



TARRACOVIVA®
EL FESTIVAL ROMÀ DE TARRAGONA

TÀRRACO A TAULA

XXII EDICIÓ

UNA VISIÓ ACTUAL DE LA
CUINA DE L'ANTIGA ROMA
DEL 3 AL 19 DE MAIG



ÀPATS QUATTROS • ARES RESTAURANT
CÓCVLA • EL CORTIJO • EL LLAGUT
ENTRECOPES • LA XARXA
LES VOLTES • SADOLL RESTAURANT
PASTISSERIA VELVET MGL

ÀPATS QUATTROS

MENÚ DEGUSTACIÓ

- GUSTATIO**
- Ostra arrissada del Delta amb porros escabetxats amb *garum*
 - Anxoves amb olives negres
 - Foie micuit i confitura de figues

- PRIMA MENSA**
- Calamars amb pèsols fins
 - Garrí amb dàtils i prunes

- SECUNDA MENSA**
- Pastís de formatge, codonyat i poma

LA XARXA

MENÚ

- Ostra amb *garum*
- Seitons enfarinats amb emulsió de *garum* escabetxat
- Crema de carabassa amb *moretum* i tripa cruixent de vedella
- Llobarro amb suc farcit d'espínacs, panses i formatge de cabra
- Garrí lacat amb chutney d'albercoc i gíngebre
- Semifred de formatge, granissat de meló i menta amb pètals de rosa

SADOLL RESTAURANT

MENÚ

- **GUSTATIO - APERITIU**
Hummus de cigrons i remolatxa amb musclos en escabetx i fonoll
- **PRIMA MENSA - 1rs. PLATS - ENTRANTS**
Amanida de brots tendres, seitons marinats i maduixes amb vinagreta de tramussos i olives negres
- **ALTERA MENSA - 2ns. PLATS - PEIX**
Mandonguilles de peix amb salsa alexandrina, pèsols i carbassa amb comí
- **ALTERA MENSA - 2ns. PLATS - CARN**
Pollastre cuinat a baixa temperatura amb cards i ametlles
- **SECUNDA MENSA - POSTRES**
Mel i mató amb pomes en textures i crumble

EL CORTIJO

PLATS, TAPES I RACIONS

Racions o plats per compartir de 5 a 7 €
Horari de servei: de dilluns a divendres de 8.30h a 16h, dissabte 8.30h a 12h

- SALSUM SINE SALSO**
- Paté de fetge de pollastre amb gàrum i pebre

- PATINA PISCIMUM**
- Vinagreta de moixina amb fonoll i romaní

- VENTRICULA**
- Tripa de porc farcida de carn i pinyons

- PISA VITELLIANA**
- Pèsols saltats amb orenga i ous cuits

- OFELLA**
- Estofat de vedella amb api i pastanaga

- PERNA**
- Cuixa de porc cuïta amb vermut i préssecs deshidratats

- AURIS**
- Orella de porc amb pesto de menta i anxoves

- PATINA DULCIS**
- Púding de llet, ous, mel i nous

ARES RESTAURANT

MENÚ

- GUSTATIO - PER DEGUSTAR**
- Terrina de formatge d'ovella amb herbes fresques i pa de nous (Almadroc a la manera de Collumel·la)
 - Musclos amb porros i sajolida
 - Ous de gallina farcits de tonyina, sals condimentades i salsa de mostassa

- PRIMA MENSA - PER ESCOLLIR**
- Costelles de porc ibèric amb puré de peres i pomes
 - Sípia estofada sobre carabasses a la manera d'Alexandria

- SECUNDA MENSA - PER ESCOLLIR**
- Púding de mató i pomes amb mel i canyella
 - Pastís de carabassó, panses i pinyons amb aroma d'anís estrellat

CÓCVLA

MENÚ DEGUSTACIÓ

- Torrada de pa de sègol amb sardina fumada, formatge de cabra, figa i farigola
- Ordi saltejat amb bolets, espínacs, dàtils, coliflor i infusió de cinc espècies
- Bacallà amb pèsols estofats amb menta i fonoll
- Terrina de pollastre de corral marinat amb *mulsum* i préssecs amb sàlvia
- Coc de pastanaga amb safrà, formatge fresc, mel i fruits secs

PASTISSERIA VELVET MGL

DOLÇOS

Els dolços també es preparen per emportar.

- Saquet farcit de poma, formatge fresc i dàtils acompanyat amb pebre, mel i coulis de codony 4,50 €
- Crema de garrofa i avellanes amb cruixent de mel i sèsam 3,50 €

CARTA DE VINS I CERVESA

- Rositvm, la cervesa de Tàrraco a Taula
- Snou - Brut Nature
- Tuets - Garnatxa blanca
- Mèdol selecció - Cartoixà
- Tuets - Syrah

Els vins tindran un preu de venda al públic de 16€/ ampolla (IVA inclòs), la Rositvm de 2.5€/ampolla (IVA inclòs)



EL LLAGUT

MENÚ

- Ostra arrissada del Delta marinada amb *mulsum* de cerfull
- Sardines farcides de dàtils sobre carbassa amb suc de sajolida i comí
- *Moretum* apicià amb coca d'oli, herbes de marge i vinagreta de mel
- Calamar farcit de musclos i porros sobre remolatxa amb salsa per a marisc segons Lucreci
- Escabetx estofat agredolç d'ànec amb fruits secs
- Prunes de Damasc amb formatge fresc, púding d'espècies i safrà

ENTRECOPES

MENÚ

- APERITIU**
- Copa de vi de roses
 - Torrada de pa romà amb paté d'oliva, anxova i orenga

- GUSTATIO**
- Amanida d'arrel d'api amb mató, espàrrecs, poma al forn, fruits secs, mel i oli d'oliva a la farigola

- PRIMA MENSA**
- Llobarro fumat amb búrgul i musclos amb *garum*
 - Rostit de pollastre farcit amb prunes i pinyons amb salsa de vi *mulsum*

- SECUNDA MENSA**
- Púding cartaginès de formatge, ous i mel

LES VOLTES

MENÚ

- GUSTATIO**
- CREPITUS VEGETALIS**
- Puré de porros aromatitzat amb mel de festucs i crostonets de pa
 - Amanida tèbia de col i bledes, cigrons i ceba morada amb vinagreta d'olives negres

- PRIMA MENSA**
- PISCIS ANGUM VERSUS**
- Bunyols de lluç amb poma, formatge de cabra i raïm
 - Secret de porc amb salsa de gàrum i panses

- SECUNDA MESA**
- ET MALUM CYDONEVM**
- Coca farcida de peres, fruits secs i dàtils

MENÚS A 25€
Els menús inclouen aigua i pa

ES RECOMANA
RESERVA PRÈVIA

ÀPATS QUATTROS
Carrer de Sant Domènec, 2 Tel. 977 915 283

ARES RESTAURANT
Arc de Sant Bernat, 3 (plaça del Fòrum) Tel. 977 222 906

CÓCVLA
(Hotel Urbis Centre) Plaça Corsini, 10 Tel. 977 240 116

EL CORTIJO
Carrer Rebolledo, 27 Tel. 977 224 867

EL LLAGUT
Carrer Natzalet, 10 (plaça del Rei) Tel. 977 228 938

ENTRECOPES
Carrer Cavallers, 12 Tel. 977 243 756

LA XARXA
Carrer Sant Pere, 38-40 Tel. 977 214 531

LES VOLTES
Carrer Trinquet Vell, 12 Tel. 977 230 651

SADOLL RESTAURANT
Carrer Mercè, 1 Cant. Talavera Tel. 977 244 404

PASTISSERIA VELVET MGL
Carrer Soler, 5 Tel. 977 214 022