



ganxet pin txo

La ruta de tapes de Reus 2012

La primera edició de la **GANXET PINTXO**, celebrada durant el mes de novembre del 2011, va superar totes les previsions. Organitzada per la Cambra de Comerç, amb el patrocini d'Estrella Damm i la col·laboració de l'Ajuntament de Reus, l'esdeveniment va constituir un autèntic fenomen ciutadà com ho demostren les més de 110.000 tapes que van despatxar, a un ritme frenètic, els 41 establiments participants en només deu dies.

Fruit d'aquesta evidència, i atenent la necessitat de donar resposta a la demanda dels establiments del sector, per aquest 2012 la **GANXET PINTXO** us regalarà dues edicions. La primera, la de primavera, que serà classificatòria per la gran final del proper mes de novembre. A partir del 15 de març i durant 17 dies tindreu l'oportunitat de visitar els 62 establiments que participen d'aquesta autèntica Challenge. Un repte on també us podreu convertir en jutges a l'hora de triar les millors tapes. Ompliu la butlleta que trobareu en tots i cadascun dels establiments i amb una mica de sort us endureu -també- un dels magnífics premis que sortejarem entre tots els participants.

No us ho podeu perdre. Busqueu els establiments participants a la **GANXET PINTXO**, que estan degudament senyalitzats amb el banderó de la campanya visible des del mateix carrer, i disposeu-vos a viure una experiència única, la de degustar les millors tapes del Món de Reus.



Què t'interessa?
Què necessites?

Vine i pregunta. A la **cambraReus** tenim totes les respostes.

Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Reus
C/ Boule, 2 - 43201 Reus
Tel. 977 33 80 80
reus@cambraeus.org
www.cambraeus.org

A www.qporeus.com et regalem pintxos!!!

A www.qporeus.com, podràs guanyar pintxos de franc. Llegeix les condicions a la web. Segueix-nos al Facebook!

Organitza: **cambraReus**

Patrocina: **Estrella Damm**

Col·laboren: **Ajuntament de Reus**, **Diputació Tarragona**, **el tomb de reus**, **UR**, **CASDIRE**, **FAR**

www.ganxetpintxo.cat

ganxet pin txo

La ruta de tapes de Reus 2012



Estrella DAMM recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

Organitza: **cambraReus**

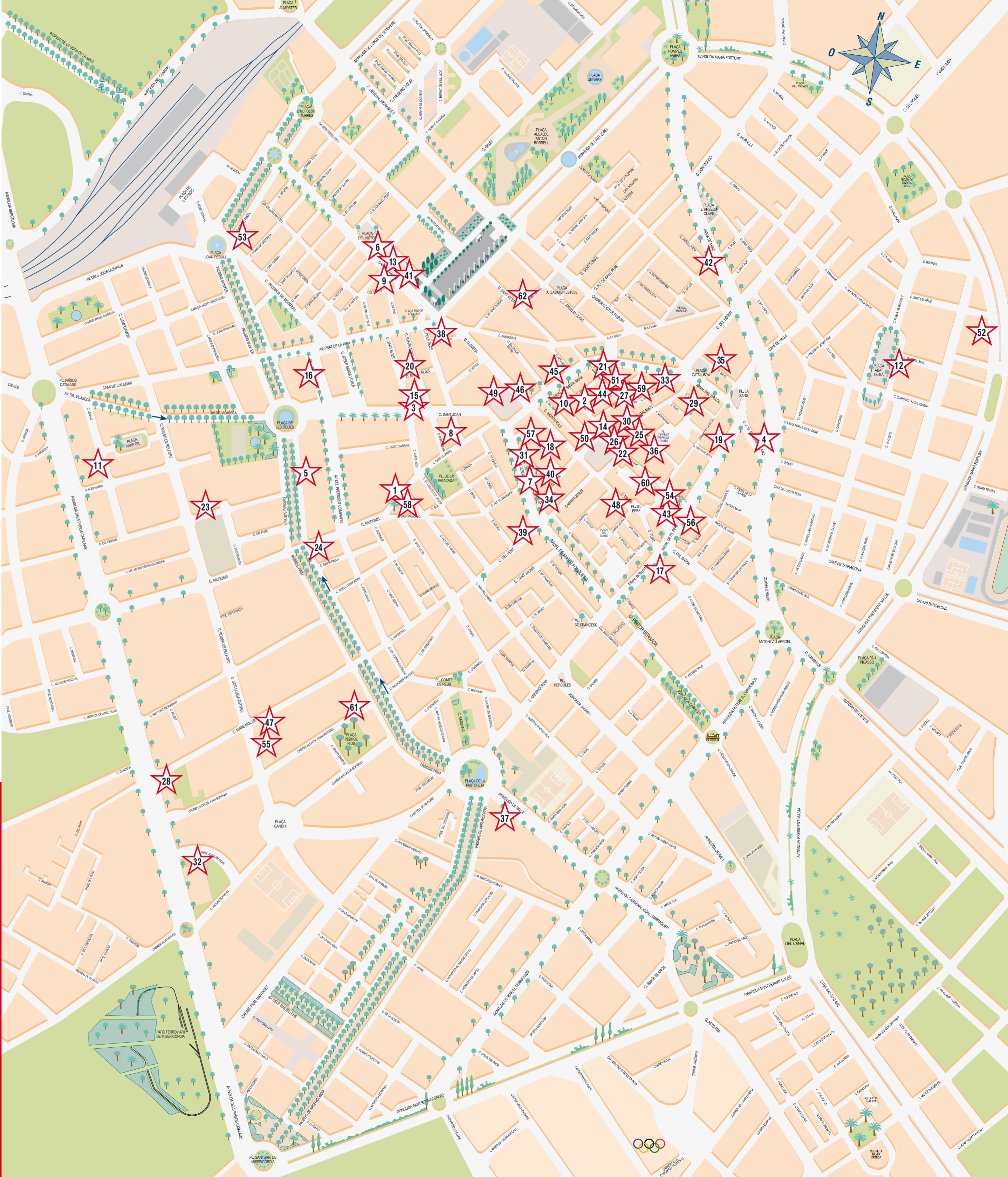
Patrocina: **Estrella Damm**

Col·labora: **Ajuntament de Reus**

Del dijous 15 de març al diumenge 1 d'abril
TAPA I CERVESA 2.50€ IVA INCLÓS

PARTICIPANTS

- 1 AGORÀ RESTAURANTE CAFETERIA • Bruschetta toscana
- 2 ARRELS "QUINA NOSTRA" • Niu de coca Arrels
- 3 ART'S CAFÉ • Avellanart's
- 4 BAMBOO CAFÉ • Entrepànet de menjar blanc català
- 5 BAMBOO CAFÉ • Còctel refrescant
- 6 BAR BASORA • Tripa a l'estil ganxet
- 7 BAR BON MAR • Calamars farts
- 8 BAR CAMPUS • Cuscús negre
- 9 BAR CANTABRIC • Croqueta moreneta
- 10 BAR EL TUBO • Anequet
- 11 BAR L'ESBARJO • Pre-pirinreus
- 12 BAR RESTAURANT TORIBIO • Tàrtar de fuet Ciutana amb tomaca
- 13 BAR TROPICAL • Blanc i negre
- 14 CAFÉ DE REUS • Porrrom... pom pom
- 15 CAFETERIA KUCUMÀ • Bombeta Kucumà "Thòstia"
- 16 CAFETERIA NACIONAL • Calamarsset ganxet
- 17 CAFETERIA SANTA LLÚCIA • Anem de calçotada
- 18 CAFTAN CAFÉ LOUNGE • Cruixent de tonyina i formatge grana padano
- 19 CAL GANXET RESTAURANT • Temptació ganxeta
- 20 CAL MARC • El tro de Reus
- 21 CAPUCCINO REUS • Canelone de crep cappuccino
- 22 CASA CODER • Botó de foie amb préssec caramel·litzat
- 23 CELLER DEL PADRI • Copa de mousse de foie tricolor
- 24 CIUTAT GAUDI • Broqueta de llagostí
- 25 DEHESA SANTAMARIA • Pintxo destapa l
- 26 DÉU N'HI DO • Esqueixada Déu n'hi do
- 27 EL CANDIL • Sticck tàrtar de salmó
- 28 EL RACÓ DEL PARC • La calçotadeta del Racó del Parc
- 29 EL RACÓ DEL VERMUT • Anova del Cantàbric recoberta de país de festuc
- 30 EN LA ESPERA TE ESQUINO • Sensació ibèrica
- 31 FLAPS CAFÉ • Ians pintxo
- 32 FLECA RESTAURANT 158 • Dau de tonyina amb confitura de tomaca
- 33 LA BODEGUETA • Petit plaer
- 34 LA GATA MARIA • Tapa Gata Maria
- 35 LA GRANJA • El secret de la granja
- 36 LA PRESÓ • El petó de la vitxeta
- 37 LA TASQUETA • Pintxo La Tasqueta
- 38 LA TAVERNA • Reus Deportiú
- 39 L'ESTEL • Cruixent de botifarra negra
- 40 LIZARRAN CAFÉ • Esmorzar de diumenge
- 41 MANTAKAU (FORN SISTARE) • Torrada de bacallà marinat amb romesco d'avellana
- 42 MARC'S PASTISSERIA • Mitfults "Mandarin"
- 43 MAS DE LAVIA • El secret de l'àvia
- 44 MÉS QUE TAPES • Croqueta negra de sípia amb pinzellada d'allioli
- 45 NOSTRUM • Ous mimosa
- 46 PA & CAFÉ • Muntanya de bolets fumats
- 47 PUNT DE TROBADA • Salmó amb vinaigreta d'oliva
- 48 RESTAURANT CAFÉ THEATRE • Sabor escènic
- 49 RESTAURANT EL CÍRCOL • Mitfults de cua de bou amb vermut de Reus
- 50 RESTAURANT GAUDIR • Mosaic Gaudir
- 51 RESTAURANT PIANO PIANO • Raviolis de carabassa i mató amb pesto
- 52 RESTAURANTE MUNDO FORTUNY • Terra endins
- 53 REUS FUSIO • Fusió cruixent
- 54 ROSA DELS VENTS • Puça de xistorra amb calçot confitat "amb dos pebrots"
- 55 SENSATIONS • Simfonia de sensacions
- 56 SOL DE NIT • Tomaca de nit
- 57 TAPES I TAPES • Xampinyó farsit
- 58 TASTETS DE REUS • Calçotada de Quaresma
- 59 TAVERNA DESPERTAFERRO • Cassoleta d'estofat de bou sobre lit d'arròs amb herbes
- 60 THE GREEN DOG SABORS • Sarronet
- 61 TUPI RESTAURANT • Calçotada
- 62 VERMUTS ROFES RESTAURANT • Quin pollastre!!!



Imprès per: artsobrepaper.com

ganxet pintxo
La ruta de tapes de Reus | 2012
www.ganxetpintxo.cat

Del dijous 15 de març al diumenge 1 d'abril
TAPA i CERVESA 2.50€ IVA INCLÓS

01 AGORA RESTAURANT CAFETERIA
Sant Llorenç, 42 T. 977 338 728
Horari: de 18 a 23.30 h de dilluns a dijous i diumenge / de 18 a 00.30 h divendres i dissabte

Bruschetta toscana
Torrada de bolets i scamorza (mozzarella fumada) amb confitura de tomaques i trufa.



02 ARRELS "CUINA NAOSTA"
Vilar, 5 bxs T. 977 340 267
Horari: de 20 a 23 h dimarts, dimecres i dijous / de 20 a 22 h divendres i dissabte / de 13 a 15 h diumenge

Niu de coca Arrels
Niu de coca amb escalivada a la llenya, botifarra nua i sal de permil.



03 ART'S CAFÉ
Sant Joan, 17 B T. 625 192 986
Horari: de 14 a 21 h de dilluns a dissabte

Avellanart's
Triangle de milfulls amb miniamburguesa, reducció de soja i picada d'avellanes de Reus.



04 BAMBOO CAFÉ
Riera Miró, 2 T. 977 301 837
Horari: de 13 a 16 h i de 18 a 22 h de dilluns a diumenge

Entrepànet de menjar blanc català
Un deliciós entrepànet que combina el dolc del menjar blanc català típic de Reus amb el salat del pernil dolç. Li fa companyia el refrescant còmbre, el pernil salat i el toc bonic d'un cirerol.



05 BAMBOO CAFÉ
Passeig Sunyer, 11 T. 977 338 427
Horari: de 13 a 16 h i de 18 a 22 h de dilluns a diumenge

Còctel refrescant
Gotet de surimi ratllat, bròcoli cuinat, formatge fresc, nata, anet i salmó fumat. Una combinació que et fa venir ganes de tastar-lo!



06 BAR BARSORA
Ample, 37 T. 607 592 774
Horari: de 12 a 14 h i de 19 a 21 h de dilluns a dissabte / de 12 a 14 h diumenge

Tripa a l'estil ganxet
Tripa a l'estil ganxet en una cassoleta de fang.



07 BAR BON MAR
Raval de Jesús, 11 T. 977 773 437
Horari: de 8 a 23 h de dilluns a dissabte

Calamarsó farcit
Calamarsó farcit de peix amb suquet.



08 BAR CAMPUS
Sant Llorenç, 11 T. 977 319 553
Horari: de 20 a 23 h de dilluns a diumenge

Cuscús negre
Barqueta de cuscús negre amb verdures i marisc.



09 BAR CANTÀBRIC
Ample, 14 - 16 T. 977 311 013
Horari: d'11 a 15 h i de 18 a 21 h de dilluns a dissabte / d'11 a 15 h diumenge

Croqueta moreneta
Croqueta casolana a base de botifarra negra, ceba, pebre, nou moscada i nata, acompanyada d'una llesca de pa i patates palla.



10 BAR EL TUBO
Del Vidre, 21 - 23 T. 690 175 409
Horari: de 19 a 00 h de dimarts a dissabte

Aneguet
Bric de conifit d'ànec amb crema d'anxoves de l'Escala.



11 BAR L'ESBARJO
Lepant, 22 bxs A T. 659 910 975
Horari: de 18 a 22 h de dilluns a dissabte

Pre-pirineus
Del Ripollès al Baix Camp et portem una cloixa amb pebrot, ceba caramel·litzada, formatge i el nostre pintxo de pollastre adobat. Tot un plaer pel paladar.



12 BAR RESTAURANT TORIBIO
Plaça de l'Abat Oliba, 31 T. 977 301 185
Horari: de 18 a 22 h de dilluns a diumenge

Tàrtar de fuet Ciurana amb tomaca
Pa torrat amb tomaca tamiçada, fuet Ciurana, sal Maldon i pebre.



13 BAR TROPICAL
Ample, 5 T. 977 331 103
Horari: de 10 a 14 h i de 16 a 20 h de dilluns a dissabte

Blanc i negre
Calamars amb tinta i formatge fresc.



14 CAFÈ DE REUS
Metge Fortuny, 1 - 3 T. 977 126 266
Horari: de 12 a 23 h de dilluns a diumenge

Porrrrom... pom pom
Un petit tambor tebi de pasta fresca amb salmó i gambes, amb les seves baquetes cruixents de pa de vidre amb sal i encenalls de patates Laurie de Reus.



15 CAFETERIA KUCUMÀ
Santa Teresa, 4 - 6 T. 695 953 621
Horari: de 19 a 22 h de dilluns a dissabte / de 12 a 15 h diumenge

Bombeta Kucumà "l'hòstia"
Bola de patata farcida de carn i arrebossada amb la seva salsa.



16 CAFETERIA NACIONAL
President Companys, 2 bxs T. 977 317 252
Horari: de 18 a 23 h dijous i divendres / de 12 a 23 h dissabte / de 12 a 16 h diumenge

Calamarset ganxet
Calamar cobert amb avellanes de Reus i vi del Priorat.



17 CAFETERIA SANTA LLÚCIA
Raval de Robuster, 34 T. 977 771 191 - 646 314 420
Horari: de 10 a 22 h de dilluns a diumenge / de 18 de març tancat fins a les 18 h

Anem de calcotada
Deliciosos calcots acompanyats de carn a la brasa i romesco casolà amb avellanes de Reus i oli DO Siurana.



18 CAFTAN CAFÉ LOUNGE
Galí, 12 T. 686 591 741 - 633 651 695
Horari: de 18 a 00 h de dilluns a dijous / de 18 a 21 h divendres i dissabte

Cruixent de tonyina i formatge grana padano
Pasta de fulli farcida de tonyina, olives negres macerades, ceba caramel·litzada i formatge grana padano gratinat.



19 CAL GANXET RESTAURANT
Raval de Sant Pere, 18 B T. 977 344 260 - 661 621 949
Horari: de 13 a 14 h de dilluns a dissabte / de 21 a 23 h dijous, divendres i dissabte

Temptació ganxeta
Fusió de xocolata amb foie.



20 CAL MARC
Sant Elies, 13 - 43 T. 977 011 733
Horari: de 19 a 21 h de dilluns a dijous / de 19 a 00 h divendres i dissabte

El tro de Reus
Crep negra farcida de marisc amb salsa de vermut de Reus.



21 CAPUCCINO REUS
Santa Anna, 15 T. 977 128 553
Horari: de 20 a 23 h de dilluns a dissabte

Canelone de crep cappuccino
Una crep farcida d'albergínia, tomaca caramel·litzada i formatge provolone amb salsa d'ametlles per sobre.



22 CASA CODER
Plaça del Mercadal, 16 bxs B T. 977 340 707
Horari: de 12 a 15.30 h i de 18.30 a 21 h de dilluns a diumenge

Botó de foie amb préssec caramel·litzat
Doble capa de blinis amb foie caramel·litzat amb préssec i sucre i decorat amb cibulet i sal Maldon.



23 CELLER DEL PADRÍ
Doctor Ferran, 21 T. 977 331 599
Horari: de 13 a 16 h de dilluns a diumenge / de 20 a 23 h dijous, divendres i dissabte

Copa de mousse de foie amb foie tricolor
Copa de mousse de foie amb crema suau de formatge de cabra i geltea de Pedro Ximenez.



24 CIUTAT GAUDÍ
Passeig Prim, 2 T. 977 334 083
Horari: de 12 a 00 h de dilluns a diumenge

Broqueta de llagostí
Llesca de pa amb quatre llagostins a la planxa amb un cirerol i un toc de salsa maionesa.



25 DEHESA SANTAMARIA
Carnisseries Velles, 4 bxs T. 977 344 854
Horari: de 19 a 00 h dilluns, dimarts, dimecres i dijous / de 19 a 01 h divendres i dissabte

Pintxo destapa'l
Tapa de lacon a la gallega amb formatge rocafort, adobat amb pebre vermell dotç i sal grossa i acompanyat de patata a la planxa.



26 DÉU N'HI DO
Plaça del Mercadal, 16 bxs T. 607 390 901
Horari: de 10 a 00 h de dilluns a diumenge

Esqueixada Déu n'hi do
Esqueixada de bacallà.



27 EL CANDIL
Martí Napolità, 2 T. 617 022 191 - 699 463 344
Horari: de 19 a 23 h de dimarts a dissabte

Stick tàrtar de salmó
Llesqueta de tàrtar de salmó amb pebre i sal Maldon.



28 EL RACÓ DEL PARC
Mare Molas, 60 bxs T. 630 222 247 - 687 437 773
Horari: de 12 a 16 h i de 19 a 22 h de dilluns a diumenge

La calçotadeta del Racó del Parc
Calçot arrebossat amb pols d'avellana amb salsa casolana, llonganissa i cansalada.



29 EL RACÓ DEL VERMUT
Passeig del Camp, local 13 T. 636 813 976
Horari: de 9 a 21 h de dilluns a dissabte

Anxova del Cantàbric recoberta de pols de festuc
Una anxova recoberta de pols de festuc cru sobre una endivia.



30 EN LA ESPERA TE ESQUINO
Galanes, 12 T. 977 232 316
Horari: de 12 a 14 h i de 19 a 22 h de dilluns a dissabte

Sensació ibèrica
Llesca de pa de pagès torrat amb oli ecològic Hojiblanca i rodanxa de tomaca de l'hort, sal grossa, vinagre de vi, oli picat, orenga i papada ibèrica de gla.



31 FLAPS CAFÉ
Pubill Oriol, 4 T. 977 342 606
Horari: de 18 a 02 h de dilluns a diumenge

Flaps pintxo
Il·lusió de pa bressolant una "kottleta" de carn picada amenitzada amb xampinyons, tomaca i juliver regats amb oli d'oliva ecològic de Riudoms i emblanquant amb formatge.



32 FLECA RESTAURANT 158
Avinguda dels Països Catalans, 158 T. 977 316 416
Horari: d'11 a 20 h de dilluns a dijous / d'11 a 16 h i de 19 a 22 h divendres i dissabte

Dau de tonyina amb confitura de tomaca
Cullera de tonyina macerada en soja amb confitura de tomaca i ceba.



33 LA BODEGUETA
Valloquetes, 4 T. 977 345 667
Horari: de 19 a 22 h dilluns / de 12 a 14 h i de 19 a 22 h de dimarts a diumenge

Petit plaer
Pa torrat, pebrot vermell, botifarra de pagès amb vinagreta i oli DO Siurana.



34 LA GATA MARIA
Plaça de les Basses, 2 T. 665 154 718
Horari: de 12 a 15 h i de 19 a 23 h de dilluns a diumenge

Tapa Gata Maria
Minitorrada de cereals amb filet ibèric bresat sobre làmines de mango i ceba caramel·litzada.



35 LA GRANJA
Plaça de Catalunya, 4 bxs T. 636 813 976
Horari: d'11.30 a 15.30 h i de 19 a 22 h de dilluns a diumenge

El secret de la granja
Delicioses xopet de formatge fresc amb anxova sobre daus especiats de tomaca de pera, coronat amb una mussolina d'olivada, engrunes d'olives negres i un paraigua de juliver.



36 LA PRESÓ
De la Presó, 7 T. 977 340 493
Horari: de 12 a 15 h i de 18 a 23 h de dilluns a diumenge

El petó de la vitxeta
Pa de iuca i formatge farcit d'ajovarriero de costella de porc ibèric.



37 LA TASQUETA
Avinguda de la Salle, 7 T. 977 302 197
Horari: d'11 a 13.30 h i de 20 a 22 h de dilluns a dissabte

Pintxo La Tasqueta
Llesca de pa torrat amb ceba caramel·litzada i xampinyons embolcallats amb bacó, tot regat amb una vinagreta de Mòdena.



38 LA TAVERNA
De la Lleona, 3 A T. 687 234 293
Horari: de 12 a 14 h i de 20 a 23 h de dilluns a dissabte

Reus Deportiu
Llesca de pa torrat amb ceba caramel·litzada, baldana, xoriço vermell mínimament picant i un pensament d'allioli.



39 L'ESTEL
Del Vent, 11 T. 977 316 043
Horari: d'11 a 13.30 h i de 18 a 21 h de dilluns a dijous / d'11 a 13 i de 18 a 21.30 h divendres i dissabte

Cruixent de botifarra negra
Ou farcit sobre un llit de patata amb guarniment de pebrot i encenalls de parmesà.



40 LIZARRAN REUS
Pubill Oriol, 7 T. 977 340 752
Horari: de 19 a 00 h de dilluns a divendres i diumenge / de 12 a 00 h dissabte

Esmorzar de diumenge
Patata deshidratada fregida amb ou sorpresa al seu interior i encenalls de pernil.



41 MANTAKAU (FORN SISTARÉ)
Plaça de la Llibertat, 2 T. 977 322 028
Horari: de 7.30 a 21.30 h de dilluns a diumenge

Torrada de bacallà marinat amb romesco d'avellana
Una torrada Sistaré feta amb pasta mare natural i una selecció de varietats de farina, coberta de bacallà de ca (Alfonso Romero marinat amb oli DO Siurana i regada amb una mica de romesco d'avellana de Reus.



42 MARC'S PASTERISSERIA
Riera Miró, 72 T. 977 343 823
Horari: d'11 a 13.30 h i de 17 a 20.30 h de dimarts a divendres / d'11 a 14 h i de 17 a 20.30 h dissabte / d'11 a 14 h diumenge

Milfulls "Mandarin"
Plaer fullat de xocolata amb crema "Mandarin".



43 MAS DE L'ÀVIA
Del Fossar Vell, 8 T. 977 345 062
Horari: de 20 a 00 h de dilluns a diumenge

El secret de l'àvia
Torrada amb ceba caramel·litzada, quallada de foie, encenalls d'ànec i reducció de peres amb vi.



44 MÉS QUE TAPES
Santa Anna, 20 T. 977 340 224
Horari: de 19.30 a 21.30 h de dilluns a dissabte / de 13.30 a 15.30 h de dimarts a dissabte

Croqueta negra de sípia amb pinzellada d'allioli
Croqueta de sípia feta amb tinta de calamar i acompanyada d'una pinzellada d'allioli.



45 NOSTRUM
Raval de Santa Anna, 18 T. 977 342 614
Horari: de 18 a 21 h de dilluns a dissabte

Ous mimosa
Ou farcit sobre un llit de patata amb guarniment de pebrot i encenalls de parmesà.



46 PA & CAFÉ
Llovera, 9 T. 977 553 107
Horari: de 10 a 22 h de dilluns a diumenge

Muntanya de bolets fumats
Remenat de bolets fumats, formatge de cabra i patata palla cruixent.



47 PUNT DE TROBADA
Mare Molas, 33 T. 619 722 658
Horari: d'11 a 23.30 h de dilluns a diumenge

Salmó amb vinagreta d'olivada
Salmó fumat, patata, ceba, ous d'arengada i vinagreta d'olivada.



48 RESTAURANT CAFÉ TEATRE
Major, 15 T. 679 328 192
Horari: de 19 a 22 h de dilluns a dissabte

Sabor escènic
Fons de patata cruixent amb rotllet de pernil dolç i crema de formatge amb nous coronat amb tires de carabassó.



49 RESTAURANT EL CÍRCOL
Plaça de Prim, 4 T. 977 328 474
Horari: de 14 a 16 h i de 21 a 23 h de dilluns a dissabte

Milfulls de cua de bou amb vermut de Reus
Delicioses capes de patata al forn farcides de carn de cua de bou amb una reducció de vermut de Reus.



50 RESTAURANT GAUDIR
Plaça del Mercadal, 3, 4a planta T. 977 127 702
Horari: de 10 a 23 h de dilluns a diumenge

Mosaic Gaudir
Coca de recapte mediterrània amb verat escabebat, verdures i oli d'oliva ecològic Borges.



51 RESTAURANT PIANO PIANO
Santa Anna, 11 - 13 T. 977 343 483
Horari: de 13.30 a 15 h i de 20 a 22 h de dilluns a dissabte

Raviolis de carabassa i mató amb pesto
Pasta farcida de carabassa i mató amb pesto, fet amb parmesà, alfàbrega i oli DO Siurana.



52 RESTAURANTE MUNDO FORTUNY
Pedro de Luna, 43 T. 977 776 851
Horari: de 8 a 23 h de dilluns a diumenge

Terra endins
Mousse d'escalivada amb productes del mar.



53 REUS FUSIÓ
Passeig Mata, 36 bxs T. 977 277 474
Horari: de 13 a 16 h dimecres / de 13 a 16 h i de 20 a 23 h dijous, divendres i dissabte / de 13 a 16 h diumenge

Fusió cruixent
Baldanes de foie, poma i pasta.



54 ROSA DELS VENTS
Plaça de les Peixateries Velles, s/n T. 977 345 437
Horari: de 20.30 a 00 h de dimecres a dilluns

Puça de xistorra amb calçot confitat "amb dos pebrots"
Minitorrada de xistorra amb calçot confitat amb mantega d'ànec, amb pebrot del piquillo i pebrot italià.



55 SENSATIONS
Sor Lluïsa Estivill, 12 bxs T. 695 936 845
Horari: de 12 a 22 h de dilluns a dissabte / de 18 a 22 h diumenge

Simfonia de sensacions
Mitjana de vedella marinada amb mango, crema d'alvocat, ceba caramel·litzada amb porto i cruixent d'anacards.



56 SOL DE NIT
Raval de Robuster, 14 T. 977 300 300
Horari: de 19.30 a 00 h de dilluns a diumenge

Tomaca de nit
Falsa tomaca amb mousse de formatge i tonyina amb pebrot del piquillo.



57 TAPES I TAPES
Galí, 4 T. 977 340 219
Horari: de 19.30 a 21.30 h de dilluns a dissabte

Xampinyó farcit
Torrada amb quadrada de bacallà, calçot cuit al foc, romesco i un polsim d'avellana de Reus.



58 TASTETS DE REUS
Plaça d'Enric Yzaguirre T. 977 313 669
Horari: de 12 a 23 h de diumenge a dijous / de 12 a 00 h divendres i dissabte

Calçotada de Quesaresma
Torrada amb brandades de bacallà, calçot cuit al foc, romesco i un polsim d'avellana de Reus.



59 TAVERNA DESPERTAFERRO
Martí Napolità, 7 T. 977 344 548
Horari: de 19 a 22.30 h de diumenge a dijous / de 19 a 00 h de dijous a diumenge

Cassoleta d'estofat de bou sobre llit d'arròs amb herbes
Una melosa carn de bou estofada amb verdures fent xup-xup durant hores sobre un llit d'arròs bomba del Delta i herbes provençals.



60 THE GREEN DOG SABORS
Plaça del Castell, 4 T. 665 763 478 - 657 597 617
Horari: de 12 a 15 h i de 19 a 23 h de dimarts a dissabte / de 12 a 15 h diumenge

Sarronet
Botifarró, fusió de foie, confitura de poma i reducció de vermut de Reus.



61 TUPÍ RESTAURANT
Alcalde Joan Bertran, 3 bxs T. 977 310 537
Horari: de 8 a 17 h de dilluns a dimecres / de 8 a 17 h i de 20 a 22 h dijous / de 8 a 23 h divendres / de 8 a 17 h i de 20 a 23 h dissabte

Calçotada
Tempura de calçot amb cruixent de llonganissa, bunyol de botifarra negra i coulis de romesco.



62 VERMUTS ROFES RESTAURANT
Sant Vicenç, 21 - 23 T. 977 344 584
Horari: de 19.30 a 23 h de dilluns a divendres / de 12 a 15.30 h i de 20 a 23 h dissabtes / de 12 a 15.30 h diumenge

Quin pollastre!!!
Caramel cruixent de pollastre de pagès amb escuma de samfaina.

