeta caramel·litzada, amb cor de fruites i xocolata, banyat en mermelada de nabius.

ES/ Delicioso yogur helado sobre una base de galleta caramelizada, con corazón de frutas y chocolate, bañado en mermelada de arándanos.

EN/ Delicious frozen yoghurt over a caramelised biscuit crust, with a heart of fruits and chocolate, bathed in blueberry jam.

🕒 10.30 h - 24 h


4€

📍 C/ Bilbao, 2 📞 674 775 365

✉️ emilardino@hotmail.com

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



Menú

Menu



SALOU
FOOD
EXPERIENCE

INTERNACIONAL

Castillo de Javier

29



25€

🕒 13 h - 16 h & 20 h - 23 h

📍 C/ Avinguda Carles Buïgas, 29 📞 977 352 222 🌐 www.castillodejavier.es

✉ gerencia.castillodejavier@gmail.com 📱 @restaurantecastillodejavier

MENÚ DEGUSTACIÓ

Comencem a Sud-amèrica

Tàrtar de corbina amb
mànec, poma i sorbet
de llima i coriandre
amb guacamole.

Seguim per Àsia

Yakisoba de verdures
i gambes.

Continuem per nord-amèrica

Hamburguesa de vaca
amb salsa barbacoa,
formatges de cabra,
ceba caramel·litzada i
bolets.

Parem a Europa

Ravioli de cua de toro
amb reducció de joc
de cocció.

Acabem a Europa

Tiramisú aromatitzat
amb amaretto
disaronno.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Empezamos en Sudamérica

Tartar de corbina con
mango, manzana
y sorbete de lima
y cilantro con
guacamole.

Seguimos por Asia

Yakisoba de verduras
y gambas.

Continuamos por norteamericana

Hamburguesa de vaca
con salsa barbacoa,
quesos de cabra,
cebolla caramelizada
y setas.

Paramos en Europa

Ravioli de rabo de
toro con reducción de
juego de cocción.

Terminamos en Europa

Tiramisú aromatizado
con amaretto
disaronno.

TASTING MENU

Starting in South America

Sea bass tartare with
mango, apple,
lime sorbet and
guacamole with
coriander.

Followed by Asia

Vegetable and prawn
yakisoba.

Continuing with America

Beef burger with
barbecue sauce, goat's
cheese, caramelised
onion and wild
mushrooms.

Stopping in Europe

Oxtail raviolis with
reduction of its
cooking juices.

And finishing in Europe

Tiramisu aromatised
with Amaretto
Disaronno.

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

30

MEDITERRÀNIA
FUSIÓ

Cook and Travel




25€

 13 h - 15.30 h & 20 h - 22.30 h

 Dilluns / Lunes / Monday

 C/ Llevant, 5  977 350 707  www.restaurantcookandtravel.com

 Info@restaurantcookandtravel.com   [@restaurantcookandtravel](https://www.instagram.com/restaurantcookandtravel)

MENÚ DEGUSTACIÓ

Gastrotour willy fog.

Aperitiu Cook
and Travel.

“Nachos” en
record d'Amèrica.

Tabulé de blat amb
fumats d'Àfrica.

La nostra coca de
tomàquet confitat
amb burrata d'Europa.

Bao de carn de
vaca guisada a la
Cantonesa d'Àsia.

La nostra versió del
lemon pie va tornar
a casa.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Gastrotour willy fog.

Aperitivo Cook
and Travel.

Nachos de recuerdo
de América.

Tabulé de trigo con
ahumados de África.

Nuestra coca de
tomate confitado con
burrata de Europa.

Bao de carne de
vaca guisada a la
Cantonesa de Asia.

Nuestra versión del
lemon pie regresó
a casa.

TASTING MENU

Willy Fog Gastrotour.

Cook and Travel Aperitif .

Memories of
America Nachos.

Wheat tabouli with
assorted smoked
(Africa)

Our coca flatbread
topped with tomato
confit and burrata
(Europe).

Cantonese stewed
beef bao (Asia).

Our back home
version of
lemon pie.

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

FUSIÓ
VEGETARIÀ

MRKT

De Edu Cuesta

15



25€

🕒 13 h - 15 h & 20 h - 22 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday

📍 C/ Francolí, 8 · Local, 64 📞 608 513 689 🌐 www.gastrobarmrkt.com

✉ edu.cuesta8@gmail.com 📷 @GastroBarMrkt

MENÚ DEGUSTACIÓ

Saam de cansalada de porc en 2 coccions amb BBQ del MRKT.

Filet de llenguado farcit de royal de molls amb crema de gambes i el seu carpaccio.

Gioses de cua de bou amb crema de patata i tòfona blanca.

Brioix de curri i espècies amb filet arrebossat, salsa takoyaki i ceba adobada.

Maduixes al chartreuse amb gelat de coco i crumble de galeta oreo.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Saam de panceta de cerdo en 2 cocciones con BBQ del MRKT .

Filete de lenguado relleno de royal de salmonetes con crema de gambas y su carpaccio.

Gyozas de rabo de toro con crema de patata y tartufo blanco.

Brioche de curry y especias con solomillo rebozado, salsa takoyaki y cebolla encurtida.

Fresas al chartreuse con helado de coco y crumble de galleta oreo.

TASTING MENU

MRKT ssam with BBQ pork pancetta cooked two ways.

Sole fillet stuffed with red mullet supreme with prawn sauce and their carpaccio.

Ox-tail gyozas with potato cream and white truffle.

Curry and spice brioche with breaded sirloin, takoyaki sauce and pickled onions.

Chartreuse-infused strawberries with coconut ice-cream and Oreo cookie crumble.

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

TAILANDESA

Thai Salou

24




25€

🕒 13 h - 16 h & 19.30 h - 22.30 h

🔒 Dilluns / Lunes / Monday

🔒 Dimarts migdia / Martes mediodía / Tuesday noon

📍 C/ Barbastre, 13 📞 977 350 406 🌐 www.thaisalou.com

✉ thaisalourestaurant@gmail.com   @thaisalou

MENÚ DEGUSTACIÓ

Assortit d'entrants

Tung Tong - Saquets fregits de porc i llagostins.

Mu Ping - Broqueta de porc ibèric caramel·litzat.

Yam Nua Yang - Amanida tèbia de vedella a la planxa.

Principal

Kanom Jin Gaeng
Kiaw Waan - Curri verd de pollastre amb fideus d'arròs i verdures crues.

Postres

Sago - Llet de coco freda amb meló.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Surtido de entrantes

Tung Tong - Saquitos fritos de cerdo y langostinos.

Mu Ping - Brocheta de cerdo ibérico caramelizado.

Yam Nua Yang - Ensalada tibia de ternera a la plancha.

Principal

Kanom Jin Gaeng
Kiaw Waan - Curry verde de pollo con fideos de arroz y verduras crudas.

Postres

Sago - Leche de coco fría con melón.

TASTING MENU

Appetiser plate:

Tung Tong - Fried 'money bags' with pork and langoustines.

Mu Ping - Caramelised Iberian pork brochette.

Yam Nua Yang - Warm grilled beef salad.

Main course

Khanom Jeen Gaeng
Keaw Wan Gai - Chicken green curry with rice noodles and raw vegetables.

Desserts

Sago - Cold coconut milk with melon.

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

ÍNDIA
HINDÚ

The Indian Curry House

26




25€

🕒 12 h - 15.30 h & 19 h - 21.30 h

🔒 Dimarts a migdia / Martes a mediodía / Tuesday at noon

📍 C/ Josep Carner 15-17 · Local 3 📞 632 623 812

✉ tichsalou@gmail.com 📷 @theindiancurryhouse

MENÚ DEGUSTACIÓ

Vegetarians

Entrants

Paneer Ke Sholey.

Bhajiya Chaat.

Plat principal

Dal makhani.

Palak Paneer.

Arròs i pa hindú
amb mantega son
complementaris.

Postres

Faluda Kulfi.

No-Vegetarians

Entrants

Murgh Kesari.

Pollastre Seekh Kebab.

Plat principal

Butter Chicken.

Murgh Korma.

Arròs i pa hindú
amb mantega son
complementaris.

Postres

Faluda Kulfi.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Vegetarians

Entrantes

Paneer Ke Sholey.

Bhajiya Chaat.

Plato principal

Dal makhani.

Palak Paneer.

Arroz y pan hindú
con mantequilla son
complementarios.

Postres

Faluda Kulfi.

No-Vegetarians

Entrantes

Murgh Kesari.

Pollastre Seekh Kebab.

Plato principal

Butter Chicken.

Murgh Korma.

Arroz y pan hindú
con mantequilla son
complementarios.

Postres

Faluda Kulfi.

TASTING MENU

Vegetarian

Appetisers

Paneer Ke Sholey.

Bhajiya Chaat.

Main course

Dal makhani.

Palak Paneer.

Complementary
rice and Indian
bread.

Desserts

Kulfi Falooda.

Non-vegetarian

Appetisers

Murgh Kesari Chicken.

Seekh Kebab.

Main course

Butter Chicken.

Chicken Korma.

Complementary
rice and Indian
bread.

Desserts


Faluda Kulfi.

*Innovació, professionalitat, servei, qualitat,
diversitat, màgia, creativitat, tradició...
Els ingredients del nou referent gastronòmic
de la Costa Daurada.*

SALOU, MILLOR QUE MAI

Menja't Salou!

 Salou Food Experience

 @ExperienceSalou

 @saloufoodexperience



Ajuntament
de Salou



#saloufoodexperience · www.salou.cat · www.visitsalou.eu

SALOU

FOOD EXPERIENCE



GASTROITOUR

Salou



Per a més informació

Para más información

For more information

 SalouFoodExperience

 saloufoodexperience

 SalouFood

 aeht.es/gastrotour/