



TROPICAL
FUSION



MENU

TERRASSE & RESTAURANT

DISCO-CLUB
TROPICAL
SALOU

--- RESERVAS 606 304 175 ---



TROPICAL FUSION

Pour commencer...

Entrées Froides

- | | |
|--|--------|
| -Jambon ibérique 100% bellota avec un accompagnement de pain à la tomate. | 18,00€ |
| -Assortiment de fromages avec un accompagnement de fruits secs et noix. | 21,00€ |
| -Anchois au vinaigre avec cornichons. | 9,50€ |
| -Salmorejo (soupe froide de légumes) avec des morceaux de jambon ibérique, d'oeuf, croutons et au l'huile de ciboulette. | 11,00€ |
| -Salade de homard (pièce entière) avec vinaigrette à la truffe, tomate cassé et oignon tendre. | 28,00€ |
| -Salade de chèvre au champignons et confiture de tomates écologiques. | 13,50€ |
| -Salade au fromage de chèvre avec jambon de canard, noix et émulsion de fruits des bois. | 15,00€ |
| -Salade aux doigts de poulet, sauce César, croûtons et parmesan. | 15,50€ |
| -Salade de laitue de Tudela avec anchois au vinaigre et vinaigrette Cordoue. | 13,50€ |
| -Carpaccio de Black Angus, fromage idiazábal, foie gras, pignons de pin grillés et réduction de Pedro Ximénez. | 15,50€ |
| -Duo de carpaccios de morue et saumon mariné au coulis de tomates et câpres. | 14,00€ |
| -Tartare de thon Balfegó à la japonaise. | 19,50€ |
| -Tartare de deux saumons au caviar noir et au pain grillé. | 16,00€ |





TROPICAL FUSION

Entrées chaudes

-Pétoncles gratinés avec béchamel aux crevettes et voile ibérique.	19,50€
-Tempura" de crevettes grandes avec une sauce crémeuse.	15,00€
-Croquettes maison au jambon ibérique.	9,00€
-Crevettes à l'ail (6 unités).	13,00€
-Crevettes grillées (9 unités)	14,00€
-Petits calamars de plage à l' Andalouse.	11,00€
-Petits calamars de plage grillées avec parmentière à la truffe et fond de veau.	16,50€
-« Gyozas » au poulet accompagnés de légumes et une sauce traditionnelle.	12,00€
-Mini rouleaux de canard croustillants avec sauce épicée.	10,00€
-Patatas bravas Tropical Fusion.	7,50€
-Oeufs cassés au jambon ibérique.	11,00€
-Oeufs cassés au jambon ibérique et au foie.	13,00€





TROPICAL FUSION

Et pour continuer...

Riz et pâtes

-Riz aux légumes d'Orient.	8,00€
-Riz oriental au poulet et légumes.	9,00€
-Riz oriental aux fruits de mer.	10,50€
-Riz à l'homard et bouilli dans son jus de cuisson (min 2 personnes).	44,00€
-Risotto de cèpes, de truffes et de parmesan.	14,00€
-Riz doux aux cèpes, crevettes et pétoncles braisés.	15,50€
-Tagliatelles au pesto au saumon fumé et pépins grillés.	11,50€
-Nouilles au poulet, légumes et sauce « teriyaki ».	8,00€
-Nouilles au fruits de mer orientales.	9,50€

Poisson

-Longe de morue confite à la ratatouille, aux miettes de pain et à l'œuf poché.	18,00€
-Turbot grillé à la compote de tomates au sauce à l'ail et au piment.	18,50€
-Suprême de saumon glacé au teriyaki avec nouilles aux fruits de mer et pétoncles braisés.	17,50€
-Tataki de thon Balfegó, sésames grillés, ail blanc et œufs de saumon.	19,50€
-Poulpe braisé, pomme de terre, aïoli et sauce à l'ail de paprika de la vera.	18,50€
-Poisson grillé accompagné de légumes préparés au wok.	16,00€





TROPICAL FUSION

Viande

- Burger complet de poulet grillé à la sauce Tropical Fusion et au fromage cheddar. 11,50€
- Burger complet de vache Hereford sur le gril avec du fromage idiazábal et du bacon iberic. 13,50€
- Burger complet Black Angus, américain, sur le grill, avec fromage de chèvre et oignons caramélisés. 14,50€
- Burger spécial Tropical Fusion, avec de la viande de wagyu grillée et barbecue japonais. 15,50€
- Poulet Yakitori sur risotto aux cèpes. 12,50€
- Entrecôte de bœuf national grillé. 19,00€
- Magret de canard à la sauce au chocolat et compote de pomme et cannelle. 18,50€
- Carré d'agneau glacé dans son jus et pommes de terre aromatisées. 18,00€
- Tataki mariné avec palette de porc ibérique grillée. 17,50€
- Porc de porcelet accompagné d'une crème de truffe et aux pistaches. 18,50€
- Taco de surlonge de bœuf grillé avec pommes de terre maison. 22,00€
- Taco de surlonge de bœuf grillé avec foie gras et sauce au vin. 25,00€
- Entrecôte du Nebraska grillé. 26,00€





TROPICAL FUSION

Variété de Sushi Tropical Fusión

Nigiris (2 pièces)

-MAGURO (Thon Balfegó)	6,50€
-SHAKE (Saumon)	6,50€
-ABURI SAKE (saumon flambé)	6,00€
-TAKO (Pieuvre)	6,50€
-EBI (crevettes cuites)	5,50€
-UNAGI (anguille fumée)	5,50€
-ABURI MAGURO (Thon Balfegó flambé au foie)	7,50€

URAMAKI (8 pièces)

-MAGURO PICANTE: Thon Balfego, mayonnaise au kimchi, mangue et tobiko.	17,50€
-SAKE AVOCADO IKURA: Saumon, avocat et œufs de saumon.	15,50€
-DRAGON: Crevette tempérée, anguille et sauce douce.	18,50€
-TROPICAL: Crevettes, mangues, kanikama, avocats et oignons frits.	14,50€

HOSO MAKI (6 pièces)

-MAGURO MAKI: Rouleau de thon balfego avec du riz.	16,50€
-SHAKE MAKI: Rouleau de saumon avec du riz.	12,50€
-KAPPA MAKI: Rouleau de concombre avec du riz.	11,00€
-AVOCADO MAKI: Rouleau d'avocat avec du riz.	11,50€

FUTO MAKI (6 pièces)

-EBI Mango: Crevettes marinées, mangue et mayonnaise au kimchi.	18,50€
-SPIDER: Crabe à carapace molle en tempura, avocat, tobiko, concombre et mayonnaise japonaise.	11,00€
-SPÉCIAL TROPICAL: Thon, saumon, poisson blanc, avocat, concombre, tobiko et ciboulette.	18,50€
-VÉGÉTARIEN: avocat, concombre, ciboulette, gingembre mariné et sésame.	13,00€

SASHIMI

-SASHIMI MAGURO: (Thon Balfegó, 10 pièces)	20,00€
-SASHIMI SHAKE: (Saumon, 10 pièces)	17,00€
-SASHIMI ASSORTI: Sélection de 6 poissons.	30,00€
-PLATEAU VARIÉ (15 pièces: 7 nigiris, 4 uramaki, 4 hoso maki)	20,00€
-PLATEAU DE MAKIS ASSORTIS (24 pièces)	27,50€





TROPICAL FUSION

Pizza

- Pizza BBQ (tomate, mozzarella, sauce bolognaise et BBQ). 11,00€
- Pizza wok (tomate, mozzarella, légumes wok et poulet au teriyaki). 10,50€
- Pizza ibérique (tomate, mozzarella, crème fraîche et jambon ibérique). 13,00€

Pour les plus petits

- Escalope de dinde panée , croquettes de jambon et frites. 10,50€
- Nuggets de poulet et frites. 9,00€
- Petits calamars de plage à l'andalouse avec des frites. 10,50€
- Tagliatelles à la tomate et au fromage. 9,50€

Menu Dégustation 40€

- Salade de ventrèche de thon, avocat, tomate raf et oignon en deux textures.
- Crabe à carapace molle en tempura, avocat, tobiko, concombre et mayonnaise japonaise.
- Tartar de shake (tartare de deux saumon, fromage à la crème et avocat).
- Pétoncles gratinés avec béchamel aux crevettes et voile ibérique.
- Magret de canard à la sauce au chocolat, à la compote de pommes et à la cannelle.
- Lingot de cochon de lait à la pomme de terre truffée et aux pistaches.
- Tarte de fromage avec de la confiture de baies.





TROPICAL FUSION

Et pour terminer...

Dessert

- | | |
|--|-------|
| -Gâteau au fromage avec confiture de baies. | 5,50€ |
| -Brownie de chocolat avec de la crème glacée à la vanille | 5,50€ |
| -Coulant au chocolat avec glace à la mangue. | 6,00€ |
| -Crème catalane de la maison. | 5,50€ |
| -Flan au fromage fait maison. | 5,00€ |
| -Flan au chocolat noir. | 5,50€ |
| -Fruits frais avec du thé à la verveine citronnelle et à la cardamome. | 4,50€ |
| -Mélange de crème glacée "Farggi"
(Fraise, noix de macadamia, chocolat, tarte au fromage ou biscuit). | 3,00€ |





TROPICAL
FUSION



MENU

VINS & CAVA & CHAMPAGNE

DISCO-CLUB
TROPICAL
SALOU

--- RESERVAS 606 304 175 ---



TROPICAL FUSION

Vinos Blancos · White Wine · Vin Blanc · белое вино

Peñamonte Blanco Verdejo (de la casa)	D.o.Toro	11,00€
Bach Extrissim Blanc semi Blanc semi	D.o.Penedes	10,00€
Can Sumoi Perfum	D.o.Penedes	16,00€
Gramona Gessami	D.o.Penedes	21,00€
Viñas de Anna Blanc de Blancs Chardonnay	D.o.Catalunya	19,00€
Raimat 1/2lit. Chardonnay vi	D.o.Costers del Segre	11,00€
Raimat Chardonnay vi	D.o.Costers del Segre	15,00€
Intramurs de Poblet Blanc Chardonnay	D.o.Conca de Barbera	16,00€
Bornos Sauvignon Blanc Sauvignon	D.o.Rioja	16,00€
Codornew Verdejo frizz 5.5	D.o.Castilla Leon	16,00€
Legaris Verdejo	D.o.Rueda	15,00€
Jose Pariente Verdejo	D.o.Rueda	19,00€
Acustic blanc	D.o.Montsant	24,00€
Leiras Albariño	D.o.Rias baixas	19,00€
Mar de Frades Albariño	D.o.Rias baixas	27,00€
Pazo San Mauro Albariño	D.o.Rias baixas	28,00€
Cloudy Bay Blanc Sauvignon	D.o.Nueva zelanda	58,00€

Vinos Tintos · Red Wine · Vin Rouge · красное вино

Les tallades Negre (de la casa)	D.o. Montsant	11,00€
Raimat Abadia Negre	D.o. Costers del Segre	16,00€
Raimat Abadia Negre 1/2lit.	D.o. Costers del Segre	11,00€
Viña Pomal Crianza	D.o. Rioja	17,00€
Viña Pomal sel.cent.1/2lit. Crianza	D.o. Rioja	12,00€
Ramón Bilbao ed. Ltda.crianza Crianza	D.o. Rioja	24,00€
Viña Pomal Reserva	D.o. Rioja	30,00€
Roda Reserva	D.o. Rioja	65,00€
Marques de Vargas Reserva	D.o. Rioja	28,00€
Acustic Negre	D.o. Montsant	26,00€
Legaris Crianza	D.o. Ribera del Duero	32,00€
Legaris Reserva	D.o. Ribera del Duero	59,00€
Emilio Moro	D.o. Ribera del Duero	35,00€
Pago Capellanes Crianza	D.o. Ribera del Duero	35,00€
Pesquera Crianza	D.o. Ribera del Duero	43,00€
Conde de San Cristobal	D.o. Ribera del Duero	33,00€
Malleolus	D.o. Ribera del Duero	58,00€
Pago de Carraovejas Cosecha	D.o. Ribera del Duero	75,00€
Formiga de Vellut	D.o. Priorat	30,00€
Scala dei Negre Prior Criança	D.o. Priorat	42,00€
Scala Dei Cartoixa Reserva	D.o. Priorat	80,00€
Martinet Bru	D.o. Priorat	49,00€
Numanthia Termes	D.o. Toro	48,00€
Terrazas de los Andes sel.Malbec	D.o.	35,00€



TROPICAL FUSION

Vinos Rosados · Rose Wine · Vin Rose · розовое вино

Raimat Clamor Rosat (de la casa)	D.o. Costers del Segre	11,00€
Trencaclosques Rosat	D.o. Montsant	19,00€
Ramón Bilbao Rosado	D.o. Rioja	15,00€
Señorio de Sarria Rosado 375ml.	D.o. Navarra	7,00€
Principe de Viana Rosat Cabernet	D.o. Navarra	14,00€
Hito Rosado	D.o. Ribera del Duero	16,00€
Mateus Rose	D.o. Portugal	11,00€
Lambrusco Avanti Emilia Rosado	D.o. Italia	10,00€

CAVA

Roger de Flor brut nature	D.o. Cava	12,00€
Codorniu Prima Vides (b.de b)	D.o. Cava	16,00€
Codorniu Anna Blanc de Blancs	D.o. Cava	23,00€
Codorniu Anna b. De Blancs mgn 1,5lit.	D.o. Cava	47,00€
Raimat Cava Chard-Xarelo b.nat	D.o. Cava	18,00€
Codorniu Anna Sleever Rose	D.o. Cava	25,00€
Gran Codorniu Chardonnay	D.o. Cava	32,00€
Gran Codorniu Pinot Noir	D.o. Cava	32,00€
Gramona Imperial brut g.res.	D.o. Cava	40,00€
Martini Royale 0,75 lit.	D.o. Cava	20,00€
Martini Royale rosat 0,75 lit.	D.o. Cava	20,00€

CHAMPAGNE

Mumm cordon rouge	D.o. Champagne	75,00€
Taittinger brut reserve	D.o. Champagne	100,00€
Laurent perrier brut	D.o. Champagne	115,00€
Laurent perrier cuveé rosé brut	D.o. Champagne	135,00€
V.clicquot yellow label	D.o. Champagne	100,00€
V.clicquot rich (on ice)	D.o. Champagne	130,00€
Moet & chandon brut imperial	D.o. Champagne	95,00€
Barons de rothschild brut	D.o. Champagne	140,00€
Barons de rothschild rosé	D.o. Champagne	145,00€
Barons de rothschild blanc de blancs	D.o. Champagne	150,00€
Moet & chandon ice	D.o. Champagne	125,00€
Moet & chandon rose imperial	D.o. Champagne	110,00€
Taittinger prestige rose	D.o. Champagne	125,00€
Moet& chandon ice rose imperial	D.o. Champagne	135,00€
Moet & chandon nectar imp.rose	D.o. Champagne	140,00€
Louis roederer cristal brut	D.o. Champagne	440,00€
Dom perignon	D.o. Champagne	330,00€
Dom perignon (etiqueta luminosa)	D.o. Champagne	420,00€
Dom perignon rose (etiqueta luminosa)	D.o. Champagne	760,00€

MAGNUM CHAMPAGNE

Mumm cordon rouge 1,5lit.	D.o. Champagne	180,00€
Moet & chandon brut imp. 1,5 lit.	D.o. Champagne	220,00€
Moet & chandon jeroboam 3 lit.	D.o. Champagne	800,00€
Moet & chandon ice 1,5 lit.	D.o. Champagne	270,00€
Moet & chandon rose imperial 1,5 lit.	D.o. Champagne	250,00€
Moet & chandon nectar imp.rose 1,5 lit.	D.o. Champagne	320,00€



**TROPICAL
FUSION**



TROPICAL DISCO-CLUB
SALOU

Tardeo Tropical Salou
Ofertas de 18h a 21h

2 heineken + tapa: 5€
Cubo 5 Heineken + tapa: 10€
Cubo 5 Heineken + shisha: 12€

--- RESERVAS 606 304 175 ---
CARRER DE CARLES BUIGAS, 39, 43840 SALOU