

GASTROITOUR

18-27
05
2018



SALOU
FOOD
EXPERIENCE

Organiza:



Ajuntament de Salou
Regidors de Promoció
Econòmica, Comerç i Mercats



Col·laborador principal:



San Miguel recomana el consum responsable. S.C.

Col·labora:



DEGUSTACIÓ
DEGUSTACIÓN
TASTING
DEGUSTATION



+

= 2'5€

Per a més informació: [f SalouFoodExperience](#) [t SalouFood](#) [i saloufoodexperience](#) www.salou.cat



SAN MIGUEL RECOMANA EL CONSUM RESPONSABLE 5, 4º



Pere Granados

Alcalde de Salou



Martina Fourrier

Regidora de promoció i
dinamització econòmica i
empresarial de Salou

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

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

La gran afluència de participants i públic que any rere any s'aplega al voltant d'aquesta experiència de la restauració salouenca fa que es pugui valorar molt positivament la seva realització, posant de relleu que a Salou la gastronomia és un element de prestigi i un valor afegit a tenir en compte. A més, com a Destinació de Turisme Familiar que som, volem també que la ruta gastronòmica Gastrotour sigui un esdeveniment pensat per compartir en família; i per això els infants podran gaudir de la seva especialitat amb el Baby Tour, amb degustacions adaptades al seu paladar.

Aquells, doncs, que teniu interès en viure aquesta experiència podreu conèixer, i donar a conèixer també, que Salou, com a municipi turístic de costa, impulsa una oferta d'elevat nivell en el sector de la cuina i la restauració.

Amb la seguretat que gaudireu d'una gran diversitat de plats excel·lents i imaginatius, ens complau convidar-vos a aquesta nova edició del Gastrotour Salou, desitjant que totes les degustacions us satisfacin els sentits.

Bon profit!

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

La gran afluencia de participantes y público que año tras año se congrega alrededor de esta experiencia de la restauración salouense hace que se pueda valorar muy positivamente su realización resaltando que en Salou la gastronomía es un elemento de prestigio y un valor añadido a tener en cuenta. Además, como Destinación de Turismo Familiar que somos, queremos que la ruta gastronómica Gastrotour sea un evento pensado para compartir en familia; y por este motivo los niños y niñas podrán disfrutar de su especialidad con el Baby tour, con degustaciones adaptadas a su paladar.

Así pues, los que tenéis interés en vivir esta experiencia, podréis conocer, y dar a conocer también, que Salou, como municipio turístico de costa, impulsa una oferta de elevado nivel en el sector de la cocina y la restauración.

Con la seguridad de que disfrutareis de una gran diversidad de tapas, excelentes e imaginativas, nos complace invitaros a esta nueva edición del Gastrotour Salou, deseando que todas las degustaciones satisfagan vuestros sentidos.

¡Buen provecho!

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

The large number of participants and visitors who come for Salou's large food event year after year is proof of the positive reception it has, making it clear that in Salou great food and cuisine is something our restaurants are proud of and a wonderful added value to everything else the city has to offer. Further, as a Family Tourism Destination, we also want the Gastrotour culinary route to become an event created to do with the whole family, which is why children can enjoy their very own version with the Baby Tour, with tastings adapted to young tastes.

So whoever is interested in experiencing this unique event can get to know and also spread the word that Salou—as a coastal tourist municipality—serves up a high level offering in the food and restaurant sector.

We are certain that you will enjoy sampling a wide diversity of delicious and imaginative dishes and we are pleased to invite you to the new edition of Gastrotour Salou, hoping that all of your senses are satisfied and all tastes are met.

Enjoy it!

Nous avons le plaisir de vous présenter la septième édition du Gastrotour Salou, un circuit gastronomique dans notre commune qui se fait remarquer par la grande variété et la qualité des dégustations qu'elle propose.

La grande affluence de participants et le public qui, années après années, se regroupe autour de cette expérience de la restauration originaire de Salou a offert à sa réalisation des retours très positifs, soulignant qu'à Salou, la gastronomie est un élément de prestige et une valeur ajoutée à prendre en compte. Et comme Destination de Tourisme Familial que nous sommes, nous souhaitons aussi que le circuit gastronomique Gastrotour soit un événement conçu pour le partage en famille, c'est pourquoi les enfants pourront profiter de sa spécialité avec le Baby Tour, qui offre des dégustations adaptées à leurs papilles.

Ceux qui s'intéressent à cette expérience pourront découvrir et faire découvrir que Salou, en tant que commune touristique de la côte, encourage une offre d'un niveau élevé dans le domaine de la cuisine et de la restauration.

Sûrs et certains que vous profiterez de la grande variété de plats excellents et pleins d'imagination, nous vous invitons à cette nouvelle édition du Gastrotour Salou, désireux que toutes les dégustations satisfèrent vos sens dans leur intégralité.

Bon appétit !



SHOPPING SALOU GASTROITOUR

VINE I COMPRA A LES BOTIGUES
PARTICIPANTS I OBTINDRÀS LA
TEVA BOSSA GRATUÏTA

VENGA Y COMPRE EN LAS TIENDAS
PARTICIPANTES Y OBTENGA SU
BOLSA GRATIS

COME AND BUY AT PARTICIPATING
SHOPS AND GET YOUR FREE BAG

VEZNEZ FAIRE VOS ACHATS DANS
LES BOUTIQUES ADHÉRENTES ET
REPARTEZ AVEC VOTRE SAC.



1-0

4R GASTROBAR	13
70S & 80S AMERICAN DINER	3

A

ALL JAMON	45
ALTAGLIO (C/PONENT)	4
ALTAGLIO (CARLES BUÏGAS)	8
ASADOR CÔRCEGA RESTAURANT	52

B

BAMBOO	51
BANDARRA 2.0	48
BAR CAMINITO	12
BAR BUENO 10	24
BAR DABA	22
BAR LA RAMBLA	5
BAR MERCAT VENECIA	37
BAR RESTAURANT "LA PASIÓN"	21
BOCA BOCA	26
BROODJE VAN KOOTJE	16

C

CAFE DI MARE	62
CIRCUS CITY	23

COCKTELERÍA BOHEMIA CHILLOUT	34
COFFEE BREAK SALOU	56
CREPS & NATA	44

D

DALLAS GRILL	43
--------------	----

E

EL ABUELO	53
EL MIRÓ TAPAS Y VINOS	32
EL TOTXO TAVERNA	17

F

FRANKFURT HAMBURGO	64
--------------------	----

G

GASTROBAR COOK AND TRAVEL	6
GAUCHO STEAKHOUSE SALOU	47

H

HOUSE OF ILLUSION	60
-------------------	----

J

JUEGO DE TAPAS	18
----------------	----

L

L'ESTACIÓ	42
-----------	----

LA BARCA	27
LA COVA DEL BOU	7
LA GRESCA FOOD & DRINKS	9
LA IBENSE	61
LA NONNA	25
LA SAL	28
LA TABERNA DEL FUTBOL	58
LA TERRASSA DEL NÀUTIC SALOU	10
LESOMMELIER	36
LUNATTIC RESTAURANT	39

M

MARADONA	41
MESÓN RESTAURANTE PA I OLI	2
MOSS RESTAURANT	19
MUR MUR	29

N

NOVA PALMERA	38
--------------	----

O

O'CLOCK	49
---------	----

P

PIZZERIA FONTANA	54
PORTOFINO 1986	55

R

RESTAURANTE ACANTILADOS SEBASTIÁN	1
RESTAURANT D'ALBERT	14
RESTAURANT DOS G	11
RESTAURANTE LA CHULA	50
RESTAURANT LA TAVERNA	33
RESTAURANT MENDEBAL	30
RESTAURANT SALAURIS	46
RESTAURANT TERRAMAR	59
ROCK & GRILL CAFE	40

S

SAPORE DI MARE	63
SIMONETTA BAR LOUNGE SALOU	35
SUNSET ST.	15
SUSHI KAI SALOU	20

T

THEATRE TOWN	57
--------------	----

Y

YOGURTERÍA DANONE	31
-------------------	----



Platja de Ponent

Platja de Llevant

Els Pilons

Platja dels Capellans

La Punta Xata

Platja dels Llenguadets

Punta de Po-Roig

Platja Llançà

Port Esportiu

100m

1

RESTAURANTE
ACANTILADOS SEBASTIÁNMINI CAZUELITA DE
MEJILLONES ACANTILADOS

CAT/ Mini caçoleta de musclos amb salsa picant acantilats.
CAS/ Mini cazuelita de mejillones con salsa picantona acantilados. ENG/ Mini casserole of cliff raised mussels in spicy sauce. FR/ Mini casserole de moules de falaises à la sauce piquante.



SEBASTIÁN GONZÁLEZ
Propietari

11.30-13.30h & 19-21h Dc: Tancat / X Cerrado / Mer Fermé
11.30am- 1.30pm & 7pm-9pm Wed: Closed

📍 C/ Colón s/n 📞 977 383 335

✉ acantilados.sebastian@hotmail.com

EI 7º HUEVO

baby
TOUR
EI 7º
BENJAMÍN



CAT/ Patates "meneas" amb ou escalfat i sobrasada.
CAS/ Patatas "meneas" con huevo escalfado y sobrasada.
ENG/ 'Menea' potatoes (mashed with smoky paprika) with poached egg and spicy sobrasada sausage. FR/ Pommes de terre "sautées" avec œuf poché et soubressade (charcuterie au paprika).



OLGA SÁNCHEZ I
ROBERT SÁNCHEZ
Propietaris

9-16h & 20.15-22.45h /9am-4pm & 8.15pm-10.45pm

📍 C/ Major 3 📞 977 380 915

✉ mesonpaioli@hotmail.com

SALOU FOOD EXPERIENCE

SALOU FOOD EXPERIENCE

RESTAURANTE PA I OLI
MESÒN

ESCALOPÍN DE POLLO



CAT/ Pollastre cruixent amb blader, gratén de formatge, salsa de xampinyons sobre parmentier de patata. CAS/ Pollo crujiente con trigoero, gratén de queso, salsa de champiñones sobre parmentier de patata. ENG/ Crispy chicken with wheat, cheese gratin and mushroom sauce over potato parmentier. FR/ Poulet croustillant au blé, gratin de fromage, sauce champignons sur parmentier de pommes de terre.

18-21h/ 6pm-9pm



GUSTAVO SPINA
Xef

PIZZA RIPIENA



CAT/ Pizza farcida de mortadella de Bologna i rúcula. CAS/ Pizza rellena de mortadela de Bologna y rúcula. ENG/ Pizza stuffed with Bologna mortadella and rocket. FR/ Pizza fourrée à la mortadelle de Bologna et roquette.

11-21h / 11am-9pm



JUDIT I NELSON
Propietaris

5

BAR LA RAMBLA

"CLOTXA" A LA GALLEGA



baby
TOUR
MINI XAPATA
MIX

CAT/ Mini xapata amb ceba, pebrot, "lacón" i xoriç gallegos.
CAS/ Mini chapata con cebolla, pimiento, lacón y chorizo gallegos
ENG/ Mini-ciabatta with onion, pepper, Galician ham and chorizo.
FR/ Mini pain croustillant à l'oignon, au poivron, au jambonneau et au chorizo de Galice.

DII-Ds / L-S / Lun-Sam 12-21.30 h Mon-Sat: Midday -9.30pm



LUÍS JUSTO
Propietari

📍 C/ Francolí 10 📞 977384643

✉ larambladesalou@gmail.com

GUA BAO DE TERNERA GUISADA AL ESTILO MEJICANO



baby
TOUR
GUA BAO
DE TERNERA
GUISADA

CAT/ Pa coreà al vapor farcit de vedella guisada amb espècies mexicanes.
CAS/ Pan coreano al vapor relleno de ternera guisada con especias mejicanas.
ENG/ Steamed Korean bun stuffed with stewed beef with Mexican spices.
FR/ Pain coréen à la vapeur fourré de veau cuit façon pot-au-feu aux épices mexicaines.

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



JOSEP MORENO
Propietari

📍 C/ Llevant 5 📞 977350707 🌐 www.restaurantcookandtravel.com

📘 restaurantcookandtravel ✉ info@restaurantcookandtravel.com 📺 restaurantcookandtravel

SALOU FOOD EXPERIENCE

SALOU FOOD EXPERIENCE

GASTROBAR
COOK AND TRAVEL

6

MINI BURGER AMERICANA



CAT/ Hamburguesa de bou a la brasa amb enciam, tomàquet a rodanxes, bacó, ou fregit i salsa barbacoa.
 CAS/ Hamburguesa de buey a la brasa con lechuga, tomate en rodajas, bacon, huevo frito y salsa barbacoa.
 ENG/ Grilled ox burger with lettuce, tomato slices, bacon, hard-boiled egg and BBQ sauce. FR/ Burger au bœuf grillé avec salade, rondelles de tomate, bacon, œuf au plat et sauce barbecue.

Dm-Dii / X-L / Mer-Lun 12.30-16h & 19.30-23h
 Wed-Mon 12.30pm-4pm & 7.30pm-11pm



GALINA MARCO
Xef

BURRATA E PESTO



CAT/ Tomàquets datterinos, burrata, salsa de pesto i peperoncino.
 CAS/ Tomates datterinos, burrata, salsa de pesto y peperoncino.
 ENG/ Tomatoes datterinos, burrata, pesto sauce and peperoncino. FR/ Tomates cerise datterinos, burrata, sauce pesto et piment.

11-21h / 11am-9pm



WALTER GIRÓN
Propietari

TOSTA LA GRESCA



CAT/ Llonganissa a la brasa amb pebrots del Piquillo i lleuger toc de salsa Cabrales sobre un cruixent pa de vidre.
 CAS/ Longaniza a la brasa con pimientos del piquillo y ligero toque de salsa Cabrales sobre un crujiente pan de cristal.
 ENG/ Grilled longaniza sausage with Piquillo peppers and a touch of Cabrales cheese sauce on crunchy 'glass' bread.
 FR/ Saucisson grillé avec pimientos del piquillo et légère touche de sauce Cabrales sur pain de cristal croustillant.

DII-Dm / L-X / Lun-Mer 13-15h & 20-22h | Dv-Dg / V-D / Ven-Dim 13-15h & 20-21h | Dj Tancat / J Cerrado / Jeu Fermé | Mon-Wed 1pm-3pm & 8pm-10pm | Fri-Sun: 1pm-3pm & 8pm-9pm | Thu: Closed



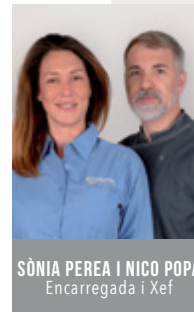
ÓSCAR GALLEGO I
VALMIR APRIEIO
Propietari i Xef

EL VELERO



CAT/ Gratinat d'espàrrecs verds i parmesà, llagostí i vela de pa. CAS/ Gratin de espárrago verde y parmesano, langostino y vela de pan. ENG/ Green asparagus and parmesan gratin, langoustine and bread sail. FR/ Gratin d'asperges vertes et parmesan, caramote et voile de pain.

Dg-Dj / D-J / Dim-Jeu: 12-16h | Dv-Ds / V-S / Ven-Sam: 12-16h & 20-23h Sun-Thu: Midday-4pm | Fri-Sat: Midday-4pm & 8pm-11pm



SÒNIA PEREA I NICO POPA
Encarregada i Xef

MELOSO DE
CARRILLADA

CAT/ Melós de galta ibèrica amb puré de poma verda, salsa de nabius i xips de moniato. CAS/ Meloso de carrillada ibèrica con puré de manzana verde, salsa de arándanos y chips de boniato. ENG/ Iberian pork cheek with green applesauce, cranberry sauce and sweet potato crisps. FR/ Mielieux de grillade ibérique avec purée de pommes vertes, sauce myrtilles et chips de patate douce.

Dg-Dj / D-J / Dim-Jeu: 12.30-14h & 20.15-22h | Dv-Ds / V-S / Ven-Sam: 12.30-14h & 20.15-21.30h | Sun-Thu: 12.30pm-2pm & 8.15pm-10pm | Fri-Sat: 12.30pm-2pm & 8.15pm-9.30pm



BOZHIL VASILEV
Xef

EMPANADILLA
CRIOLLA

EMSPANADILLA DE
MOZZARELLA Y
JAMÓN YORK



CAT/ Empanadilla farcida de carn de vedella a l'estil "criollo". CAS/ Empanadilla rellena de carne de ternera al estilo "criollo". ENG/ 'Criollo' style beef empanadilla. FR/ Empanadilla à la viande de veau style "criollo".

Dm-Dg / M-D / Mar-Dim: 12.30-15.30h & 19.30-22.30h
Tue-Sun: 12.30pm-3.30pm & 7.30pm-10.30pm



PAOLA HERRERA
Propietària

CANELÓ D'ÀNEC I FOIE



CAT/ Caneló de pasta brick farcit d'ànec i foie amb carxofes.
 CAS/ Canelón de pasta brick relleno de pato y foie con alcachofas. ENG/ Filo dough cannelloni stuffed with duck and foie with artichokes. FR/ Cannelloni de pâte brick au canard et au foie avec des artichauts.

Dii-Dv/L-V/Lun-Ven: 13-15h | Ds-Dg/S-D/Sam-Dim: 13-15h & 19-21.30h
 Mon-Fri: 1pm-3pm | Sat-Sun: 1pm-3pm & 7pm-9.30pm



ROBERTO PÉREZ I
 JORDI GÓMEZ
 Xef i cuiner

TOC "D'ALBERT"



CAT/ Pularda farcida de foie amb verduretes al caliu.
 CAS/ Pularda rellena de foie con verduritas al calor.
 ENG/ Poulard stuffed with foie with ember-baked baby vegetables. FR/ Poularde farcie au foie avec légumes vapeur.

13-15h & 19.30-20h / 1pm-3pm & 7.30pm-8pm

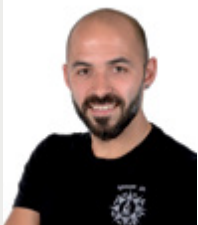


FÉLIX ROBLES
 Xef

SUNSET A LA MEXICANA



CAT/ Dau de Tinga de Pollastre a la Mexicana amb nachos i guacamole (sense picant). CAS/ Taco de Tinga de Pollo a la MeJicana con nachos y guacamole (sin picante). ENG/ Mexican chicken tinga taco with tortilla chips and guacamole (not spicy). FR/ Taco de Tinga de Poulet à la Mexicaine avec nachos et guacamole (Non piquant).



RUBÉN SÁNCHEZ
Propietari

DII-Dv / LV / Lun-Ven: 12-14h & 18-21h | Ds / S / Sam: 18-21h
Mon-Fri: Midday-2pm & 6pm-9pm | Sat: 6pm-9pm

📍 C/Barcelona 49 📞 670397417

📱 sunset.stsalou ✉ sunsetst.salou@gmail.com

SHOARMA CASOLÀ DE PORC



CAT/ Rotllo de shoarma casolà amb enciam, tomàquet, cogombre, ceba i salsa casolana. CAS/ Rollo de shoarma casero con lechuga, tomate, pepino, cebolla y salsa casera. ENG/ Homemade shawarma roll with lettuce, tomato, onion and homemade sauce. FR/ Rouleau de shoarma maison avec salade, tomate, concombre, oignon et sauce maison.

13-22h / 1pm-10pm



JACK DELPENT I
ETTORE MATONTE
Propietari i Xef executiu

📍 C/Verge del Pilar 2, local 7-8 📞 977388185

📱 broodjevanhootjesalou ✉ bvktteam17@gmail.com

TOTXITO



CAT/ Totxito de carn macerada amb vi negre amb salsa especial Totxo. CAS/ Totxito de carne macerada al vino tinto con salsa especial Totxo. ENG/ Mini beef brick marinated in red wine with special Totxo sauce. FR/ Totxito de viande macérée au vin rouge à la sauce spéciale Totxo.

13-15h & 19-21h / 1pm-3pm & 7pm-9pm



DAVID PALLARÉS
Propietari

LA PATATA ARAGONESA



CAT/ Patata farcida de bacó i formatge ratllat gratinat. CAS/ Patata rellena de beicon y queso rallado gratinado. ENG/ Potato stuffed with bacon and grated cheese au gratin. FR/ Pomme de terre farcie au bacon et fromage râpé gratiné.

12-22h / Midday-10pm



JUAN MANUEL
MARÍN VICENTE
Propietari

GAMBA EXÓTICA

baby
TOUR
GYOZA



CAT/ Ceviche de yuzu i maracujà amb gamba cruixent.
CAS/ Ceviche de yuzu y maracuyà con gamba crujiente.
ENG/ Yuzu and passion fruit ceviche with crispy prawn.
FR/ Ceviche de yuzu et fruits de la passion avec crevette croustillante.



MARTÍN JUZA
Xef

13.15-14h & 20.15- 21.30h / 1.15pm-2pm & 8.15pm-9.30pm

📍 C/Barcelona 34 📞 977381465

📱 restaurant moss ✉️ restaurantemoss@gmail.com

MAKI DE LANGOSTINO
TEMPURIZADO

CAT/ Maki roll de llagostí en tempura amb amanida d'algues wakame. CAS/ Maki roll de langostino tempurizado con ensalada de algas wakame. ENG/ Prawn tempura maki with wakame seaweed salad. FR/ Maki de crevette à la tempura avec salade d'algues wakame.



RAÚL FERNÁNDEZ
Encarregat

Dm-Dg / M-D / Mar-Dim: 11-15h & 19-22.30h
Tue-Sun: 11am-3pm & 7pm-10.30pm

📍 C/València 4, local 1 📞 977354298

📱 sushisalou ✉️ saloumar@saloumar.com

PATO CON ESTILO



CAT/ Magret d'ànec amb duo de salses de fruits del bosc.
 CAS/ Magret de pato con dúo de salsas de frutos del bosque.
 ENG/ Duck magret with duo of fruits of the forest sauces.
 FR/ Magret de canard au duo de sauces fruits des bois.



ARSHAK
Propietari

DII-Ds / L-S / Lun-Sam: 18-21h
 Mon-Sat: 6pm-9pm

📍 Via Roma, 13 📞 666102314

✉ arshakito@gmail.com

CONTRASTE DE CUCURUCHOS



CAT/ Contrast de cucurutxos salats. CAS/ Contraste de cucuruchos salados.
 ENG/ Contrasting savoury cornets.
 FR/ Contraste de cornets salés.



JUAN JOSÉ LANZA
Co-propietari

Dm-Dg / M-D / Mar-Dim: 19-23h
 Tue-Sun: 7pm-11pm

📍 C/ Berenguer de Palou, 6 📞 977388895

📱 bardaba ✉ carlos@rivergest.es

EMPANADA DE MANGO



CAT/ Coxinha (croqueta brasileira) de massa amb pollastre i formatge fos al seu interior. CAS/ Coxinha (croqueta brasileña) de masa con pollo y queso fundido en su interior. ENG/ Coxinha (Brazilian dough croquette) stuffed with chicken and melted cheese. FR/ Coxinha (croquette brésilienne) au poulet et fromage fondu à l'intérieur.

12-24h / Midday-Midnight



WANDAİK EVANGELISTA
Propietari

TAPA CAMPERA
BUENO 10

CAT/ Tomàquet marinat, gules, ou fregit, foie i tòfona. CAS/ Tomate marinado, gulas, huevo frito, foie y trufa. ENG/ Marinated tomato, elvers, hard-boiled egg, foie and truffle. FR/ Tomate marinée, civelles, œuf au plat et truffe.

DII-Dv / L-V / Lun-Ven 12-14.30h & 19.30-21h
Ds-Dg / S-D / Sam-Dim 12-13.30h & 19.30-21h | Dm Tancat / M
Cerrado / Mar Fermé | Mon-Fri Midday-2.30pm & 7.30pm-9pm
Sat-Sun: Midday-1.30pm & 7.30pm-9pm | Tue: Closed



JOSE ÁNGEL BUENO
Propietari

CHUPA-CHUPS MAR Y MONTAÑA



CAT/ Gamba en gavardina de fideo xinès amb sobrassada de panko. CAS/ Gamba en gabardina de fideo chino con sobrasada de panko, ENG/ Batter-fried prawn over Chinese noodles with panko sobrasada sausage. FR/ Crevette panée aux vermicelles chinois à la soubressade (charcuterie au paprika) de panko.



JESÚS VALVERDE
Xef

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

BOCADO STROGONOFF



CAT/ Mandonguilla de formatge manxec amb crema Strogonoff. CAS/ Albóndiga de queso manchego con crema Strogonoff. ENG/ Manchego cheese meatball with stroganoff sauce. FR/ Boulette au fromage manchego à la crème Strogonoff.



CAMAL MOUZAI
Xef

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

CRUJIENTE DE RABO CON ESPUMA MOLECULAR DE ZANAHORIA



CAT/ Carn de vedella, espàrrecs verds, nap, pasta fil-lo i pastanaga. CAS/ Carne de ternera, espàrregos verdes, nabo, pasta filo y zanahoria. ENG/ Beef, green asparagus, turnip, filo dough and carrot. FR/ Viande de veau, asperges vertes, navet, pâtes filo et carotte.



ABDELLAH ELHAILOUFI
Xef

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

CEVICHE MARINERO DEL MAR Y DE LA HUERTA



CAT/ Pebrot, ceba, musclo, mero i gambeta macerada a l'estil llatí. CAS/ Pimiento, cebolla, mejillón, mero y camarón macerado al estilo latino. ENG/ Latin-style marinated pepper, onion, mussel, grouper and prawn. FR/ Poivron, oignon, moule, mérou et gamba macérée style latino.



DANIEL PÉREZ
Xef

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

DELICIAS DE MAR Y PIES DE CERDO



CAT/ Pop, puré de patata, pernil, peus de porc i salsa de tòfona. CAS/ Pulpo, puré de patata, jamón, pies de cerdo y salsa de trufa. ENG/ Octopus, mashed potato, cured ham, trotters and truffle sauce. FR/ Poulpe, purée de pommes de terre, jambon, pieds de cochon et sauce aux truffes.



ZORAN SOKOLOV
Cap de cuina

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

EL JING Y EL JANG



CAT/ Fusió de xipirons en la seva tinta amb xipirons encebats amb cresta. CAS/ Fusión de chipirones en su tinta con chipirones encebollados con cresta. ENG/ Fusion of baby cuttlefish in its ink and sautéed onions and baby cuttlefish with empanada. FR/ Fusion d'encornets dans leur encre avec des encornets enroulés d'oignon en chausson.



ESTHER GASSULL
Propietària

11-14h & 18-22h / 11am-2pm & 6pm-10pm

YOGUR-CAKE

baby
TOUR
BABY-CAKE



CAT/ logurt gelat amb galeta caramelitzada i banyada en salsa de maduixa, coronat amb maduixes i palets de xocolata. Acompanyada de suc natural. CAS/ Yogur helado con galleta caramelizada y bañada en salsa de fresa, coronado con fresas y palitos de chocolate. Acompañada de zumo natural. ENG/ Frozen yoghurt with caramelised biscuit on a bed of strawberry sauce, topped with strawberries and chocolate sticks. Served with fresh juice. FR/ Yaourt glacé avec biscuit caramélisé et baigné dans une sauce à la fraise, le tout décoré de fraises et de sticks au chocolat. Accompagné d'un jus pressé.

11-24h / 11am-Midnight



EMILIANO LARDINO
Propietari

ENSALADILLA MEDITERRÁNEA
EL MIRÓ

CAT/ Alternativa refrescant a la clàssica ensalada russa. Servit amb salsa Romesco i Pesto a la genovesa. CAS/ Alternativa refrescante a la clásica ensaladilla. Servido con salsa Romesco y Pesto a la genovesa. ENG/ Refreshing alternative to the classic Russian salad, served with Romesco sauce and Genovese pesto. FR/ Alternative rafraîchissante à la macédoine classique. Servie avec une sauce Romesco et Pesto à la génoise..

12-20h / Midday-8pm



DAVID GONZÁLEZ
Cuiner

JUEGO DE SABORES

baby
TOUR
ESPAGUETIS
BOLOÑESA



CAT/ Hummus, mousse de moniato i brandada de bacallà amb pil-pil de vainilla i cruixent de pernil. CAS/ Hummus, mousse de boniato y brandada de bacalao con pil-pil de vainilla y crujiente de jamón. ENG/ Hummus, sweet potato mousse and salt cod brandade with vanilla pil-pil and crispy cured ham. FR/ Hummus, mousse de patate douce et brandade de morue avec pil pil de vanille et croquant de jambon.

13-14.15h & 20-21.30h / 1pm-2.15pm & 8pm-9.30pm



GUILLERMO CALVO
Propietari

IBÉRICO BOHEMIA



CAT/ Torrada amb espatlla ibèrica, pebrot del piquillo, chaka i anxova. CAS/ Tosta con paletilla ibérica, pimienta del piquillo, chaka y anchoa. ENG/ Toast with iberian pork shoulder, piquillo pepper, surimi and anchovy. FR/ Tartine à l'épaule ibérique, pimienta del piquillo, chaka et anchois.

12-20h / Midday-8pm



CARLOS ANDRÉS
Encarregat

HUMMUS D'ALBERGÍNIA



CAT/ Albergínia escalivada i trinxada, crema de sèsam, all i llimona, oli i pebre vermell. CAS/ Berenjena escalibada, crema de sésamo, ajo y limón, aceite y pimentón de la vera. ENG/ Smoky roasted aubergine, sesame garlic and lemon cream, oil and smoked paprika. FR/ Aubergine rôtie, crème de sésame, ail et citron, huile et pimentón de la vera.

10-22h & 10am-10pm



MAITE GIRALT
Responsable

📍 C/ Verge del Pilar, 9 📞 649164403

✉️ newparc@gmail.com

DEL MAR AL PALADAR



CAT/ Ravioli de marisc, maionesa de mango i enciam de mar, bombó gelat de pa amb tomàquet. CAS/ Ravioli de marisco, mayonesa de mango y lechuga de mar, Bombón helado de pan con tomate. ENG/ From the sea to your mouth. FR/ Ravioli de fruits de mer, mayonnaise à la mangue et salade de la mer, Bonbon glacé de pain à la tomate

Dim-Ds / M-S / Mar-Sam: 13-15h & 19-22h | Dg-D-Dim: 12-15h
Tue-Sat: 1pm-3pm & 7pm-10pm | Sun: Midday - 3pm



EDU CUESTA, LIA I MARC
Xef i equip de cuina

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

📱 lesommeliersalou ✉️ edu.cuesta8@gmail.com

HAMBURGUESA DEL VENECIA



CAT/ Hamburguesa amb formatge de cabra i albergínia acompanyada de patates allioli. CAS/ Hamburguesa con queso de cabra y berenjena acompañada de patatas allioli. ENG/ Hamburger with goat's cheese and aubergine with potatoes with aioli . FR/ Burger au fromage de chèvre et aubergine accompagné de frites et d'ailoli.

DII-Ds / L-S / Lun-Sam: 10-14h & 17.30-20h
Mon-Sat: 10am-2pm & 5.30pm-8pm



JESÚS FERNÁNDEZ
Propietari

NIDO DE PULPITOS



CAT/ Popets en salsa de ceba amb patata al forn. CAS/ Pulpitos encebollados en nido de patata horneada. ENG/ Mini octopi sautéed with onions over a baked potato nest. FR/ Petits poulpes roulés dans un oignon sur un nid de pommes de terre au four.

Dm-Dg / M-D / Mar-Dim: 12-14h & 20-21.30h
Tue-Sun: Middy-2pm & 8pm-9.30pm



MONTSE AGUILAR
Mª CARMEN RUANA
Propietaria i cuinera

BAO BY LUNATTIC



CAT/ Pa bao d'ànec a baixa temperatura , salsa teriyaki, alga wakame , maionesa de wasabi , torradeta de Santa Teresa 3.0 i xarrup de té verd. CAS/ Pan bao de pato a baixa temperatura, salsa teriyaki, alga wakame ,mayonesa de wasabi , torrija 3.0 y sorbete de te verde. ENG/ Steamed duck bao, teriyaki sauce, wakame seaweed, wasabi mayonnaise, torrija 3.0 (sweet egg bread) and green tea sorbet. FR/ Pain bao de canard cuit à basse température, sauce teriyaki, algue wakame, mayonnaise wasabi, pain perdu 3.0 et sorbet au thé vert.

DII-Dv / L-V / Lun-Ven: 12-23h | Ds-Dg / S-D / Sam-Dim: 11-13h & 16-21h | Mon-Fri: Midday-11pm | Sat-Sun: 6pm-9pm



DAVID SANTORO
Xef

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

📱 lunattic salou ✉ adm.lunattic@gmail.com

HOMENAJE A COLDPLAY



CAT/ Costella bbq en tempura, hummus de lleties amb salsa Jack Daniel's i còctel viva la vida!. CAS/ "Ribs bbq" en tempura, hummus de lentejas con salsa Jack Daniel's y cóctel viva la vida! ENG/ Tempura bbq ribs, lentil hummus with jack daniels sauce and 'viva la vida' cocktail!. FR/ Côte bbq à la tempura, humus de lentilles sauce jack daniels et cocktail viva la vida !

DII-Dv / L-V / Lun-Ven: 12-23h | Ds-Dg / S-D / Sam-Dim: 11-13h & 16-21h | Mon-Fri: Midday-11pm | Sat-Sun: 6pm-9pm



DAVID SANTORO I MARIA
Xef executiu i
cap de cuina

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

📱 rockandgrill salou ✉ adm.lunattic@gmail.com

MINI BURGER MARADONA



CAT/ Mini burger amb ceba caramel·litzada, salsa Strogonoff i patates palla. CAS/ Mini burger con cebolla caramelizada, salsa Strogonoff y patatas paja. ENG/ Mini burger with caramelised onion, stroganoff sauce and shoestring potatoes. FR/ Mini burger aux oignons caramélisés, sauce Strogonoff et frites allumettes.

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



MBAYE NDIAYE
Cap de cuina

VACIPAM AL ESTILO ESTACIÓ



CAT/ Entrepà de tall que es pela ("vacío") fet a la brasa amb saltat de verdures a la xapa i salsa Provençal. CAS/ Bocado de vacío hecho a la brasa con salteado de verduras a la chapa y salsa provençal. ENG/ Grilled flank steak baguette sandwich with sautéed vegetables and Provençal sauce. FR/ Sandwich de flanchet grillé avec poêlée de légumes à la plancha et sauce provençale.

12-13.30h & 20-21.30h / Midday-1.30pm & 8pm-9.30pm



ALEXANDER MAGAKOV
Propietari

TACO DALLAS GRILL

baby
TOUR

ALITAS DE
POLLO CON
PATATAS FRITAS



CAT/ Guacamole, carn adobada, ceba fregida, tomàquet picat, enciam, salsa mexicana picant (opcional). CAS/ Guacamole, carne adobada, cebolla frita, tomate picado, lechuga, salsa mejicana picante (opcional). ENG/ Guacamole, seasoned beef, fried onion, diced tomato, lettuce and Mexican hot sauce (optional). FR/ Guacamole, viande marinée, oignon frit, tomate en dès, salade, sauce mexicaine piquante (facultative).

11-14h & 19-23h / 11am-2pm & 7pm-11pm



GLADIS MEGARGJO
Propietaria

ROLLITOS DE CREPS DE SALMÓN

baby
TOUR

ROLLITOS DE
NUTELLA CON
FRESA Y PLÁTANO



CAT/ Rotllets de creps de salmó, cogombre i mousse d'anet sobre formatge cruixent coronat de tomàquet. CAS/ Rollitos de creps de salmón, pepino y mousse de eneldo sobre queso crujiente. ENG/ Mini crepe rolls with salmon, cucumber and XX mousse over crispy cheese. FR/ Rouleaux crêpes de saumon, concombre et mousse de canard sur fromage croustillant.

Dv / V / Ven: 18-21h | Ds / S / Sam: 12-14h & 18-21h
Dg / D / Dim: 12-14h & 18-20h | Fri: 6pm-9pm | Sat: Midday-2pm & 6pm-9pm | Sun: Midday-2pm & 6pm-8pm



NATALIA
Propietaria

BOCATTO DI CARDINALE



CAT/ Torrada amb encenalls de pernil ibèric, formatge brie i ceba caramel·litzada. CAS/ Tostada con virutas de jamón ibérico, queso brie y cebolla caramelizada. ENG/ Toast with Iberian cured ham shavings, vale cheese and caramelised onion. FR/ Tartine de copeaux de jambon ibérique, brie et oignons caramélisés.

11-14h & 16-22.40h / 11am-2pm & 4pm-10.40pm



LUIS MIGUEL
Propietari

SENSACIÓN MEDITERRÁNEA



CAT/ Arròs negre amb pèsols, calamar a la planxa, allioli de Piquillo i germinat de pèsols. CAS/ Arroz Negro con guisantes, calamar a la plancha allioli de Piquillo y germinado de guisantes. ENG/ Black rice with peas, grilled squid, Piquillo pepper aioli and pea sprouts. FR/ Riz noir aux petits pois, calamar à la plancha, aioli de Piquillo et pousses germées de petits pois.

12-16h & 20-22h / Midday-4pm & 6pm-10pm



ASIER PLA
Xef executiu

FAJITA ARGENTIN FIRE



CAT/ Fajita amb tires de carn Black Angus i verdures en una marinada de la nostre especialitat; "Argentin Fire." CAS/ Fajita con tiras de carne Black Angus y verduras en una marinada de nuestra especialidad.... Argentin Fire. ENG/ Black Angus steak strips and vegetables marinated in our speciality... Argentine Fire. FR/ Une fajita de lamelles de viande Black Angus et légumes dans une marinade de notre spécialité... Argentin Fire.

12-24h / Midday-Midnight



MICHELE
Cuiner

BONA NIT I TAPA'T!!!!



CAT/ Cruixent d'anxova amb cuscús. CAS/ Crujiente de anchoa con cuscús. ENG/ Crispy anchovies and couscous FR/ Croustillant d'anchois et couscous.

12-14h & 20-23:30h / Midday-2pm & 8pm-11.30pm



BOSS
Xef

TARTAR DE SALCHICHÓN DE BELLOTA



CAT/ Llonganissa de gla en tartar amb emanació de galeta artesana d'espelta. CAS/ Salchichón de bellota en tartar con aromática galleta artesana de espelta. ENG/ Acorn-fed salchichón sausage tartar with aromatic artisan spelt biscuit. FR/ Saucisson aux glands sur tartare avec biscuit aromatique d'épeautre à l'artisanal.

DII-Ds / L-S / Lun-Sam: 12-22.30h | Dg / D / Dim: 12-14h
Mon-Sat: Midday & 10.30pm | Sun: Midday-2pm



MARIANA
Propietària

LA FANFARRONA



CAT/ Bacallà confitat a baixa temperatura acompanyat amb tomàquet escalivat i aromatitzat. CAS/ Bacalao confitado a baja temperatura acompañado con tomate asado y aromatizado. ENG/ Slow-baked cod confit with smoky roasted and seasoned tomato. FR/ Morue confite à basse température accompagnée de tomate rôtie et aromatisée.

Dm-DII / X-L / Mer-Lun: 12-13:30h & 17- 21h
Wed-Mon: Midday-1.30pm & 5pm-9pm



PEPA MÉNDEZ
Gerent

RULO DE BACALAO



CAT/ Rotllet de bacallà amb pernil sobre confit de tomàquet. CAS/ Rulo de bacalao con jamón sobre confit de tomate. ENG/ Cod and cured ham roll over tomato confit. FR/ Rouleau de morue au jambon sur confit de tomate.



MARIA ARNAUTU
Xef

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

MAR Y MONTAÑA
ESTILO CÓRCEGA

CAT/ Aromes de mar i muntanya de la nostra terra. CAS/ Aromas de mar y montaña de nuestra tierra. ENG/ Aromas of sea and mountain from our lands. FR/ Aromes de la mer et de la montagne de notre territoire.



ROSA I JOANATAN
2º Xef i Xef

13-16h & 20-23h / 1pm-4pm & 8pm-11pm

BACALLÀ DE L'AVI



CAT/ Bacallà "ajoarriero" amb rovell d'ou i allioli gratinat.
 CAS/ Bacalao ajoarriero con yema de huevo y allioli gratinado
 ENG/ Cod ajoarriero (rich stew with garlic, tomato, pepper) with egg yolk and aioli au gratin.
 FR/ Morue ajoarriero au jaune d'œuf et aioli gratinée.



LUIS MARIA RUIZ
Xef

11-14h & 17-21h / 11am-2pm & 5pm-9pm

📍 C/ Saragossa 5 📞 977383454

✉ thalassarestaurante@gmail.com

CAPRICCIO FONTANA



CAT/Niu de fetuchinni amb porro, gamba i salsa de ceps.
 CAS/Nido de fetuchinni con puerro, gamba y salsa de boletus.
 ENG/Fettuccini nest with leeks, prawn and porcini mushroom sauce.
 FR/ Nid de fetuchinni au poireau, crevette et sauce de cèpes.



ANDRÉS IBAÑEZ
Copropietari

11-14h & 17-23h / 11am-2pm & 5pm-11pm

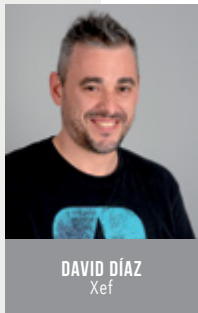
📍 C/ Saragossa 5 📞 977351287

✉ thalassarestaurante@gmail.com

COCA PORTOFINO



CAT/ Sabor i textures amb origen i caràcter 100% mediterrani. CAS/ Sabor y texturas con origen y carácter 100% mediterráneo. ENG/ Taste and textures 100% Mediterranean. FR/ Saveurs et textures d'origine et de caractère 100 % méditerranéen.



DAVID DÍAZ
Xef

13-17h & 20-24h / 1pm-5pm & 8pm-Midnight

FOCACCINA



CAT/ Torrada de sègol amb formatge fresc, alvocat, varietat de tomàquets, pipes i oli d'alfàbrega. CAS/ Tosta de centeno con queso fresco, aguacate, variedad de tomates, pipas y aceite de albahaca. ENG/ Rye toast with fresh cheese, avocado, variety of tomatoes, sunflower seeds and basil oil. FR/ Tartine de pain de seigle au fromage frais, avocat, variété de tomates, graines et huile au basilic.

DII-Dv/LV/Lun-Ven: 11-21h | Ds/S/Sam: 12-13.30h & 18-21h
Dg/D/Dim: 11-13.30h | Mon-Fri: 11am-9pm | Sat: Midday-1.30pm & 6pm-9pm | Sun: 11am-1.30pm



SÍLVIA FRANCÍN
Xef

GAMBA PANKO

baby
TOURBASTONCITO
DE POLLO
CRISPY

CAT/ Gambes arrebossades amb panko i crema d'avocat amb confitura de tomàquet. CAS/ Gambas rebizadas con panko y crema de aguacate con confitura de tomate. ENG/ Panko breaded prawns and avocado cream with tomato jam. FR/ Crevettes panées au panko et à la crème d'avocat et confiture de tomate.t



LEONARDO SERGIO
Encarregat

12-14h & 19.30-21h / Midday-2pm & 7.30pm-9pm

📍 C/Barcelona 43 📞 977385773

📍 TheatreTown ✉️ Theatresalou@gmail.com

CALLOS DE LA
"TABERNA DEL FÚTBOL"baby
TOURHOT DOG
PELS PETITS DE
LA CASA

CAT/ "Callos" de vedella amb cigrons i salsa especial del "chef maño" CAS/ Callos de ternera con garbanzos y salsa especial del "chef maño" ENG/ Beef tripe with chickpeas and chef maño's special sauce. FR/ Tripes de veau aux pois chiches et sauce spéciale du "chef maño".



BEATRIZ I ANTONIO
Propietària i Xef

12-23h / Midday-11pm

📍 Carrer Barenys, 5 📞 667359224

✉️ beatrizlopezgonzalez@outlook.com

"BACALLÀ I NO VA DIR RES"



CAT/ Bacallà a la nostra salsa CAS/ Bacalao con nuestra salsa. ENG/ Salt cod in our sauce. FR/ Morue à notre sauce.

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



JUANITA SARROCHE
Propietària

THE ILLUSION



CAT/ Saquet farcit de poma, ceba caramelitzada i foie mi-cuit, amb mermelada d'albercoc i aromatitzat amb Pedro Ximenez. CAS/ Saquito relleno de manzana, cebolla caramelizada y foie mi-cuit, con mermelada de albaricoque y aromatizado con Pedro Ximenez. ENG/ A crispy pocket of apple, caramelized onion and foie mi cuit, garnished with apricot jam with a flavour of Pedro Ximenez. FR/ Petit sac farci aux pommes, oignons caramélisés et foie mi-cuit à la marmelade d'abricot et aromatisé au Pedro Ximenez.

DII-Ds / L-S / Lu-Sam: 15.30-22h
Mon-Sat: 3.30pm & 10pm



JONÁS HEREDIA SERRANO
Xef

SOPA FRIA...
¡EN LA IBENSE NO
VA A SER CALIENTE!

baby
TOUR
ARCO IRIS



CAT/ Xarrup de meló sobre gaspatxo de maduixes i toc de menta. CAS/ Sorbete de melón sobre gazpacho de fresas y toque de hierbabuena. ENG/ Melon sorbet on a bed of strawberry gazpacho with a touch of mint. FR/ Sorbet de melon sur gazpacho de fraises et soupçon de menthe.

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



RAQUEL VILAPLANA
Xef

LA PIZZETA DI MARE



CAT/ Pizzeta de bacallà, musclos, ceba confitada amb base de tomàquet i pebrot. CAS/ Pizzeta de bacalao, mejillones, cebolla confitada con base de tomate y pimienta. ENG/ Mini pizza with cod, mussel and onion confit over a tomato and pepper base. FR/ Petite pizza de morue, moules, oignons confits sur base à la tomate et au poivron.

11-14h & 18-21h / 11am-2pm & 6pm-9pm

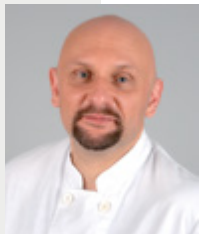


OLIVER FLORIAN
Xef

CHICKEN CURRY



CAT/ Filet de pollastre amb espinacs amb un toc de curri.
 CAS/ Filete de pollo con espinacas con toque de curry.
 ENG/ Chicken fillet with spinach and a touch of curry. FR/
 Filet de poulet aux épinards et soupçon de curry.



OLIVER FLORIAN
Xef

11-14h & 18-21h / 11am-2pm & 6pm-9pm

📍 C/Bilbao 2 📞 977 35 31 02

📱 saporedimare ✉️ saporedimaresalou@hotmail.com

BROCHETA HAMBURGO



CAT/ Broqueta de frankfurts i salses casolanes. CAS/
 Brocheta de frankfurts y salsas caseras. ENG/ Hotdog
 brochette with homemade sauces. FR/ Brochette de
 saucisses de Francfort et sauces maison.



JOSEP PALAZÓN
Propietari

12.30-15h & 19-22h/ 12.30pm-3pm & 7pm-10pm

📍 Via Roma 26, baixos local 1 📞 977352433

✉️ Josh.hard@icloud.com



GAUDEIX DE L'EXPERIÈNCIA DE COMPRAI

DISFRUTA DE LA EXPERIÈNCIA DE COMPRAI

ENJOY THE SHOPPING EXPERIENCE!

PROFITEZ DE L'EXPERIÈNCIE D'ACHETER!

DE L'1 AL 3 DE JUNY EL PASSEIG JAUME I ES CONVERTIRÀ EN EL PASSEIG DE LA MODA DE SALOU

DEL 1 AL 3 DE JUNIO EL PASEO JAUME I SE CONVERTIRÀ EN EL PASEO DE LA MODA DE SALOU

FROM JUNE 1ST TO 3TH, PASSEIG JAUME I WILL BECOME THE SALOU FASHION CATWALK

DU 1 AU 3 JUIN, LE PASSEIG JAUME I DEVIENDRA LA PROMENADE DE LA MODE DE SALOU

A PARTIR DE LES 10 H I DURANT TOT EL DIA!
A PARTIR DE LAS 10H DURANTE TODO EL DIA!
STARTING AT 10 AM AND LASTING ALL DAY!
A PARTIR DE 10H ET TOUTE LA JOURNÉE !

Coneix les tendències en moda i complementos d'aquest estiu, tot ambientat amb actuacions musicals, aparadors vius, tallers de personal shopper...i la diversió assegurada per als més petits de la família!

Conoce las tendencias en moda y complementos de este verano, todo ambientado con actuaciones musicales, escaparates vivos, talleres de personal shopper... y la diversión asegurada para los más pequeños de la familia!

Be the first to view new fashion trends and accessories this summer. Events include musical performances, live showcases, personal shopper workshops... and a whole lot of fun for kids and the whole the family!

Découvrez les tendances mode et accessoires de cet été, le tout animé par des spectacles musicaux, des vitrines vivantes, des ateliers de personal shopper... et du divertissement assuré pour les plus petits de la famille !



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

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.**

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:

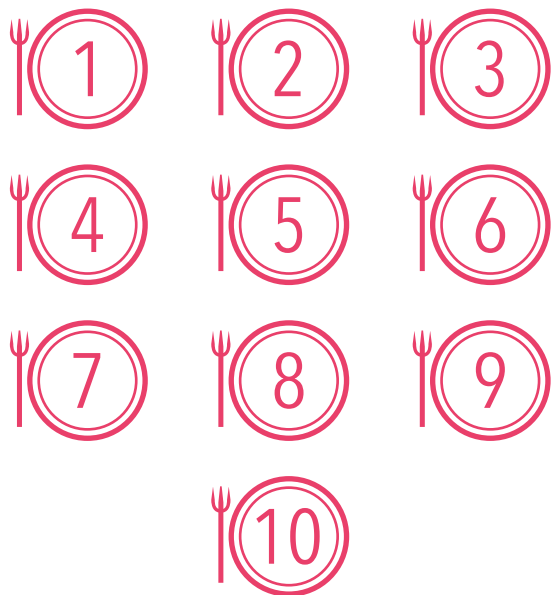
El millor servei / El mejor servicio / The best service / Le meilleur service:

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 AYUNTAMIENTO DE SALOU i podrà exercir 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: Passeig 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 pourrez exercer vos droits d'accès, de rectification, d'annulation et d'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 qui 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.



Per a més informació:
f SalouFoodExperience
saloufoodexperience

SalouFood
www.salou.cat

GASTRO TOUR

SALOU
FOOD
EXPERIENCE

Organitza:



salou
Vost i el teu país Molt bé



Col·laborador principal:



San Miguel recomana el còrrum responsable 54*

Col·labora:



Per a més informació:

 SalouFoodExperience
 saloufoodexperience

 SalouFood
 www.salou.cat