



Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

La Cambra de Comerç de Reus organitza, amb el patrocini d'Estrella Damm i la col·laboració de l'Ajuntament de Reus, l'onzena edició de la GANXET PINXTO, l'exitosa ruta de tapes de Reus que aquesta tardor compleix el seu cinquè aniversari. I per celebrar-ho hem preparat un ampli ventall de propostes on la música, l'esport i la solidaritat són protagonistes.

La mecànica de la ruta és ben simple: taseu les 68 tapes a un preu únic de 2,50 euros i amb el complement excel·lent de la millor cervesa: Estrella Damm, naturalment.

01

ANTULL RESTAURANT LOUNGE

C. de Santa Anna, 15 · 877 068 524
De dilluns a dissabte de 13.15 a 15.30 h i de 20.15 a 23 h. Dimarts nit tancat.

No tacco, no way

Taco farcit de pollastre, mole, truita fumada amb cendra de ceba, brots verds i salsa d'alvocat i poma verda.

02

ARRELS - ESPAI PRIORAL

C. de la Mar, 34 · 877 590 479
De dilluns a diumenge de 13 a 16 h i de 18 a 23 h.

Esclat

Vedella confitada al forn a baixa temperatura, amb tocs de romesco.

03

AS DE COPEs

C. de la Racona, 1 · 609 448 619
De dilluns a dimecres de 18 a 23 h. De dijous a diumenge de 12 a 15 h i de 18 a 0 h.

El bombàs

Torrada de pa de vidre amb un raig d'oli DOP Siurana amb fals tatakí de síndria amb bomba de carn farcida de salsa de formatge cheddar i arrebossada amb blat de moro torrat i especiat.

04

AURUM

C. d'Aleus, 8 · 977 344 879
De dilluns a diumenge de 19 a 23 h.

Tastatres

Minimènu Aurrut: rotllet vegetal més brandada de bacallà amb formatge cruixent i trufa de xocolata.

05

BAKAUMA

C. de la Presó, 23 · 636 070 835
De dimarts a dissabte de 13.30 a 16 h i de 20.30 a 23.30 h. Diumenge de 13.30 a 15.30 h. Dilluns tancat.

Fusió nipocata

Llonganissa de xiitake i teriyaki acompanyada d'oli DOP Siurana i salsa yakinkiku i servida amb pa de rave japonès.

06

BAR BON MAR

Raval de Jesús, 11 · 977 773 437
De dilluns a diumenge de 8 a 23 h.

Cucu-pop

Entrepànet de pop de Cambrils bullit amb un toc d'Inedit Damm i maionesa.

07

BAR CAMPUS

C. de Sant Llorenç, 11 · 977 319 553
De dilluns a dissabte de 20 a 0 h.

Minicrocant de brie

Porció de formatge brie recoberta amb una picada d'ametlla sobre una base d'amanida amb oli DOP Siurana i amb un toc de xarop de fruites del bosc, creació original del Bar Campus.

08

BAR MINSO

C. de Martí Napolità, 2 · 618 127 366
De dilluns a diumenge de 19 a 23 h.

Serranet Minso

Llesca de pa amb sobrassada de Mallorca, ceba caramel·litzada, llom i cansalada del país, salsa de maduixa i formatge brie acompanyada de patates xips amb salsa brava, feta amb oli DOP Siurana.

09

BELLA ITALIA

Pg. de Mata, 36 · 977 328 002
De dimarts a dissabte de 13 a 16 h i de 19 a 0 h. Diumenge de 13 a 16 h.

Minicalzone

Base de pizza farcida amb tomaca, formatge i pernil dolç.

10

CAFÈ DE REUS

C. del Metge Fortuny, 1-3 · 977 126 266
De dilluns a diumenge de 12 a 0 h.

Fajita camperola

Tortilla de blat farcida de pollastre de corral amb ceba, formatge cheddar i tocs de maionesa, curri i llima.

11

CAFÈ TEATRE

C. Major, 15 · 877 011 783
De dimarts a diumenge de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

La corba de Prades

Pollastre de corral farcit de bacó, formatge i pinyons cuit en un forn Jospier, sobre patates de Prades confitades.

12

CAFETERIA DANIEL SALINAS

C. de Josep Sardà i Cañal, s/n (Mercat Central) · 977 315 918
De dilluns a dijous de 8 a 22 h. Divendres i dissabte de 8 a 0 h. Diumenge tancat.

Sensació ibèrica

Pa de vidre sucat amb tomacó de casa nostra, untat amb oli d'oliva arbequina verge extra DOP Siurana i pernil ibèric de gla.

13

CAFETERIA FRANKFURT DENVER

C. de Batan, 20 · 678 844 049
De dilluns a diumenge de 8 a 23 h. Dijous tancat.

Exquisit de vinya i formatge amb nous

Raim fregit amb all, nous i formatge de cabra sobre una base de pa torrat, ruixat amb el seu propi suc i oli DOP Siurana.

14

CAL MASSÓ

C. de Prosper de Bofarull, 7 · 977 269 629
De dimarts a diumenge de 19 a 23 h. Dilluns tancat.

Minihamburguesa Cal Massó

Minihamburguesa artesana de Casa Borull amb rovellons, ceba rostida i salsa de vermut Miró amb broix del Forn Cabré ruixat amb oli DOP Siurana.

15

CAPSA GAUDÍ

Pl. del Mercadal, 3 · 977 127 702
De dimarts a dissabte de 12 a 16 h i de 20 a 0 h. Diumenge de 12 a 16 h.

Dolç de tardor

Crep de foie gratinada amb maduixes i salsa agredolça de mango.

16

CLÀSSIC

C. del Camí de Riudoms, 9 · 607 223 522
De dilluns a diumenge de 18 a 0.30 h.

Clàssic i bo

L'autèntic *pinxto*: carn de vedella molt tendra amb pa de pagès amanit amb oli DOP Siurana, all i julivert.

17

COLMADO GINER - LES TAULES

C. de Salvador Espriu, 14 · 977 593 877
De dilluns a dissabte de 9.30 a 22.30 h. Diumenge tancat.

La tricolor

Burratina amb coulis de tomaca, pesto genovès, tomaca cirera, pensaments i un raig d'oli DOP Siurana, sobre pa de vidre.

18

COLOR D'OLOR DE POMA

C. de Santa Anna, 24 · 977 590 050
Dimarts i dimecres de 12 a 20 h. Dijous, divendres i dissabte de 12 a 23 h. Diumenge i dilluns tancat.

El Panko li va dir al Pinxo: Vols que et punxi un caneló?

Caneló de confit d'ànec amb poma, beixamel d'all negre, melmelada de tomaca i emulsió d'oli d'alfàbrega feta amb oli DOP Siurana.

19

CONFITERIA POY

Raval de Jesús, 8 · 977 312 475
De dimarts a dissabte de 13 a 13.30 h i de 17 a 20.30 h. Diumenge de 8.30 a 14 h.

Pinya colada amb geleia de llima

Una mousse amb base de ganache de cobertura blanca Valrhona i pinya colada, amb interior de brunses de pinya i geleia de llima.

20

DO VINOTECA I CUINA

C. de Santa Anna, 16 · 629 371 575
De dilluns a dissabte de 19.15 a 23 h. Diumenge tancat.

Oh, monsieur!

Sandvitx cruixent amb pernil dolç i crema de formatge gruýère amb mostassa.

21

DOS MÁS UNA

Pg. del Camp, 1, CC El Pallol (planta baixa) · 605 851 345
De dilluns a dissabte de 8 a 23 h. Diumenge tancat.

Flauteta catalana

Pa d'olives negres amb la nostra salsa de tomaca i oli DOP Siurana amb botifarra blanca típica catalana o pernil.

22

EL CAMPANARET

C. de l'Amargura, 67 · 651 473 095
De dilluns a dissabte de 13 a 15 h i de 19 a 23.30 h.

Niu amb núvol de Lleó

Panet farcit de picadillo de Lleó amb un ou de guatlà i recobert d'un núvol de merenga amb formatge.

23

EL RACÓ DEL VERMUT

Pg. del Camp, 13, CC El Pallol · 633 619 368
De dilluns a dissabte de 9.30 a 22 h. Diumenge tancat.

A tota metxa!

Un bon calamar amb ceba fet a foc molt lent sobre pa cruixent banyat amb una salseta d'oli de la DOP Siurana i julivert. Vine a tastar-lo. No te'n penediràs!

24

EL RACÓ D'EN CUGAT

C. Ample, 12 · 977 104 656
De dilluns a dissabte d'11 a 22 h. Diumenge de 10 a 15 h.

Duet d'en Cugat

Rotllets farcits d'arròs negre amb calamars, acompanyats de surimi, salsa de formatge i allioli.

25

EN LA ESPERA TE ESQUINO

C. de les Galanes, 2 · 640 505 204
De dilluns a dissabte de 17.30 a 21.30 h i de 23 a 0 h. Diumenge tancat.

Núvol de foie fresc amb confitura de pétals de rosa

Foie Fresc a la brasa amb confitura de pétals de rosa i sal volcànica sobre cercle de pa torrat.

26

ENTREBRASES L'ENTREPANERIA

Pl. del Castell, 6 · 665 763 478
De dilluns a diumenge de 19 a 0 h.

El secret

Secret de porc a la brasa banyat en salsa Stroganoff servit en un llonguet artesà.

27

FLAPS CAFÈ

C. de Pubill i Oriol, 4 · 977 342 606
De dilluns a diumenge de 19 a 1.30 h.

Flaps Pintxo

Pintxo de pollastre al forn amb guarnició.

28

FLECA RESTAURANT 158

Av. dels Països Catalans, 158 · 977 316 416
De dilluns a dijous d'11 a 20 h. Divendres i dissabte d'11 a 16 h i de 19.30 a 23 h. Diumenge tancat.

Flor de tardor

Ou escumat farcit de foie i bolets amb ceba caramel·litzada i vermut de Reus.

29

KUBIC

Camí de l'Aigua Nova, 16 · 977 300 650
De dilluns a divendres de 12 a 21.30 h. Dissabte de 12 a 23 h. Diumenge tancat.

Recapte mediterrani

Coca amb recepte amb productes del nostre mar i la nostra terra, amb massa feta amb algues marines i oli DOP Siurana.

30

LA COMARCA

C. de les Carnisseries Velles, 4 · 877 015 852
Dijous i divendres de 20.30 a 23 h. Dissabte de 12 a 14 h i de 20.30 a 23 h.

Croquetes de carn d'olla

Les clàssiques croquetes de carn d'olla de tota la vida servides en paperina. Cruixents, saboroses i calentes.

31

LA COVA DEL PALLOL

C. de Sant Llorenç, 12 · 654 353 263
De dilluns a divendres d'11 a 16 h i de 19 a 23 h. Dissabte de 12 a 16 h i de 19 a 0 h. Diumenge de 12 a 16 h.

Vermut ibèric

Terrina de crema dolça de formatge i pernil ibèric amb broqueta de daus de vermut Yzaguirre, tot batejat amb oli DOP Siurana.

32

LA FLAMENKA

C. de Batan, 8 · 877 013 137
De dimarts a diumenge de 12 a 23 h. Dilluns tancat.

Pokeburger

Hamburguesa amb formatge de cabra, ceba cruixent i confitura de fruites vermelles.

33

LA PRESÓ

C. de la Presó, 7 · 977 342 439
De dilluns a diumenge d'11 a 0 h.

Sandvitx de vedella

Pa de motlle amb vedella i pesto.

34

LA TAVERNA

C. de la Lleona, 3 · 687 236 292
De dilluns a dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h.

Monterols

Llom a la sal i pebres al forn amb salsa de bolets silvestres.

35

L'ABSIS

C. de la Mar, 30-32 · 977 342 992
De dilluns a diumenge de 9 a 0 h.

Filet de tardor amb tòfona

Filet macerat amb herbes del Montsant acompanyat de salsa de bolets farcits amb oli DOP Siurana amb un toc d'oli de tòfona i coronat amb magrana.

36

L'ANÇIAM

C. de l'Hospital, 9 · 977 562 663
De dilluns a dissabte de 13.30 a 15 h i de 20.30 a 22.30 h.

Ibèric a la provençal

Porc ibèric amb mostassa a la provençal.

37

L'ESTEL

C. del Vent, 11 · 977 316 043
De dilluns a dijous de 8 a 21 h. Divendres i dissabte de 10 a 23.30 h.

Esponjós de rocafort

Mousse feta de porros, ceba, ous, nata i formatge rocafort, servida amb pa de vidre i salsa de rocafort.

38

LIZARRÁN

Raval de Sant Pere, 19 · 977 340 752
De dilluns a dissabte de 12 a 0 h. Diumenge de 19 a 0 h.

Ravioli xikirricccc!

Ravioli de pasta fresca cruixent amb pollastre teriyaki, salseta fresca de tomaca, oli DOP Siurana i espècies.

39

L'UNIK

C. Alt del Carme (plaça d'Yzaguirre), 68 · 877 011 064
De dilluns a dijous de 16 a 22 h. Divendres de 16 a 0 h. Dissabte de 18 a 0 h. Diumenge tancat.

Flam de bosc

Flam de truita de patata, amb una cremosa salsa de ceps de temporada amb un cruixent de pernil ibèric, acompanyat d'una llesqueta de pa amb tomaca triturada i amanit amb oli DOP Siurana.

40

MA LA VITA

C. de Sant Llorenç, 12 · 654 353 263
De dilluns a divendres d'11 a 16 h i de 19 a 23 h. Dissabte de 12 a 16 h i de 19 a 0 h. Diumenge de 12 a 16 h.

Regió Pulla

Plat de la regió de la Pulla fet amb *orecchiette* i salsa de tomaca aromatitzada i servida amb un rotllet de vedella farcit amb espècies i cuinat amb la mateixa salsa de la pasta. Es pot servir amb formatge *ricotta* dura o salsa picant.

41

MANTAKAU (Forn Sistaré)

Pl. de la Llibertat, 2 · 977 326 239
Horari d'obertura de l'establiment.

Coca cruixent d'oli DOP Siurana i vermut Miró amb ADN Reus

Coca cruixent Sistaré d'oli DOP Siurana i vermut Miró, farcida de pollastre cuit al forn amb Vermut Miró, avellanes de Reus i ceba amb salsa de reducció de vermut.

42

MAS DE L'ÀVIA

C. del Fossar Vell, 8 · 977 345 062
De dilluns a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 23.30 h.

Quina explosió!

Minihamburguesa amb toc fresc de mesclum, mousse de foie, ceba caramel·litzada i melmelada de fruites del bosc.

43

MEDITERRANEE REUS

C. de Vilap, 5 · 977 342 099
De dimarts a diumenge de 12.30 a 15 h i de 19 a 22.30 h. Dilluns tancat.

Medigrec

Rostit de porc a l'estil grec amb cogombre, menta i salsa de iogurt, embolicat en pa grec.

44

MÉS QUE TAPES

C. de Santa Anna, 20 · 977 340 224
Dilluns de 20 a 21.30 h. De dimarts a dissabte de 13.30 a 15 h i de 20 a 21.30 h. Diumenge tancat.

Dim sum de clotxa a dues bandes

Dues maneres diferents de menjar-se una clotxa o un dim sum xinès.

45

MUSEU DEL VERMUT

C. de Vallroquetes, 7 · 977 342 312
De dimarts a dissabte de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h. Diumenge de 13 a 15.30 h. Dilluns tancat.

Vermussada

Pintxo de sobrassada, formatge brie, maduixes, mel i reducció de vermut Cori negre de Reus.

46

NO DIGUIS BLAT

Passeig del Camp, 1, CC El Pallol · 977 940 147
De dilluns a dissabte de 12 a 16 h i de 19 a 22 h.

Una estoneta

Carn farcida de bacó, formatge i crema d'ametlles acompanyada d'una vinagreta especial (APTE PER A CELÍACS).

47

PA & CAFÈ

C. del Llobera, 9 · 977 553 107
De dilluns a diumenge de 10.30 a 22 h.

Hamburguesa alemanya

Pa d'hamburguesa cruixent, ceba caramel·litzada i sucosa carn rostida a la planxa amb deliciosa salsa alemanya.

48

PEGGY SUE'S

Raval de Santa Anna, 54 · 977 590 881
De dilluns a dimecres de 19.30 a 23 h. De dijous a diumenge de 13 a 16 h i de 19.30 a 23 h.

Deixa't eclipsar per Peggy Sue's

Bistec tatar de vedella amanit amb oli DOP Siurana amb guacamole, espècies i un toc de la nostra exclusiva salsa *Red Hot*, acompanyat amb pa de parmesà (APTE PER A CELÍACS).

49

RANDOM

C. de Martí Napolità, 17 · 637 174 888
De dimarts a dissabte de 13 a 0 h. Dilluns tancat.

Llet amb galetes

Crema de porro amb oli DOP Siurana acompanyada de falses galetes de pa tramezzini, farcides de foie amb ceba caramel·litzada i de crema de formatge amb bacó.

50

RESTAURANT CASA CODER

Pl. del Mercadal, 16 · 977 340 707
De dilluns a diumenge de 12 a 0 h.

La gambeta que ho peta

Paperina de gambeta menuda de Cadis a l'andalusa.

51

RESTAURANT EL CÍRCOL

Pl. de Prim, 4 · 977 328 474
De dilluns a divendres de 20 a 21.30 h. Dissabte de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 23 h.



**L'oli nou de la
DOP Siurana ja raja**

SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

Vine a gaudir-lo a la Fira de l'Oli de Reus, els dies 11 i 12 de novembre, a la plaça de la Llibertat.

www.siurana.info

Ganxet Pintxo + oli d'oliva verge extra DOP Siurana: Plaer pels sentits

5è

aniversari

de la ruta més
pinxa de Reus



DAVID QUEROL
un Ganxet Pintxo
de REUS i del SEUS

**NO
ÉS NO**

NO VOLEM
CAP AGRESSIÓ
SEXISTA

PEUX RIURE
REVINDRES

Tens 20 minuts?

Durant la Ganxet Pintxo dona sang i rebràs un val per dues tapes de franc: una ampolla d'oli de la DOP Siurana i un 2x1 d'entrades del CP Reus d'aquesta temporada*.

*no es pot fer servir en jornades declarades econòmiques com la del Reus-Nàstic. Consultar web del club.

Hospital Sant Joan de Reus
Dimecres de 9 a 14 h
Dimecrtis i dijous de 9 a 14 i
de 16 a 20 h

donarsang.gencat.cat

Cancó de Nadal

de Claudi Nollet

Cancó de Nadal al BRAVIUM TEATRE
representacions els dies 3, 4, 10,
11, 17 i 18 de desembre.

Vendo anticipada a
www.braumteatre.com

Llibra consorciada de
Braum Teatre i
Produccions Ludylukhal

ACCENTS

La Ganxet Pintxo celebra el seu cinquè aniversari patrocinant el Festival ACCENTS que té com a objectiu impulsar la música en directe i d'altres disciplines artístiques a la ciutat de Reus i al conjunt del Camp de Tarragona.





L'oli d'oliva tot mal esquivai la Ganxet Pintxo aviva!

Guanya un sopar Ganxet Pintxo i un lot de productes DOP Siurana!

Com?

- Puja la teva foto a l'Instagram de la teva experiència Ganxet Pintxo amb el hashtag #GanxetSiurana.
- Menciona a @ganxetpintxo i a @dopsiurana a la foto.
- Segueix a @ganxetpintxo i a @dopsiurana a Instagram!

Quan acabi la GP triarem les 3 millors fotografies. Els seus autors s'enduran cadascú un àpat per a 2 persones en un establiment de la Ganxet Pintxo i un lot de 10 litres d'oli de la DOP Siurana.