

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL CALAMAR

SALOU
DEL 19/11 AL 5/12



Organitza

Patrocina

Col·labora

+INFO



Associació Empresarial
Hostaleria Salou



Segura Viudas



Ajuntament de Salou
Àrea de Dinamització Econòmica

SALOU
FOODEXPERIENCE

CCAM

Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya





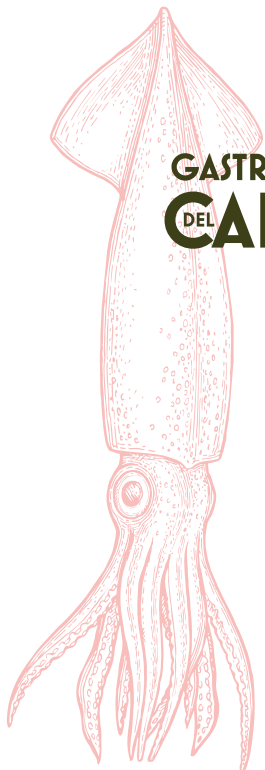
Segura Viudas

RESPECTE PER LES ARRELS

#RespectePerLesArrels

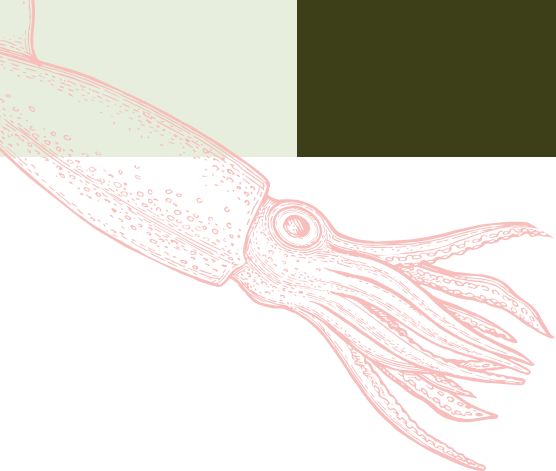
Segura Viudas
RESERVA
MÈTODE TRADICIONAL
CAVA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
HEREDAD SEGURA VIUDAS

Segura Viudas
ROSÉ
MÈTODE TRADICIONAL
CAVA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
HEREDAD SEGURA VIUDAS



JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DEL
CALAMAR

- 04** PRESENTACIÓ
- 06** LA MILLOR MANERA DE GAUDIR
- 08** RESTAURANT D'ALBERT
- 10** BUFACALDOS RESTAURANT
- 12** ASADOR CASTILLO DE JAVIER
- 14** COOK AND TRAVEL
- 16** ASADOR CÓRCEGA
- 18** DELIRANTO
- 20** RESTAURANT EL GALEÓN
- 22** MALAPECORA RESTAURANT
- 24** O MAR RESTAURANT
- 26** CASA SOLER
- 28** TABERNA EL TIRADOR
- 30** TAVERNA EL TOTXO
- 32** 4R CASABLANCA



Pere Granados Carrillo
Alcalde de Salou



Prestigi i qualitat, a les Jornades del Calamar

La qualitat i el prestigi dels restaurants de Salou ha traspassat el llindar de les portes del municipi. El treball sostingut i continuat, la gran professionalitat dels nostres xefs de cuina i el compromís dels establiments per tal de garantir la millor qualitat és la principal garantia que podem oferir a l'hora d'organitzar esdeveniments gastronòmics, com el que avui presentem: les Jornades del Calamar.

Enguany, ens congratulem de poder donar la benvinguda a una nova edició d'aquesta trobada. Unes jornades que són un clàssic dins de l'agenda gastronòmica de Salou, però que es reprenen amb més força que mai, per tal de seguir dinamitzant el nostre municipi i la seva important oferta de restauració, actualment, una de les millors de la província de Tarragona.



Hèctor Maiquez
Regidor de Dinamització Econòmica

Durant uns dies, aquest saborós molusc que viu a prop de les nostres costes ens delectarà als restaurants de Salou, en formar part de les receptes més apetitoses.

Així, doncs, amb el convenciment que la celebració de les Jornades del Calamar tornarà a ser un èxit, us emplacem a participar-hi i a gaudir de la gran oferta gastronòmica de Salou, assaborint les millors receptes, amb la família i les vostres amistats.

Que vagi de gust!



**“Compartir és la millor manera de gaudir
i fer créixer la nostra cuina!” Pep Moreno**

JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DEL
CALAMAR

DELI RANT. 

Fa molts i molts anys, a Salou ja es pescava aquest fantàstic producte marí, un dels més versàtils, ja que per la seva textura i carnositat serveix per a un gran nombre d'elaboracions i combinacions culinàries.

Tot i que actualment Salou no té port pesquer i la seva pesca és únicament esportiva, la nostra ciutat ha sabut mantenir la tradició d'una festa popular de pescadors que ha passat de generació en generació i s'ha convertit en tradició.

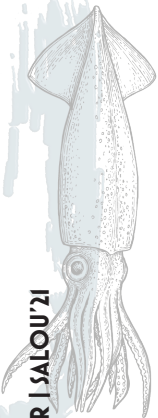
Actualment, el calamar que es fa servir als restaurants de la població és un calamar mediterrani d'alta qualitat, ja que tenim localitats veïnes que segueixen abastint-nos de productes de la terra de gran valor, com el protagonista d'aquestes jornades.

Les jornades del calamar ens permeten continuar reivindicant Salou i tota la província de Tarragona com un territori amb una àmplia gamma de productes de proximitat i de qualitat; que ens han de fer sentir orgullosos i que ens han de dur a transmetre aquesta satisfacció als nostres clients. Calamar, oli d'oliva, tòfona, mel, safrà... són només algunes de les meravelles gastronòmiques de la nostra zona que volem posar en valor, a través de jornades com aquestes.

Però, això, no és tot. Volem que les jornades vagin més enllà, per la qual cosa en aquest llibret també hi trobareu receptes fetes amb calamar, perquè a casa pugueu assaborir aquest producte tan versàtil amb la vostra gent. Compartir és la millor manera de gaudir i fer créixer la nostra cuina!

Des de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria de Salou i des de les cuines de tots els restaurants que hi participen, us convidem a gaudir d'aquest meravellós producte que ens brinda el Mediterrani i acompanyar-nos en aquesta nova edició de les Jornades Gastronòmiques del Calamar.

JOSEP MORENO
President AEH Salou 



LA RECEPTE DEL RESTAURANT D'ALBERT / ARRÒS MELÓS DE CALAMAR

INGREDIENTS:

Calamar

Arròs bomba

Fumet de peix

Salmorreta (nyores, all,
tomàquet i julivert)

Oli AOVE (Aceite de Oliva
Virgen Extra)

1. Sofregim el calamar
2. Incorporem la salmorreta
3. Incorporem l'arròs
4. Nacarem uns minuts a foc fort
5. Ho deixem 5 minuts al foc mínim
6. Retirem del foc
7. Deixem reposar 5 minuts més

I a gaudir!!





Espigó del Moll, SN
977 382 767
restaurant@dalbert.es

www.dalbert.es

 De dilluns a dijous

 De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

Calamars amb mojo verd

PRINCIPAL

Arròs en llauna amb calamars
i carxofes

POSTRES

Tiramisú de torró

CELLER

Segura Viudas

32,00 €



LA RECEPTE DEL BUFACALDOS RESTAURANT / AMANIDA DE CARBASSÓ

**Amanida de carbassó i formatge fresc,
amb cruixent de calamar,
regat amb pinyonada.**

INGREDIENTS:

Carbassó
Calamar
Formatge fresc
Oli verge d'oliva
Sal
Pebre negre
Pipes de gira-sol
Farina de cigrons
Mel
Pinyons
Vinagre de Mòdena

1. Tallem el carbassó a daus
2. El saltegem amb la sal, el pebre i oli d'oliva
3. Afegim el formatge fresc tallat a daus
4. Afegim les pipes i els pinyons torrats
5. Incorporem els cruixents de calamar (calamar tallat molt prim i fregit amb oli molt calent arrebossat amb farina de cigrons)
6. Finalment ho reguem amb una salsa d'oli verge, vinagre de Mòdena, mel i pinyons





Pg. Miramar, 40
613 005 002
bufacaldosrestaurant@gmail.com

www.bufacaldosrestaurant.com
FB bufacaldosrestaurant

 **Dilluns**

 **De 13,00h a 15,30h**



EL NOSTRE MENÚ

APERITIU DE LA CASA

Amanida de carbassó i formatge
fresc amb cruixent de calamar
i vinagreta de pinyons

PRINCIPAL

Romescada de calamars
amb patata vermella i bolets

POSTRES

Postres de la casa

CELLER

Segura Viudas

32,00 €



LA RECEPTE DE L'ASADOR CASTILLO DE JAVIER / CALAMAR SOBRE PIPERADA

Calamar sobre piperada de pebrots amb pesto de julivert i ou escalfat

INGREDIENTS:

1 peça de calamar
 Oli d'oliva verge extra
 Salsa de tomàquet
 1 kg de tomàquet pera, madurs
 1 pastanaga
 ½ porro
 1 pebrot vermell
 1 pebrot groc
 2 pebrot verd italià
 2 cebes
 2 alls
 2 fulles de llorer
 Orega
 Julivert
 100 ml oli d'avellana o de cacauets
 10 gr pinyons
 20 gr cacauets o avellanes
 30gr parmesà
 1 filet d'anxova
 1 ou
 Sal
 Sucre
 Pebre

1. Per a la salsa de tomàquet:

Tallem a bresa una ceba, un pebrot verd italià i una pastanaga pelada. Ho posem tot en una olla i ho sofregim amb un raig d'oli d'oliva verge extra. Una vegada sofregit tot, afegim el quilo de tomàquets rentats i deixem que se sofregeixin. Afegim un litre d'aigua i ho deixem bullir dues hores a foc lent. Si se'ns asseca, afegim una mica més d'aigua. Per corregir l'acidesa, fem el mateix procediment. Ho passem per la thermomix perquè quedi una salsa fina. Ho reservem.

2. Per a la piperada:

Tallem en juliana pebrot vermell, pebrot groc, ceba i pebrot verd italià, i ho posem a sofregir amb un raig d'oli d'oliva. A mitja cocció, hi afegim l'orenga i el llorer, i deixem que continuï la cocció. Quan s'hagi sofregit, afegim la salsa de tomàquet i ratllem l'all. Hi posem sal i pebre i ho reservem.

Pel pesto de julivert, posem en un thermomix o liquidadora el julivert, l'oli d'avellana, els pinyons, l'anxova, el parmesà, els cacauets o les avellanes i l'oli d'oliva verge extra i ho triturarem tot. No cal sal perquè ja ens l'aporta l'anxova i el parmesà. Fem uns talls al calamar i ho el cuinem a la planxa.

3. Per a l'ou escalfat:

Posem aigua a bullir amb vinagre o suc de llimona. Un cop l'aigua sigui molt calenta, amb l'ajuda d'una vareta, la remenem per formar un remolí i posem l'ou en una tassa sense la closca, deixant-lo caure suaument a dins. La superfície, perquè no es trenqui, es treu amb una espàtula amb cura.

4. Per acabar, posem a la base del plat la piperada, a sobre hi posarem el calamar, i damunt d'ell l'ou. Finalment, amb l'ajuda d'un biberó o una cullera, guarnirem el calamar amb el pesto, dibuixant-hi unes línies.

I a menjar!





**CASTILLO
DE JAVIER**

Av. Carles Buïgas, 29
977 352 222
administracion@castillodejavier.com

www.castillodejavier.com



Dimarts



De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h



EL NOSTRE MENÚ

APERITIU DE BENVINGUDA

Croqueta de calamar en la seva tinta

ENTRANT

Polpeta de calamar de potera
a l'andalusa farcit de mousse
de marisc sobre salsa de calamarset
i escuma d'oli de gambes

PRINCIPAL

Arròs melós de calamar de potera
amb musclos de roca

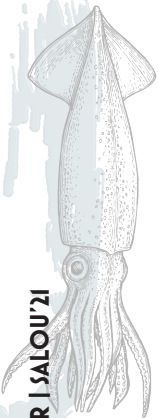
POSTRES

Semiesfera de mousse de dues
xocolates i crumble de canyella

CELLER

Segura Viudas

39,00 €



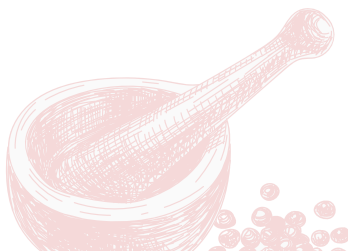
LA RECEPTE DE COOK AND TRAVEL / ROMESQUET DE CALAMAR

INGREDIENTS:

3 patates Monalisa
 2 cebes
 4 tomàquets
 4 alls
 1 manat d'alls rostits
 1 nyora o pebrot xoricer
 250 gr brou, fumet
 100 gr d'ametlla torrada, sense pell
 400 gr de calamar fresc net
 1 copa de vi ranci
 Sal, pebre
 Oli d'oliva verge extra
 15 fulles de julivert

1. Fem un sofregit amb els alls i les cebes tallades finament
2. Quan comenci a suar la ceba afegim la copa de vi ranci
3. Reduïm i afegim el tomàquet ratllat o triturat. Ho deixem coure, fins que redueixi al 50%
4. Fem una picada amb la carn de la nyora (hidratada, prèviament, amb aigua calenta), l'all rostit, l'ametlla i el julivert
5. Hi afegim el calamar sencer i deixem ofegar-lo 5 minuts
6. Afegim el brou i rectifiquem de sal i pebre
7. Ho deixem coure, a foc molt lent, 5 minuts més
8. Apaguem el foc i hi afegim les patates, que haurem fet a part

Remenem, suaument, perquè tot el guisat s'hi incorpori i ho deixem 15 minuts.





EL NOSTRE MENÚ

Galeta de parmesà, chicharrón
amb xocolata, oliva esfèrica

Amanida de calamar i Idiazabal
Taco de calamar enxipolat

Curry de calamar i escuma holandesa
Rissoto de calamar amb fons de romesco

POSTRES

Carro de rebosteria

CELLER

Segura Viudas

40,00 €



C/ Llevant, 5
977 350 707
info@restaurantcookandtravel.com

www.restaurantcookandtravel.com



Dilluns tot el dia



De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 22,30h



LA RECEPTE DE L'ASADOR CÒRCEGA / FAVETES AMB CALAMARCETS

Favetes baby saltejades amb calamarcets

INGREDIENTS:

250 grs. de favetes

2 o 3 calamars petits (100 grs)

Ceba

Salsa Perrins 2 cc

Sal, pebre, oli

Pedro Ximénez

1. Escorreu les favetes i reserveu
2. Sofregiu la ceba amb una mica d'oli d'oliva a la paella
3. Quan la ceba estigui daurada, incorporeu els calamars
4. Salpebreu-ho i afegiu-hi salsa Perrins
5. Ofegueu-ho a foc mitjà durant 2/3 minuts
6. Afegiu-hi les favetes i flamegeu-ho amb un rajolí de Pedro Ximénez

Emplateu-ho en un plat fondo i, llest per menjar!





C/ Major, 31
977 383 951 / 616 47 35 77
info@corcegarestaurant.com

www.corcegarestaurant.com
FB corcegasalou

 **Cap dia**

 **De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h**



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

Musclos al cava
amb aroma de romaní

PRINCIPAL

Calamars de platja a la planxa
amb salsa verda
i espàrrecs de marge

POSTRES

Profiterols farcits de nata
amb xocolata calenta

CELLER

Segura Viudas

25,00 €



LA RECEPTE DEL DELIRANTO / BRIOIX DE CALAMAR

Brioix de calamar i allioli picant

Per a l'ofegat de calamar:

200 grs de calamar fresc, net, tallat a tires
 2 cebes
 1 tomàquet
 1 all
 Sal, pebre, julivert
 1 copa de vi ranci
 50 grs de farina d'ús comú

Pel brioix:

40 grs brou de marisc
 115 grs farina de força
 2 ous
 6,5 llevat
 1,25 sal
 1 grs sucre
 75 grs mantega

Per l'allioli picant:

2 alls
 2 ous
 200 grs d'oli d'oliva verge extra
 1 "jalapeño" fresc
 Sal

1. Fem el brioix, incorporant tots els ingredients en una pastadora elèctrica, per ordre. Tindrem en compte que l'última serà la mantega molt freda, un cop la resta dels ingredients ja s'hagin unit totalment.

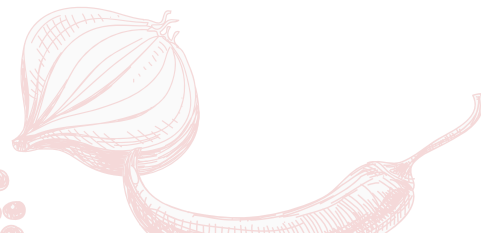
2. Deixarem fermentar en un motlle de 3*10 cm aprox. no menys d'1 hora, fins que dobli la seva mida i enforbarem a 170 ° fins que el cor estigui totalment cuinat.

3. Farem un sofregit amb l'all, la ceba deixarem fondejar lleugerament; afegirem el tomàquet i llençarem el vi ranci; deixarem reduir i, finalment, afegirem el julivert i rectificarem de sal.

4. Per últim, enfarinarem el calamar i el fregirem a foc fort, lleugerament, perquè quedi cruixent per fora. Posarem tots els ingredients. Per fer l'allioli, posarem tots els ingredients en un túrmix i el triturarem de baix a dalt.

5. Finalment, obrirem el brioix com un entrepà, introduïrem el calamar cruixent tacat amb el sofregit i hi posarem unes gotes del nostre allioli.

Tindrem una versió molt divertida de l'entrepà de calamars. Bon profit!





DELIRANTO

C/ Llevant, 7
977 380 942
alucinaciones@deliranto.com

www.deliranto.com



Diumenge, dilluns i dimarts



De 13,30h a 14,30h i de 20,30h a 21,30h



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

Dickens al Nadal:
Selecció de 8 aperitius Deliranto

PRINCIPAL

Romesquet de calamar,
Arròs sec de calamar de platja
amb allioli d'herbes

POSTRES

Dolços del dia de Nadal

CELLER

Segura Viudas

Aigua i cafès, inclosos

120,00 €

El menú Deliranto incorpora un total de 18 degustacions gastronòmiques i per aquestes jornades, incorporem uns plats dedicats al calamar

Reserves a través de la web



LA RECEPTE DEL RESTAURANT EL GALEÓN / CALAMARS EN SALSA

INGREDIENTS:

1kg de calamars
 6 tomàquets pelats i trossejats
 2 cebes
 3 alls
 1 pebrot vermell i un de verd
 1 bitxo
 Sal
 Aigua

Per a la picada :

1 gra d'all
 6 ametlles torrades
 1 nyora hidratada
 Unes branques de julivert
 1 got de vi blanc

1. Es pica l'all, la ceba i els pebrots
2. Es posen a sofregir a foc baix
3. Després s'hi afegeix el bitxo i el tomàquet trossejat
4. Quan està el sofregit gairebé llest, fem la picada amb tots els ingredients
5. Afegim la picada al sofregit
6. Deixem uns 3 minuts perquè s'evapori l'alcohol del vi i hi afegim l'aigua

Es poden treure els calamars i triturar la salsa perquè quedi més fina, això, a gust de cadascú.





EL GALEÓN

Via Roma, 26
877 006 935
galeon@restaurantgaleon.com

 Diumenge nit i dilluns

 De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

Pebrot del piquillo farcit de gambes
i calamar sobre la seva pròpia tinta

PRINCIPAL

Suquet de calamars de platja
amb gamba vermella i cloïsses

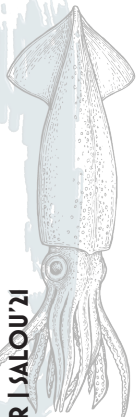
POSTRES

Rebosteria de la casa

CELLER

Segura Viudas

22,70 €



LA RECEPTE DE MALAPECORA RESTAURANT / TAST MARINER DE CALAMAR

Tast mariner de calamar a l'estil del pescador

INGREDIENTS:

Salsa romesco

Fumet de peix

Safrà

Calamars

Mongetes del ganxet

1. En una olla de fang posarem 1 litre de fumet de peix per reduir
2. A mitja reducció, afegirem el romesco
3. Després corregirem de sal i afegirem el safrà
4. Finalment, incorporarem els calamars i les mongetes

Ho deixarem coure durant 15/20 minuts i ja el tindrem a punt!





Malapecora

Via Augusta, 14
977 383 413
contact@malapecora.es

www.malapecora.es
IG malapecora-Salou
FB Malapecora-by Bandarra

 Dimecres

 De 13,00h a 16,00h



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

A triar

Croquetes de calamar en la seva tinta amb
cruixents de verdures
Tempura de calamar
Saltejat de bolets i calamars
Maridat amb Segura Viudas Xarel·lo

PRINCIPAL

Tast mariner de calamars
a l'estil del pescador
Maridat amb Segura Viudas Mas d'Aranyó

POSTRES

Sorpresa de fals calamar
Maridat amb Segura Viudas Rosat Brut

CELLER

Segura Viudas

40,00 €



LA RECEPTE DE L'O MAR RESTAURANT / CALAMARSETS PLANXA AMB CONFITURA

Calamarsets a la planxa amb confitura especiada de ceba morada

Per a 2 persones:
250 gr. de calamarsets
1 gra d'all
Oli d'oliva verge extra

Per a la confitura:
200 gr. ceba morada (2 cebes mitjanes)
½ cullerada sopera d'oli d'oliva verge extra
1 cullerada sopera de vi blanc
1 culleradeta de cafè de vinagre
1 pessic de sal
1 cullerada sopera de sucre
1 beina de canyella en branca
1 pessic de pebre negre molt
1 clau d'olor
1 branqueta de farigola
1 culleradeta de cafè de gingebre fresc ratllat

Decoració:
Brots mixtes
Cibulet

1. Picar la ceba a la juliana i posar-la a la paella amb una mica d'oli d'oliva juntament amb el vi, el vinagre, la sal, el sucre i les espècies
2. Cuinar a foc lent i anar remenant de tant en tant, fins que redueixi i quedi amb textura de confitura
3. Quan la confitura estigui a punt, marcar els calamarsets per ambdós costats en una paella a part, amb una mica de sal i oli
4. Afegir l'all filetejat i tapar
5. Deixar cuinar a foc lent durant 2 minuts
6. Emplatat els calamarsets amb la confitura com a base.

Decorar al gust amb brots mixtos i cibulet.



O mar

Av. Carles Buigas, 29
977 383 998
reservas@omarrestaurant.com

www.omarrestaurant.com
IG omar.restaurant
FB restauranteomar.salou

 **Diumenge nit. Dilluns i dimarts tot el dia**

 **De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,30h**



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

Coca de pasta de full
amb escalivada i calamarsets cruixents

PRINCIPAL

Calamar de potera a la planxa sobre
salsa romesco i ceba caramel·litzada
amb vinagreta de wuakamen

POSTRES

Sopa de xocolata blanca i coulis de
fruites vermelles

CELLER

Segura Viudas Xarel·lo Blanc

28,50 €



LA RECEPTE DE CASA SOLER / CALAMARS FARCITS DE GAMBES

INGREDIENTS:

4 calamars
 3 ous
 15 ml conyac
 375 ml d'aigua
 1 ceba
 7 alls
 125 ml de vi blanc
 150 gr de gambes pelades
 2 cullerades de blat de moro
 Oli de blat de moro
 Oliva verge extra
 Sal i pebre al gust

1. Netegem els calamars i reservem. Tot l'interior del calamar, es va tallant molt petit i el col·loquem en un bol
2. En una cassola amb aigua bullint, cuinem els ous. Quan es refredin els pelem, els piquem, i els posem al bol en el que es troba tota la carn dels calamars picats
3. Pelem les gambes, les tallem i les afegim al bol amb la carn de calamar i l'ou
4. Afegim la sal i el pebre al tast a la boca i ho barrejem
5. Ara omplim el calamar amb cura de no obrir-los més del que ja hem fet per netejar-los, i els tanquem amb uns escuradents
6. Aboquem oli d'oliva verge en una cassola i, quan sigui molt calent, hi tirem el calamar per saltejar-lo
7. Quan estiguin preparats, els treiem de la cassola i els deixem en un plat al forn.
8. En el mateix oli posem la ceba, prèviament pelada i picada, i els claus d'all pelats però sencers.
9. El fregim, afegim la sal i el pebre al gust fins al marró daurat, aboquem la farina, la torrem i afegim brou de peix o aigua per fer la salsa, quan la tinguem, la posem sobre el calamar i el gratinem al forn 10 minuts

I ja tenim el calamar!





Av. de la Diputació, 197
977 380 463
casasoler@casasoler.com

www.casasoler.com



Diumenge nit i dilluns tot el dia



De 13,00h a 15,30h i de 20,30h a 22,30h



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

Arets de calamar amb salsa brava
i croquetes de calamar
en la seva tinta

PRINCIPAL

Arròs melós amb calamar de potera
de les nostres costes
amb carxofes de temporada

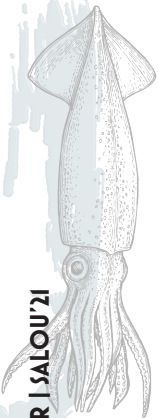
POSTRES

Rebosteria cassolana

CELLER

Segura Viudas

39,60 €



LA RECEPTE DE LA TABERNA EL TIRADOR / LLENTIES AMB CALAMARS

Llenties amb calamars i cloïsses

INGREDIENTS:

400grs de llenties en remull
durant 3 hores

300grs de calamar net i tallat a trossos

200 grs de cloïsses

1 ceba tallada a brunoise

½ pastanaga tallada a brunoise

1 fulla de llorer

2 alls pelats i picats

1 tomàquet madur, pelat i tallat a
brunoise

7 cullerades d'oli d'oliva

1 branqueta de coriandre picadet

1. En una olla i amb l'oli calent, posem a ofegar totes les verdures fins que tinguin la lluentor d'estar sofregides

2. Afegim el calamar tallat i l'ofeguem durant 2 minuts

3. Afegim el vi i quan evapori l'alcohol, posem uns 2 gots d'aigua i les llenties ben escorregudes

4. Posem el foc més fort, fins que comencin a bullir, fins després baixar la intensitat i que es vagin cuinant a foc lent fins que estiguin cuites

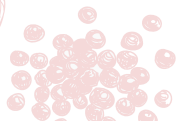
5. Remenem de tant en tant, si cal, perquè no es quedin seques. Incorporem, poc a poc, una mica d'aigua calenta

6. En una paella a part obrim les cloïsses posant un rajolí de vi blanc i tapant-les

7. En el moment que s'obrin les cloïsses, les reservem i colem el brouet que hagin fet i l'afegim a les llenties

8. Quan les apartem del foc que ja siguin ben tendres, afegim les cloïsses, ho remenem tot una mica i empolsim el coriandre picadet per sobre.

Desitjo que us agradi!





TABERNA EL TIRADOR

C/ Ciutat de Reus, 1
659 794 518
tabernatirador@gmail.com

FB eltiradorsalou



Diumenge nit i dilluns tot el dia



De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

Amanida tèbia de cabdells
i saltejat de calamars

PRINCIPAL

Calamars estofats
amb salsa americana

POSTRES

Pastís de formatge
amb coulis de fruits vermells

CELLER

Segura Viudas

20,90 €



LA RECEPTE DE LA TAVERNA EL TOTXO / SALTEJAT DE CALAMARSETS

Saltejat de calamarsets de platja, espàrrecs de marge i carxofes

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:

8 calamarsets de platja

4 carxofes

10 espàrrecs de marge

1 ceba tendra

1 pebrot verd

Oli d'oliva verge i sal

1. Tallem, finament, la ceba i l'ofeguem durant 10 minuts, juntament amb el pebrot verd

2. Tot seguit afegirem les carxofes netes, trossegades i els espàrrecs de marge

3. Seguim ofegant 10 minuts més



4. Finalitzem el plat afegint els calamarsets que saltejarem amb les verduretes, 2 minuts més

Salpebrar lleugerament i servir molt calent!





C/ Barcelona, 40
977 105 888
dpcsalou@icloud.com

-  **Diumenge nit i dilluns tot el dia**
-  **De 13,00h a 16,00h i de 20,00h a 23,00h**



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

Suquet de calamar de potera amb llagostins.

PRINCIPAL

Caldereta de calamar de platja amb carxofes i espàrrecs

POSTRES

Torrija de brioix amb gelat de torró

CELLER

Segura Viudas
Vi Blanc Xarel.lo, Vi negre Garnatxa,
Cava Brut Vintage Gran Reserva

35,00 €



LA RECEPTE DE 4R CASABLANCA / TÀRTAR DE CALAMAR

Tàrtar de calamar de costa amb cítrics i la seva tinta

INGREDIENTS:

Calamar de costa
 Tomàquet
 Ceba tendre
 Llima i llimona
 Perles de wasabi

1. Obtindrem el brou del calamar, cuinant a baixa temperatura els daus de calamar amb aigua
2. Aquesta aigua contindrà tot el gust del calamar i la posarem en una paella per reduir-la, fins aconseguir un brou molt concentrat i amb un sabor fantàstic a calamar
3. Afegirem una mica de llima i llimona fins aconseguir una mena de beixamel lleugera blanca, a la qual afegirem una mica de llima ratllada
4. Incorporarem el tomàquet sense pell ni llavors, ceba tendra picada fina, perles de wasabi, sal, pebre i AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
5. Barrejarem i formarem la quenelle de tàrtar
6. Amb la tinta del calamar farem una salsa lleugera i tacarem el plat
7. Col·locarem la quenelle a sobre i l'acompanyarem amb un cruixent de pasta fil.lo i les potes del calamar en tempura





4R CASABLANCA
CUINA MEDITERRÀNIA

Pg. Miramar, 12
977 380 107

4rcasablancarestaurant@4rhotels.com

www.4rcasablancarestaurant.com

IG @4rcasablanca_restaurant

FB 4rcasablanca.restaurant



Cap dia



De 13,00h a 15,30h



EL NOSTRE MENÚ

ENTRANTS

Tàrtar de calamar de costa amb cítrics i la seva tinta

PRINCIPAL

Arròs mariner de calamars a l'andalusa amb allioli d'all negre

POSTRES

Pastís de pastanaga especiat amb gelat de llet merengada

CELLER

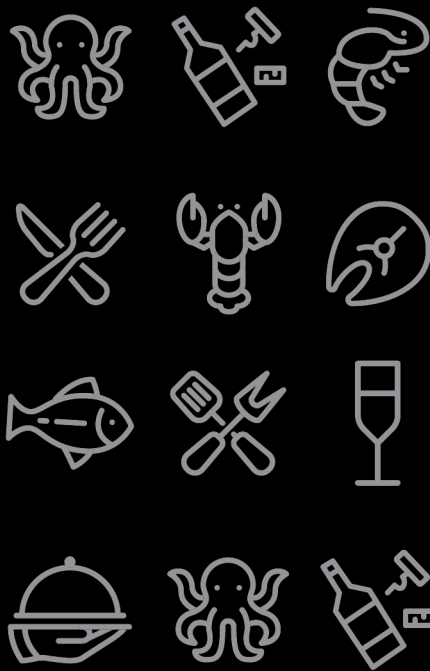
Segura Viudas

30,00 €



TASTA

SALOU



Cada **dijous al vespre.**

Platillo i copa per 5€
Gaudeix dels millors
plattillos,
vins i caves.

Segueix-nos:



Organitza:



Amb el suport de:



SALOU

FOOD EXPERIENCE



*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
www.salou.cat
www.visitsalou.eu
[#saloufoodexperience](https://www.instagram.com/saloufoodexperience)

 Ajuntament
de Salou



Segura Viudas

RESPECTE PER LES ARRELS

#RespectePerLesArrels

 **WINEinMODERATION**
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

www.seguraviudas.com