



# 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**

COLLABOREN

 **REACTIVEN-  
REUS**

 **AEBH**  
Associació Empresarial  
Hostaleria Reus

 Patronat de Turisme  
 Diputació Tarragona

 **COSTA DAURADA**

 **REALE  
SEGUROS**



# REUS, UNA ESCAPADA GENIAL

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.

[reusturisme.cat](http://reusturisme.cat)

   @reuspromocio



**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.

**13,90 € / 16,90 €\***

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



## **CÍRCOL DE REUS**

### **Informació i reserves:**

Plaça Prim, 4

43201 Reus

**977 425 150**

restaurant@elcirdereus.cat

**[www.elcirdereus.cat/restaurant](http://www.elcirdereus.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.

### **ENTRANTS**

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 Sandvitx de carrilada ibèrica,  
crema de ceba dolça i anguila fumada,  
o Arròs del dia segons llotja i mercat (Mín. 2 pers.).

Tots els nostres plats estan realitzats  
amb oli nou DOP Siurana.

### **POSTRES**

Degustació dolça.

**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.

**16,00 €\***

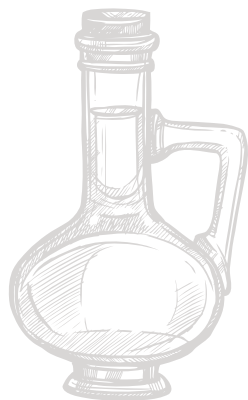
*\*Maridatge inclòs.*



**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,  
o Sopa de 2Kennebec 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,  
o Llaminera de porc Ral i escabetx de verdures  
en oli nou DOP Siurana.

### POSTRES

Coc d'oli amb xocolata i crema de mandarina.

**35,00 €\***

*\*Maridatge inclòs.*



## LA MANIGUA

### Informació i reserves:

Plaça Sant Francesc, 2

43205 Reus

**977 338 517**

lamaniguabar@hotmail.com

**www.lamanigua.cat**



DIES DE TANCAMENT:  
diumenge.



HORARI DE SERVEI:  
de 08.30h a 11.00h



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.*

**9,00 € x 1 esmorzar**

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

# REGALA OLÍ

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



Generalitat  
de Catalunya



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

[www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)

[f /DOPSiurana](#) [@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](http://reusturisme.cat)



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,  
música  
o Taronja Tropical.

**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

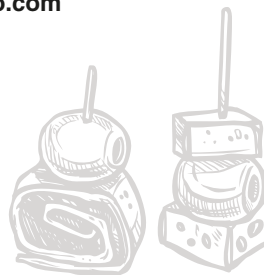
**www.ferrancerro.com**



DIES DE TANCAMENT:  
dilluns



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



### APERITIU

Tast d'Oli Nou DOP Siurana.

### ENTRANTS

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

Un snack a escollir.

Entrant a escollir.

### PRINCIPAL

Peix,  
carn  
o arròs.

### POSTRES

Postres a escollir.

**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 DOP Siurana  
o Llonganissa a la brasa amb mongetes  
i oli nou DOP Siurana.

### POSTRES

Crema catalana  
o Xarrup de llimona.

**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.*



**DIES DE TANCAMENT:**  
diumenge nit



**HORARI DE SERVEI:**  
de 13.00h a 16.00h



## RESTAURANT CASA CODER

### Informació i reserves:

Plaça del Mercadal, 16

43201 Reus

**977 340 707 / 605 863 266**

[gguivernau@yahoo.es](mailto:gguivernau@yahoo.es)

[www.casacoder.com](http://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, gíngebre,  
soja i gelat d'oli nou DOP Siurana.

### POSTRES

Pasta de full fina amb poma i gelat.

**28,00 €\***

*\*Maridatge inclòs.*



## RESTAURANTE HOTEL NH CIUTAT DE REUS

### Informació i reserves:

Av. De Marià Fortuny, 85  
43204 Reus

**977 345 353 EX2**

[nhciutatdereus@nh-hotels.com](mailto:nhciutatdereus@nh-hotels.com)

[www.Nh-hotels.com](http://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.

**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](http://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 brioix  
amb gelat de vainilla.

**26,00 €\***

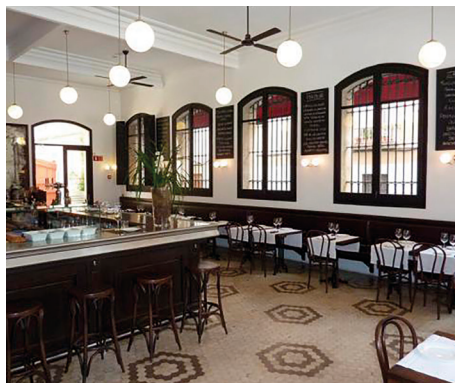
*\*Maridatge inclòs.*



**DIES DE TANCAMENT:**  
dissabte i diumenge



**HORARI DE SERVEI:**  
menú migdia  
de dilluns a divendres



## VERMUTS ROFES RESTAURANT

### Informació i reserves:

Carrer de Sant Vicenç, 21

43201 Reus

**977 344 584**

info@vermutstrofes.com

**www.vermutstrofes.com**



### 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.

**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](mailto:reservas@hotelreuspark.com)

[www.hotelreuspark.com](http://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.



## NH CIUTAT DE REUS

### Informació i reserves:

Av. De Marià Fortuny, 85  
43203 Reus

**977 345 353**

[nhciutatdereus@nh-hotels.com](mailto:nhciutatdereus@nh-hotels.com)

[www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)

Independentment del motiu de la teva visita, sigui per negocis 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

### **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.



### 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 30m<sup>2</sup> 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.

### 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](http://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](http://www.reuspromocio.cat) i [www.dopsiurana.com](http://www.dopsiurana.com)

#reusciutatambgeni #socsiurana



ORGANITZEN



AJUNTAMENT DE REUS



SIURANA  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
PROTEGIDA



f /DOP\_Siurana  
@ /Dopsiurana  
/ @DOP\_Siurana

COL-LABOREN



Generalitat  
de Catalunya



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



COSTA DAURADA



Patronat de Turisme  
D'Uplandó Tarragona

REUS promoció  
AJUNTAMENT DE REUS



forners  
artesans  
de la comarca de Tarragona



el tomb  
de reus



Unió de  
Botiguers de Reus



MERCATS  
DE REUS