El Piano
SALOU



WINE BAR RESTAURANT

El Piano
Salou

C/ Ciudad De Reus, Nº 1,
43840 Salou - Tarragona
☎ 697 64 64 74

PARA TAPEAR / *PER TAPEJAR*

Patatas bravas. *6.50 €*
Patates braves.
Chorizo a la sidra. *10,00 €*
Xoriç a la sidra.
Torreznos. *10,50 €*
Torreznos.
Callos. *7,00 €*
Tripes.
Cazon en adobo. *8.50 €*
Caçó en adob.
Calamares a la andaluza. *9,00 €*
Calamars a l'andalusa.
Chipirones a la andaluza. *9.50 €*
Calamarsons a l'andalusa.
Gambas al ajillo. *16,00 €*
Gambes amb allada.
Gambas plancha (10 ud). *12,00 €*
Gambes planxa (10 u).
Navajas a la plancha. *9,00 €*
Navalles a la planxa.
Mejillones al vapor / marinera. *8.90 €*
Musclos al vapor / marinera.
Almejas al vapor/ marinera. *8.50 €*
Cloïsses al vapor/ marinera.

CROQUETAS / *CROQUETES*

Croquetas de cordero. *2,00 € / ud*
Croquetes de xai.
Croquetas de cochinillo. *2,00 € / ud*
Croquetes de garrí.
Croquetas de cocido. *2,00 € / ud*
Croquetes de bullit.
Croquetas de gambas. *2,00 € / ud*
Croquetes de Gambes.

ENSALADAS / *AMANIDES*

Ensalada griega. *10.50 €*
Amanida grega.
Ensalada de queso de cabra. *12,00 €*
Amanida formatge de cabra.
Ensalada césar. *12,00 €*
Amanida Cèsar.
Ensalada verde. *8.50 €*
Amanida verda.

TABLAS / *TAULES*

Tabla de quesos. *13,00 €*
Taula de formatges.
Tabla de jamón ibérico. *16,00 €*
Taula de pernil ibèric.

HAMBURGUESAS / *HAMBURGUESES*

Hamburguesa clásica, con queso, lechuga, tomate, pepino y cebolla caramelizada. *11,50 €*
Hamburguesa clàssica, amb enciam, tomàquet, cogombre i ceba caramel·litzada.
Hamburguesa ibérica, con Jamón ibérico y queso curado. *14,00 €*
Hamburguesa ibèrica, amb Pernil ibèric i formatge curat.
Hamburguesa con queso de cabra y foie. *13,50 €*
Hamburguesa amb formatge de cabra i foie.
Hamburguesa Black Angus, con rúcula, tomate, cebolla caramelizada, queso roquefort y all i olí. *12,00 €*
Hamburguesa Black Angus, amb ruca, tomàquet, ceba caramel·litzada, formatge, roquefort i all i olí.
Hamburguesa completa, con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, huevo frito, bacon y queso. *14,00 €*
Hamburguesa completa, amb enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada, ou ferrat, bacó i formatge.
Todas acompañadas con patatas fritas.
Totes acompanyades amb patates fregides.

ARROCES / *ARROSSOS*

ARROCES POR ENCARGO
ARROSSOS PER ENCÀRREC

PRECIO POR PERSONA
(MÍNIMO 2 PERSONAS)
PREU PER PERSONA, MÍNIM 2 PERSONES

Paella de verduras. *12.50 €*
Paella de verdures.

Paella mixta. *14,00 €*
Paella mixta.

Paella de marisco. *12.50 €*
Paella de marisc.

Paella pulpo y papada. *17,00 €*
Paella de pop i papada.

Arroz caldoso con bogavante. *17,00 €*
Arròs caldós amb llamàntol.

Arroz negro de marisco. *14,00 €*
Arròs negre de marisc.

ESPECIALIDADES / *ESPECIALITATS*

Tartar de Salmón. *14,00 €*
Tàrtar de Salmó.

Bacalao gratinado con all i oli. *15,00 €*
Bacallà gratinat amb all i oli.

Brocheta de rape con patatas y escalivada. *15,90 €*
Broqueta de rap amb patates i escalivada.

Salmón a la plancha con guarnición. *14,00 €*
Salmó a la planxa amb guarnició.

Rape al romesco. *18,00 €*
Rap al romesco.

Carpaccio de bacalao. *15,00 €*
Carpaccio de bacallà.

Carpaccio de Black Angus. *15,00 €*
Carpaccio de Black Angus.

Lomo de merluza en salsa marinera con almejas y langostinos. *18,00 €*
Llom de lluç amb salsa marinera amb cloïsses i llagostins.

Ternera en salsa. *15,00 €*
Vedella amb salsa.

Solomillo relleno de jamón serrano y salsa de setas. *16,00 €*
Filet farcit de pernil serrà i salsa de bolets.

Calamar de pota a la plancha con guarnición. *17,00 €*
Calamar de pota a la planxa amb guarnició.

Pata de pulpo a la plancha. *15,00 €*
Pota de pop a la planxa.

Alcachofa con jamón y huevo frito. *14.50 €*
Carxofa amb pernil i ou ferrat.

ARROCES PARA LLEVAR
ARROSSOS PER PORTAR

PRECIO POR PERSONA.
(MÍNIMO 2 PERSONAS)
PREU PER PERSONA
(MÍNIM 2 PERSONES)

Paella de verduras. *11,00 €*
Paella de verdures.

Paella de marisco. *11,00 €*
Paella de marisc.

Paella mixta. *13,00 €*
Paella mixta.

Paella de carne. *12,00 €*
Paella de carn.

POSTRES

Tarta de queso. *6.00 €*
Pastís de formatge.

Tarta de limón. *6.00 €*
Pastís de llimona.

Tarta de pistacho. *6.00 €*
Pastís de pistatxo.

Tarta de mascarpone y frutos rojos. *6.50 €*
Pastís de mascarpone i fruits vermells.



TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGÚN ALÉRGENO.
TOTS ELS NOSTRES PLATS PODEN CONTENIR ALGUN AL·LÈRGEN.

TINTOS / NEGRES



EL PIANO - D.O. Penedes.
Barrica - Cabernet Sauvignon.
3,00 € — 18,00 €



BELLPUIG - D.O. Costers del Segre.
Ull De Llebre.
19,60 €



NORAY - D.O.Q. Priorat.
Garnacha Negra & Cariñena & Syrah.
21,50 €



LEZA GARCÍA - D.O. Ca. Rioja.
Crianza - Garnacha.
19,00 €



LOS JALONES - D.O. Ribera del Duero.
Roble - Tinta Fina.
18,00 €

BLANCOS / BLANCS



EL PIANO - D.O. Penedès.
Xarel·lo & Chardonnay & Muscat.
3,00 € — 15,90 €



FUENTE ELVIRA - D.O. Rueda.
Verdejo.
16,80 €



NUBE - D.O. Ca. Rioja.
Sauvignon Blanc.
16,50 €



LENDA - D.O. Rias Baixas.
Albariño.
19,00 €



ALMALARGA - D.O. Ribera Sacra.
Godello.
22,50 €

ROSADOS / ROSATS



EL PIANO - D.O. Penedes.
Merlot & Cabernet Sauvignon.
3,00 € — 15,90 €



MUSCARY - D.O.Q. Priorat.
Cariñena.
19,50 €



ORANGE BY LEZA GARCÍA - D.O.Ca. Rioja.
Sauvignon Blanc & Viura.
18,50 €

CAVAS / CAVES



SOLER JOVÉ - D.O. Cava.
Reserva Brut Nature.
3,00 € — 18,50 €



MARINA & ORIOL - D.O. Cava.
Brut Nature.
16,50 €



NITUS - D.O. Cava.
Brut Rosado.
16,00 €