

RUTA^{DEL}TAST
SURREALISTA
FIGUERES



TAST DOLÇ
TAPA i MENÚ

del 4 al 14 de juny 2026

rutadelatapasurrealista.cat

Organitza:



Col·laboradors:



El surrealisme es transforma en gastronomia: aquí les idees es mengen, els sabors somien desperta i cada mos és un petit deliri.

Del 4 al 14 de juny, Figueres celebra la 5a edició de la Ruta del Tast Surrealista, una proposta que uneix creativitat, cultura i gastronomia.

Durant aquests dies, diversos establiments de la restauració ofereixen tapes originals maridades amb vins de l'Empordà. Una experiència per gaudir de sabors sorprenents mentre es passeja per Figueres.

Organitza:



Col·laboradors:



La Ruta del Tast Surrealista, un esdeveniment gastronòmic on 26 restaurants de la ciutat ofereixen una experiència inspirada amb el 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.

COM VOTAR:

1. Escaneja el codi QR de la contraportada i descarrega't l'app Rutappa. A continuació, cerca la ruta de Figueres.

2. Activa la geolocalització per poder participar en la votació.

3. Valora la tapa de l'1 al 5. Pots puntuar totes les tapes dels restaurants, amb una única puntuació per restaurant i tapa, però recorda que la votació s'ha de fer in situ: si no ets al restaurant, no podràs votar. El sistema et demana un codi que trobaràs a cada establiment (és diferent per a cada restaurant i te'l facilitaran els restauradors).

4. Vota i guanya premis! Amb el teu vot, el restaurant serà valorat i tu també hi guanyaràs! El sorteig es realitzarà el dia 19 de juny de 2026.

5. Pots descarregar el llibret de la 5a Ruta del Tast Surrealista al web www.rutadelatapasurrealista.cat

6. També podràs votar a través de l'enllaç disponible a la bio d'Instagram de @comercfigueres. Segueix-nos per no perdre't cap novetat i comparteix la teva experiència amb l'etiqueta **#rutatastsurrealista**

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



BATUTS

OUS SURREALISTES

Croqueta farcida de carn de vedella
esmicolada acompanyada d'una
crema d'all suau




Espiadimonis 

Danielly Dos Santos 

4€ 

 C/ Sant Pau, 14

 De dilluns a divendres de 10h
a 13h i de 16:30h a 20h
Dissabtes de 10:30 a 13h i de
17h a 20h

 **RESERVES**

699 828 786
batutsfigueres@gmail.com



CÀLID CAFÈ



NEN GEOPOLÍTIC OBSERVANT EL NAIXEMENT DE L'HOMME NOU

Cassoleta de sèpia amb carxofes i
mandonguilles. (al nostre estil)



Calònia D.O. Empordà



Juan Garcia Romero



4€



C/ Pep Ventura, 13



Divendres i dissabtes
de 20h a 22:30h



RESERVES

972 678 348

17

ca la Xeli
BAR DE TAPAS

51
7 838 864 30

BAR DE TAPAS

ca la Xeli

NOVA 2017

CA LA XELI

RELOTGE NOU

Crep de xocolata



Cava Peralada



Araceli Moreno



4€ 



C/ Sant Pere, 17



De dilluns a dissabte
de 11h a 18h



CAFÈ DEL CASINO



EL SOMNI

Parmentier de patata amb
pop a la planxa



Indispensable d'Oliver Conti



Josep Pérez



4€



C/ Ample, 17



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



PASTISSERIA TALL DOLÇ

BOMBA DALINIANA

Mousse de cacau 64%
amb financier de xocolata 54%




Cava Brut de Perelada 

Àngel Garcia 

4€ 

 C/ Lasauca, 3

 De dimarts a diumenge
de 8:30 a 11:30 i de 16:30 a 20h
(diumenge tarda tancat)



CARN SERRAPLÀ



CUCURUTXO SERRAPLÀ

"Tortita" en forma de con, farcida amb carn picada de vedella i porc, ceba, all, pebrot vermell i verd.

Decorat amb blat de moro, formatge fos i salsa de soja.

Complementat amb ou, espècies i llavors.



Heus La vinyeta



Carns Serraplà



4€



C/ Nou, 56



De dilluns a divendres de 9h a 14h i de 17h a 20h
Dissabtes de 9h a 14h



RESERVES

972 512 285
info@serrapla.cat



HOSTAL AMIEL

PER LLEPAR-SE ELS BIGOTIS



Mar i muntanya de mongetes amb carn de perol,
fons de carn i katsuobushi.



Maragda - Mas Llunes




Pep Piernau Amiel



4€ 

 Av. Pirineus, 2-4

 De dimecres a diumenge
de 8:30h a 12h
De dimecres a dissabte
de 18:30 a 22:30h

 **RESERVES**

972 396 531

pep@amielmolins.com



EL DYNÀMIC



CROQUETA CALDERETA MENORQUINA

Croqueta de caldereta menorquina sobre base d'alga wakame fusionant tradició balear amb matisos marins d'inspiració asiàtica



Boca Petita



Ronald Steve Galan



4€



C/Monturiol, 2



De dilluns a dijous de 12h a 17h
i de 19h a 23h

Divendres i dissabte de 12h a 24h
Diumenge de 12h a 23h



RESERVES

972 500 003

guest@sidreriatsots.com



PIZZERIA SPAGHETTERIA AUGUSTEA

NIU AUGUSTEA



Cistellets de gnocchis de ricotta amb
tomata condimentada
amb vegetals i parmigiano.




Lasurreal 

Concepció Ramada Garcia 

4€ 

 C/ Rubau Donadeu, 5

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

 **RESERVES**

972 500 248

ulianoventresca@gmail.com

Granada Vins

GRANADA VINS



EL DESIG DE LA GALA

Biquini farcit de pollastre rostit i tòfona amb crema suau de formatge d'ovella.



El prodigiós - Agroceller Covica Empordà



Sebastià Peláez



4€



C/ Muralla, 1



De dilluns a dissabtes
de 12:30h a 15:30h i dijous,
divendres i dissabte de 20h a 22:30h



RESERVES

972 514 079
granadavins.informal.com

La Patagonia

PIZZES - EMPANADES
ARGENTINAS



LA PATAGONIA

DELIRI



Pasta de full cruixent farcida d'entrama
sucosa amb maionesa de ximixurri.



Amat - Trobat



Sofia Hernández



4€

C/ Lasauca, 19

De dilluns a dissabte
de 11h a 20h

RESERVES

663 410 585

LIZARRAN

LIZARRAN



PA BOLI AMB XOCOLATA 2.0

Un mos de terra i mar.

Cruixent de pa torrat amb un vel de xocolata intensa, reinterpretat en clau salada amb foie i un delicat toc d'alga wakame.



Boca Petita



Ronald Steve Galan



4€



C/ Monturiol, 3



De dilluns a dijous de 8h a 23h
Divendres de 8h a 24h
Dissabte i diumenge de 12h a 24h



RESERVES

972 506 667
guest@sidreriatxots.com

TONY'S FIGUERES

TONY'S

EL PECADO ORIGINAL

Lingot de costella ibèrica amb reducció
de garnatxa de l'Empordà.



La Surreal blanc - Oliver Conti




Lorenzo Moreno



4€



 P/ de les patates, 8

 De dimarts a diumenge
de 12h a 13h i de 19h a 20:30



TXOTS



TXOTS

LA MADURADA

Croqueta de vaca madurada, amb un toc cremós i l'intens gust de la maduració, acompanyada d'un pessic de bitxo fumat.



Boca Petita



Ronald Steve Galan



4€



Av. Salvador Dalí
i Domènech, 114



De dilluns a diumenge
de 12h a 24h



RESERVES

972 678 523

guest@sidreriatsots.com



MOMA 33

L'ORIGEN



Galta de porc rostida, a l'estil de l'àvia,
amb patates palla.



Orígens Negre - Masia Oliveda



MOMA 33



4€



📍 Av. Costa Brava, 33

🕒 De dilluns a divendres
de 8h a 20h
Dissabte i diumenge
de 8h a 13h

📞 RESERVES

639 816 685
costacanadell.montse@gmail.com



WINE BAR DEL MOTEL EMPORDÀ



L'ÚLTIM SOPAR

"Biquini" de pa amb vi i sucre i
formatge Emporità de Mas Marcè.



Ravissó Arché Pagès



Equip del Motel Empordà



4€



Av. Salvador Dalí
i Domènech, 170



A partir del dia 7 de juny
i de dilluns a diumenge
de 19:30h a 22h



RESERVES

972 500 562

restaurant@hotelemporda.com



NÒMADA

LES FORMIGUES DEL SOMNI PICANT

Braves cruixents amb alloli, salsa picant
i un toc intens de cruixent negre que evoca
formigues en moviment.




Most 0.0




Equip Nòmada



4€ 

 C/ de la Jonquera,
31-33 baixos

 De dilluns a dissabte
de 18h a 23h

 **RESERVES**

872 094 882

nomada.figueres@gmail.com

BOGA



BOGA
GASTROPLANERIA

GASTROTABERNA BOGA



ZU-QUET

Milfulls de patata amb guisat de gamba,
salsa americana de poma, farigola i coriandre.



Boca Petita Blanc



Iker Carrillo



4€



C/ Baixada mercer, 4



De dilluns a dissabte
de 13h a 16h
i de 19h a 22:30h
(Dimarts obert fins les 16h)



RESERVES

972 254 487

restaurantebogafigueres@gmail.com



SEA & CHIPS

TELÈFON-GAMBETA



Tàrtar de gamba blanca cítric, envoltat amb una alga nori i una gambeta a sobre simulant "abstractament" l'obra del Telèfon-Llagosta.




Sàtirs 

Xavier Calsina-Eva Ferrer - Èric Calsina 

4€ 

 C/ La Jonquera, 11

 De dimarts a dissabte
de 13h a 15:30h i de 20h a 22:30

 RESERVES

635 387 001
seanchips.figueres@gmail.com

SENTITS

SENTITS



LA ROSA SURREALISTA DE L'EMPORDÀ

Flor de carxofa amb sobrassada ibèrica
i un toc de mel.



Oriol negre - Vinyes dels Aspres



Sara



4€



C/ Rambla, 12



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



FOC

MENÚ SURREALISTA

LA PERSISTÈNCIA DE LA MEMÒRIA

Salmorejo de gerds amb els seus entrebancs

SOMNI CAUSAT PEL VOL D'UNA ABELLA AL VOLTANT
D'UNA MAGRANA

Verat marinat a l'estil thai amb shiitakes, coco i mandarina

EL BOU ALLUCINOGEN

Cua de bou sense os amb la seva
reducció i patates fregides

L'OU AL PLAT SENSE EL PLAT

Ou ferrat de pinya i coco



Curuba blanc o La figa negra




Toni Moreno i Jorge Luquero



35€ 

 P/ de les patates, 7

 De dilluns a dissabte
de 12h a 15h i de 19h a 22h

 RESERVES

972 284 343

CAN JERONI	
L'ART DE COCINAR	
Pommes de France + Soubise	8,50€
Bouillabaisse + Saumon	9,50€
Escalope + Saumon + Saumon	12,50€
Carottes + Saumon	9,50€
Salmon + Saumon	9,50€
Pâté + Truque de Can Jeroni	8,50€
Volaille + Saumon	8,50€
Compote de pommes + Saumon	8,50€
Quiche de Volaille + Saumon	10,50€
Beurre de Volaille + Saumon	9,50€
Beurre + Saumon + Saumon	8,50€
Beurre de Saumon + Saumon	9,50€

Ben Puget

CAN JERONI

MENÚ SURREALISTA



UNA GALLINA XICA, TICA, MICA...

Remenat de garota

ROSA MEDITATIVA

Flor de carxofa amb encenalls de foie-gras

CRIST DE PORT LLIGAT

Arròs d'escamarlans

TEMPTACIÓ DE XOCOLATA

Pastisset de xocolata



Mar de lluna



Can Jeroni



35€



C/ Castelló, 36



De dimarts a dissabte
de 13:15h a 15h



RESERVES

972 500 983

670 547 626



HOTEL DURAN



MENÚ SURREALISTA



COLUMNES TOVES SOBRE JARDÍ DE CIRERES,
VEL IBÈRIC I ALFÀBREGA SIDERAL

Espàrrecs blancs amb cireres, pernil ibèric i alfàbrega

MAR ABISMAL AMB GAMBES LEVITANT I OR LÍQUID DE SAFRÀ

Arròs negre amb gamba vermella

i salsa holandesa amb safrà

DELIRI DE L'ALBERCOC PICANT

AMB METAMORFOSIS DE XOCOLATA

Sorbet d'albercoc amb el seu tàrtar, xocolata i farigola

Floresta 

Hotel Duran 

35€ 

 C/ Lasauca, 5

 De 13h a 15:30 i de 20h a 22:30h

 RESERVES

972 501 250

info@hotelduran.com



EL PELEGRÍ

TERRA, MAR, AIRE I FOC CEL CARMESÍ AMB NÚVOLS LÀCTICS

Crema de remolatxa amb escuma de mató

CALAMAR EN ERUPCIÓ

Calamar a la planxa amb crema de pebrot escalivat i salsa de tinta de calamar

PORC FOS PEL TEMPS

Galtes de porc guisades amb puré d'api i verdures glacejades

SANG DOLÇA I VELLUT NEGRE

Pastís de xocolata i ametlles amb salsa de fruits vermells i gelat de vainilla



Dinarells



Juan Carlos Moreno



35€



Av. Salvador Dalí
i Domènech, 68



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



RESERVES

972 500 312

605 914 259

Mesón
Asador

Mesón
Asador

Castell 4

MESÓN ASADOR



MENÚ SURREALISTA



LA PERSISTÈNCIA DE LA MEMÒRIA

Pil-pil de tomàquets primaverals

EL GRAN MASTURBADOR

Fabada de kokotxes i pebrots del piquillo

GALATEA DE LES ESFERES

"Xupa-Xup" de mandonguilla

de txuleta madurada

LA TEMPTACIÓ DE SANT ANTONI

Lemon pie

5 Finques - Perelada



Equip de l'Asador



35€

C/ Pujada del castell, 4

De dimarts a diumenge al migdia

RESERVES

972 500 104



MAIA



MENÚ SURREALISTA

CISTELLA DE PA 1945

Pa de 3 crostons amb oli d'oliva DO Empordà i sal

OUS FERRATS SENSE EL PLAT

Ous poché amb escarxofa rostida i pernil salat

NATURALESÀ MORTA VIVA

Filet de vedella a la planxa sobre llit de

crema de ceps

RETRAT DE MAE WEST

Saint honore amb xocolata negra



Cava rosat Perelada



Robert Figueras



35€



P/ Palmera, 9



De dilluns a dissabte de 12h a 15h



RESERVES

972 672 497

info@maiaflequers.com

Gràcies per formar part de
la 5a Ruta del Tast Surrealista;
ha estat un plaer compartir aquesta
experiència amb tots vosaltres.

V FIRA DEGUSTACIÓ DE LA CERVESA ARTESANA DE L'ALT EMPORDÀ

12 i 13 DE JUNY
LA RAMBLA
FIGUERES



Vol. 5 | 2026



IMPACTES



IMPACTES



IMPACTES



IMPACTES



IMPACTES



IMPACTES



IMPACTES



IMPACTES



IMPACTES



DE LA CERVESA DE L'ALT EMPORDÀ

IMPACTES



IMPACTES



comarcafigueres.com
figueresalt@comarcafigueres.com

Descarrega't l'app de la ruta:



VOTA!



GUANYA



- * Un sopar per a dues persones a un dels restaurants guanyadors.
- * Dues entrades al Teatre-Museu Dalí.
- * Dos vals regal de 50€ per gastar a les botigues associades (dos premis).
- * Dues ampolles de vi Heus *laVinyeta.

Organitza:



Col·laboradors:

