

A person wearing a white long-sleeved shirt with a 'SALOU' logo on the chest is shown from the chest down. They are holding a large amount of white rice in their cupped hands, with a stream of rice falling into a large, open burlap sack below. The background is dark and out of focus.

PER A GUSTOS,
ELS ARROSSOS

SALOU 2025

Del **28** de març
al **13** d'abril



CASTELL D'OR

Castell d'Or, Millor Celler de Catalunya
2023-2024 als Premis Vinari, elabora vins
i caves amb passió i compromís.



CASTELLDOR.COM

ÍNDEX

7	DELIRANTO
8	AMARANTO
9	ARENA RESTAURANT
10	BUFACALDOS RESTAURANT
11	RESTAURANT BAR "EL MORRO"
12	EL RACÓ DE NICO
13	LA TASKA GASTROBAR
14	THE TERRACE AT HILLS - INFINITUM
15	LA TABERNA DEL ÁNCORA
16	MALAPECORÀ BY BANDARRA
	MORABITO 17
	MRKT GASTROBAR 18
	O MAR RESTAURANT 19
	CAFFE DI MARE 20
	COOK AND TRAVEL 21
	TAGLIATELLA SALOU 22
	CASTILLO DE JAVIER 23
	THAI SALOU 24
	[M]NUDO 25
	4R CASABLANCA RESTAURANT 26

Les Jornades Gastronòmiques de l'Arròs a Salou és un esdeveniment que ja s'ha convertit en una tradició imprescindible per als amants de la bona gastronomia.

L'arròs, un ingredient essencial de la nostra cuina mediterrània, serà el protagonista d'aquesta cita gastronòmica. Els nostres restauradors oferiran propostes que combinen tradició i innovació per sorprendre i delectar tots els paladars.

Des de la Regidoria de Dinamització Econòmica, continuem treballant per impulsar el sector econòmic local i reforçar Salou com a referent culinari. El govern municipal vol agrair el compromís dels establiments participants i el suport dels nostres patrocinadors, Bayo i Castell d'Or, que fan possible aquesta iniciativa.

Volem fer també un especial esment a l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Salou (AEHT Salou), per la seva necessària col·laboració. La seva implicació en la promoció de la gastronomia local i el seu suport són fonamentals per a l'èxit d'aquestes jornades i, òbviament, per al dinamisme del sector de la restauració del municipi.

Us animo a gaudir d'aquesta experiència única i a descobrir la riquesa gastronòmica de Salou.

Bon profit i bones jornades gastronòmiques!



Hèctor Maiquez Forcada
Regidor de Dinamització Econòmica

És un honor celebrar, una vegada més, el creixement i la consolidació de les nostres jornades gastronòmiques, un esdeveniment que, any rere any, reforça el seu posicionament i prestigi. L'ampliació d'aquesta iniciativa, amb la incorporació de nous establiments, no només posa de manifest la seva rellevància, sinó que també evidencia el compromís ferm de Salou amb l'excel·lència gastronòmica.

Avui, la nostra ciutat es consolida com un referent culinari a la Costa Daurada i a tot Catalunya, gràcies a una oferta gastronòmica diversa, innovadora i de gran qualitat, capaç d'atraure visitants durant tot l'any i de generar un impacte positiu en el sector turístic i econòmic local.

Vull transmetre el meu més sincer agraïment a tots els restauradors i professionals del sector per la seva dedicació, esforç i vocació de servei. La seva tasca és essencial per continuar impulsant el Salou Food Experience, elevant-ne la qualitat i l'excel·lència i reafirmant la identitat gastronòmica de la nostra ciutat.

Som conscients que units som més forts, i la col·laboració amb AEH Salou no només enriqueix aquest projecte, sinó que fa que la nostra marca sigui imparable, dotant-la d'un prestigi encara més gran.

Desitjo que aquesta edició sigui un nou èxit per a Salou.



Pere Granados Carrillo
Alcalde de Salou

Benvolguts i benvolgudes,

És un honor convidar-vos a descobrir les VI Jornades Gastronòmiques de l'Arròs de Salou, que tindran lloc del 28 de març al 13 d'abril.

Aquestes jornades són una celebració del nostre patrimoni culinari i del paper fonamental de l'arròs a la gastronomia local. Aquest cereal universal ens permet explorar la diversitat i la tradició a través de plats com el sushi, la paella o la caldereta. Cada restaurant participant us oferirà una experiència única, amb propostes que són un reflex de la creativitat i l'essència del nostre territori.

Les elaboracions estaran preparades amb Arròs Bayo, un símbol d'excel·lència que des de 1860 s'ha conreat amb passió al Delta de l'Ebre, i maridades amb els vins i caves de Castell d'Or, un celler que agrupa l'esforç de 16 cooperatives i més de 2.200 famílies pageses compromeses amb la terra i la tradició.

No perdeu l'oportunitat de gaudir d'un arròs espectacular mentre donem la benvinguda a la primavera.



Pep Moreno Martín
President de l'AEH Salou



DELIRANTO

Estrella Michelin - Sol Repsol



c. Llevant, 7
977 380 942

🔒 Dia de tancament:
Diumenge, dilluns i dimarts.

📅 Horari de servei:
De 13:30 a 14:00h i de 20:30 a 21:00h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

LA HISTÒRIA INTERMINABLE.

Dedicada a l'arròs de Salou.

Amb reserva prèvia
www.deliranto.com

AMARANTO

c. Rosa Sensat, 6
877 005 114

🔒 Dia de tancament:
Cap.
📅 Horari de servei:
De 13:00 a 15:30h.

ENTRANT A ESCOLLIR

Amanida de l'horta.
Espàrrecs de Navarra a la vinagreta.

PRINCIPAL

Arròs de gambes i carxofes.

POSTRES

Postres casolanes a escollir.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

25€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

ARENA RESTAURANT

Passeig Jaume I, s/n
Hotel Blaumar.

☎ 977 384 000

🔒 Dia de tancament:
Cap.
📅 Horari de servei:
De 13:00 a 15:30h.

ENTRANT A ESCOLLIR

Carpaccio de vedella amb oli de tòfona,
ruca i parmesà.
La nostra "Russa" amb envinagrats,
caviar d'arengada i ventresca.

PRINCIPAL

Arròs de bacallà amb galeres i carxofes
amb tocs de safrà.

POSTRES A ESCOLLIR

Canolis de crema.
Fruita de temporada.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.

36€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

BUFACALDOS RESTAURANT

RESTAURANT BAR "EL MORRO"

Passeig Miramar, 40
613 005 002

🔒 Dia de tancament:
Dilluns.
📅 Horari de servei: De dimarts a diumenge
13:00 a 15:30h divendres i dissabtes 20:30
a 22:30h.

Via Roma, 3
977 036 783

🔒 Dia de tancament:
Dilluns.
📅 Horari de servei:
De 12:00 a 23:00h.

ENTRANTS A COMPARTIR

Tàrtar d'eriçó a la seva closca amb ceba tendra i tomàquet.
Cassoleta de musclos a l'estil Bufacaldos.
Crema de gambes amb xips de carxofes de Jerusalem.

PRINCIPAL

Rossejat de calamar en dues textures amb all i oli de cibulet.

POSTRES

Menjablanc amb farina d'arròs.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

ENTRANT A ESCOLLIR

Gambes a l'allet.
Musclos a la vinagreta.
Amanida de mongetes negres.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs fregit.
Arròs melós de marisc.
Arròs amb verdures.

POSTRES A ESCOLLIR

Flam de vainilla.
Arròs amb llet.
Púding.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

45€
IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

25€
IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

EL RACÓ DE NICO

LA TASKA GASTROBAR

Via Augusta, 19

☎ 977 316 225 / 616 039 043

🔒 Dia de tancament:
Dilluns i les nits del diumenge al dimecres.

📅 Horari de servei:
De 13:00 a 16:00h i de 20:00 a 23:00h.

Via Roma, 22

☎ 877 028 050

🔒 Dia de tancament:
Cap.

📅 Horari de servei:
De 13:00 a 15:30h.

ENTRANTS PER COMPARTIR

Amanida d'algues wakame amb twister de llagostí.
Musclos a la planxa amb sal i pebre.
Croquetes de calamarcets.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs melós de cranc blau.
Arròs de carxofes galeres i ceps.

POSTRES

Postres del dia.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

ENTRANTS A COMPARTIR

Musclos amb romesco.
Flor de carxofa amb pernil ibèric.

PRINCIPAL

Arròs melós de pop amb calamarcets.

POSTRES A ESCOLLIR

Carpaccio de pinya.
Pastís de formatge.
Sorbets.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

32€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.
Prèvia reserva.

35€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

THE TERRACE AT HILLS - INFINITUM

LA TABERNA DEL ÁNCORA

c. Camí de Hills
977 129 070
41°04'38.2"N 1°09'36.5"E
www.infinitudliving.com

📅 Horari de servei:
Dissabte de 12:30 a 16:30h i de
19:30 a 22:30h, diumenge
de 12:30 a 16:30h.

📞 Autovia de Salou a Reus.
683 170 942

🔒 Dia de tancament:
Dilluns.

📅 Horari de servei: Dimarts, dimecres i diumenge
de 13:00 a 16:00h. De dijous a dissabte de 13:00
a 16:00h i de 20:00 a 23:00h.

ENTRANTS PER COMPARTIR

Coca de sardina amb albergínia cuinada al forn de llenya.
Ravioli de gamba amb el seu suc i bolets de temporada.
Carxofa en tempura i emulsió d' all negre.

PRINCIPAL

Arròs cremós de calçot i llàgrima ibèrica.

POSTRES

Pa, xocolata i caramel salat.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

APERITIUS

"Salmorejo" amb ou i pernil ibèric.
Pop a la gallega a l'estil tradicional.
Fritada de peix amb romesco.

PRINCIPAL

Arròs a la llauna de sípia amb carxofes,
gambes i cloïsses.

POSTRES

Assortiment de postres La Taberna.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.

38,50€
IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

33,75€
IVA INCLÒS

MALAPECORA BY BANDARRA

Via Augusta, 14

☎ 977 383 413 / 615 371 937

🔒 Dia de tancament:
Dimarts.

📅 Horari de servei:
De 13:00 a 15:30h i de 20:00 a 22:30h.

ENTRANT

Degustació d'arrossos en textures.

PRINCIPAL

Arròs del Pirineu.

POSTRES

Cruixent de tiramisú d'arròs inflat i gotes de Kalhúa.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.

Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

39€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

MORABITO

Passeig Miramar, 34

☎ 977 380 971

🔒 Dia de tancament:
Cap.

📅 Horari de servei:
De dilluns a divendres 12:00 a 16:30h
i de 19:30 a 22:00h.

ENTRANT

Musclos del Delta de l'Ebre al vapor.

PRINCIPAL

Arròs melós de carxofa i galera.

POSTRES

"Torrija" caramel·litzada amb toc de canyella.

Cafè inclòs.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negre DO Terra Alta.

Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.

Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

19,50€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

MRKT GASTROBAR

c. Francolí, 8
608 513 689

🔒 Dia de tancament:
Diumenge nit i dilluns.

📅 Horari de servei:
De 13:00 a 15:30h i de 20:00 a 22:30h.

ENTRANTS

Tomàquet del bo amb gamba en escabetx.
"Raviolones" farcits de pollastre teriyaki,
amb curri vermell.

PRINCIPAL

Arròs mar i muntanya amb brou de gambes i
cansalada ibèrica confitada.

POSTRES

Gelat d'ametlla torrada amb albercoc.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

40€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

O MAR RESTAURANT

Av. Carles Buïgas, 29
977 383 998

🔒 Dia de tancament:
Dilluns.

📅 Horari de servei:
De 13:00 a 15:30h i de 20:00 a 23:00h.

ENTRANTS PER COMPARTIR

Amanida formatge de cabra embolicat
en pasta kataifi, fruits secs i codony.
Tàrtar de gambes vermelles sobre alvocat.
Pop a la gallega amb pimentón de la Vera.

PRINCIPAL

Arròs melós de marisc estil senyoret i carxofes.

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís d'arròs amb llet amb un toc de llima.
Crema catalana.
Sorbet.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.

39€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

CAFFE DI MARE

COOK AND TRAVEL

c. Colón, 2
☎ 977 381 000

🔒 Dia de tancament:
Cap.
📅 Horari de servei:
De 12:30 a 23:00h.

c. Llevant, 5
☎ 977 350 707

🔒 Dia de tancament:
Cap.
📅 Horari de servei:
De 13:30 a 15:30h i de 20:30 a 22:30h.

ENTRANT A ESCOLLIR

Gambes a l'allada.
Cloïsses a la marinera.
Carpaccio de bacallà.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs negre.
Arròs amb bacallà.
Paella de marisc.

POSTRES CASOLANS A ESCOLLIR

Tiramisú.
Panacota.
Crema catalana.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.

29€

IVA INCLÒS

MENÚ MEDITERRANI

Aperitiu Cook and Travel

ENTRANTS A COMPARTIR

Calçots arrebossats amb salsa de romesco.
Amanida de burrata amb vinagreta de tomàquet confitat i escuma de pesto.
Calamars fregits a l'andalusa.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs sec de llagostins a l'allet.
Risotto de bolets i tòfona a la parmesana.

POSTRES

Escuma de crema catalana amb sorbet.
Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

45€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

TAGLIATELLA SALOU

c. Murillo, 6-10
977 351 999

🔒 Dia de tancament:
Cap.

📅 Horari de servei:
De 13:00 a 16:00h i de 19:00 a 23:30h.

CASTILLO DE JAVIER

c. Barbastre, 16
977 352 222

🔒 Dia de tancament:
Diumenge nit.

📅 Horari de servei:
De 13:00-16:00h i de 20:00-23:00h

ENTRANT PER COMPARTIR, A ESCOLLIR

Insalata Tagliatella: Variat d'enciams, amb tomàquet confitat, nous, poma caramel·litzada, mousse de ricotta i cruixent de coppa de Grana Padano DOP.

Insalata Affumicata: Variat d'enciams, llagostins, salmó, bacallà, trinxat de cranc, seitons marinats i tomàquet confitat.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Risotto Mare Monte.
Risotto ibèric.
Risotto a la carbonara.

POSTRES

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta.
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.

26€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.

ENTRANT

Carpaccio de gamba vermella de Tarragona amb gel de tomàquet cherry infusonat amb xile vermell, avocat, oli de llimona i cibulet.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs melós de galta, carxofes i calçot.
Arròs caldós de llamàntol.

POSTRES

Pastís de formatge fresc.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Garnatxa Negra DO Terra Alta
Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava

48€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Reserva prèvia

THAI SALOU

c. Barbastre, 13
977 350 406

🔒 Dia de tancament:
Dimarts i dimecres.
📅 Horari de servei:
De 13:00 a 15:45h i de 19:30 a 22:30h.

ENTRANT YAM SOM

Amanida de mandarina amb gambes i
escalunyes torrades.

PRINCIPAL KAO KA MUU

Braó de porc guisat a les cinc espècies i arròs gessamí.

POSTRES FAKTONG CHIAM

Carbassa confitada i llet de coco.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.

32€

IVA INCLÒS

[M]NUDO

Passeig Miramar, 6
603 295 798

🔒 Dia de tancament:
Dilluns i dimarts.
📅 Horari de servei:
De dimecres a divendres de 13:30 a 15:00h.

ENTRANT

Tatin d'escalunyes, crema agra,
cansalada de Cal Rovira i Za'atar.

PRINCIPAL
Arròs de rap, carxofes i anguila fumada.

POSTRES

Pasta de full amb maduixes i crema de festucs.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.

40€

IVA INCLÒS

Mínim 2 persones.
Preu per persona.
Cal reservar amb 3 dies
d'antelació.

4R CASABLANCA RESTAURANT

☎ Passeig de Miramar, 12
977 380 009

🔒 Dia de tancament:
Cap.
📅 Horari de servei:
De 13:00 a 15:30h i de 20:00 a 22:00h.

ENTRANTS

Degustació de les nostres patates braves 4R.
Eriçó de mar farcit de rap i llagostí al forn.
Tàrtar de tonyina vermella amb straciatella de Burrata i festucs (a compartir).

PRINCIPAL

Arròs sec de bolets amb secret ibèric, escalopa de foie i pebrot del Piquillo.

POSTRES

Tiramisú casolà.

Xarrup de licor d'arròs Segadors del Delta.

MARIDATGE

Castell d'Or Xarel·lo DO Penedès.
Castell d'Or Brut Reserva Imperial DO Cava.
(2€ suplement)

Mínim 2 persones. Preu per persona.

34€

DILLUNS
A DIVENDRES

36€

DISSABTES
I DIUMENGES


BAYO

EXPERT

Arrossers des de 1860
Delta de l'Ebre

Mas Tramontano



El valor de l'autèntic arròs
www.arrozbayo.es



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA



Associació Empresaris
Hostaleria Salou



Ajuntament de Salou
Àrea de Dinamització Econòmica



SALOU 2025
CAPITAL DE LA
CULTURA CATALANA

SALOU
FOOD EXPERIENCE



CASTELL D'OR



Generalitat
de Catalunya