

26/5
4/6

GASTRO TOUR

SALOU
FOOD
EXPERIENCE



DEGUSTACIÓ
DEGUSTACIÓN
TASTING
DÉGUSTATION

+



= 2'5€

Patrocina:



San Miguel recomana
el consum responsable 5,4*



Ajuntament de Salou

Regidoria de Promoció
Econòmica, Comerç i Mercats

SALOU
FOOD
EXPERIENCE





Pere Granados

Alcalde de Salou



Martina Fourrier

Regidora de promoció i
dinamització econòmica i
empresarial de Salou

Ens complau poder-vos presentar la sisena edició del Gastrotour Salou, una ruta gastronòmica pel nostre municipi que destaca per la gran varietat i qualitat de degustacions que s'ofereixen per part del teixit local.

L'any passat es van ja superar les 100.000 degustacions, fet que ens satisfà i que posa de relleu l'excel·lent afluència de participants i de visitants que van coincidir en una valoració molt positiva. A més, com a Destinació de Turisme Familiar que som també volem que el Gastrotour sigui un esdeveniment per a tota la família. És per nosaltres una satisfacció poder informar-vos que els nens i nenes podran també participar a la ruta Baby Tour, especialment adaptada als seus paladars i gustos.

Aquells que ens acompanyeu durant aquestes dues setmanes que sapigveu que amb Gastrotour també podreu guanyar premis a través de sorteigs però el que més il·lusió ens fa és donar a conèixer, com a municipi de costa, turístic i amable, l'elevat nivell de cuina i restauració. Estem segurs que molts sou repetidors i excel·lents prescriptors per aquesta ruta que de ben segur us sorprendrà.

Bon profit!

Nos complace poder presentaros la sexta edición del Gastrotour Salou, una ruta gastronómica por nuestro municipio que destaca por la gran variedad y calidad de degustaciones que se ofrecen por parte del tejido local.

El año pasado se superaron las 100.000 degustaciones, lo que nos satisface y que pone de relieve la excelente afluencia de participantes y de visitantes que coincidieron en una valoración muy positiva. Además, como Destino de Turismo Familiar que somos también queremos que el Gastrotour sea un evento para toda la familia. Es para nosotros una satisfacción poder informar que los niños y niñas podrán también participar en la ruta Baby Tour, especialmente adaptada a sus paladares y gustos.

Aquellos que nos acompañéis durante estas dos semanas, podréis ganar diferentes premios a través de sorteos, pero lo que más ilusión nos hace como municipio de costa, turístico y amable, es dar a conocer el elevado nivel de cocina y restauración. Estamos seguros de que muchos sois repetidores y excelentes prescriptores por esta ruta que seguro os sorprenderá.

¡Buen provecho!

It is a pleasure for us to present the sixth edition of Gastrotour Salou, a culinary tour of our municipality that stands out for the large variety and quality of tastings that are offered by local merchants.

There were over 100,000 tastings last year—a fact that is very satisfying to us—and highlights the large number of participants and visitors who agree that it was an excellent event. Further, as the Family Tourism Destination that we are, we want the Gastrotour to be an event that the whole family can enjoy. It gives us great pride to notify you that boys and girls can also participate now, with our Baby Tour, especially adapted to their tastes.

Whoever is interested in joining us during this two week period should also know that you can win prizes at Gastrotour via drawings, but what makes us most excited is showing you the high level of cuisine and restaurants at our coastal, tourist-oriented and friendly municipality. We are sure that many of you are back for at least the second time and excellent opinion leaders for this food tour that will surely delight and surprise you.

Enjoy it!

Nous avons le plaisir de pouvoir vous présenter la sixième édition de Gastrotour Salou, un itinéraire gastronomique dans notre ville, qui se distingue par la variété et la qualité des dégustations offertes par le tissu local.

L'année dernière nous avons dépassé les 100 000 dégustations, un chiffre très satisfaisant qui souligne l'importante affluence des participants et des visiteurs qui ont apporté une évaluation très positive. En outre, en tant que destination de tourisme familial que nous sommes, nous souhaitons également que le Gastrotour soit un événement pour toute la famille. Nous avons la satisfaction de vous informer que les enfants peuvent également participer à l'itinéraire Baby Tour particulièrement adapté à leur palais et à leurs goûts.

Ceux qui se joignent à nous pendant ces deux semaines, peuvent gagner différents prix grâce à des tirages au sort, mais ce qui nous met le plus en joie en tant que commune côtière, touristique et courtoise, c'est de présenter notre niveau élevé tant au plan culinaire et que celui de la restauration. Nous sommes certains que vous allez revenir nombreux et que vous serez d'excellents prescripteurs de cet itinéraire qui, nous en sommes certains, vous surprendra.

Bon appétit !

O

4R Gastrobar **20**

A

All Jamón **53**

Altaglio **1**

Altaglio **2**

Asador Córcega **24**

B

Bamboo **43**

Bandarra 2.0 **39**

Bar Caminito **22**

Bar La Rambla **17**

Bar-Restaurant Aragón **33**

Boca Boca **46**

Bokatines Cerveceria Tradicional **23**

Broodje Van Kootje **8**

C

Cafe9 **4**

Caffe di Mare **27**

Cocktelería Bohemia Chill Out **9**

Coffee Break Salou **25**

D

Daba Bar **34**

Dos G Restaurant **50**

E

El Abuelo **16**

El Trasto Taberna **47**

F

Frankfurt Hamburgo **56**

G

Gaucha Steakhouse Salou **59**

H

Hollandaluz **36**

House of Illusion **57**

L

La Barca **41**

La Chula **30**

La Finezza **49**
La Gresca Food & Drinks **52**
La Ibense Gourmet **21**
La Nonna **45**
La Sal **40**
La Venus de Pepe **28**
L'Estació **12**
Lesommelier **19**
Lunattic **13**

M

Maradona **44**
Mesón Pa i Oli **5**
Moss Restaurant **48**
Mur Mur **42**

O

O'Clock Salou **32**

P

Pizzeria Fontana **15**

R

Restaurant D'Albert **55**

Restaurant La Gaviota **38**
Restaurant Acantilados Sebastián **7**
Restaurant La Taverna **10**
Restaurant Mendebal **51**
Restaurant Nova Palmera **18**
Restaurant Poc a Poc **35**
Restaurant Terramar **37**
Rock & Grill Café **14**

S

Sapore di Mare **26**
Sonbuda **58**
Sunset st. **54**
Sushi Kai **3**

T

Thalassa Restaurant **29**
The Circus bar **31**
Theatre Town **6**

Y

Yogurtería Danone **11**

1

ALTAGLIO

PIZZA PARMIGIANA



CAT/ Pizza d'albergínia, parmesà, crema de formatge i tomàquets secs. CAS/ Pizza de berenjena, parmesano, crema de queso y tomates secos. ENG/ Aubergine, parmesan, cream cheese and sun-dried tomato pizza. FR/ Pizza à l'aubergine, au parmesan, à la crème de fromage et aux tomates séchées.



JOANA JORNET
Propietària

11-21h | 11am-9pm

📍 C/ Ponent, 4 📞 977341636 🌐 www.altagliopizza.com

📱 [altagliopizza](https://www.facebook.com/altagliopizza) ✉ salou@altagliopizza.com 📺 [altaglio_pizzaalcorte](https://www.instagram.com/altaglio_pizzaalcorte)

PIZZA RADICCHIO

2

ALTAGLIO



CAT/ Pizza de radicchio, albergínia i burrata. CAS/ Pizza de radicchio, berenjena y burrata. ENG/ Radicchio, aubergine and burrata cheese pizza. FR/ Pizza au radicchio, à l'aubergine et à la burrata.



WALTER GIRÓN
Propietari

11-21h | 11am-9pm

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 Av. Carles Buïgas, 26 📞 877061171 🌐 www.altagliopizza.com

📱 [altagliopizza](https://www.facebook.com/altagliopizza) ✉ salou.franquicia@altagliopizza.com 📷 [altaglio_pizzaalcorte](https://www.instagram.com/altaglio_pizzaalcorte)

3

SUSHI KAI

TORI TEMPURA ROLL



RAÚL FERNÁNDEZ

Encarregat

CAT/ Dues peces de maki roll de pollastre en tempura. CAS/ Dos piezas de maki roll de pollo en tempura. ENG/ Two pieces of chicken tempura maki roll. FR/ Deux pièces de Maki Roll au poulet en tempura.

12-15.30h & 19-22h | Midday-3.30pm & 7pm-10pm

📍 C/ València, 4 📞 977354298 🌐 www.sushikaisalou.com

 sushisalou

LOS CUATRO SENTIDOS

4



CAFE 9

CAT/ Carn amb salsa cremosa de formatges. CAS/ Carne con salsa cremosa de quesos. ENG/ Meat with creamy cheese sauce . FR/ Bœuf avec de la sauce crémeuse aux fromages.



SUSANA TRIGUERO
Propietària

DII-Ds / L-S / Lun-Sam: 12-22h | Mon-Sat: Midday-10pm

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Ciutat de Reus, 1 local 6 📞 656534299

f Cafe9



**OLGA SÁNCHEZ I
ROBERT SÁNCHEZ**
Propietaris

BUAHH!!!!

Baby
TOUR

MINI-BUAHH!!!



CAT/ Ou ferrat i "lacón" amb cruixent de cansalada ibèrica i escates de sal negra. CAS/ Huevo frito y lacón con crujiente de panceta ibérica y escamas de sal negra. ENG/ Fried egg and ham with crunchy cured Iberian pancetta and flakes of black salt. FR/ Œuf au plat, jambonneau et lardons ibériques croustillants saupoudré de flocons de sel noir.

10-16h & 20.15-22.45h | 10am-4pm & 8.15pm-10.45pm

📍 C/ Major, 3 📞 977380915

📱 meson.paioli ✉ mesonpaioli@hotmail.com

SANDWICH ROAST BEEF & CHEESECAKE

baby
TOUR
POLLO
CRISPY



CAT/ Vedella al forn amb formatge cheddar, ceba caramel·litzada, bacó i cheesecake. CAS/ Ternera al horno con queso cheddar, cebolla caramelizada, bacon y cheesecake. ENG/ Baked beef with cheddar, caramelized onion, bacon and cheesecake. FR/ Veau au four avec fromage cheddar, oignon caramélisé, bacon et cheesecake.

12.30-14.30h & 19.30-21h | 12.30pm-2.30pm & 7.30pm-9pm



FABIÁN VARELA
Propietari

6
THEATRE TOWN

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Barcelona, 43 📞 698386330

f Theatretown

BOCADITO DE ENSALADA
BACALAO Y BOQUERÓN

SEBASTIÁN GONZÁLEZ
Propietari

CAT/ Porció d'amanida de bacallà i de seitons amb un tomàquet als tres vinagres. CAS/ Porción de ensalada de bacalao y boquerón con un tomate a los tres vinagres encima. ENG/ Portion of cod and whitebait topped with a tomato with three vinegars. FR/ Portion de salade de morue, aux anchois garnie d'une tomate. Servie avec une sauce aux trois vinaigres.

11.30-13.30h & 19-20.30h Dc: Tancat / X Cerrado / Mer Fermé
11.30am-1.30pm & 7pm-8.30pm Wed: Closed

📍 C/ Colón, 23 📞 977383335

✉ acantilados.sebastian@hotmail.com

NASI GORENG



CAT/ Arròs estil indonesi amb pemil, ou de guatlla, pa de gamba i pintxo de pollastre amb salsa cacauet. CAS/ Arroz estilo indonesio con jamón, huevo de codorniz, pan de gamba y pincho de pollo con salsa cacahuete. ENG/ Indonesian style rice with ham, quail egg, prawn bread and chicken brochette with peanut sauce FR/ Riz à l'indonésienne au jambon, à l'œuf de caille, pain de crevettes accompagné d'une brochette de poulet à la sauce aux arachides.

13-22h | 1pm-10pm



**JACK DELPENT I
ETTORE MATONTE**
Propietari i Xef executiu

8

BROODJE VAN
KOOTJE

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Verge del Pilar, 2 📞 977388185 🌐 www.broodjevankootjesalou.info

📱 [broodjevankootje](https://www.facebook.com/broodjevankootje) ✉ bvkteam17@gmail.com

9

COCTELERÍA BOHEMIA CHILLOUT



CARLOS ANDRÉS
Encarregat

BOHEMIA WRAP



CAT/ Wrap de salmó amb formatge fines herbes, salsa tàrtara i cruixent mexicana. CAS/ Wrap de salmón con queso finas hierbas, salsa tàrtara y crujiente mejicano. ENG/ Salmon wrap with herbed cheese, tartar sauce and Mexican crunch. FR/ Wrap au saumon. fromage aux fines herbes, sauce tartare et croustillant mexicain.

12-19h | Midday-7pm

📍 C/ Brussel·les, 5 📞 977352321 🌐 www.bohemiachillout.com

📱 BohemiaChillout.Salou

BOCADITO INTENSO

Baby
TOUR

ESPAQUETIS
BOLOÑESA

10

RESTAURANT
LA TAVERNA



CAT/ Botifarra de Burgos, ceba caramel·litzada, neu de formatge de cabra, mel Frigiliana i sèsam torrat. CAS/ Morcilla de Burgos, cebolla caramelizada, nieve de queso rulo de cabra, miel Frigiliana y sésamo tostado. ENG/ Burgos blood sausage, caramelised onion, snow of goat's cheese log, Frigiliana honey and toasted sesame. FR/ Boudin de Burgos, oignons caramélisés, neige de rouleau de fromage de chèvre, miel de Frigiliana et sésame grillé.

Dj-Dm / J-M / Jeu-Mar: 13-14:15h & 20-21:15h
Thu-Tue: 1pm-2.15pm & 8pm-9.15pm



GUILLERMO CALVO
Propietari

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Via Aurèlia, 1 Baixos 4 📞 977381885

✉ restaurantlatavernasalou@gmail.com

11

YOGURTERÍA DANONE

NATURE DE NARANJA

Baby
TOUR
BABY NATURE



EMILIANO LARDINO
Propietari

CAT/ logurt gelat amb base de xocolata negra, banyat en salsa de taronja i encenalls de xocolata. **CAS/** Yogur helado con base de chocolate negro, bañado en salsa de naranja y virutas de chocolate. **ENG/** Frozen yoghurt with dark chocolate base, with orange sauce and chocolate shavings. **FR/** Glace au yaourt sur une base au chocolat noir, nappée d'une sauce à l'orange et saupoudrée de copeaux de chocolat.

12-24h. | Midday-Midnight

📍 C/ Colón, 15 📞 674775365 🌐 www.yogurteriadanone.es

📍 Yogurteria-Danone-Salou

CARNE AL ESTILO ESTACIÓ

12

L'ESTACIO



CAT/ Carn de vedella (entranya) amb salsa d'ametlla i pebrots confitats. CAS/ Carne de ternera (entraña) con salsa de almendras y pimientos confitados. ENG/ Beef (skirt steak) with almond sauce and confit peppers. FR/ Viande de veau (entraña) à la sauce aux amandes et aux poivrons confits.

12-14h & 20-21h | Midday-2pm & 8pm-9pm



ALEXANDER MAGAKOV
Propietari

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 Plaça Carrilet S/N Local 8 📞 977352031

📌 L'Estació-Salou-Bar-Restaurant-Braseria

13

RESTAURANT LUNATTIC

LA VIEIRA SE VA AL MONTE



DAVID SANTORI

Xef executiu

CAT/ Vieira en textures d'all, sorbet cítric, broqueta de baldana D.O Deltebre, cansalada ibèrica i chutney de piquillo. CAS/ Vieira en texturas de ajo, sorbete cítrico, brocheta de baldana D.O Deltebre, panceta ibèrica y chutney de piquillo. ENG/ Scallops with garlic, citrus sorbet, DO Deltebre sausage brochette, Iberian fatty bacon and Piquillo pepper chutney. FR/ Coquille Saint-Jacques en textures d'ail, sorbet d'agrumes, brocheta de boudin D.O Deltebre, bacon ibèrique et chutney de poivron de Piquillo.

11-22h | 11am-10pm

📍 C/ Colón - Bilbao 📞 977383111 🌐 www.lunattic.com

📱 lunattic ✉ felixlunattic@hotmail.com

HOMENAJE A ROLLING STONES

14

ROCK & GRILL
CAFE



CAT/ Wellington de sucosa galta de vedella a l'Idiazabal, sangria de gerd i tall de torró. CAS/ Wellington de jugosa carrillera de ternera al Idiazabal, sangría de frambuesa y corte de turrón. ENG/ Juicy beef cheek wellington with Idiazabel cheese, blackberry sangría and toast. FR/ Wellington de joue de veau juteuse à l'Idiazabal, sangría de framboises et tranche de turrón.

12-23h | Midday-11pm



**FÉLIX RUÍZ |
DAVID SANTORI**
Encarregat i Xef executiu

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Colón, 2 📞 977383112 🌐 www.rockandgrillsalou.com

📱 Rock-Grill-Cafe-Salou ✉ info@rockandgrillsalou.com

15

TESITURA SAPORITO

PIZZERIA
FONTANA**BARBARA GONZÁLEZ**

Propietària

CAT/ Broqueta mixta de mar i riu, en suaus sabors de marisc i mango. CAS/ Brocheta mixta de mar y río, en suaves sabores de marisco y mango. ENG/ Mixed sea and river brochette, with mild tastes of seafood and mango. FR/ Brochette de mer et rivière, aux doux parfums de fruits de mer et de mangue.

12-23h | Midday-11pm

 C/ Saragossa, 5  977383454

 Pizzeria-Fontana-Salou

SABOR A MAR

16

EL ABUELO



CAT/ Calamarset agredolç en les seves textures, all-i-oli a l'all negre i verd alga. CAS/ Chipirón agridulce en sus texturas con alioli al ajo negro y verde alga. ENG/ Sweet and sour cuttlefish with black garlic aioli and green algae. FR/ Calmar mélange sucré-salé dans sa texture sauce à l'ail noir et pesto d'algues.

12-23h | Midday-11pm



MARTA GONZÁLEZ
Propietària

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Saragosa, 5 📞 977383454

✉️ jpabuelo@hotmail.com

17

TOP GALLEC

BAR LA RAMBLA



LUÍS JUSTO
Propietari

CAT/ Pa "lacón" i xoriço amb pebrots del Padrón. CAS/ Pan lacón y chorizo con pimientos del Padrón. ENG/ Ham and chorizo bread with Padrón peppers. FR/ Pain, jambonneau et chorizo aux poivrons de Padrón.

Dll -Dg / L-D / Lun-Dim: 12 - 15.30 h &

Dll - Ds / L-S / Lun-Sam: 19 - 21.30 h

Mon- Sun: midday - 3.30 pm & Mon- Sat: 7 pm - 9.30 pm

📍 C/ Francolí, 10 📞 977384643

✉ larambladesalou@gmail.com

DELICIA NOVA PALMERA



CAT/ Deliciós bacallà sobre bany d'autèntic salmorejo en pa de vidre. CAS/ Delicioso bacalao sobre baño de auténtico salmorejo en pan de cristal. ENG/ Delicious cod on a bed of salmorejo (cold tomato, garlic and bread soup) over crystal bread. FR/ Délicieuse verrine de morue sur un lit de salmorejo authentique.

Dm-Dg / M-D / Mar-Dim: 12.30-14h & 19.30-21h
Tue-Sun: 12.30pm-2pm & 7.30pm-9pm



**JOAQUÍN RUÍZ I
MONTSE AGUILAR**
Propietaris

18

RESTAURANT
NOVA PALMERA

19

LESOMMELIER



ANGELLA PINTO

Xef

CASTELL DE BOTIFARRA DE BURGOS

baby
TOUR

BROQUETA
DE FILET DE
POLLASTRE
CRUIXENT



CAT/ Castell de botifarra de Burgos amb puré de poma i cruixent de pa. CAS/ Torre de morcilla de Burgos con puré de manzana y crujiente de pan. ENG/ Open-faced Burgos blood sausage, apple purée and crouton sandwich. FR/ Tour de boudin de Burgos avec de la purée de pomme et un croustillant de pain.

Dv i Ds / V y S / Ven et Sam: 13-15h &
20-22h Dg / D / Dim: 13-15h
Fri & Sat: 1pm-3pm & 8pm-10pm Sun: 1pm-3pm

📍 C/Major 55 📞 977384204 🌐 www.lesommelier.es

📱 lesommeliersalou ✉ info@lesommelier.es

LA CASA DEL SOL NAIXENT

Baby
TOUR
CROQUETES
4R

20

4R GASTROBAR



CAT/ Vedella cruixent amb xip de carxofa i ou de guatlla.
CAS/ Meloso crujiente con chip de alcachofa y huevo de codorniz. ENG/ Crunchy veal with artichoke chips and quail eggs. FR/ Veau croustillant, chip d'artichaut et œuf de caille.



ROBERTO PÉREZ
Xef

12-15h & Dv-Ds / V-S / Ven-Sam: 19-22h
Midday-3pm & Fri-Sat: 7pm-10pm

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Amposta, 6 📞 877449762 🌐 www.4rgastrobar.com

📱 4rgastrobarsalou ✉ 4rgastrobar@4rhoteles.com 📷 4rgastrobarsalou

21

LA IBENSE GOURMET

PANNA COTTA PRIMAVERA

baby
TOUR

SUPER
COOKIES
(apte per a
celiacs)



RAQUEL VILAPLANA
Xef

CAT/ Gelat de Panna Cotta tropical i sorbet de mandarina i carbassa + copa de cava Adernats Brut Nature. CAS/ Helado de Panna Cotta tropical y sorbete de mandarina y calabaza + copa de cava Adernats Brut Nature. ENG/ Tropical Panna Cotta ice-cream and mandarin & pumpkin sorbet + glass of Adernats Brut Nature cava. FR/ Glace à la Panna Cotta tropicale et sorbet à la mandarine et au potiron + verre de cava Adernats Brut Nature.

Dll-Dj/L-J/Lun-Jeu: 16-21h & Dv-Dg/V-D/Ven-Dim: 16-23h
Mon-Thu: 4pm-9pm & Fri-Sun: 4pm-11pm

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ València, 14 📞 677496973 TIENDA 977380967 OFICINA 🌐 www.laibense.com

✉ laibense@laibense.es

EMPANADILLA CAPRESE



EMPANADILLA
DE JAMON Y
QUESO

22

BAR
CAMINITO



CAT/ Empanada de mozzarella, alfàbrega i tomàquet.
CAS/ Empanadilla de mozzarella, albahaca y tomate. ENG/
Mozzarella, basil and tomato turnover. FR/ Chausson à la
mozzarella, au basilic et à la tomate

12.30-15h & 19.30-22.30h
12.30pm-3pm & 7.30pm-10.30pm



MARTÍN FUNES
Propietari

SALOU FOOD EXPERIENCE >

23

BOKATINES CERVECERÍA TRADICIONAL



IRMA KHONELIDZE
Xef

BOKA-ANGUS



CAT/ Bokatin d'angus amb ceba caramel·litzada amb salsa de la casa acompanyada amb patates casolanes
CAS/ Bokatin de angus con cebolla caramelizada y salsa de la casa acompañada con patatas caseras. ENG/
Angus steak tapa with caramelised onion and house sauce, with homemade potatoes. FR/ Bokatin d'Angus avec des oignons caramélisés, nappée d'une sauce et accompagnée de pommes de terre maison

13-16h & 19.30-23h | 1pm-4pm & 7.30pm-11pm

CORAZÓN DE ALCACHOFA

Baby
TOUR

MINI
HAMBURGUESA
CON PATATAS
FRITAS



24

ASADOR
CÓRCEGA
RESTAURANT

CAT/ Cor de carxofa de la nostra horta confitat a baixa temperatura sobre crema de foie i xip de pernil deshidratat. CAS/ Corazón de alcachofa de nuestro huerto confitado a baja temperatura sobre crema de foie y chip de jamón deshidratado.. ENG/ Slow baked confit artichoke heart from our kitchen gardens over foie cream and dehydrated ham chip FR/ Cœur d'artichaut de notre verger, confit à basse température sur un lit de crème de foie et chip de jambon déshydraté.

13-16h & 20.30-23h | 1pm-4pm & 8.30pm-11pm



**GABRIEL GÓMEZ I
JONATHAN SANTOS**
Xef i 2n Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE >

C/ Major, 31 977383951 www.corcegarestaurant.com

Asador-Córcega-Restaurant corcega_restaurant@hotmail.com

25

COFFEE BREAK SALOU

SHOARMA



SÍLVIA FRANCÍN
Propietaria

CAT/ Pa Bao amb tires de carn amb espècies, mezclum, tomàquet i cogombre servit amb els seus toppings. **CAS/** Pan Bao con tiras de carne con especias, mezclum, tomate y pepino servido con sus toppings. **ENG/** Bao bun with spiced strips of meat, mezclum, tomato and cucumber, with its toppings. **FR/** Pain Bao avec des lamelles de viande épicée au Mesclun, tomate et concombre servi avec ses toppings.

Dll-Dv/L-V/Lun-Ven: 12-21.30h & Ds/S/Sam: 11-13.30 & 18.30-21.30h & Dg/D/Dim: 11-13.30h | Mon-Fri: Midday-9.30pm
Sat: 11am-1.30pm & 6.30pm-9.30pm & Sun: 11am-1.30pm

📍 C/ Berenguer de Palou, 5 📞 977352550

📌 Coffee Break Salou

PULPO MONTADO A LA GALLEGA VERSIÓN SAPORE DI MARE

26

SAPORE
DI MARE



CAT/ Pop, patata, sal Maldon, oli verge, pebre vermell.
CAS/ Pulpo, patata, sal Maldon, aceite virgen y pimentón.
ENG/ Octopus, potato, Maldon salt, virgin oil and paprika.
FR/ Poulpe, pomme de terre, sel de Maldon, huile d'olive
vierge, et paprika.



OLIVER FLORIAN
Xef

10-14h & 17-21.30h | 10am-2pm & 5pm-9.30pm

SALOU FOOD EXPERIENCE >

 C/ Bilbao, 2  977353102  www.saporedimare.es

 [saporedimare](https://www.facebook.com/saporedimare)  saporedimaresalou@hotmail.com

27

CHIPIRÓN CON FRUTI DI MARI

CAFFE
DI MARE



OLIVER FLORIAN
Xef

CAT/ Xipiró farcit de musclo i sofregit amb porro, arrebossat amb Maizena. CAS/ Chipirón relleno de mejillón y sofrito con puerro, rebozado con Maizena. ENG/ Cuttlefish stuffed with mussel and leek sauté, breaded with cornstarch. FR/ Calmars farcis aux moules et poireaux sautés. pané avec de la maïzena.

11-14h & 17-21.30h | 11am-2pm & 5pm-9.30pm

📍 C/ Bilbao, 2 📞 977381000

📱 caffedimare ✉️ saporedimaresalou@hotmail.com

PEPEBAO



28



LA VENUS DE PEPE

CAT/ Tria el teu pa Bao farcit d'anelles de calamar amb salsa brava casolana o el de galta ibèrica amb el seu suc. CAS/ Elige tu pan Bao relleno con anillas de calamar y salsa brava casera o el de carrillera ibérica desmenuzada en su jugo. ENG/ Pick your Bao bun, stuffed with squid rings and homemade salsa "brava" (spicy chili mayo sauce) or shredded Iberian pork cheek in its juices. FR/ Choisissez votre pain Bao farci avec des anneaux de calamars et sauce "brava" maison ou daube de joue de porc ibérique émiettée dans son propre jus.

DII-Dv/L-V/Lun-Ven: 13.30-15h & 20.30-22.30h & Ds/S/Sam: 13.30-15h & 20.30-22h & Dg/D/Dim: 20.30-23.30h | Mon-Fri: 1.30pm-3pm & 8.30pm-10.30pm & Sat: 1.30pm-3pm & 8.30pm-10pm



**JOSÉ DOMÍNGUEZ I
JOSÉ DOMÍNGUEZ JR**
Propietari i Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Ciutat de Reus, 4 📞 620643226 - 977350119

📱 La Venus de Pepe ✉ lavenusdepepe@gmail.com

29

THALASSA RESTAURANTE



ANDRÉS IBÁÑEZ
Propietari

MANGOTERAPIA *baby*
TOUR
PIZZALINA



CAT/ Bacallà sobre galeta amb mango i mel, toc de remolatxa i sèsam. CAS/ Bacalao sobre galleta con mango y miel, toque de remolacha y sésamo. ENG/ Cod on biscuit with mango and honey, touch of beetroot and sesame. FR/ Morue sur un biscuit avec de la mangue et du miel, touche de betterave rouge et sésame.

12-23.30h | Midday-11.30pm

📍 Espigó del Moll 📞 977351113

📍 Thalassa-Restaurant-Salou ✉ thalassarestaurante@gmail.com

LA CHULADA NUEVA APERTURA

babu
TOUR
EL CHULÍN

30

LA CHULA

SALOU FOOD EXPERIENCE >



CAT/ Crep de "Torta del Zújar", encenalls de pernil ibèric i acompanyada de mermelada de vi. CAS/ Crep de Torta del Zújar y virutas de jamón ibérico, acompañada de mermelada de vino. ENG/ Creamy Zújar cheese crepe with Iberian cured ham shavings, with wine marmalade. FR/ Crêpe de Torta del Zujar et copeaux de jambon, accompagnée d'une confiture de vin.

12-23h | Midday-11pm



**PEPA MÉNDEZ i
JUAN CRUCES**
Propietària i Xef

📍 Autovia REUS-SALOU, 6 📞 977538780

📱 la chula salou ✉ manumc1@hotmail.com

31

BAR THE CIRCUS



WANDAIK EVANGELISTA
Propietari

GAMBA TRAGAFUEGO



CAT/ Gambeta saltejada amb alls i ceba al seu llit de salsa blanca i margalló al forn, acompanyada de picant si es desitja.
 CAS/ Gambita salteada con ajitos y cebolla en su lecho de salsa blanca y palmito al horno, acompañada de picante si se desea.
 ENG/ Prawn fried with baby garlic and onion over a bed of white sauce and baked palm heart, with hot sauce if you like.
 FR/ Crevette sautée avec des aillets et de l'oignon sur son lit de sauce blanche et cœur de palmier au four, accompagnée de sauce piquante si vous le souhaitez.

9-23h | 9am-11pm

📍 Via Roma, 25 LOCAL 6 📞 977385241

📍 The circus bar

BOMBÓN DE JAMÓN

32



O'CLOCK
SALOÛ

CAT/ Bombó de pernil, farcit de formatge crema, cruixent de pa, tomàquet i fines herbes. CAS/ Bombón de jamón, relleno de queso crema, crujiente de pan, tomate y finas hierbas. ENG/ Ham bonbon stuffed with cream cheese, croutons, tomato and fine herbs. FR/ Croustillant de jambon farci au fromage crème, pain grillé, tomates et fines herbes.



MARIANA BONILLA
Propietària

DII-Ds/L-S/Lun-Sam: 12-15h&18-22h & Dg/D/Dim: 12-15h
Mon-Sat: Midday-3pm & 6pm-10pm & Sun: Midday-3pm

📍 C/ València, 20 📞 620095834

📱 o'clock salou

33

BAR
RESTAURANTE
ARAGÓN



ISABEL BONET
Propietària

EL VOLCÁN ARAGÓN



CAT/ Pa de brioix, farcit de tripa. CAS/ Pan de brioix, relleno de callos. ENG/ Bakery roll stuffed with tripe. FR/ Pain brioché, farci aux tripes.

12-16.30h &
19.30h-Fins tancament/Hasta cierre/Jusqu'à la fermeture
Midday-4.30pm & 7.30-Until closing

📍 C/ Major, 36 📞 977380668

📍 Aragon Salou

FANGORIA

Baby
TOUR
CROK

34

BAR DABA



CAT/ Dauets de porc i parmentier amb toc de sobrasada.
CAS/ Daditos de cerdo y parmentier con toque de sobrasada.
ENG/ Pork fingers and parmentier potatoes with a touch of spicy sobrasada sausage.
FR/ Dés de porc et parmentier avec une touche de sobrasada.

19.30-22.30h | 7.30pm-10.30pm



ÀLEX GONZÁLEZ
Propietari

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Berenguer de Palou, 6 📞 977388403

📧 bardaba.salou ✉ bardabasalou@hotmail.com

35

RESTAURANT POC A POC

POCITO



CAT/ Esturió sobre mini-crêpe. CAS/ Esturión sobre mini-crêpe. ENG/ Sturgeon on mini-crepe. FR/ Esturgeon sur mini crêpe.



MARCEL VOS
Propietari

12-14h&17-21h | Midday-2pm & 5-9pm

📍 C/ Verge del Pilar, 9 📞 645533682

 Poc-a-Poc

SECRETO HOLLANDALUZ

36

HOLLANDALUZ



CAT/ Costelles amb salsa pròpia de la casa acompanyades amb una patata al grill i amanida. CAS/ Costillas con salsa de la casa acompanyadas de patata grill y ensalada. ENG/ Ribs with the house sauce with grilled potato and salad. FR/ Côtelette avec la sauce typique du restaurant avec une pomme de terre grillée avec salade.

14-22h | 2pm-10pm



**INGRID LEUVERMAN
I MIKE STET**
Propietària i Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/Fra Juníper Serra 1, LOCAL 9 📞 977354294 🌐 www.hollandaluzsalou.nl

📱 [hollandaluz salou](https://www.facebook.com/hollandaluzsalou) ✉ hollandaluzsalou@gmail.com

37

RESTAURANT TERRAMAR

DELICIA TERRAMAR



JUANITA SARROCHE
Propietària

CAT/ Rotllet de llenguado i gamba amb salsa de cava.
CAS/ Rollito de lenguado y gamba con salsa de cava.
ENG/ Sole and prawn roll with cava sauce. FR/ Rouleau de sole et de crevette servi avec une sauce au cava.

11.30-13.30h & 18.30-20.30h
11.30am-1.30pm & 6.30pm-8.30pm

📍 Espigó del Moll S/N 📞 97733124

✉ terramarsalou@gmail.com

ESCUMA DE MAR

38

RESTAURANT
LA GAVIOTA



CAT/ Mousse de marisc. CAS/ Mousse de marisco. ENG/
Seafood mousse. FR/ Mousse de fruits de mer.

13-14.30h & 20-21.30h | 1pm-2.30pm & 8pm-9.30pm



CARLOS GERMÀ
Propietari

📍 C/ Madrid, 9 📞 977380059 🌐 www.lagaviotarestaurant.com



HARWINDER SINGH
2n Xef

L'ÚLTIMA



CAT/ Clozca de mar amb emulsió de la terra i secret Mediterrani del Xef. CAS/ Caparazón de mar con emulsión de la tierra y secreto Mediterráneo del Chef. ENG/ Seafood in emulsion from the earth and chef's Mediterranean secret. FR/ Coquille de mer, en émulsion de la terre et secret méditerranéen du Chef.

10-16h & 19.30-23.30h | 10am-4pm & 5pm-8pm

LA SAL SEACAKE

40

LA SAL



CAT/ Aspic de peixos sobre reducció de marisc i xupito de gingebre, llima i un toc de pebre. CAS/ Aspic de pescados sobre reducció de marisco y chupito de jengibre, lima y un toque de pimienta. ENG/ Mixed fish aspic over seafood reduction and shot of ginger and lime with a touch of black pepper. FR/ Aspic de poissons sur une réduction de fruits de mer et d'un petit verre de gingembre, de citron vert et soupçon de poivre.

12-14h & 17-20h | Midday-2pm & 5pm-8pm



DANIEL PÉREZ

Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Colón, 13 📞 977381724

📱 lasalsalou 📷 lasalsalou

41

SABOR MEDITERRANEO

LA BARCA



JOAQUÍN MUÑOZ
Xef

CAT/ Pastís de cap-roig sobre salsa de gambes amb encenalls de parmesà. CAS/ Pastel de cabracho sobre salsa de gambas con virutas de parmesano. ENG/ Scorpion fish pie over a bed of prawn sauce with parmesan shavings. FR/ Gâteau de rascasse sur une sauce de crevettes avec des copeaux de Parmesan.

12-14h & 17-20h | Midday-2pm & 5pm-8pm

📍 C/ Colón, 15 📞 977385175

📱 labarcasalou 📺 labarcasalou

TIMBAL GASTROMUR

42

MUR MUR



CAT/ Timbal de cansalda, rap i vieira amb reducció de tinta, maionesa d'espàrrecs i salsa romesco. CAS/ Timbal de tocino, rape y vieiria con reducción de tinta, mayonesa de espárragos y salsa romesco. ENG/ Bacon, monkfish and scallop timbale with squid ink reduction, asparagus mayonnaise and Romesco sauce. FR/ Timbale de bacon, de lotte et de coquille Saint-Jacques avec une réduction d'encre, mayonnaise aux asperges et sauce romesco.

12-14h & 17-20h | Midday-2pm & 5pm-8pm



ZORAN SOKOLOV
Cap de cuina

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Colón, 17 📞 977388572

📱 murmursalou 📷 murmursalou

43

LENGUADO Y ATÚN "JOUR ET NUIT"

BAMBOO



ABDELLAH ELHAILOUFI
Xef

CAT/ Filet de llenguado amb tonyina marinada amb una trilogia de salsas. CAS/ Filete de lenguado con atún marinado con una trilogía de salsas. ENG/ Sole fillet with tuna marinated in a trilogy of sauces. FR/ Filet de sole au thon mariné, accompagné d'un trio de sauces.

12-14h & 17-20h | Midday-2pm & 5pm-8pm

📍 C/ Colón, 21 📞 977380479

📱 bamboosalou 📷 bamboosalou

THE MARADONA CUSCUS

44

MARADONA



CAT/ Cuscús de vegetals amb faves i llagostins. CAS/
Cuscús de vegetales con habas y lagostinos. ENG/
Vegetable couscous with broad beans and langoustines.
FR/ Couscous aux légumes, fèves et crevettes.



RAFAEL FERNÁNDEZ
Xef

12-14h & 17-20h | Midday-2pm & 5pm-8pm

SALOU FOOD EXPERIENCE >

 C/ Brussel·les, 6  977917398

 maradonasalou  maradonasalou

45

LA NONNA

SALOU FOOD EXPERIENCE >

**JESÚS VALVERDE**

Xef

NIDO DE HUEVO RUBIO ALAVESA



CAT/ Niu de patata amb bric de rovell d'ou alabesa, bacó i xistorra. CAS/ Nido de patata con brik de yema de huevo alavesa, bacon y chistorra. ENG/ Potato nest with Alavá egg yolk, bacon and chistorra sausage. FR/ Nid de pomme de terre avec brik de jaune d'œuf d'Alava, bacon et saucisses chistorra.

12-14h & 17-20h | Midday-2pm & 5pm-8pm

📍 C/ Bilbao, 12 📞 977384408

📱 lanonnasalou 📺 lanonnasalou

FOCACCIA STRADIVARIUS

46

BOCA BOCA



CAT/ Focaccia amb anguila fumada i pernil ibèric. CAS/ Focaccia con anguila ahumada y jamón ibérico. ENG/ Focaccia with smoked eel and Iberian ham. FR/ Focaccia avec anguille fumée et jambon Ibérique.



CAMAL MOUZAI
Xef

12-14h & 17-20h | Midday-2pm & 5pm-8pm

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Saragossa, 13 📞 977381617

📱 bocabocasalou 📷 bocabocasalou

47

GLORIA BENDITA

EL TRASTO
TABERNA

Marina Hernández
Xef executiu

CAT/ Torrija ibèrica acompanyada de gaspatxo de maduixes. CAS/ Rostes de Santa Teresa ibèrica acompanyada de gazpacho de fresas. ENG/ Iberian torrija (sweet egg toast) with strawberry gazpacho. FR/ Pain perdu ibérique accompagné d'un gazpacho aux fraises.

12.30-15.30h & 19-21.30h | 12.30am-3.30pm & 7pm-9.30pm

📍 Autovia Salou Tarragona 6 local 11 📞 977351224 🌐 www.eltrastotaberna.es

📱 [trasto.taberna](https://www.facebook.com/trasto.taberna) ✉ eltrastotaberna@gmail.com 📺 [trastosalou](https://www.instagram.com/trastosalou)

TATAKI DE CHUCKFLAP NIKKEI

Baby
TOUR
PAPA
RELLENA

48

RESTAURANTE
MOSS



CAT/ Carn de vaca gallega marinada a la brasa. CAS/
Carne de vaca gallega marinada a la brasa. ENG/ Grilled
and marinated Galician beef. FR/ Viande de bœuf de
Galice marinée à la braise.



MARTÍN JUZA
Xef

12.45-14h & 20-21.30h | 12.45am-2pm & 8pm-9.30pm

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Barcelona, 34 📞 977381465

📍 Restaurante moss ✉ restaurantemoss@gmail.com

49

LA FINEZZA

PIZZA VEGETAL

baby
TOURPIZZA DE
PERNIL

MAIK ACOSTA
Propietari

CAT/ Pizza amb tomàquet, mozzarella, carbassó, pebrot vermell, ceba, xampinyons i orenga. CAS/ Pizza con tomate, mozzarella, calabacín, pimienta verde, cebolla, champiñones y orégano. ENG/ Tomato, mozzarella, courgette, green pepper, onion, mushroom and oregano pizza. FR/ Pizza à la tomate, à la mozzarella, à la courgette, au poivron vert, à l'oignon, aux champignons et à l'origan.

DII-Ds / L-S / Lun-Sam: 13-14h & 19-20.30h
Mon-Sat: 1pm-2pm & 7-8.30pm

📍 C/ Barcelona, 43, local 2 📞 977381534

📍 Lafinezza Salou ✉️ lafinezassalou@hotmail.com

TACOS DE PULPO SOBRE
PURÉ DE BONIATO CON
TOQUE DE ACEITE VIRGEN
AL TOMILLO FRESCO

Baby
TOUR

CROQUETAS
DE JAMÓN
IBERICO

50

RESTAURANTE
DOS G



CAT/ Daus de pop sobre puré de moniato amb toc d'oli verge a la farigola fresca. CAS/ Tacos de pulpo sobre puré de boniato con toque de aceite virgen al tomillo fresco. ENG/ Octopus cubes over sweet potato purée with splash of fresh thyme infused virgin olive oil. FR/ Dés de poulpe sur purée de patate douce avec une touche d'huile d'olive au thym frais.



BOZHIL VASILEV
Xef

12-14h & 20-21.30h | Midday-2pm & 8-9.30pm

📍 C/ Barcelona, 40, LOCAL 5 📞 977354288 🌐 www.dosgsalou.com

✉ dosg@hotmail.es

SALOU FOOD EXPERIENCE >

51

RESTAURANT MENDEBAL

BAKALLA DESESTRUCTURAT AMB CAVIAR DE PIQUILLO I CAVA



CAT/ Bacallà desestructurat amb caviar de Piquillo i cava.
CAS/ Bacalao desestructurado con caviar de Piquillo y
cava. ENG/ Unstructured cod with Piquillo pepper caviar
and cava. FR/ Morue déstructuré avec caviar de poivron
du Piquillo et cava.



ESTHER GASSULL
Propietària

11-14h & 19-22h | 11am-2pm & 7pm-10pm

EL SECRETO DE LA CEREZA



52

LA GRESCA FOOD & DRINKS

CAT/ Secret ibèric, ceba confitada, escarola, manxec semicurat i pa amb confitura de cirera. CAS/ Secreto ibérico, cebolla confitada, escarola, manchego semicurado y pan con confitura de cereza. ENG/ Iberian 'secret' (marbled underarm cut), onion confit, escarole, semi-aged manchego cheese and bread with cherry marmalade. FR/ Porc ibérique, oignons caramélisés, scarole, fromage Manchego semi sec et pain avec de la confiture de cerises.

12-15h & 20-22h Dj Tancat / J Cerrado / Jeu Fermé
Midday-3pm & 8pm-10pm Thu Closed



**ÓSCAR GALLEGO I
VALMIR APRIEO**
Propietari i Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Camí Reial, 2 📞 977 075866

📱 @lagrescafooddrinks ✉ lagrescasalou@hotmail.com

SENSACIÓ PRIMAVERAL



LUIS MIGUEL GRACIA
Propietari

CAT/ Torrada de pisto manxec amb pernil salat i formatge fresc. CAS/ Tostada de pisto manchego con jamón y queso fresco. ENG/ Toast with escalivada (roasted peppers, tomatoes, onion...) tomato-based sauce and ham. FR/ Toasts de légumes grillés avec de la ratatouille manchega au jambon.

11-13.30h & 16-22.30h | 11am-1.30pm & 4pm-10.30pm

SUMMER IS COMING!

54

SUNSET ST



CAT/Refrescant amanida amb fruites, quinoa i vinagreta de mel, cruixent de formatge brie i cereals amb fruites del bosc, acompanyat de batut de maduixes amb nata. CAS/Refrescante de ensalada con frutas, quinoa y vinagreta de miel, crujiente de queso brie y cereales con frutas del bosque acompañado de batido de fresas con nata. ENG/Refreshing salad with fruits, quinoa and honey vinaigrette, crunchy brie cheese and cereals with wild berries, served with a strawberry shake with whipped cream. FR/Salade aux fruits rafraîchissante, au quinoa et vinaigrette au miel, croustillant de Brie et céréales aux fruits des bois accompagnée d'un milk shake à la fraise avec à la crème fraîche.

18-21h Dg Tanca/D Cerrado/Dim Fermé | 6pm-9pm Sun Closed



RUBÉN SÁNCHEZ

Propietari

SALOU FOOD EXPERIENCE

📍 C/ Barcelona, 49-51 📞 670397417

f sunset.stsalou

55

RESTAURANT D'ALBERT

VELERO DE ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA



FÉLIX ROBLES

Xef

CAT/ Torrada d'escalivada casolana i formatge de cabra gratinat acompanyat d'una anxova. CAS/ Tostada de escalivada casera y queso de cabra gratinado acompañado de una anchova. ENG/ Homemade escalivada (roasted peppers, tomatoes, onion...) and goat's cheese on toast, with one anchovy. FR/ Toast de légumes grillés maison et fromage de chèvre accompagnée d'une anchoïade.

12-14h & 19-23h | Midday-2pm & 7pm-11pm

📍 Ed.Miramar Port S/N 📞 977382767 / 677445252 www.dalbert.es

✉ restaurant@dalbert.es

DELICIA DE NÚREMBERG

56

FRANKFURT HAMBURGO



CAT/ Deliciosa bratwurst acompanyada de xucrut, formatge i la seva tradicional mostassa picant. CAS/ Deliciosa bratwurst acompanyada de chucrut, queso y su tradicional mostaza picante. ENG/ Delicious bratwurst with sauerkraut, cheese and traditional spicy mustard. FR/ Délicieuse saucisse Bratwurst accompagnée de choucroute, de fromage et sa traditionnelle moutarde piquante.

12-14h & 19-24h | Midday-2pm & 7pm-Midnight



JOSEP PALAZÓN
Propietari

📍 Via Roma, 26 Baixos 📞 977352433

57

POLLO A LA FRAMBUESA

HOUSE OF
ILLUSION

**ROODNEY JAMES I
MIKE MOUNTAIN**
Propietari i cuiner

CAT/ Saborosa cuixeta de pollastre en una boníssima salsa balsàmica de gerds servit amb coulis dolça. **CAS/** Sabroso muslito de pollo en una rica salsa balsàmica de frambuesa servido con coulis dulce. **ENG/** Tasty chicken thigh in a rich raspberry balsamic vinegar sauce with a sweet coulis. **FR/** Pilon de poulet savoureux dans une sauce balsamique servi avec un coulis sucré à la framboise.

DII-Ds / L-S / Lun-Sam: 16-22h | Mon-Sat: 4pm-10pm

📍 Espigó del Moll, s/n 📞 977380940 🌐 www.houseofillusion.com

📱 HouseOfIllusion ✉ info@rjpentertainment.com

PONCHO SONBUDA

58

SONBUDA



CAT/ Broqueta de pernil ibèric i formatge fresc. CAS/ Pincho de jamón ibérico y queso fresco. ENG/ Iberian ham and fresh cheese skewer. FR/ Brochette de jambon ibérique et de fromage frais.

Dm-Dj/X-J/Mer-Jeu: 12.30-24h & Dv-Ds/V-S/Ven-Sam:
12.30-17h & Dg / D / Dim: 12.30-24h | Tue-Thu: 12.30am-
12pm & Fr-Sat: 12.30am-5pm & Sun: 12.30am-12pm



ELAMIN ELKANFAOUI
Xef

SALOU FOOD EXPERIENCE >

📍 C/ Barcelona, 36 📞 622475213

📱 Sonbuda ✉️ sonbuda@gmail.com

59

GAUCHO STEAKHOUSE SALOU

BROCHETA "GAUCHO" TEX-MEX



MICHELE CRISTALLO
I M. BAIATA
Xefs

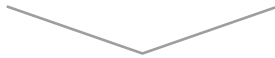
CAT/ Broqueta de carn amb pebrot i ceba, salsa chimichurri i torrada amb ceba caramelitzada. CAS/ Brocheta de carne con pimienta y cebolla, salsa chimichurri y tostada con cebolla caramelizada. ENG/ Meat brochette with pepper and onion, chimichurri sauce and toast with onion. FR/ Brochette de viande aux poivrons et aux oignons, à la sauce Chimichurri avec du pain grillé et de l'oignon caramélisé.

12-24h | Midday-Midnight

📍 C/ Brussel·les, 6 Local 11 📞 616128759 🌐 www.gauchosalou.com

📱 GauchoSalou ✉ info@gauchosalou.com 📷 [gauchosalou](https://www.instagram.com/gauchosalou)

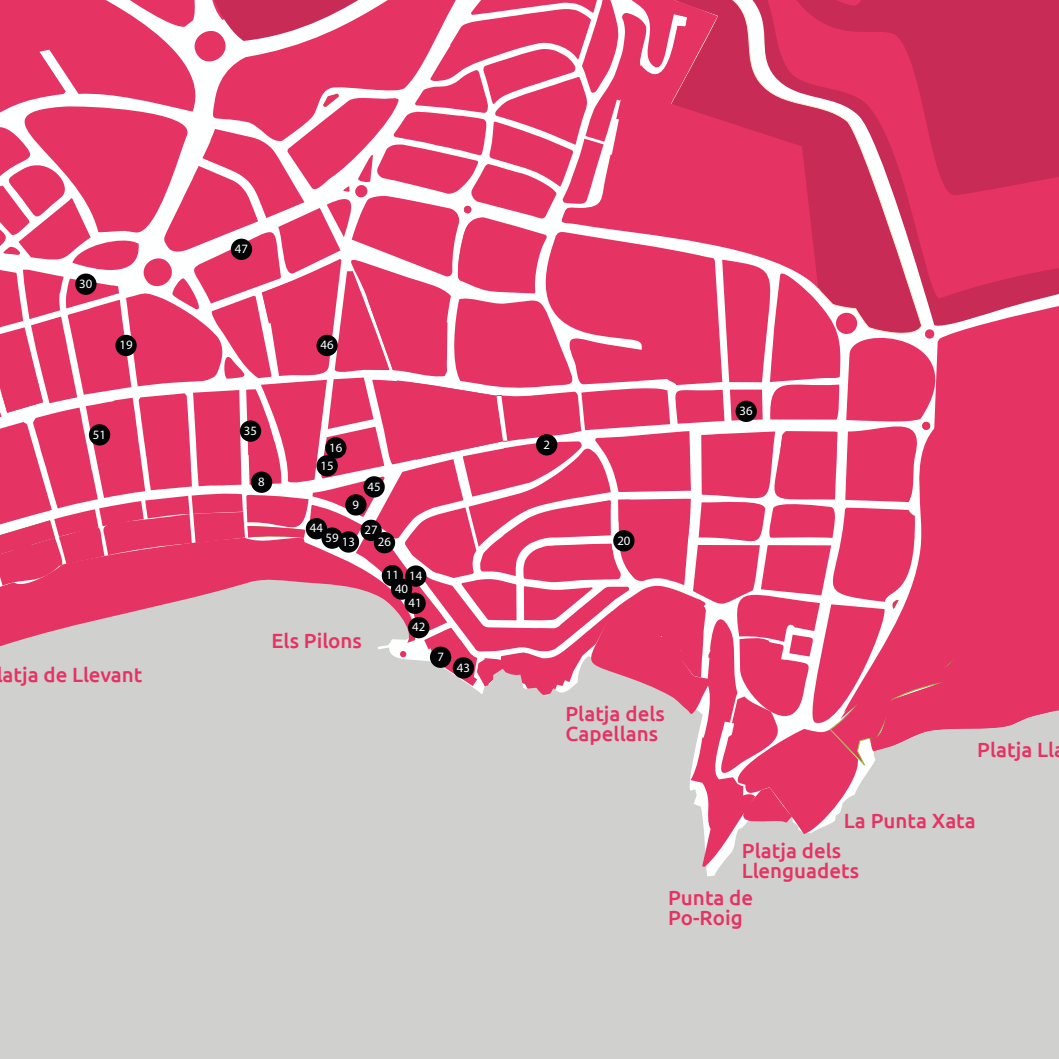
SALOU
FOOD
EXPERIENCE





Platja de Ponent

Port Esportiu



Platja de Llevant

Els Pilons

Platja dels
Capellans

Platja Lla

La Punta Xata

Platja dels
Llenguadets

Punta de
Po-Roig

30

19

47

51

35

46

8

2

36

15

16

9

45

44

59

13

27

26

20

11

14

40

41

42

7

43

SHOPPING SALOU

ET REGALA LA TAPA GASTROTOUR
TE REGALA LA TAPA GASTROTOUR
GIVES YOU GASTROTOUR "TAPAS"
OFFRE UNE "TAPA" GASTROTOUR

Per cada compra en els establiments associats, aconseguirà la moneda 365, que pots descanviar en els restaurants i bars participants en el Gastrotour 2017

5 monedes 365 = 1 tapa
1 moneda 365 = descompte de 0,50 cèntims
Des del 26 de maig al 4 de juny

Por cada compra en los establecimientos asociados, consigue la moneda 365, que puedes canjear en los restaurantes y bares participantes en el Gastrotour 2017

5 monedas 365 = 1 tapa
1 moneda 365 = descuento de 0,50 céntimos
Desde el 26 de mayo al 4 de junio

For every purchase in the participating establishments, get a "365" coin, which can be redeemed at restaurants and bars which are taking part in Gastrotour 2017

5 "365" coins = 1 tapa
1 "365" coins = discount of 0, 50 cents.
From may 26th to june 4th, 2017

Pour chaque achat dans les établissements partenaires, obtenez la monnaie 365, qui peut être échangée dans les restaurants participants et bars Gastrotour 2017.

5 pièces 365 = 1 tapa
1 pièce 365 = remise de 0,50 centimes
Du 26 mai au 4 juin 2017





BUTLETA DE PARTICIPACIÓ / BOLETÍN DE PARTICIPACIÓN PARTICIPATION TICKET / BULLETIN DE PARTICIPATION

CAT/ Aconseguieu els 10 segells, omple la butlleta i participa en el sorteig de diferents premis.
CAST/ Consigue los 10 sellos, rellena la papeleta y participa en el sorteo de diferentes premios.
ENG/ Collect the 10 stamps (tastings) and complete below. You will enter in the draw with prizes .
FR/ Joignez les 10 timbres (dégustations) et remplissez le bulletin. Vous participerez dans un concours pur plusieurs prix.

Nom i cognoms / Nombre y apellidos / Name and surname / Nom et prénom :

.....

Tel: e-mail:

Població / Población / Town / Ville:

La meva tapa preferida / Mi tapa preferida / My favourite tasting / Ma dégustation préférée :

.....

La tapa més original / La tapa más original / The most original tapa / The best service:

.....

El millor servei / El mejor servicio / The best service / Le meilleur service:

.....

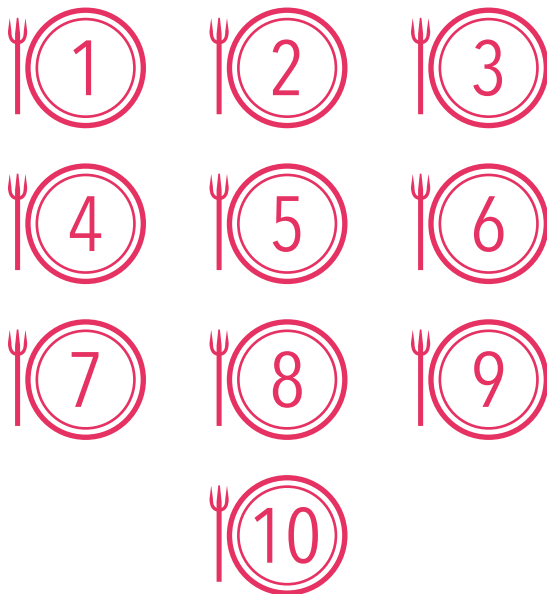
D'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre de Protecció de dades de Caràcter Personal, l'informem que les seves dades seran incorporades a un fitxer automatitzat per tal de donar servei i resposta a la sol·licitud que ha presentat. El Responsable del Fitxer és l'AJUNTAMENT DE SALOU i podrà exercir els seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les seves dades personals mitjançant comunicació escrita i adjuntant fotocòpia del DNI a la seu de l'Ajuntament: Passeig del 30 d'Octubre 4, 43840 Salou, o fer-ho mitjançant el formulari que es troba a la plana web de l'Ajuntament: www.salou.org

De acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos serán incorporados a un fichero automatizado para dar servicio y respuesta a la solicitud que ha presentado. El Responsable del Fichero es el AJUNTAMENT DE SALOU y podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus señas personales mediante comunicación escrita y adjuntando fotocopia del DNI a la sede del Ayuntamiento: Paseig del 30 d'Octubre 4, 43840 Salou, o hacerlo mediante el formulario que se encuentra en la plana web del Ayuntamiento: www.salou.org

Pursuant to Organic Law 15/1999 of 13 December on Personal Data Protection, we herein notify you that your data will be added to a computer file in order to provide service and respond to your request. The file manager is the SALOU CITY COUNCIL and parties can exercise their rights to access, rectify, cancel or oppose the handling of their personal data by sending a written letter with a copy of their Spanish ID (DNI) to the City Council: Passeig del 30 d'Octubre 4, 43840 Salou, or by submitting the form that you can find on the website of the City Council: www.salou.org

Conformément à la loi organique 15/1999 du 13 décembre de protection des données personnelles, nous vous informons que vos données seront incorporées dans un fichier automatisé en vue de la prestation de service et du traitement de la réponse à la demande que vous avez présentée. Le gestionnaire du Fichier est la MAIRIE DE SALOU et vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'annulation et de opposition à l'incorporation de vos données personnelles en écrivant et en joignant une photocopie de votre Carte d'Identité au siège de la Mairie : Passeig de 30 d'Octubre 4, 43840 Salou, ou en utilisant le formulaire que se trouve sur le site Web de la mairie : www.salou.org





CAT/ Aconsegueix els 10 segells, omple la butlleta i participa en el sorteig de diferents premis.
CAST/ Consigue los 10 sellos, rellena la papeleta y participa en el sorteo de diferentes premios.
ENG/ Collect the 10 stamps (tastings) and complete below. You will enter in the draw with prizes.
FR/ Joignez les 10 timbres (dégustations) et remplissez le bulletin. Vous participerez dans un concours pur plusieurs prix.







GASTRO TOUR

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

Organitza:



Ajuntament de Salou

Regidoria de Promoció
Econòmica, Comerç i Mercats

Patrocina:



San Miguel recomana
el consum responsable 5, 4*

Col·labora:



Per a més informació:

 [gastrotour.salou](https://www.facebook.com/gastrotour.salou)

 [gastrotour](https://twitter.com/gastrotour)

 [gastrotour](https://www.instagram.com/gastrotour)

 www.salou.cat

