

JORNADES GASTRONÒMIQUES

# DEL MAR A LA TAULA CALAMAR

del 15 de novembre  
a l'1 de desembre

SALOU



MÉS INFORMACIÓ:



# LA TABERNA DEL ÀNCORA

[www.latabernadelancora.com](http://www.latabernadelancora.com)

📍 Autovia de Salou a Reus, 3

☎ Telèfon reserves: 683 17 09 42

📷 @latabernadelancora

📅 Dia de tancament: Dilluns.

🕒 Horari de servei: dimarts, dimecres i diumenge de 13 a 17 h  
dijous, divendres i dissabte de 13 a 17 h i de 20 a 24 h.

## ENTRANT A ESCOLLIR

- Crema de carabassa amb bolets i papada ibèrica.
- Caneló de pollastre amb beixamel de rocafort.
- Calamar farcit de botifarra i poma.

## PRINCIPAL

- Fideus caldosos amb calamar, pop i cloïsses.

## POSTRES A ESCOLLIR

- *Torrija* de brioix.
- Sorbet de mango.



## MARIDATGE

◦ **MAR SALADA:** Vi Blanc Jove Mar Salada, elaborat pel Celler Oliveda, és un vi de la Denominació d'Origen Catalunya.

◦ **IMUS:** Un vi negre que ensenya espontàniament la personalitat dels vins de la DO Montsant. És un vi d'aromes molt intenses, de color i de boca potent, d'un vermell insolent, amb matisos violetes. Net i brillant. Si l'olores notaràs la intensitat de les cireres, els gerds i les maduixes. Potser sabràs trobar un punt de pastisseria, que et recordarà a la pasta de full amb fruita. Quan el tastis descobriràs un vi negre suau i amb volum, amb un final llarg i molt agradable.

# CASTILLO DE JAVIER

[castillodejavier.eatbu.com](http://castillodejavier.eatbu.com)

📍 Carrer Carles Buïgas, 29

☎ Telèfon reserves: 977 35 22 22

📷 @castillodejavier

📅 Dia de tancament: Diumenge nit.

🕒 Horari de servei: De 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

PREU  
45,00€

## MENÚ DEGUSTACIÓ

- Croqueta de calamar a la tinta.
- Bunyol de calamar amb toc de maionesa de llima i coriandre.
- Popieta de calamar a l'andalusa farcit de mousse de gamba i salsa de tinta de calamar.
- Caldereta de calamar amb morro i careta de porc i xiitake.
- Calamar amb salsa de tomàquet, ceba i bolets amb cremós de patata trufada i toc d'allioli de carxofes.

## POSTRES

- Mousse de castanya en almívar, gelat de torró de Xixona, Baileys i cruixent de cafè.



## MARIDATGE

### ◦ Celler EDETÀRIA · VIA EDETANA

Vi elaborat amb un 100% de Garnatxa Blanca procedent de ceps vells de vinyes seleccionades plantades en terra de “panal” i “tapàs”.

Cada parcel·la fermenta per separat per aportar-hi més matisos. Un cop finalitzada la fermentació es realitza l'acoblament, rebent la meitat del vi una criança de quatre mesos en botes de 500 litres i l'altra meitat es treballa a les seves mares fines per extreure'n la màxima expressió varietal.

# CÓRCEGA RESTAURANT

[corcegarestaurant.com](http://corcegarestaurant.com)

📍 Carrer Major, 31

☎ Telèfon reserves: 977 38 39 51 – 616 473 577

📷 @corcega.salou

📅 Dia de tancament: Cap dia.

🕒 Horari de servei: De 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

PREU  
30,00€

## ENTRANT

- Remenat de bolets variats.

## PRINCIPAL

- Arròs amb calamars i la seva pròpia tinta.

## POSTRES

- Crema catalana.



6



## MARIDATGE

- **CELLER BATEA · DO TERRA ALTA**
- **VI PRIMÍCIA BLANC CHARDONNAY:** Color groc pàl·lid amb matisos verdosos. Intens, fresc i varietal. Notes de maracujà, mango i altres fruites tropicals. Un toc de cítrics. En boca és fresc, saborós amb bona acidesa, equilibrat i amb estructura. Recorda fruites tropicals i cítrics. Postgust llarg i intens.
- **VI PRIMÍCIA NEGRE CRIANÇA:** Color cirera madura. Nas intens, complex, melmelada de fruita vermella madura i fruits negres del bosc amb fons especiat i de torrats provinents de la bota. Vi amb cos amb tanins ben afinats, notes de torrats, cacau, melmelada de fruites vermelles i negres i un toc especiat. Bon recorregut i postgust llarg.

7

# COOK AND TRAVEL

[restaurantcookandtravel.es](http://restaurantcookandtravel.es)

📍 Carrer de Llevant, 5

☎ Telèfon reserves: 977 35 07 07

📷 @restaurantcookandtravel

Dia de tancament: Dimarts.

Horari de servei: De dimecres a dilluns de 13.30 a 15.30 h  
i de 20.30 a 22.30 h.

## MENÚ DEGUSTACIÓ

- El Calamar de Deliranto.
- Coca de calamars encebats.
- Calamars amb la seva tinta amb curri verd de verdures.
- Potetes cruixents de calamar amb romesco.
- Taco de calamar escalibat.
- Risotto de calamar al pesto.
- Sorbet de llimona al cava.

PREU  
60,00€

## MARIDATGE

### ◦ DO COSTERS DE SEGRE:

**◦ VI RAIMAT VOL DE L'ÀNIMA BLANC:**  
Vi elaborat a partir de chardonnay i xarel·lo ecològic, dues varietats que expressen perfectament el terror del celler més antic de la DO Costers del Segre. Les rajoles que vesteixen l'etiqueta estan inspirades en les mateixes que llueixen les parets del castell de Raimat des del 1935. Vi complex, fresc i cremós, amb aromes de fruites cítriques i tropicals, al costat de flors blanques i herbes aromàtiques mediterrànies que apareixen al nas i s'allarguen al paladar durant llarga estona.



### ◦ DO MONTSANT:

**◦ VI NEGRE BRUBERRY, PORTAL DEL MONTSANT:**  
De color granat, nítid i brillant, en nas destaquen les aromes de roses i fruits vermells silvestres juntament amb un contrapunt suau d'especisats. En boca és sedós, amb notes de gelatines de cireres, groselles i fruits del bosc.



# RESTAURANTE EL MORRO

[tucarta.wixsite.com/elmorro](http://tucarta.wixsite.com/elmorro)

📍 Vía Roma, 3

☎ Telèfon reserves: 977 03 67 83

📷 @el\_morro\_salou

Dia de tancament: Dilluns.

Horari de servei: De 12 a 17 h.

PREU  
24,<sup>95</sup>€

## ENTRANTS A ESCOLLIR

- Esqueixada de bacallà.
- Calamars a l'andalusa amb salsa de pinya.
- Amanida Cèsar de gambes.

## PRINCIPAL A ESCOLLIR

- Calamar farcit.
- Entrecot a la brasa.
- Arròs melós de marisc.

## POSTRES A ESCOLLIR

- Pastís de formatge.
- Brownie de xocolata.
- Púding de vainilla.



## MARIDATGE

### ◦ VI CHARDONNAY DE MULLER

◦ Vi blanc de raïm Chardonnay fermentat en una acurada selecció de botes de roures: Francès, Americà, Hongarès, Búlgar, Alemany i Eslovè. Lleuger “Bâtonnage” amb les seves pròpies lies.

La frescor del vi es complementa de manera harmoniosa amb la complexitat de la fusta, donant com a resultat un vi que en la seva joventut mostra notes tropicals i cítriques, una textura cremosa al paladar i una acidesa mitja-alta, aportant alhora gustos de poma i tocs de rebosteria.





# EL RACÓ DE NICO

📍 Vía Augusta, 19

☎ Telèfon reserves: 977 31 62 25

📷 @elracodenico

Dia de tancament: Diumenge i dimarts nit i dilluns tot el dia.

Horari de servei: De 13 a 16 h i de 20 a 22 h.

PREU  
30,00€

## ENTRANT 3 PLATS A COMPARTIR

- Amanida d'algues amb twister de llagostins.
- Calamarsets a la planxa.
- Musclos a la planxa.

## PRINCIPAL

- Arròs amb calamars, carxofes i cloïsses.

## POSTRES

- Postres del dia.



## MARIDATGE

- CELLERS TARRONÉ · DO TERRA ALTA
- VI BLANC SISQUERA

Elaborat amb Garnatxa Blanca i Macabeu, presenta un color groc pàl·lid i brillant. Aroma agradable, afrutada amb notes de poma i pera. Quan ho oxigenem lentament, surten notes de flor blanca molt elegants. A la boca és fresc, suau i molt ben estructurat entre alcohol i acidesa, deixant un final molt característic.

# RESTAURANT MALAPECORA

malapecora.es

📍 Via Augusta, 14

☎ Telèfon reserves: 615 371 937

📷 @malapecora\_salou

📅 Dia de tancament: Dimecres.

🕒 Horari de servei: De 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h.

PREU  
39,00€

## ENTRANT

- Fulles orgàniques, fruits de l'horta, raves de calamar, magrana vermella, moniato rostit i allioli de carrabiners amb suc dels seus corals.

## PRINCIPAL

- Raval de mar amb potera de calamar.

## POSTRES

- Fals calamar en textura de xocolates i tinta de cacau.



## MARIDATGE

- **CELLERS UNIÓ · DO MONTSANT**
- **VI NEGRE PERLAT ELS GUIAMETS**  
-Garnatxa, Samsó i Syrah.  
-10 mesos de bota.
- **VI BLANC PERLAT ELS GUIAMETS**  
-Garnatxa Blanca i Macabeu.  
-4 mesos en bota i ànfora.







REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA

**SALOU**  
FOODEXPERIENCE

**AEH**  
Associació Empresarial  
*Hostaleria Salou*



Ajuntament de Salou  
Àrea de Dinamització Econòmica



**Generalitat  
de Catalunya**