

GASTRO TOUR

Salou



2024
14 ▶ 30
JUNY / JUNIO /
JUNE

Salou
Food
Experience



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

AEH
Associació Empresarial
Hostaleria Salou

SALOU
FOODEXPERIENCE

Ajuntament de Salou
Àrea de Dinamització Econòmica

Generalitat
de Catalunya

GASTRO TOUR

Salou

Guanya un Sopar per a Dues Persones!

COM PARTICIPAR?

Registra't a l'aplicació.
Visita almenys 3 restaurants participants.
Fes una foto d'un plat o d'una degustació
a cadascun dels restaurants que visitis.

PREMI

Tots els participants que compleixin els requisits **entraran en el sorteig d'un sopar per a dues persones** a un dels restaurants participants.

DATES

El concurs estarà obert des del 14 fins al 30 de juny. **El guanyador serà anunciat l'1 de juliol.**

REQUISITS

Les fotos han de ser originals i fetes per tu.
Has de visitar almenys 3 restaurants diferents.



**Esperem veure
les teves fotos!**

Salou
Food
Experience



Els sabors del món a Salou ens arriben de la mà de Gastrotour, una iniciativa gastronòmica, d'arrels salouenques, per gaudir de les millors degustacions de la cuina local, mediterrània i internacional.

De la mà de l'Ajuntament, a través de la regidoria de Dinamització Econòmica i amb la col·laboració de l'Associació d'Empresaris d'Hostaleria (AEH) de Salou, 27 restaurants del municipi ens descobriren la seva riquesa culinària, esdevenint un punt de trobada de foodies i amants de la bona cuina.

Així doncs, us convidem a participar d'aquesta nova edició de Gastrotour que triomfa, any rere any, i captiva residents i visitants.

Los sabores del mundo en Salou nos llegan de la mano de Gastrotour, una iniciativa gastronómica, de raíces salouenses, para disfrutar las mejores degustaciones de la cocina local, mediterránea e internacional.

De la mano del Ayuntamiento, a través de la concejalía de Dinamización Económica y con la colaboración de la Asociación d'Empresaris d'Hostaleria (AEH) de Salou, 27 restaurantes del municipio nos descubrirán su riqueza culinaria, convirtiéndose en un punto de encuentro de foodies y amantes de la buena cocina.

Así pues, les invitamos a participar de esta nueva edición de Gastrotour que triunfa, año tras año, y cautiva a residentes y visitantes.

Gastrotour brings the flavours of the world to Salou, a gastronomic initiative with its roots in Salou to enjoy the best local, Mediterranean and international cuisines.

Thanks to the City Council and with the collaboration of Salou's Associació d'Empresaris d'Hostaleria (AEH), 27 restaurants of the municipality let us discover their culinary wealth, becoming a meeting point for foodies and lovers of good food.

We invite you once again to take part in Gastrotour, which has been successful year on year for both residents and visitors alike.

GASTROITOUR
Salou

A

ARENA RESTAURANT

1

ASADOR CÓRCEGA

2

C

CAFÈ DEL FAR

3

CAL TITO

4

CASA RAMON

5

CASTILLO DE JAVIER

6

CIRCUS CITY

7

COOK AND TRAVEL

8

D

D'ALBERT

9

E

EL MORRO

10

H

HOUDINI'S ATTIC
EN HOUSE OF ILLUSION

11

L

LARA RESTAURANTE

12

L'ESTACIÓ

13

LUNATTIC

14

GASTROITOUR
Sabu

M

MALAPECORA BY BANDARRA

15

MOSS

16

MRKT DE EDU CUESTA

17

R

RINCÓN 13

18

ROCE

19

S

SUMMIT HOTEL OLYMPUS PALACE

20

SUNSET ST.

21

T

TABARE

22

TAPAS&CO

23

TEMPURA

24

TELEPIZZA

25

THAI SALOU

26

THEATRE TOWN

27

DEGUSTACIÓ / DEDUSTACIÓN / TASTING
MENÚ



PLACA PEUROP

URBANITZACIÓ NOSTRA SENYORA DENURIA

CALA CRANCS

PLATJA DELS FULIANS

3

6

14

19

20

24

26

23

Salou
Food
Experience



5€

Degustacions

Degustaciones

Tastings



BEGUDA INCLOSA
BEBIDA INCLUIDA
DRINKS INCLUDED



01

Salou
Food
Experience

ARENA RESTAURANT

Coca mar i muntanya



CAT/ Coca de xipirons amb botifarra negra, poma osmotitzada i ceba cruixent.

ES/ Coca de chipirones con morcilla negra, manzana osmotizada y cebolla crujiente.

EN/ Coca bread topped with cuttlefish, black blood sausage, osmotic-dehydrated apple, and crispy onion.



5€

🕒 13 h - 14.30 h & 19.30 h - 21.30 h

📍 Pg. Jaume I, s/n baixos · Hotel Blaumar 📞 977 384 000

www.arenarestaurant.com



ASADOR CÓRCEGA

T'explico un secret



02

Salou
Food
Experience

CAT/ Secret Ibèric amb albergínia fumada i terra de pernil.

ES/ Secreto Ibérico con berenjena ahumada y tierra de jamón.

EN/ Iberian 'secreto' (premium tender pork shoulder cut) with smoked aubergine and ham soil.



5€

🕒 13 h - 16.00 h & 20 h - 23 h

📍 C. Major, 31 📞 677 469 985

🌐 www.corcegarestaurant.com



03

Salou
Food
Experience

CAFÈ DEL FAR

Pizzeta Vegana



CAT/ Pizzeta vegana casolana al pomodoro amb formatge vegà i confit de tomàquets.

ES/ Pizzeta vegana casera al pomodoro con queso vegano y confit de tomates.

EN/ Homemade mini vegan pizza with pomodoro sauce, vegan cheese and tomato confit.



5€

🕒 18 h - 22 h De dilluns a divendres / De lunes a viernes / From Monday to Friday

🕒 13 h - 15:30 h & 19 h - 22 h / Dissabtes i diumenges / Sábados y domingos / Saturdays and Sundays

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday

CAL TITO VERMUTERIA

Puro vicio Cal Tito

04

Salou
Food
Experience



CAT/ Rosta de Sòria ibèric amb emulsió de maionesa trufada.

ES/ Torrezno de Soria ibérico con emulsión de mayonesa trufada.

EN/ Soria Iberian thick cut bacon with a truffle-infused mayonnaise.

🕒 12 h - 13.30 h & 18 h - 22 h

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday



5€

📍 C. València, 20 📞 639 687 127 📷

05

Salou
Food
Experience

CASA RAMÓN

Salpicón de marisco con salsa romesco



CAT/ Salpicó de marisc amb romesco.

ES/ Salpicón de marisco con romesco.

EN/ Seafood cocktail with romesco sauce.

🕒 11 h - 22 h

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday



5€

📍 C. València, 14 📞 610 373 683

CIRCUS CITY

Circus Mania

07

Salou
Food
Experience



CAT/ Mini hamburguesa de picanya.

ES/ Mini hamburguesa de picaña.

EN/ Mini sirloin-roast hamburger.

🕒 12 h - 16 h & 19.30 h - 23 h


5€

09

Salou
Food
Experience

D'ALBERT

Clásico steak tartar



CAT/ Mini cassoleta de steak tàrtar.

ES/ Mini tartaleta de steak tartar.

EN/ Mini steak tartare tartlet.



5€

⌚ 13 h - 15 h & 19 h a 21 h

📍 Espigó del Moll s/n 📞 635 8 58 550

🌐 www.dalbert.es 📷 📘

HOUDINI'S ATTIC EN HOUSE OF ILLUSION

Mariscos a la Reina



CAT/ Cloïsses, gambes i xoriço amb salsa de vi blanc i crema.

ES/ Almejas, gambas y chorizo en salsa de vino blanco y crema.

EN/ Clams, prawns and chorizo in a white wine and cream sauce.

🕒 12 h - 16 h & 19 h - 21 h

11

Salou
Food
Experience



5€

📍 Espigó del Moll, s/n 📞 676 324 077

🌐 www.houseofillusion.com 📷 📘

12

Salou
Food
Experience

LARA RESTAURANTE

El arrecife Lara



CAT/ Des de la profunditat de la mar portem una mini hamburguesa de vieires amb llagostins i base de salsa tàrtara.

ES/ Desde la profundidad del mar traemos una mini hamburguesa de vieiras con langostinos y base de salsa tártara.

EN/ From the depths of the sea, we bring you a mini scallop and langoustine burger with tartar sauce.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday

📍 C. Via Roma, 24 📞 625 902 072

🌐 Larasalou.es 📷 📘

L'ESTACIÓ

Empanada l'estació



13

Salou
Food
Experience

CAT/ Empanada de buit esmicolat amb provoleta.

ES/ Empanada de vacío desmenuzado con provoleta.

EN/ Shredded flank steak empanada with provolone cheese.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dillus/ Lunes / Monday



5€



Pl. del Carrilet, s/n Local 8



977 352 031



14

Salou
Food
Experience

LUNATTIC

TRILOGÍA (TIERRA, MAR Y AIRE)



CAT/ TERRA: Crema de iogurt, meló i escates d'ibèric.
MAR: Rol de salmó i verdures sobre beixamel d'alga kombu.
AIRE: Arròs amb llet i aire de llima.

ES/ TIERRA: Cremita de yogurt, melón y escamas de ibérico.
MAR: Rol de salmón y verduritas sobre bechamel de alga kombu.
AIRE: Arroz con leche y aire de lima.

EN/ LAND: Cream of yoghurt, melon and flakes of Iberian ham.
SEA: Salmon and vegetable roll on a kombu seaweed bechamel sauce.
AIR: Rice pudding and lime air.



5€

🕒 13 h - 15 h & 19 h - 21 h

📍 C. Colón, s/n · cantonada C. Bilbao 📞 977 383 111

🌐 www.lunattic.com 📷 📘

MALAPECORA BY BANDARRA

El Pifostio



15

Salou
Food
Experience

CAT/ Pa bao amb vegetals i productes de mar, acompanyat per les nostres postres banyades en xocolata.

ES/ Pan bao con vegetales y productos de mar, acompañado por nuestro postre bañado en chocolate.

EN/ Bao bun with vegetables and seafood, accompanied by our chocolate-dipped dessert.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

🔒 Dimecres/ Miércoles / Wednesday

📍 Via Augusta, 14 📞 615 371 937

🌐 www.malapecora.es 📷 📘

16

Salou
Food
Experience

MOSS

Texturas y sabores



CAT/ Torrada d'arròs cruixent amb vaca gallega i rovells d'ou macerats en soja.

ES/ Tostada de arroz crujiente con vaca gallega y yemas de huevo maceradas en soja.

EN/ Crispy rice cake with Galician beef and soy-marinated egg yolks.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



📍 C. Barcelona, 34 📞 685 056 569

🌐 www.restaurantemoss.com 📷

RINCÓN 13

Bacalao del Rincón 13

18

Salou
Food
Experience



CAT/ Bacallà a la biscaïna.

ES/ Bacalao a la vizcaína.

EN/ Basque-style salt cod stew.

🕒 12 h - 16 h & 19 h - 21 h

🔒 Dimecres tarda / Miércoles tarde / Wednesday afternoon



5€

📍 C. València , 50 · local 4 📞 681 187 771 📷

19

Salou
Food
Experience

ROCE

Roce de pluma



CAT/ Arròs de ploma ibèrica de Montaraz acompanyat de pebrots de Padrón.

ES/ Arroz de pluma ibérica de Montaraz acompañado de pimientos de Padrón.

EN/ Montaraz iberian 'pluma' (pork tenderloin) served with Padrón peppers.

🕒 12 h - 23 h



📍 C. Colón, 23 📞 616 693 368

🌐 www.micuerpopideroce.com 📷 📘

SUMMIT

HOTEL OLYMPUS PALACE

Summit flavors



CAT/ Salmó marinat amb arròs a l'estil japonès.

ES/ Salmón marinado con arroz al estilo japonés.

EN/ Marinated salmon with Japanese-style rice.

🕒 12 h - 22 h

🔒 Dillus / Lunes / Monday

20

Salou
Food
Experience



📍 C. Navarra, 6 📞 669 887122

🌐 www.hotelolympuspalace.com 📷

21

Salou
Food
Experience

SUNSET.ST

Sunset a la mexicana



CAT/ Taco de tinga de pollastre a la mexicana, amb salsa mexicana i natxos.

ES/ Taco de tinga de pollo a la mejicana, con salsa mejicana y nachos.

EN/ Mexican-style chicken tinga taco, with hot sauce and tortilla chips.



5€

🕒 12 h - 13.30 h & 19.30 h - 21 h



C. Barcelona, 49



640 535134



TABARE

Brocheta de pulpo a la gallega



22

Salou
Food
Experience

CAT/ Broqueta de pop a la gallega fet a la brasa sobre crema de pebrots rostits.

ES/ Brocheta de pulpo a la gallega hecho a la brasa sobre crema de pimientos asados.

EN/ Galician-style octopus brochette.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



📍 Via Roma, 2 📞 698 386 330

🌐 www.tabaresalou.com 📷

23

Salou
Food
Experience

TAPAS&CO

Sabor y tradición



CAT/ Rosta de Sòria amb formatge Manxec.

ES/ Torrezno de Soria con queso Manchego.

EN/ Soria 'torrezno' (thick strips of bacon) with Manchego cheese.



5€

🕒 12 h - 14.00 h & 19 h - 21 h

🔒 Dillus/ Lunes / Monday

📍 C. Verge del Pilar, 2 · locals 5-6 📞 666 218 040 📷

TEMPURA

Variedades orientales

24

Salou
Food
Experience



CAT/ Tòfona roll, nigiri alvocat, gunkan wakame.

ES/ Trufa roll, nigiri aguacate, gunkan wakame.

EN/ Truffle roll, avocado nigiri, wakame gunkan.

🕒 12 h - 16 h & 19 h - 23 h


5€

📍 C. Barbastre, 8 📞 640 5276 66

www.japonessalou.com  

25

Salou
Food
Experience

TELEPIZZA

Telepi gourmet



CAT/ Porció pizza.

ES/ Porción pizza.

EN/ Slice of pizza.



🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h

📍 C. Major, 26 📞 977 166 766

🌐 www.telepizza.es 📷

THEATRE TOWN

Bao ribs



27

Salou
Food
Experience

CAT/ Farciment de carn de costelles amb ceba caramelitzada, reducció de Pedro Ximenes i dips de moniato.

ES/ Relleno de carne de costillas con cebolla caramelizada, reducción de Pedro Ximénez y dips de boniato.

EN/ Stuffed with rib meat, caramelised onion, Pedro Ximenez sherry reduction and sweet potato dips.

🕒 12 h - 13.30 h & 19 h - 21 h



5€

📍 C. Barcelona, 43 📞 698 386 330

🌐 www.grupotheatre.com 📷

Salou
Food
Experience



30 €

Menú Tasting menu



BEGUDA INCLOSE
BEBIDA INCLUIDA
DRINKS INCLUDED



06

Salou
Food
Experience

CASTILLO DE JAVIER



30 €

🕒 13 h - 16 h & 20 h - 23 h

📍 C. Barbastro, s/n 📞 661 798 265

🌐 Castillodejavier.eatbu.com 📷 📘

MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIU

Croqueta de calamar
en la seva tinta i toc d'allioli
de pebre vermell de La Vera

ENTRANT

Carxofes confitades,
saltejades amb pernil ibèric,
foie-gras i tòfona negra.

PLAT PRINCIPAL

Garró ibèric confitat,
amb cremós de patata,
xiitake i reducció de
suc de cocció.

POSTRES

Tiramisú.

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Croqueta de calamar
en su tinta y toque de alioli
de pimentón de La Vera

ENTRANTE

Alcachofas confitadas,
salteadas con jamón ibérico,
foie-gras y trufa negra.

PLATO PRINCIPAL

Codillo ibérico confitado,
con cremoso de patata,
shiitake y reducción
de jugo de cocción.

POSTRES

Tiramisú.

TASTING MENU

APPETISER

Squid croquette with its ink
and dab of aioli with de La Vera
smoked paprika.

STARTER

Artichokes confit fried
with Iberian ham,
foie-gras and black truffle.

MAIN COURSE

Iberian pork knuckle
confit with creamy
potato mash, shiitake
and meat juice reduction.

DESSERT

Tiramisu.

08

Salou
Food
Experience

COOK AND TRAVEL



30 €

🕒 13.30 h - 15.30 h & 20.30h - 22.30 h

📍 C. Llevant, 5 📞 977 350 707

🌐 www.restaurantcookandtravel.es 📷 📘

MENÚ DEGUSTACIÓ

PER A COMPARTIR

Aperitiu Cook and Travel.

Sushi crispy de vaca
Rubia gallega.

Panipuri de salmó a
baixa temperatura.

Potetes de calamar
a l'andalusa.

Croqueta de pernil Cinco Jotas.

Les nostres patates
braves fullades.

Mole de xai a baixa
temperatura.

POSTRES

Pastís de formatge
amb maduixes confitades.

MENÚ DEGUSTACIÓN

PARA COMPARTIR

Aperitivo Cook and Travel.

Sushi crispy de vaca
Rubia gallega.

Panipuri de salmón
a baja temperatura.

Patitas de calamar
a la andaluza.

Croqueta de jamón Cinco Jotas.

Nuestras patatas bravas
hojaldradas.

Mole de cordero a
baja temperatura.

POSTRES

Pastel de queso con
fresas confitadas.

TASTING MENU

APPETISERS TO SHARE

Cook & Travel aperitif .

Crispy Rubia Gallega
beef sushi.

Low-temperature
salmon pani puri .

Batter-fried calamari.

Cinco Jotas acorn-fed
Acorn-fed ham croquette.

Our puff-pastry wrapped
patatas bravas
(fried potatoes spicy
mayo-chili sauce).

Low-temperature lamb mole.

DESSERT

Cheese pie with
strawberry confit.

10

Salou
Food
Experience

EL MORRO BAR RESTAURANTE



30 €

🕒 13 h - 16 h & 20 h - 23 h

🔒 Dillus / Lunes / Monday

📍 Via Roma, 3 📞 977 036 783 📷 📱

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANT

Musclos al Romesco.

PRIMER

Arròs melós a
l'estil cubà.

SEGONS

Bacallà amb allioli
i verdures.

Ropa Vieja.

POSTRES

Pastís de formatge
casolà amb
galletes cruixents.

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTE

Mejillones al Romesco.

PRIMERO

Arroz meloso al
estilo cubano.

SEGUNDOS

Bacalao con alioli
y verduras.

Ropa vieja.

POSTRES

Tarta de queso
casera con galletas
crujientes.

TASTING MENU

MIXED APPETISERS

Mussels in
Romesco sauce.

MAIN COURSES

Cuban-style creamy rice.

SECOND COURSE

Cod with garlic mayonnaise
and vegetables.

Ropa vieja

(Cuban-style shredded beef)

Homemade cheesecake with
crispy cookies.

DESSERT

Homemade cheesecake
with crispy cookies.

17

Salou
Food
Experience

MRKT DE EDU CUESTA



30 €

🕒 13 h - 15.30 h & 20 h - 22.30 h

(De dilluns a dissabte / De lunes a sábado / From Monday to Saturday)

🕒 13 h - 15.30 (Diumenge / Domingo / Sunday)

🔒 Dilluns / Lunes / Monday

📍 C. Francoll 8 📞 608 513 689

www.gastrobarmrkt.com



MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANT FRED

Pasta de full caramel·litzada amb steak tartar.

ENTRANT CALENT I

Gyozas cruixents de llagostins amb crema de porros i vermut blanc.

ENTRANT CALENT II

Llomet de bacallà en tempura amb crema de sobrasada i mel.

ENTRANT CALENT III

Filet amb reducció de vi del Priorat i foie.

POSTRES

Fals tiramisú de cireres i licor de Griottines.

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTE FRÍO

Hojaldre caramelizado con steak tartar.

ENTRANTE CALIENTE I

Gyozas crujientes de langostinos con crema de puerros y vermut blanco.

ENTRANTE CALIENTE II

Lomito de bacalao en tempura con crema de sobrasada y miel.

ENTRANTE CALIENTE III

Solomillo con reducción de vino del Priorat y foie.

POSTRES

Falso tiramisú de cerezas y licor de Griottines.

TASTING MENU

COLD APPETISER

Caramelised puff pastry and steak tartare.

HOT APPETISER I

Crispy langoustine gyozas with leek cream and white vermouth.

HOT APPETISER II

Tempura cod loin with sobrasada & honey cream.

HOT APPETISER III

Sirloin with Priorat wine reduction and foie.

DESSERT

False cherry and Griottines cherry liqueur tiramisu.

24

Salou
Food
Experience

TEMPURA



30 €

🕒 12 h - 16 h & 19 h - 23 h

📍 C. Barbastre, 8 📞 640 5276 66

www.japonessalou.com  

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANTS VARIATS

Amanida Tempura.

Arròs japonès.

Poke tempura.

Broqueta mixta.

POSTRES

Mochi de sabor maduixa,
xocolata blanca,
xocolata negra,
té i mango.

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES VARIADOS

Ensalada Tempura.

Arroz japonés.

Poke tempura.

Pincho mixto.

POSTRES

Mochi de sabor fresa,
chocolate blanco,
chocolate negro,
te y mango.

TASTING MENU

MIXED APPETISERS

Tempura salad.

Japanese rice.

Tempura poke bowl.

Mixed skewer.

DESSERT

strawberry,
white chocolate,
dark chocolate,
green tea or
mango mochi.

19

Salou
Food
Experience

ROCE



30 €

🕒 12h - 23h

📍 C. Colón, 23 📞 616 693 368

🌐 www.micuerpopideroce.com 📷 📘

MENÚ DEGUSTACIÓ

Croqueta de
gamba vermella.

Lingot de patata
brava del Roce.

Calamars a l'andalusa.

Arròs de ploma ibèrica
Montaraz acompanyat de
pebrots de Padrón.

POSTRES

Pastís de formatge
casolà amb
crumble de lotus.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Croqueta de
gamba roja.

Lingote de patata
brava del Roce.

Calamares a la andaluza.

Arroz de pluma ibérica
Montaraz acompañado de
pimientos de Padrón.

POSTRES

Tarta de queso
casera con
crumble de lotus.

TASTING MENU

Red prawn
croquette.

Patata brava ingot.

Batter-fried squid.

Montaraz iberian
'pluma' (pork tenderloin)
served with Padrón
peppers.

DESSERT

Homemade
cheesecake
with lotus crumble.

26

Salou
Food
Experience

THAI SALOU

Thai Street Food



30 €

🕒 13 h - 16 h & 19.30 h - 22.30 h

(Dilluns, dijous, divendres, dissabte i diumenge / Lunes, jueves, viernes, sábado y domingo / Monday, Thursday, Friday, Saturday and Sunday)

🕒 19.30 h - 22.30 h (Dimecres / Miércoles / Wednesday)

🔒 Dimarts / Martes / Tuesday

📍 C. Barbastre, 13 · Local 2 📞 652 638 022

🌐 www.thaisalou.com 📷 📱

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANTS VARIATS

Aperitiu del dia.

Kiaw Hed - Dumpling de bolets al vapor.

Hung Hom Pla -Rollet de llagostí i rap.

Laab Mu Tod - Laab de porc fregit.

PLAT PRINCIPAL

Kung Ob Wun Sen - Fideus de soja amb llagostins, gíngebre i coriandre.

POSTRES

Tao Suan - Crema de coco amb blat de moro

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES VARIADOS

Aperitivo del dia.

Kiaw Hed - Dumpling de setas al vapor.

Hung Hom Pla -Rollito de langostino y rape.

Laab Mu Tod - Laab de cerdo frito.

PLATO PRINCIPAL

Kung Ob Wun Sen - Fideos de soja con langostinos, jengibre y cilantro.

POSTRES

Tao Suan - Crema de coco con maíz.

TASTING MENU

MIXED STARTERS

Appetizer of the day.

Kiaw Hed - Steamed mushroom dumpling.

Hung Hom Pla - Langoustine and monkfish roll.

Laab Mu Tod - Fried pork larb.

MAIN COURSE

Kung Ob Wun Sen - Soybean noodles with langoustines, ginger, and coriander.

DESSERT

Tao Suan - Coconut custard with corn.

GASTROTOUR

Salou

Salou Food Experience

Per a més informació:

-  SalouFoodExperience
-  saloufoodexperience
-  ExperienceSalou