

XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXVI JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

BARQUET TARRAGONA

PLATS / PLATOS

Cloïsses amb salsa d'herbes de fora muralles:
cloïsses cuinades amb oli d'oliva i amanides
amb una salsa feta amb pebre negre, julivert,
menta, comí, *garum* i oli d'oliva

Almejas con salsa de hierbas de fuera murallas:
almejas cocinadas con aceite de oliva y aderezadas
con una salsa hecha de pimienta negra, perejil,
menta, comino y *garum*

16,50 €

Peix del dia amb rovell d'ou i ceba:
peix del dia a la planxa amb salsa feta amb una base
de ceba cuita, rovell d'ou dur, pebre negre, coriandre,
vinagre, *garum* i oli d'oliva

Pescado del día con yema de huevo y cebolla:
pescado del día a la plancha con salsa hecha a base de
cebolla cocida, yema de huevo duro, pimienta negra,
cilantro, vinagre, *garum* y aceite de oliva

S/M €

Púding de peres amb avellanes torrades:
terrina de peres cuites amb pebre, comí, mel,
vi dolç, ous i avellanes torrades
Pudin de peras con avellanas tostadas:
tarrina de peras cocidas con pimienta, comino,
miel, vino dulce, huevos y avellanas tostadas

6,60 €