



JORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'OLI NOU

DOP Siurana

REUS

Del 12 al 28 de novembre



ORGANITZEN

REUS promoció
AJUNTAMENT DE REUS


SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

 **unio**

COL-LABOREN

 **REACTIVEM
REUS**


Associació Empresarial
Hostaleria Reus

 Patronat de Turisme
Diputació Tarragona


COSTA DAURADA

 **REALE
SEGUROS**



REUS, UNA ESCAPADA GENIAL

reusturisme.cat

   @reuspromocio

Vine a gaudir d'una ciutat plena de sabors. Deixa't seduir per la seva deliciosa gastronomia i per les propostes creatives dels seus restauradors. Descobreix per què Reus és la capital del vermut tot tastant la beguda més típica de la ciutat. T'enamorarà! Viu una escapada genial. Vine a Reus.



reus
ciutat amb geni

ÍNDEX

MENÚS

- 06** CAL SERRET
- 07** CÍRCOL DE REUS
- 08** FLAPS
- 09** LA GIBERGA
- 10** LA MANIGUA
- 13** LO BON PROFIT
- 14 - 15** FERRAN CERRO
- 16** MASIA CRUSELLS
- 17** RESTAURANT CASA CODER
- 18** RESTAURANT HOTEL NH CIUTAT DE REUS
- 19** RESTAURANT L'ESTEL
- 20** VERMUTS ROFES RESTAURANT

ALLOTJAMENTS

- 28** BREA'S HOTEL
- 29** HOTEL CENTRE REUS
- 30** NH CIUTAT DE REUS
- 32** HOTEL J. OLLÉ
- 33** HOTEL REUS PARK






AJUNTAMENT DE REUS

Durant el mes de novembre, amb l'arribada de l'oli nou, la ciutat de Reus es converteix en la capital de l'oli verge extra DOP Siurana. Per aquest motiu, la Regidoria de Promoció de Ciutat de l'Ajuntament de Reus, mitjançant l'Agència de Promoció de Ciutat, juntament amb el Consell Regulador de la DOP Siurana i el Grup Unió SCCL hem volgut impulsar les Jornades Gastronòmiques de l'Oli Nou DOP Siurana, que tindran lloc del 12 al 28 de novembre, en el marc de la Fira de l'Oli de Siurana.

L'oli d'oliva verge extra és un producte imprescindible en la cuina mediterrània, i durant les Jornades l'oli nou DOP Siurana es convertirà en el protagonista de les propostes culinàries preparades especialment per l'ocasió per una selecció de dotze establiments de restauració de la ciutat.

Així mateix, els hotels de Reus se sumen a la gran festa de l'oli nou oferint una oferta especial de cap de setmana que inclou un paquet de benvinguda amb l'oli nou de la temporada juntament a un seguit de visites a la ciutat per gaudir al màxim de l'estada a Reus durant els dies de la Fira de l'Oli Nou.





Des de la Regidoria de Promoció de Ciutat volem agrair a tots els establiments la seva participació en aquestes Jornades Gastronòmiques, i destacar el seu esforç i implicació després d'un any molt complicat per al sector de la restauració i l'hostaleria i, del turisme en general. Iniciatives com aquestes contribueixen a posar en valor l'oli com a producte de proximitat de gran qualitat estretament i vinculat a la ciutat de Reus, alhora descobreixen a ciutadans i visitants la nostra creixent oferta gastronòmica i els convida a gaudir d'una ciutat única: una ciutat amb geni.

Montserrat Caelles Bertran

Regidora de Promoció de Ciutat

REUS *promoció*
AJUNTAMENT DE REUS



CAL SERRET

Informació i reserves:

Sant Elies, 13
43201 Reus
977 893 315
susanam@activamutua.es



DIES DE TANCAMENT:
diumenge



HORARI DE SERVEI:
de 13.00h a 16.00h



Cal Serret

APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

ENTRANTS

Carpaccio de peus de porc amb Oli nou DOP Siurana
o Timbal de verdures plantxa amb Oli nou DOP Siurana.

PRINCIPAL

Ploma Ibèrica amb reducció de vi i Oli Nou DOP
Siurana
o Llobarro amb confitura de tomàquet
i ceba amb Oli nou DOP Siurana.

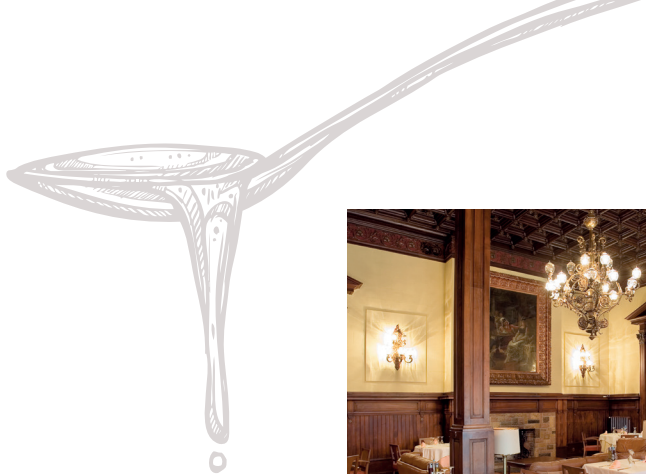
POSTRES

"Torrijas" amb Oli nou DOP Siurana
o Taronja amb Oli nou DOP Siurana amb menta i mel.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

13,90 € / 16,90 €*

**13,90 € de dilluns a divendres i 16,90 € dissabtes.
Maridatge inclòs.*



CÍRCOL DE REUS

Informació i reserves:

Plaça Prim, 4

43201 Reus

977 425 150

restaurant@elcirdedereus.cat

www.elcirdedereus.cat/restaurant



DIES DE TANCAMENT:
diumenge nit i dilluns



HORARI DE SERVEI:
de 13.30h a 15.30h
i de 20.15h a 22.30h



APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.
Aperitius de la casa.

ENTRANTS

- Bomba de foie amb ceba caramel·litzada i suc de rostit,
- o Ravioli fred de vaca vella, interior de lluç amb bambú i gambes,
- o "Tiradito" de daurada amb ceba xinesa marinada, bolets simishi i salsa Ponzu,
- o Callos de vedella amb marinera i llagostins,
- o Crema de ceps, cremós de castanya, trompetes de la mort i porro cruixent..

PRINCIPAL

- Fricandó de peix i marisc a la nostra manera,
- o Papillote transparent de lluç de pinxo, verduretes a l'aroma de vinagre de poma,
- o Sandwich de carrilera ibèrica, crema de ceba dolça i anguila fumada,
- o Melós de jarret de vedella rostit al Vermut Miró sobre compota de poma,
- o Arròs del dia segons llotja i mercat (Mín. 2 pers.)

POSTRES

Degustació dolça.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

29,90 €*

**Maridatge inclòs.*



FLAPS

Informació i reserves:

Carrer de Pubill i Oriol, 4

43201 Reus

977 342 606

flapscafe@msn.com

www.flaps.business.site



APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

ENTRANTS

Amanida de fruits del bosc amb formatge de cabra.

PRINCIPAL

Pizza 4 Estacions.

POSTRES

Tiramisú.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

16,00 €*

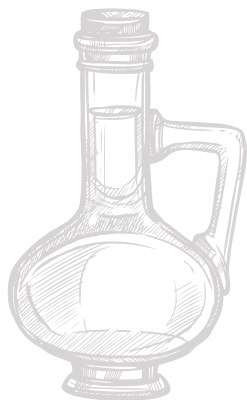
**Maridatge inclòs.*



DIES DE TANCAMENT:
cap dia



HORARI DE SERVEI:
de 13.00h a 15.00h
i de 21.00h a 23.00 h



DIES DE TANCAMENT:
dimarts tancat i nits de
dilluns i dimecres



HORARI DE SERVEI:
de 13.15h a 15.30h
i de 20.30h a 22.30h



LA GIBERGA

Informació i reserves:

Carrer d'en Vilar, 12-14
43201 Reus
977 342 947
mai.mart@hotmail.com

LA GIBERGA

APERITIU

Aperitiu de pa del forn del Sistaré
amb tast d'Oli nou DOP Siurana.

ENTRANTS

Espàrrec gruixut, anxova de Vinaròs
i maionesa d'Oli nou DOP Siurana i encurtits,
Sopa de Kennebec i Oli nou DOP Siurana macerat
amb gamba i farcell de col i gamba.

PRINCIPAL

Bacallà al Pil Pil i espàrrec de marge confitat
amb Oli nou DOP Siurana,
Llaminera de porc Ral i escabetx de verdures
en Oli nou DOP Siurana.

POSTRES

Coc d'oli amb xocolata i crema de mandarina.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

35,00 €*

**Maridatge no inclòs.*



LA MANIGUA

Informació i reserves:

Plaça Sant Francesc, 2

43205 Reus

977 338 517

lamaniguabar@hotmail.com

www.lamanigua.cat



La Manigua Bar

Cuina tradicional i de xup xup

APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

ESMORZAR 1

Arengades amb alls regats amb Oli nou DOP Siurana.
Maridatge i cafè inclòs.

ESMORZAR 2

Trinxat de la Cerdanya regat amb Oli nou DOP Siurana.
Maridatge i cafè inclòs.

ESMORZAR 3

Carpaccio de tomàquet i ceba amb tonyina i bacallà.
Maridatge i cafè inclòs.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

9,00 € x 1 esmorzar



DIES DE TANCAMENT:
diumenge.



HORARI DE SERVEI:
de 08.30h a 11.00h



OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

REGALA OLIO

Quan regales oli d'oliva verge extra ofereixes un viatge pel territori;
una ruta plena d'història i tradició; un itinerari marcat per la qualitat,
la salut i, sobretot, regales gaudir d'un gran plaer.



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

FDR.cat
2020

Generalitat
de Catalunya



Fonds Européen Agricola de
Desenvolupament Rural
Europeus investeixen en
les zones rurals

www.dopsiurana.com

 /DOP_Siurana  /@Dopsiurana  /@DOP_Siurana





REUS, UNA ESCAPADA GENIAL

Visita autèntiques joies del Modernisme. Segueix les passes d'un geni universal al Gaudí Centre. Assaboreix el famós Vermut de Reus i una deliciosa gastronomia. Sent el batec de la ciutat gaudint de les millors compres. Viu una escapada genial. Vine a Reus!

reus

ciutat amb geni

reusturisme.cat

   @reuspromocio



AJUNTAMENT DE REUS



COSTA DAURADA



LO BON PROFIT

Informació i reserves:

Cristófor Colom, 5
43202 Reus
977 321 317 / 686 523 763
manuel.barroso@telefonica.net



DIES DE TANCAMENT:
dimecres tancat
diumenge, dilluns i
dimarts tancat a la nit



HORARI DE SERVEI:
de 13.00h a 15.30h



APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

ENTRANTS

Carpaccio de bacallà amb Oli nou DOP Siurana,
o Caragols a la llauna amb Oli nou DOP Siurana,
o Gamba vermella 10 unitats amb Oli nou DOP Siurana.

PRINCIPAL

Entrecot de bou amb Oli nou DOP Siurana,
o Bacallà amb formatge i Oli nou DOP Siurana
o Xurrasco d'Angus amb Oli nou DOP Siurana.

POSTRES

Pannacotta,
o Músic
o Taronja Tropical.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

30,00 €*

**Maridatge inclòs - Cafè i xarrup.*



Nascut a Reus l'any 1988, el 2004 Ferran Cerro comença la seva formació en el món dels fogons. Tot i començar a donar els seus primers passos prop de casa en restaurants com el Rincón de Diego i La Grava, la seva actitud inquieta el va portar a entrar a les millors cuines del país. Des del 2006 fins al 2011 va ser part de l'equip de les cuines del Celler de Can Roca, el Arzak, el Sant Pau de Carme Ruscalleda, 5 anys com a cap de cuina de Sergi Arola i l'any 2016 també com a cap de cuina de Nandu Jubany.

L'any 2017 obre al c/ Sant Joan de Reus un petit restaurant que portaria el seu nom. En dos anys se li ha quedat petit, i coincidint gairebé amb el **primer Sol Repsol que atorga la Guia Repsol**, el 2020 obre al nou local de la Pl. del Castell acompanyat pels puntals de l'equip que han estat amb ell des dels inicis i nous companys de viatge. El 2020 és escollit **Restaurant Revelació 2021 a la Guia Gourmand 2021**, i també entra a la **Guia Michelin** amb la menció del Plat. El 2021 **renova el Sol Repsol**.

Descobreix les meves elaboracions gastronòmiques amb l'Oli Nou DOP Siurana.



FERRAN CERRO RESTAURANT

Informació i reserves:

Plaça del Castell, 2

43201 Reus

977 945 142

info@fcrestaurant.es

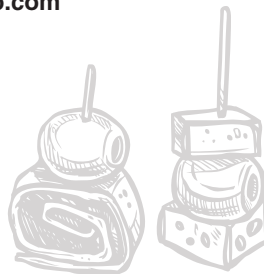
www.ferrancerro.com



DIES DE TANCAMENT:
dilluns



HORARI DE SERVEI:
de 13.30h a 17.00h
de dilluns a divendres



APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.
Un snack a triar.

ENTRANTS

Un entrant a triar del menú

PRINCIPAL

De peix, carn o arròs.

POSTRES

Postres del menu a triar.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

30,00 €*

**Primer servei de pa inclòs. Beguda no inclosa.*



MASIA CRUSELLS

Informació i reserves:

Carretera de Reus a Tarragona Km. 1
43204 Reus

977 754 060

guillermo@breashotel.es

www.breashotel.es



DIES DE TANCAMENT:
diumenge nit



HORARI DE SERVEI:
de 13.00h a 15.45h
i de 20.00h a 22.00h



APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

ENTRANTS

Esqueixada de bacallà amb Oli nou DOP Siurana
o Entrant especial Masia: Esqueixada, escalivada,
tosta amb embotits, milfulles amb ensalada russa
amb Oli nou DOP Siurana.

PRINCIPAL

Costelles de xai lletó a la brasa amb Oli nou DOP
Siurana
o Llonganissa a la brasa amb mongetes
i Oli nou DOP Siurana.

POSTRES

Crema catalana

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

21,00 € / 22,00 € / 26,00 €*

**21,00€ de dilluns a dijous al migdia*

22,00€ de dilluns a dijous nit

26,00€ de divendres, dissabte i diumenge

Maridatge inclòs.



RESTAURANT CASA CODER

Informació i reserves:

Plaça del Mercadal, 16

43201 Reus

977 340 707 / 605 863 266

gguivernau@yahoo.es

www.casacoder.com



APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

ENTRANTS

Carpaccio de gambes amb Oli nou DOP Siurana
i vinagreta de pinyons.

PRINCIPAL

Tataki de tonyina Balfegó amb sèsam, gingebre,
soja i gelat d'Oli nou DOP Siurana.

POSTRES

Pasta de full fina amb poma i gelat.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

28,00 €*

**Maridatge inclòs.*



DIES DE TANCAMENT:
diumenge nit



HORARI DE SERVEI:
de 13.00h a 16.00h



RESTAURANTE HOTEL NH CIUTAT DE REUS

Informació i reserves:

Av. De Marià Fortuny, 85
43204 Reus

977 345 353 EX2

nhciutatdereus@nh-hotels.com

www.Nh-hotels.com



DIES DE TANCAMENT:
diumenge



HORARI DE SERVEI:
de 13.00h a 15.30h



APERITIU
Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

ENTRANTS
Carpaccio de salmó marinat amb Oli nou DOP Siurana.

PRINCIPAL
Tagliata de secret ibèric amb albergínies a la mel
amb essència d'Oli nou DOP Siurana.

POSTRES
Pa amb xocolata i Oli nou DOP Siurana.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

**19,50 €*
*Maridatge inclòs.**



RESTAURANT L'ESTEL

Informació i reserves:

Carrer Vent, 11

43201 Reus

977 316 043

rest.estel@gmail.com

www.restaurantlestel.cat



DIES DE TANCAMENT:
dilluns



HORARI DE SERVEI:
de 13.00h a 15.30h



APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

ENTRANTS

Amanida de meló
i pernil ibèric amb vinagreta DOP Siurana.

PRINCIPAL

Bacallà confitat a baixa temperatura
amb Oli nou DOP Siurana.

POSTRES

Torradeta de Santa Teresa de briox
amb gelat de vainilla.

Tots els plats del menú estan regats
amb Oli nou DOP Siurana.

26,00 €*

**Maridatge inclòs.*



VERMUTS ROFES RESTAURANT

Informació i reserves:

Carrer de Sant Vicenç, 21
43201 Reus

977 344 584

info@vermut스로fes.com

www.vermut스로fes.com



DIES DE TANCAMENT:
dissabte i diumenge



HORARI DE SERVEI:
menú migdia
de dilluns a divendres



APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

ENTRANTS

- Amanida de tomàquet amb ceba tendra, seitons i salsa de vermut de la casa,
- o Carxofes confitades al forn farcides amb foie i fesols de Santa Pau,
- o Canelons de ceps i verdures amb beixamel de romesco.

PRINCIPAL

- Daus de salmó marinat amb soja, gelatina de vermut, guacamole i pols de cítric,
- o Carpaccio de vedella amb parmesà i Oli nou DOP Siurana,
- o Entrecot de vedella de Vic amb patates fregides i pebrots del Padró.

POSTRES

Rebosteria de la casa.

Tots els plats del menú estan regats amb Oli nou DOP Siurana.

28,00 €*

**Maridatge no inclòs.*



SIURANA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PROTEGIDA

ALLOTJAMENTS REUS

Del 12 al 28
de novembre



HOTEL REUS PARK

Informació i reserves:

Carrer de Jaume Vidal i Alcover, 7
43204 Reus

977 958 173 – 977 958 174

reservas@hotelreuspark.com

www.hotelreuspark.com

Hotel Reus Park és un hotel de tres estrelles situat a prop del centre de la ciutat de Reus. Es tracta d'un edifici de construcció moderna, molt confortable i molt ben comunicat i accessible. Compta amb 110 habitacions dividides en individuals, dobles, triples i familiars perfectament moblades i condicionades per garantir una agradable estada per a tota mena de viatgers que acudeixin a la ciutat de visita o per negocis. A més, les seves instal·lacions i qualitat de l'oferta de serveis fan d'aquest hotel una atractiva opció per allotjar-se en la província de Tarragona.

INSTAL·LACIONS

- Habitacions elegants, confortables i ben lluminoses, gràcies al fet que totes elles tenen finestres que donen a zones enjardinades. Estan completament equipades amb serveis com assecadors, mirall d'augment, WiFi gratuït, TV satèl·lit, aire condicionat, calefacció, telèfon i Caixa forta.

Preu 1 nit 2 persones entre setmana **65,00€**

Preu 1 nit 2 persones cap de setmana **65,00€**

Esmorzar inclòs.

Taxa turística no inclosa.

Welcome Pack. Inclou: Ampolla d'oli Nou DOP Siurana.
Entrades gratuïtes per visitar diferents espais de la ciutat.



NH CIUTAT DE REUS

Informació i reserves:

Av. De Maria Fortuny, 85

43203 Reus

977 345 353

nhciutatdereus@nh-hotels.com

www.nh-hotels.com

Independentment del motiu de la teva visita, sigui per negoci o per plaer, la nostra intenció és fer que la teva estada sigui el més agradable possible, i per aconseguir-ho t'ofereim un atent servei, detalls cuidats i una àmplia varietat de serveis i instal·lacions de gran utilitat. Els clients consideren que les habitacions són agradables i espaioses. Hem inclòs uns tocs de personalitat com les imatges de les parets.

Preu 1 nit 2 persones entre setmana des de **70,00€**
Preu 1 nit 2 persones cap de setmana des de **66,00€**

Esmorzar inclòs.
Taxa turística no inclosa.

Welcome Pack. Inclou: Ampolla d'oli Nou DOP Siurana.
Entrades gratuïtes per visitar diferents espais de la ciutat.

INSTAL·LACIONS

- Disposem de moltes habitacions triples, a més de Junior Suites que són especialment pràctiques per a famílies. Moltes habitacions tenen vista sobre les muntanyes i algunes fins i tot tenen balcó privat.



HOTEL CENTRE REUS

Informació i reserves:

Carrer De l'Hospital, 6-8

43201 Reus

977 126 414 - 618 777 801

info@hotelcentrereus.com

www.hotelcentrereus.com

HOTEL CENTRE REUS és un hotel de 3 estrelles.

Situat al centre de la ciutat de Reus, al casc antic.

- Disposa de 20 àmplies habitacions amb vistes privilegiades a l'església Prioral de St. Pere.
- Disposa de servei de recepció de 07.00h a 01.00h i la resta de l'horari a través d'un servei de seguretat i vigilància per donar la màxima tranquil·litat als nostres clients.

INSTAL·LACIONS

- WIFI gratis, pantalla plana de 55" en habitacions, plat de dutxa a totes les habitacions, algunes disposen de balcó. Sala vending amb bany adaptat a minusvàlids, màquina de cafè i begudes, microones i zona de planxa. Servei de terrassa chill-out accessible des del restaurant.

Preu 1 nit 2 persones entre setmana **63,00€**

Preu 1 nit 2 persones cap de setmana **69,00€**

Preu esmorzar **8,00€**

Taxa turística no inclosa.

Welcome Pack. Inclou: Ampolla d'oli Nou DOP Siurana.

Entrades gratuïtes per visitar diferents espais de la ciutat.



BREA'S HOTEL

Informació i reserves:

Carrer Estanislao Mateu Valls, 2
43204 Reus

977 301 046

reservas@breashotel.es

www.breashotel.es

Hotel 4 estrelles situat al capdavant del Tecnopark.

Habitacions àmplies i modernes de 30m² a 1,5Km del centre de Reus i a 10Km de la Costa Daurada.

Preu 1 nit 2 persones entre setmana **58,80€**

Preu 1 nit 2 persones cap de setmana **63,70€**

Esmorzar inclòs.

Taxa turística no inclosa.

Welcome Pack. Inclou: Ampolla d'oli Nou DOP Siurana.
Entrades gratuïtes per visitar diferents espais de la ciutat.

INSTAL·LACIONS

- Amb els serveis del Brea's Hotel podràs relaxar-te en una atmosfera molt confortable durant les seves vacances i en els seus viatges de negocis. Disposem de 3 tipus d'habitacions totalment equipades que li garanteixen un descans de qualitat molt a prop de les principals atraccions de la regió.



HOTEL J. OLLÉ

Informació i reserves:

Passeig Prim, 45,
43202 Reus
977 323 256
hotelollereus@gmail.com

Hotel familiar situat a 5 minuts a peu del centre de Reus.

L'Hotel J. Ollé és un hotel senzill orientat al turisme en família. Està situat a 5 minuts a peu del centre de Reus on trobaràs totes les ofertes gastronòmiques, culturals i comercials.

Preu d'oferta de 1 nit per a 2 persones en cap de setmana 45,00 €

Esmorzar inclòs.

Welcome Pack. Inclou: Ampolla d'oli Nou DOP Siurana.
Entrades gratuïtes per visitar diferents espais de la ciutat.

L'establiment J.Ollé només disposa d'una habitació doble a les nits del 13, 20 i 27 de novembre.

INSTAL·LACIONS

- Habitacions equipades amb bany complet, climatitzades i wifi.



Nou **Perlat** A l'avantguarda dels clàssics

La cooperativa de Reus des de 1942
www.cellersunio.com

CELLERS
UNIO



24a festa de l'OLI NOU



SIURANA

12 i 13 de novembre REUS - 2021

Més informació a

www.reuspromocio.cat i www.dopsiurana.com

#reusciutatambgeni #socsipurana



ORGANITZEN



AJUNTAMENT DE REUS



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA



f /DOP_Siurana
@ /@Dopsiurana
@ /@DOP_Siurana

COL·LABOREN



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural
Europa inverteix en
les zones rurals

