



# **gan xet** **p̄in txo**

**Guia de tapes  
Tardor 2022**

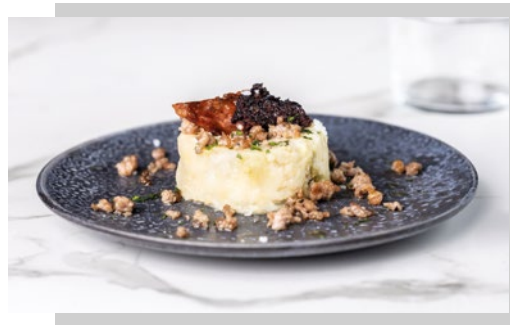


### 14'5 ° BEER-WINE

C. de la Mar, 4-6 - Pl. del Mercadal, 15

#### Sandvitx de pastrami

Sandvitx de pa de cereals amb pastrami, formatge cheddar, cogombre, espinacs i salsa tàrtara, acompanyat de patates palla.

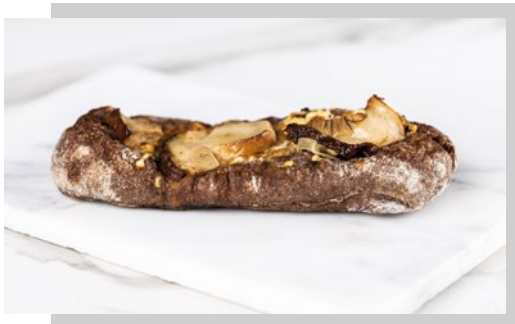


### ABRASA'M

Pl. de les Peixateries Velles, 5

#### Trinxat Abrasa'm

Trinxat amb cansalada, col, patata i esmicolat de llonganissa d'Almóster.

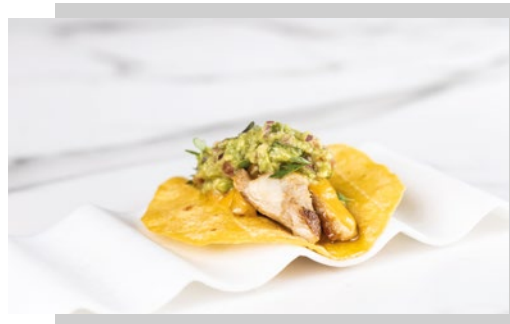


### ADN SISTARÉ

Pl. de la Llibertat, 2

#### Garrofeta amb gust de tardor

Pa de coca elaborat amb garrofa de Mont-roig, vermut de Reus i oli d'oliva extra DOP Siurana, farcit de ceba caramel·litzada i formatge, cobert de ceps.

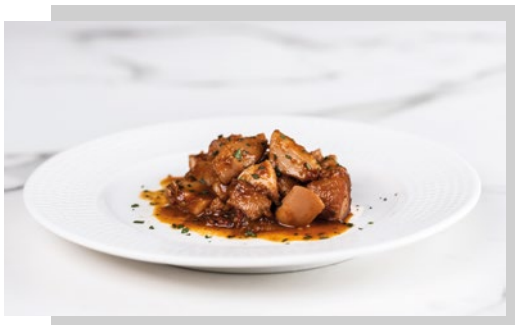


### AS DE COPES

C. de la Racona, 1

#### La fajita de l'As

Fajita de pollastre de corral de km 0 amb guacamole casolà i formatge cheddar.



### BAR BON MAR

Raval de Jesús, 11

#### Sípia estofada picanteta

Sípia grossa ofegada amb ceba, tomaca, all, julivert i bitxo picantet, i amanida amb Damm.



### BATTICUORE

C. d'Aleus, 1

#### Pizza carbonara Batticuore al taglio

Tall de pizza carbonara amb massa artesana Batticuore i un toc d'avellana de Reus.



## BUANA

C. de Manresa, 5

### Noodles yakisoba Buana

Fideus saltats al wok amb pollastre de corral, verduretes i la nostra salsa yakisoba elaborada amb vermut de Reus.



## CAFÈ TEATRE DEL CENTRE

C. Major, 15

### Mexicat

Rellom ibèric a la brasa amb salsa de vermut i mango, i cruixent de blat de moro.

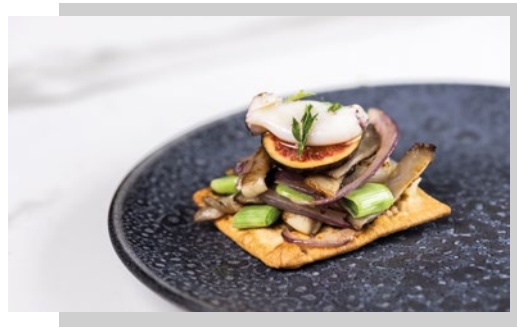


## CAL GALLISÀ

Pl. del Mercadal, 12

### Tro de Festa

Cruixent de tàrtar de vedella amb el nostre marinat i amb llàgrimes de maionesa d'alvocat.



## CÈNTRIC

C. de la Mar, 34

### Coca de tardor

Coca de tardor amb bolets de temporada, figues, all tendre, ceba morada i sipionet.



## CONFITERIA POY

Raval de Jesús, 8

### Panellet de Reus

Avellana de Reus, ametlla, sucre, ous i xocolata amb llet.



## EL RACÓ DE JP

Pl. de les Basses, 2

### Caneló per menjar-se'l

Caneló de porc ibèric amb beixamel amb tòfona del Baix Camp i bolets de temporada.

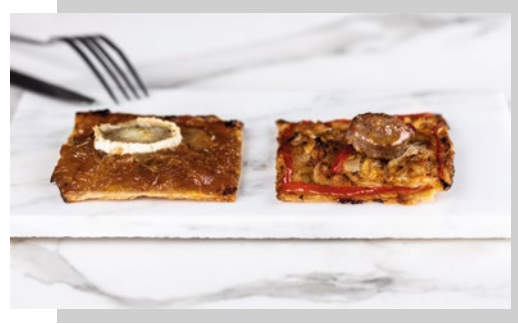


## ENTRE MOLLES

C. del Fossar Vell, 1

### Hamburguesa afrodisíaca

Glaciat amb ruca, tomaca, hamburguesa de vedella casolana i formatge de cabra acompanyat de chutney de mango amb reducció de vermut de Reus.



## FLECA CAN VICENÇ

Pl. d'Almóster, 1

### Les nostres coques

Les nostres coques s'elaboren amb massa mare, ceba i pebrot. Ingredients 100 % naturals.



## GRILLATS REUS BBQ

C. d'Aleus, 7

### Pintxo de bou

Bou marinat i acompanyat d'un saltat de xampinyons amb una base de patata, guarnit amb salsa de formatge i unes avellanes de Reus caramel·litzades.



## HAMBURGUESERIA TÀSTUM

Pl. del Castell, 4

### La trufada

Carn de vedella, ceba caramel·litzada, formatge de raclet, enciam baby leaf, salsa de foie i tòfona negra.



## HOTEL NH CIUTAT DE REUS

Av. de Marià Fortuny, 85

### Costella a la barbacoa

Costella de porc cuinada a baixa temperatura amb salsa barbacoa i puré de moniato.



## L'ABSIS

C. de la Mar, 30-32

### Filet de porc amb salsa de tardor

Filet de porc cuinat a baixa temperatura amb salsa elaborada amb avellanes, ceba i tomaca.

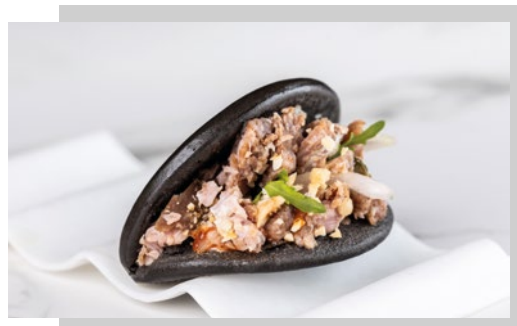


## LA BRASERIA – BONÀREA

Ctra. de Reus a Riudoms, km 2 (T-310)

### Bombes d'orient

Pota de porc rostida al forn Jospser embolicada amb pasta wonton servida amb mel i mostassa, amb avellana de Reus.

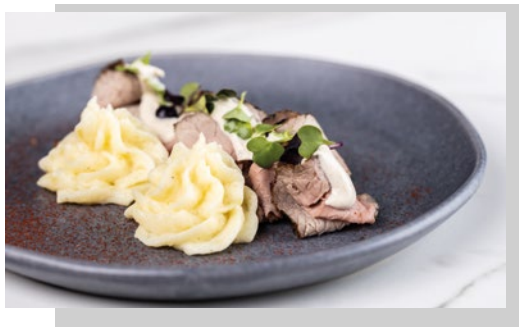


## LA PRESÓ

C. de la Presó, 7

### Panet al vapor / Bao negre La Presó

Panet al vapor farcit de pulled pork amb salsa de iogurt, salsa oriental i avellana garapinyada de Reus.



## MA.LA.VITA

C. de Sant Llorenç, 20-22

### Vitello tonnato amb puré de patates

Vedella del Pirineu, amb salsa de tonyina i puré de patates de Prades.



## MUSEU DEL VERMUT

C. de Vallroquetes, 7

### Museu a l'ast

Raviolis casolans farcits de pollastre a l'ast amb salsa del seu propi rostit, reducció de garnatxa negra DO Montsant, ceba cruixent i xips de carxofa.

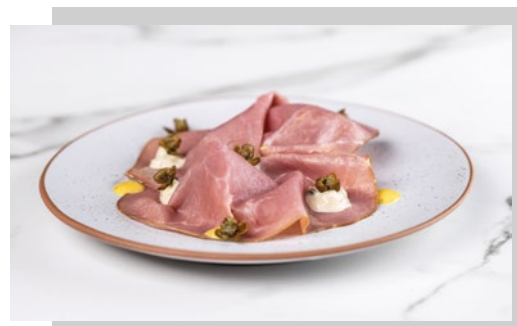


## NIPO SUSHI

C. de Llovera, 41

### Tríada de sushi

Uramakis variats: rotlle de llagostí arrebossat amb tempura, enciam i maionesa japonesa; rotlle de salmó fresc amb alvocat i sèsam, i rotlle d'alvocat, formatge crema i ceba caramel·litzada amb salmó fresc al damunt.



## PEIXATERIES VELLES

Pl. de les Peixateries Velles, 8

### Carpaccio de pastrami

Carpaccio de pastrami amb uns punts de mostassa amb mel, tàperes fregides i salsa tàrtara.

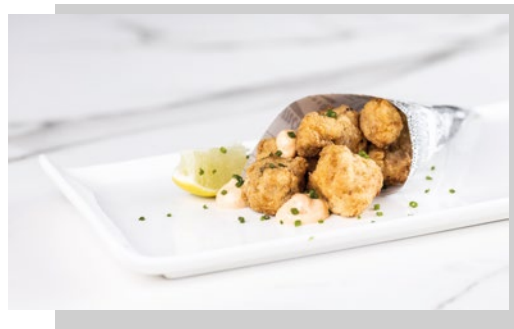


### RESTAURANT 158

Av. dels Països Catalans, 158

#### El barret del Carrasclat

Cassoleta de dau de tonyina amb fesols del ganxet i cloïsses.



### RESTAURANT CASA CODER

Pl. del Mercadal, 16

#### Aires del sud

Daus de mussola marinats amb comí i fregidets a l'andalusa.

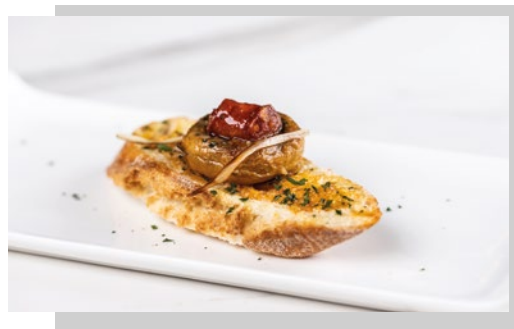


### RESTAURANT EL CÍRCOL

Pl. de Prim, 4

#### Carpaccio de llagostins sobre pa de coca de recapte, melmelada de vermut Miró i textures cruixents i cremoses

Carpaccio de llagostins maridat amb oli d'avellana, amb textures de melmelada de tomaca amb vermut Miró i de maionesa de salsa tàrtara i kimchi, sobre una coca cruixent de massa de pa de coca de recapte.



### RESTAURANT TENNIS PÀDEL REUS DEPORTIU

C. dels Cinc Ponts, 1-3

#### Xampinyons farcits de xistorra

Xampinyó farcit de xistorra damunt d'una base de pa rústic amb suc de xistorra.



### SAWÀDDEE KÀ

C. del Fossar Vell, 5

#### Timbal

Timbal de patates amb alvocat i sípia.

# La ruta de tapes de Reus



### SINGLOT BY SINGLA & C

C. de Sant Joan, 24

#### Estic als núvols i és fun-tàstic!

Núvol de bacallà sobre terra de crumble de figa, avellana de Reus i un raig d'emulsió de pebrots del piquillo.



### STAR BURGER

C. de Santa Anna, 14

#### Hamburguesa Yaki

Pa d'hamburguesa artesanal, pollastre de corral, formatge brie, ceba caramel·litzada, salsa teriyaki acompanyat d'enciam i tomaca.



### TAVERNA DESPERTAFERRO

C. de Martí Napolità, 7

#### Saquet de bou i arròs

Deliciós i cruixent saquet farcit d'estofat de bou i vedella, fet al forn, amb salsa de reducció de carn.



### TERRASSA GAUDÍ

Pl. del Mercadal, 3

#### Hummus de carxofa, llaminadura de xai i escabetx de bolets

Llaminadura de xai trufat amb catifa d'hummus de carxofa i bolets escabetxats amb cervesa negra.