



# **TARRACO**

UNA VISIÓN ACTUAL DE LA COCINA DE LA ANTIGUA ROMA DEL 3 AL 19 DE MAYO

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













## **APATS QUATTROS**

MENÚ DEGUSTACIÓN

#### **GUSTATIO**

- · Ostra rizada del Delta del Ebro con puerros escabechados con
- garum
   Anchoas con aceitunas negras
   Foie micuit y confitura de higos

#### **PRIMA MENSA**

- Calamares con guisantes finos
  Cochinillo con dátiles y ciruelas

#### SECUNDA MENSA

· Pastel de queso, dulce de membrillo y manzana

# LAXARXA

- · Ostra con garum
- · Boquerones rebozados con emulsión de garum escabechado
- · Crema de calabaza con moretum y callos de ternera crujientes

- Lubina en su jugo rellena de espinacas, pasas y queso de cabra
  Cochinillo laqueado con chutney de albaricoque y jengibre
  Semifrío de queso, granizado de melón y menta con pétalos de rosa

**GUSTATIO - PARA DEGUSTAR** Tarrina de queso de oveja con hierbas frescas y pan de nueces

· Mejillones con puerros y ajedrea

ARES RESTAURANT

Huevos de gallina rellenos de atún, sales condimentadas y salsa de mostaza

- Costillas de cerdo ibérico con puré de peras y manzanas
- · Sepia estofada sobre calabaza al modo de Alexandria

- Budín de queso fresco y manzana con miel y canela
- Pastel de calabacín, pasas y piñones con aroma de anís estrellado

# FLLLAGUT

- Ostra rizada del Delta del Ebro marinada en mulsum de perifollo
   Sardinas rellenas de dátiles sobre calabaza con jugo de ajedrea y comino
   Moretum apiciano con torta de aceite, hierbas de margen y
- vinagreta de miel Calamar relleno de mejillones y puerros sobre remolacha con salsa para marisco según Lucrecio Éscabeche estofado agridulce de pato con frutos secos
- · Ciruelas de Damasco con queso fresco, budín de especias y azafrán

#### ENTRECOPES

#### **APERITIVO**

Copa de vino de rosas
 Tostada de pan romano con paté de aceituna, anchoa y orégano

· Ensalada de raíz de apio con queso fresco, espárragos, manzana al horno, frutos secos, miel y aceite de oliva al tomillo

#### PRIMA MENSA

- Lubina ahumada con bulgur y mejillones con garum
   Asado de pollo relleno de ciruelas y piñones salteados con vino mulsum

· Budín cartaginés de queso, huevos y miel

# SADOLL RESTAURANT

- Hummus de garbanzos y remolacha con mejillones en escabeche e hinojo
- **PRIMA MENSA 1.os PLATOS ENTRANTES**
- Ensalada de brotes tiernos, boquerones marinados y fresas con vinagreta de altramuces y aceitunas negras
- Albóndigas de pescado con salsa alejandrina, guisantes y calabaza al comino
- ALTERA MENSA 2.0s PLATOS CARNE
- Pollo a baja temperatura con cardos y almendras
- CUNDA MENSA POSTRE
- Miel y queso fresco con manzana en texturas y crumble

# CÓCVLA

MENÚ DEGUSTACIÓN

- · Tostada de pan de centeno con sardina ahumada, queso de cabra, higo y tomillo · Cebada salteada con setas, espinacas, dátiles, coliflor
- e infusión de cinco especias · Bacalao con guisantes estofados, menta e hinojo
- · Tarrina de pollo de corral macerado en mulsum y melocotones
- · Bizcocho de zanahoria con azafrán, queso fresco, miel y frutos secos

## PASTELERIA VELVET MGL

DULCES

Los dulces también se preparan para llevar

- · Saquito de manzana, queso fresco y dátiles acompañados con pimienta, miel y coulis de membrillo
- · Crema de algarroba y avellanas con crujiente de miel y sésamo

4,50 €

3.50 €

# LES VOLTES

- · Puré de puerros aromatizado con miel de pistachos y picatostes
- Ensalada tibia de col y acelgas, garbanzos y cebolla morada con vinagreta de aceitunas negras

## **PRIMA MENSA**

- Buñuelos de merluza con manzana, queso de cabra y uvas
- · Secreto de cerdo con salsa de garum y pasas

**ET MALUM CYDONEVM** 

· Coca rellena de peras, frutos secos y dátiles

# EL CORTIIO

PLATOS, TAPAS Y RACIONES

Raciones o platos para compartir de 5 a 7€ Horario de servicio: de lunes a viernes de 8.30h a 16h, sábado de 8.30h a 12h

## SALSUM SINE SALSO

· Paté de hígado de pollo con garum y pimienta

## **PATINA PISCIUM**

· Vinagreta de cazón con hinojo y romero

# VENTRICULA

Tripa de cerdo rellena de carne y piñones

## **PISA VITELLIANA**

os con orégano y huevos cocidos tes salt

#### **OFELLA**

o de ternera con apio y zanahoria

## **PERNA**

slo de cerdo con vermut y melocotones deshidratados

#### **AURIS**

· Oreja de cerdo con pesto de menta y anchoas

## **PATINA DULCIS**

· Budín de leche, huevos, miel y nueces

# CARTA DE VINOS Y CERVEZA

- · Rositvm, la cerveza de Tarraco a Taula
- Snou Brut Nature
- · Tuets Garnacha blanca
- · Mèdol selección Cartoixà
- · Tuets Svrah

Los vinos tendrán un precio de venta al público de 16€ / botella (IVA incluido), la Rositvm de 2.5€ / botella (IVA incluido)



## MENÚS A 25€ Los menús incluyen agua y pan

SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

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

ARES RESTAURANT

# Arc de Sant Bernat, 3 (plaza del Fòrum) Tel. 977 222 906

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

EL CORTIJO Calle Rebolledo, 27 Tel. 977 224 867

# EL LLAGUT

Calle Natzaret, 10 (plaza del Rei) Tel. 977 228 938 ENTRECOPES

# Calle Cavallers, 12 Tel. 977 243 756

LAXARXA

# Calle Sant Pere, 38-40 Tel. 977 214 531

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

# SADOLL RESTAURANT

Calle Mercè, 1 Esq. Talavera Tel. 977 244 404

# PASTELERÍA VELVET MGL

Calle Soler, 5 Tel. 977 214 022