

RUTA DEL TAST

SURREALISTA



TAST DOLÇ

TAPA i MENÚ

del 5 al 15 de juny 2025

rutadelatapasurrealista.cat

Organitza:



Col·laboradors:





RUTA DEL TAST

SURREALISTA

*Surrealisme fet gastronomia.
Ni menús, ni tapa:
bogeria comestible.*

Del 5 al 15 de juny, Figueres acull la 4a edició de la Ruta del Tast Surrealista, una experiència gastronòmica que combina creativitat, cultura i bon menjar. Durant aquests dies, diversos restauradors ofereixen tapes maridades amb vins de l'Empordà.

Aquesta ruta convida a descobrir sabors únics mentre es passeja pel cor de la ciutat.

Organitza:



Col·laboradors:



Ruta del Tast Surrealista, un esdeveniment gastronòmic on 25 restaurants de la ciutat ofereixen una experiència inspirada del geni de Figueres. Podrem gaudir d'una tapa innovadora a un preu de 4 € i alguns restaurants ofereixen menú a 35 €, amb propostes que combinen creativitat culinària i elements surrealistes. Tots els plats estaran maridats amb vins de la DO Empordà, creant una fusió perfecta entre art i gastronomia.

La gastronomia es converteix en una raó més per visitar la zona i endinsar-nos profundament en l'univers surrealista que impregna Figueres.

Entra a la ruta de la tapa surrealista de la forma que vulguis!

1 Capturant el codi QR corresponent de la contraportada: la ruta de tots els restaurants que participen.

2 Vota pel millor restaurant i entra en el sorteig per guanyar un dels dos sopars per a dues persones i dues entrades al Museu Dalí!

Trobaràs també un codi QR a la contraportada que et portarà directament a l'enllaç per votar. Amb el teu vot el restaurant serà valorat i tu també.

3 Trobaràs també aquests codis QR a les taules dels restaurants participants.

4 A la bio de l'Instagram de @comercfigueres també hi ha l'enllaç per votar! Segueix-nos per no perdre't res i penja-ho tot amb l'etiqueta **#rutatastsurrealista**

5 Descarrega't el llibret de la 4a Ruta del Tast Surrealista al web **www.rutadelatapasurrealista.cat** on també trobaràs la ruta a Google Maps de tots els restaurants participants.



* Informe el restaurant en cas de patir algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària.



TONY'S

Troissant: elogi a la trinitat empordanesa

Troissant amb brunoise de verdures
marinades i matrimoni d'anxova
de l'Escala i salmó fumat



La Surreal Blanc



Tony's i Troissant




4€



 Plaça de les patates, 8

www.troissant.com

 Tot els dies de 11.30h a 13:30h
i de 19.30h a 21h (Dilluns tancat)

 **RESERVES**
972 67 71 54



TXOTS

Amanida "Fullada"

Cruixent farcit d'amanida russa,
salsa tàrtara i tomàquet deshidratat



Negre Rigau Ros - Bèstia Blanca (Oliveda)



Xef Galán



4€



Av. Salvador Dalí i Domenech, 114

www.sidrieriatxots.com



De dilluns a diumenge
de 12h a 24h



RESERVES 972 678 523
guest@sidrieriatxots.com



PASTISSERIA TALL DOLÇ

Bigotis de Dalí

Amb crema brûlée



Cava Perelada Brut



Xef/Pastisser Àngel Garcia



4€



 C/ Lasauca, 3

 De dimarts a diumenge de 8.30h a 13.30h i de 16.30h a 20h
(Diumenge tarda tancat)



CAFETERIA MOMA 33

Els ous d'en Dalí

**Truita oberta al plat amb pernil,
llagostí i pomesà acompanyat
amb pa amb tomata**



Perelada Jardins Blanc



Montse Costa Canadell



4€



Av. Costa Brava, 33



De dilluns a dimecres de 8h a 20h
Dijous i divendres de 8h a 22h
Dissabte i diumenge de 8h a 13h



RESERVES 639 81 66 85

costacanadell.montse@gmail.com



CÀLID CAFÈ

Cignes reflectint elefants

Falç pionono.
Deconstrucció de rostit
de pollastre de pagès amb
pà de pèssic i Velouté de bolets


Vi. D.O. Empordà Calònia negra

Juan Garcia Romero

4€



 C/ Pep Ventura, 13

 De divendres a dissabte
de 20h a 22.30h

 RESERVES
972 678 348



MAIA

Dali donut surrealista

Donut dalinià amb coulis de gerds



Cava Peralada Rosat



Robert Figueras



4€



Plaça de la Palmera, 9



De dilluns a dissabte
de 8h a 20h

SENTITS

SENTITS

L'enigma del dèssig

Rock and Roll de botifarra esparracada,
ceba confitada i allioli

Xot Negre dels Aspres




Sara



4€



 C/ Rambla, 12

 De dimarts a diumenge
de 19.30h a 22h



CARNISSERIA SERRAPLA

CroCrep

Crep arrebossada farcida de gall d'indi, olives verdes, formatges mató, porro, sal i pebre.



Heus Blanc



Serrapla (Equip de cuina)



4€



C/ Nou, 56



De dilluns a dissabte
de 9h a 14h i de 17h a 20h
(Dissabte tarda i diumenge tancat)

www.serrapla.cat



RESERVES 627 926 390
info@serrapla.cat

A photograph of the interior of Café del Casino. The space is bright and modern, featuring large windows on the left, a long wooden bar on the right, and several tables with chairs. A large potted plant is visible near the windows. The text 'CAFÈ DEL CASINO' is overlaid in white on a purple background.

CAFÈ DEL CASINO

L'últim sopar

Pastís de brandada de bacallà

Indispensable de Oliver Conti




Josep Pérez



4€



 C/ Ample, 17

 De dilluns a diumenge
de 19h a 22:30h



EL TRULL D'EN BASERBA

La Sardana de les bruixes

Tulipà cruixent farcida amb remenat d'ous,
alls tendres, tomàquet i oli d'alfàbrega



El Prodigios - Covica Masarac



Marina Hampel



4€



C/ Vilafant, 26 i C/ Sant Esteve, 2



De dimarts a diumenge
de 8h a 16h



RESERVES 872 215 682
eltrulldenbaserba@gmail.com



LIZARRAN

Cheesecake desconstruït

Cruixent farcit de Cheesecake
i ratlladura de llimona amb
xocolata blanca



Negre Rigau Ros - Bèstia Blanca (Oliveda)



Xef Ronald Galán




4€



 C/ Monturiol, 3

www.lizarran.es

 De dilluns a diumenge
de 12h a 23h

 RESERVES
972 506 667



DYNAMIC

Deliri de Milfulls

Milfulls de formatge brie, trufa,
poma caramelitzada i pernil ibèric amb
la seva reducció d'Oporto



Negre Rigau Ros - Bèstia Blanca (Oliveda)



Xef Galan



4€



C/ Monturiol, 4

www.eldynamic.com



De dilluns a dijous
de 13h a 16h i de 19h a 23.30h
Div. diss. i diumenge de 12h a 24h



RESERVES 972 500 003
dynamic@sidreriatxots.com



LA PATAGONIA

La persistencia de la memoria

Empanada de xoriç criollo



AMAT - Bodegas Trobat




Gustavo Hernández



4€



 C/ La Sauca, 19

 De dilluns a dissabte
de 11h a 20h



BATUTS

Dits narcisistes

Bastonets de tapioca (cereal de yuka)
amb dos salses de maracuyà i parmessà



Espiadimonis - Celler Trobat



Danielly Dos Santos



4€



C/ Sant Pau, 14

@batutsdani



De dilluns a dissabte
de 10h a 14h i de 16h a 20h



RESERVES

699 82 87 86

batutsfigueres@gmail.com



¡AY CARAMBA!

Sushi dulce tentación

Roll de crepe relleno de plátano
con nutella, fresas y chocolate blanco



Espiadimonis blanc




Rosyany Santaella



4€



 C/ Monturiol, 4

 De dilluns a diumenge
de 12h a 15h i de 17h a 21h

 **RESERVES** 632 036 575
aycarambafigueres@gmail.com

Granada Vins

GRANADA VINS

El tast oníric: Surrealisme fet Sabor

**Brioix de mantega farcit de vedella confitada
amb formatge fumat i molt d'amor**



Boca Petita - D.O. Empordà



Sebas Peláez



4€



C/ Muralla, 1



De dilluns a dissabte
de 13h a 15h - 20h a 22.30h



RESERVES 972 51 40 79
granadavins.info@gmail.com

RESTAURANT & BRUNCH

NÓMADA

RESTAURANT I BRUNCH NÓMADA

Ou oníric de Dalí

Ou farcit amb gambes i salsa
casolana secreta amb herbes



Most 0.0



Equip Nómada




4€



 C/ de la Jonquera, 31-33 bx

@nomada_figueres

 De dilluns a dissabte
de 12.30h a 23h

 **RESERVES** 872 094 882
nomada.figueres@gmail.com



FOC FIGUERES

La temptació de Sant Antoni

Bao surrealista

Una tapa inesperada, només per a curiosos



Cava Familia Oliveda Brut



Tony Moreno i Jorge Luquero



4€



Plaça de les Patates, 7



De dilluns a dissabtes de
12.15h a 15h i de 19.15h a 22h



RESERVES
972 28 43 43



WINE BAR EL MOTEL

Menü Surrealista

Salade Rouge "sense llengua"
"Sense llengua escarlata" versió veggie

Musclos surprise
Les moules de roche

Rumsteak Eros
Segons Dalí

Rosé de foc de Peralada en sorbet

Dalí & Warhol
Els postres que van unir a dos genis

Vinyes dels Aspres



Equip El Motel




35€



 Av. Salvador Dalí, 170

elmotelrestaurant.com/ca/wine-bar

 De dilluns a diumenge
de 19.30h a 22h

 **RESERVES** 972 50 05 62
via web i APP de reserves

Carta de Preços	
Churrasco de Carneiro com Batatas	22,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	24,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	26,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	28,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	30,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	32,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	34,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	36,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	38,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	40,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	42,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	44,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	46,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	48,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	50,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	52,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	54,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	56,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	58,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	60,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	62,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	64,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	66,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	68,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	70,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	72,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	74,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	76,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	78,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	80,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	82,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	84,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	86,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	88,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	90,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	92,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	94,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	96,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	98,00€
Churrasco de Carneiro com Batatas	100,00€

CAN JERONI

Menü Surrealista 25

La garota de mar

Gratinat de garota

Una gallina xica, tica, mica

Carxofa i ou amb pols de pernil

El crist de Dalí

Arròs d'escamarlà

Temptació de xocolata

Coulant de xocolata
i crema de maduixa



Satirs blanc, rosat i negre



Xef Roser Bronsoms



35€



C/ Castelló, 36

www.canjeroni.com



De dimarts a dissabte
de 8.30h a 12h i de 13h a 15.15h



RESERVES
670 547 626

HOTEL RESTAURANT DURAN

Menü

El murmuri del temps líquid

Sopa freda de tomàquet amb granissat de cireres de Terrades, sardina marinada i emulsió d'alfàbrega

Crosses de calamar sobre bosc oníric

Calamars de potera amb pilpil de la seva tinta, rossinyols i botifarra de perol

Pit d'au suspès entre peres del desig i taronjes levitants

Magret d'ànec amb peres de Sant Joan i taronja amb salsa agredolça

Ous còsmics en trànsit de cacau

Cruixent de tres xocolates amb escuma de crema d'anís
Barcino i pinyons caramel·litzats

Clos de les Dòmines

Enrique Izquierdo i David González


35€



 C/ Lasauca, 5

www.hotelduran.com

 Tots els dies de 12.45h a 15.30h
i de 20h a 22.30h

 **RESERVES** 972 50 12 50
(cal reseva prèvia)

Mesón
Asador



Castell 4

MESÓN ASADOR

Menü Surrealista

L'ou encriptat

Ou fregit a la carbonara ibèrica

La costella de Adán

Costella de porc ibèric a la BBQ

Canutillo deconstruït

Canutillo cruixent amb crema de cheesecake



Perelada - 5 Finques



Equip de l'Asador



35€



C/ Pujada del castell, 4

www.mesonasador.com



De dimarts a diumenge
migides



RESERVES
972 51 01 04



HOTEL BON RETORN

Menü Surrealista

El temps és una de les poques coses que ens queden

Ous remenats amb garota i torradeta d'orenga

Una pintura és una fotografia feta a mà

Hamburguesa de verdures amb sardina i soja

La vida és aspirar, respirar i expirar

Hummus de mongetes del ganxet amb botifarra de Púbol

La mel més dolça que la sang

Ou de xocolata blanca amb rovell de fruita de la passió



Maragda Blanc - Mas Llunes



Joan Pagès i Anselm Mallol




35€



 Av/ Barcelona, 36

www.bonretorn.com

 De dimarts a dissabtes
de 13h a 15h i de 20h a 22h

 **RESERVES** 972 50 46 23
info@bonretorn.com



RESTAURANT EL PELEGRÍ

Les diners de Gala

Primer

Còctel de gambes dels 80

Segon

Galets farcits de rap i llagostins al graten
amb fons de salsa de tomàquet

Tercer

Galtes ibèrica rostida sobre
parmentier de patata i col i suc de rostit.

Postres

Mató amb maduixots, mel i llimona



Dinarells (Blanc, tint i rosat)



Gus Fernández de Gorostiza



35€



Av. Salvador Dalí i Domenech, 68

www.restaurantpelegri.com



De dimarts a diumenge de 13h a 15h
De dimarts a dissabte de 20h a 22h



RESERVES 972 50 03 12

recepcion.hotelpirineos@groupepvcv.com



BOCAM

Menü Surrealista

Autoretrat tou

Caneló del dia

Telèfon llamàntol

Arròs de llamàntol

Galatea de les esferes

Esfera de xocolata blanca/ Negre




Eriçó Blanc o Faisà Negre

Kevin Alas

35€



 C/ La Jonquera, 18

 De dimarts a diumenge de
12.30h a 15.30h i de 20h a 22.30h

www.bocam.cat

 **RESERVES** 972 53 94 94
hola@bocam.cat

*Gràcies per haver participat
en la 4^a edició de la
Ruta del Tast Surrealista*

Ha estat un plaer compartir aquesta
experiència gastronòmica amb vosaltres!



A GOOGLE MAPS

Captura aquest codi QR
per descobrir la **ruta**
de tots els restaurants
participants.



VOTA EL MILLOR RESTAURANT

Captura aquest codi QR per **votar la millor proposta gastronòmica de la ruta** i entra en el sorteig per guanyar un dels **dos sopars per a dues persones i una visita doble al museu Dalí.**



ASSOCIA'T A

**COMERÇ
FIGUERES**

informa-te'n a

www.comercfigueres.com

Organitza:



Col·laboradors:

