

XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXVI JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

AQ

PLATS / PLATOS

Ostra romana amanida amb pebre, api, julivert,
menta seca, mel, vinagre i *garum*

Ostra romana con un aliño de pimienta, apio, perejil,
menta seca, miel, vinagre y *garum*

6,95 €

Calamar a la brasa amb salsa per a peix amb api,
coriandre fresc, pebre, orenga, menta, ceba, panses,
mel vinagre, vi i *garum*, amb faves fregides

Calamar a la brasa con salsa para pescado con apio,
cilantro fresco, pimienta, orégano, menta, cebolla,
pasas, miel, vinagre, vino y *garum*, y habas fritas

19,50 €

XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXVI JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

BARMUT PLAT / PLATO

Braó de corder al forn amb ceba i prunes saltat
amb espinacs i panses
Codillo de cordero al horno con cebolla y ciruelas
salteado con espinacas y pasas

13,50 €

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 €



EL CORTIJO

**RACIONS O PLATS PERA
COMPARTIR DE 5 € A 8 €**

**DILLUNS A DIVENDRES
DE 8.30 H A 16 H;
DISSABTE DE 8.30H A 12H**

PISA VITELLIANA
Pèsols saltats amb orenga

DE LACTUCUS PATINA
Cassola d'enciam i ous durs
amb *garum*

PORRUS MATUROS
Porros amb salda freda de vi

SALSUM SINE SALSO
Paté de fetge de pollastre
amb *garum* i pebre

AURIS
Orella de porc
amb pesto de menta

PATINA PISCIMUM
Vinagreta de peix
amb fonoll i romaní

PULLUM ET CUCURBITAE
Pollastre amb carabassa

VENTRICULA
Budell de porc farcit
amb carn i pinyons

PATINA DULCIS
Púding de figues, mel i nous

OVA SFONGIA EX LACTE
Rostes en llet, mel i pebre

CARTA DE VINS

Jove nini
Nini vins naturals

Terme de Guiu
Laureano Serres

Nas de gegant
Escoda-Sanahuja

La Pastorella
Niu Celler

**RACIONES O PLATOS PARA
COMPARTIR DE 5 € A 8 €**

**LUNES A VIERNES
DE 8.30 H A 16 H;
SÁBADO DE 8.30H A 12H**

PISA VITELLIANA
Guisantes salteados con orégano

DE LACTUCUS PATINA
Cazuela de lechuga
y huevos duros con *garum*

PORRUS MATUROS
Puerros con salsa fría de vino

SALSUM SINE SALSO
Paté de hígado de pollo
con *garum* y pimienta

AURIS
Oreja de cerdo
con pesto de menta

PATINA PISCIMUM
Vinagreta de pescado
con hinojo y romero

PULLUM ET CUCURBITAE
Pollo con calabaza

VENTRICULA
Hígado de cerdo relleno
de carne y piñones

PATINA DULCIS
Budín de higos, miel y nueces

OVA SFONGIA EX LACTE
Torrijas en leche, miel y pimienta

CARTA DE VINOS

Jove nini
Nini vins naturals

Terme de Guiu
Laureano Serres

Nas de gegant
Escoda-Sanahuja

La Pastorella
Niu Celler



EL LLAGUT MENÚ 40 €

Ostra rissada del Delta de l'Ebre marinada en *mulsum* amb cerfull

Sardines farcides de dàtils, fruits secs i menta 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

Llom de senglar adobat sobre col llombarda fermentada i brasejada amb salsa agredolça

Púding d'ametlles amb cireres

Ostra rizada del Delta del Ebro marinada en *mulsum* con perifollo

Sardinas rellenas de dàtils, frutos secos y menta 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 en salsa para marisco según Lucrecio

Lomo de jabalín adobado sobre col lombarda fermentada y braseada en salsa agridulce

Pudin de almendras con cerezas

CARTA DE VINS

Vins ancestrals Celler Mas Vicenç D.O. Tarragona

Colldecabra blanc
Macabeu 18,40 €

Colldecabra rosat
Garnatxa negra 18,40 €

Vi d'àmfores Celler Vega Aixalà D.O. Conca de Barberà

Emma
Garnatxa blanca 21,50 €

Emma Etiqueta Verda
Riesling i Albariño 21,50 €

Emma negre
Cariyena 23,30 €

Emma negre
Sirà 23,30 €

CARTA DE VINOS

Vinos ancestrales Bodega Mas Vicenç D.O. Tarragona

Colldecabra blanco
Macabeo 18,40 €

Colldecabra rosado
Garnacha tinta 18,40 €

Vino de ánfora Bodega Vega Aixalà D.O. Conca de Barberà

Emma
Garnacha blanca 21,50 €

Emma Etiqueta Verda
Riesling y Albariño 21,50 €

Emma tinto
Cariñena 23,30 €

Emma tinto
Syrah 23,30 €

XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXVI JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

RESTAURANT EL TERRAT

PLATS / PLATOS

| | |
|--|--------|
| Ostra arrissada del Delta de l'Ebre amb cremós d'api, <i>garum</i>, textures d'algues i gelatina de poma verda Ostra rizada del Delta del Ebro con cremoso de apio, <i>garum</i> , texturas de algas y gelatina de manzana verde | 24 € |
| Sopa d'ametlla, faves, oli de menta, olives i pinyons Sopa de almendra, habas, aceite de menta, aceitunas y piñones | 22 € |
| Peix de llotja amb cremós de ceba a baixa temperatura i emulsió d'ous de peix Pescado de lonja con cremoso de cebolla a baja temperatura y emulsión de huevos de pescado | 32 € |
| Xai de llet adobat amb espècies, dàtils i mini vegetals Cordero lechal adobado con especias, dátiles y mini vegetales | 33 € |
| Textures de formatge, mel, avellana i sèsam Texturas de queso, miel, avellana y sésamo | 9,50 € |

XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXVI JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

LA CALETA

PLAT / PLATO

Carxofes amb formatge fumat i pernil
Alcachofas con queso ahumado y jamón 16 €

XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXVI JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

PASTISSERIA VELVET

ELS DOLÇOS TAMBÉ ES PREPAREN PER EMPORTAR-SE

**Carquinyoli d'avellana amb dàtil i farina integral
(bossa de 110gr)**

*Carquinyoli de avellana con dàtil y harina integral
(bolsa de 110gr)*

4,50 €

**Pastís de formatge fresc amb romaní, mel i base de civada
(ració individual)**

*Pastel de queso fresco con romero, miel y base de avena
(ración individual)*

5 €

XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXVI JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

RESTAURANT SEASONS

MENÚ 50 €

Marisc en escabetx blanc: musclos, navalles, ostres en escabetx blanc de ceba tendra, orenga, llorer, vinagre blanc, pastanaga, pebre, comí, all i *garum*
Mariscos en escabeche blanco: mejillones, navajas y ostras en un escabeche blanco de cebolleta, orégano, laurel, vinagre blanco, aceite, zanahoria, pimienta, comino, ajo y *garum*

Rèmol rostit amb salsa de peix: rèmol al forn amb una salsa de ceba tendra, api, vi sec, fumet de peix i una picada d'anxoves, oli, pebre i mel

Rodaballo asado con salsa de pescado: rodaballo al horno con una salsa de cebolleta, apio, vino seco, fumet de pescado y una picada de anchoas, aceite, pimienta y miel

Porc a les dues coccions amb salsa d'albercocs: cansalada cuïta a baixa temperatura i rostida al forn condimentada amb sal, pebre, clau, romaní, farigola, alcaravia amb salsa reduïda de ceba tendra, api sofregit amb polpa d'albercoc, *garum* i fondo de pollastre

Cerdo a las dos cocciones con salsa de albaricoques: panceta condimentada con sal, pimienta, clavo, romero, tomillo, alcaravea, cocida a baja temperatura y asada al horno, con salsa reducida de cebolleta y apio rehogado con pulpa de albaricoque, *garum* y fondo de pollo

Formatge fresc amb albercocs: formatge fresc de recuit de drap amb albercocs rostits amb mel, poma, camamilla, menta i anís

Queso fresco con albaricoques: queso fresco de *recuit de drap* con albaricoques asados con miel, manzanilla, menta y anís

Bodega: escumós ancestral i hidromel de vins olorosos i mel d'abelles d'alta muntanya

Bodega: espumoso ancestral e hidromiel de vinos olorosos y miel de abejas de alta montaña

XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXVI JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

TWINS CERVESERIA ARTESANA

TAPES / TAPAS

| | |
|--|--------|
| Musclos i olives en escabetx Mejillones y olivas en escabeche | 5 € |
| <i>Garum i musclum</i> <i>Garum y musclum</i> | 6 € |
| Embotit a la cervesa Embutido a la cerveza | 6,50 € |
| <i>Moretum</i> <i>Moretum</i> | 6,50 € |
| Duo d'hummus Dúo de hummus | 7 € |
| Mató i sardina fumada amb paté d'olives negres, fulles d'enciam i vinagreta romana Requesón y sardina ahumada con paté de aceitunas, lechuga y vinagreta romana | 7 € |
| Rostes de cansalada amb sal romana Torreznos con sal romana | 7 € |
| Tataki de tonyina amb salsa dodra Tataki de atún con salsa dodra | 12 € |
| Cervesa artesanal Eclipsis de Twins Cerveza artesana Eclipsis de Twins | 3 € |