

XXV JORNADES
GASTRONÒMIQUES

XXV JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

CARTA DE CERVESA I VINS DO TARRAGONA CARTA DE CERVEZA Y VINOS DO TARRAGONA

Cervesa artesana Ipso Facto, especial Tàrraco a Taula.

Cerveza artesana Ipso Facto, especial Tarraco a Taula.

Twins Craft Beer

3€

Xarel·lo vermell ecològic.

Xarel·lo rojizo ecológico.

Adernats - Nulles

16€

Zub-zub Ull de llebre.

Zub-zub Tempranillo.

Estol Verd

16€

Macabeu Acàcia.

Macabeo Acàcia.

Vins i olis Suñer

16€

Escumós rosat ancestral.

Espumoso rosado ancestral.

Sanromà

18€

EL CORTIJO

Racions o plats per a compartir de 5 a 8€

Horari de servei: de dilluns a divendres de 8.30h a 16h;
dissabte de 8.30h a 12h

PISA VITELLIANA

Pèsols saltats amb orenga

DE LACTUCIS PATINA

Cassola d'enciam i ous durs
amb garum

PORRUS MATUROS

Porros amb salsa freda de vi

SALSUM SINE SALSO

Paté de fetge de pollastre
amb garum i pebre

AURIS

Orella de porc amb pesto
de menta

PATINA PISCIVM

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

Raciones o platos para compartir de 5 a 8€

Horario de servicio: de lunes a viernes de 8.30h a 16h;
sábado de 8.30h a 12h

PISAM VITELLIANAM

Guisantes salteados con
orégano

DE LACTVCIS PATINA

Cazuela de lechuga y huevos
duros con *garum*

PORRUS MATVROS

Puerros en salsa fría de vino

SALSVM SINE SALSVM

Paté de hígado de pollo con
garum y pimienta

AVRIS

Oreja de cerdo con pesto
de menta

PATINA PISCIVM

Vinagreta de pescado con
hinojo y romero

PVLLVM ET CVCVRBITAE

Pollo con calabaza

VENTRICULA

Tripa de cerdo rellena de carne
y piñones

PATINA DVLCI

Pudin de higos, miel y nueces

OVA SFONGIA EX LACTE

Torrijas de leche, miel y pimienta

EL LLAGUT

MENÚ 35€

Ostra arrissada 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

Pollastre eco del Mas de Santa Creu especiat i farcit amb bolets
sobre col llombarda estofada, suc de panses i pinyons

Flam de formatge amb codony i gingebre
a l'estil de Pal·ladi

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

Sardinas rellenas de dátiles, 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
con salsa para marisco según Lucrecio

Pollo eco del Mas de Santa Creu especiado y relleno de setas
sobre col lombarda estofada, jugo de pasas y piñones

Flan de queso con membrillo y jengibre
al estilo Paladino

EL TERRAT RESTAURANT

MENÚ 50€

Aperitius

La nostra oliva amb oli d'oliva i anxoves
Panets de vi dolç amb mousse d'espínacs i verat fumat
Bunyols de formatge Gran Pep
Còctel de menta i llimona

Entrants

Bonítol marinat amb herbes del mediterrani
i crema d'ametlla tendra
Porros, fulles de col, rovell d'ou confitat i panxeta curada

Peix

Peix de llotja amb cremós de vísceres del peix

Carn

Garri rostit amb prunes, ametlla torrada i textures de bledes

Postres

Textures de mató

Aperitivos

Nuestra oliva con aceite de oliva y anchoas
Panecillos de vino dulce con mousse de espinacas y caballa ahumada
Buñuelos de queso Gran Pep
Cóctel de menta y limón

Entrantes

Bonito marinado con hierbas del mediterráneo
y crema de almendra tierna
Puerros, hojas de col, yema de huevo confitado y panceta curada

Pescado

Pescado de lonja con cremoso de vísceras de pescado

Carne

Lechón rustido con ciruelas, almendra tostada y textura de acelgas

Postre

Texturas de requesón

RESTAURANT SEASONS

MENÚ 35€

Làmines de pop amb salsa de fonoll, *garum*,
gingebre, pebre, anet fesc i brou de peix

Calamar encebat amb mel i pebre
sobre puré de fava

Albergínia escalivada amb formatge fresc,
anxova i mel

Cap de corball esmicolat al fonoll

Cansalada viada de porc a la doble cocció
amb salsa d'albercocs

Pa de figues amb formatge fresc,
mel i pebre

Láminas de pulpo con salsa de hinojo, *garum*,
jengibre, pimienta, eneldo fresco y caldo de pescado

Calamar encebollado con miel y pimienta
sobre puré de haba

Berenjena escalivada con queso fresco,
anchoa y miel

Cabeza de corvina desmigada al hinojo

Panceta de cerdo a la doble cocción
con salsa de albaricoques

Pan de higos con queso fresco,
miel y pimienta

TWINS CERVESERIA ARTESANA

TAPES

Duo d' <i>hummus</i>	7€
Cremes de formatge	6.5€
Rostes de cansalada amb sal romana	7€
<i>Moretum</i>	6€
Carabassó en tempura de cervesa i mel	6.5€
Embotit a la cervesa	5€
<i>Tataki</i> de tonyina amb salsa <i>dodra</i>	12€
Conserves romanes (<i>garum</i> , sardina i seitons)	8€
Recuit amb mel i nous caramel·litzades	4.5€
Rostes amb <i>mulsum</i>	4€

TAPAS

Dúo de <i>hummus</i>	7€
Cremas de queso	6.5€
Torreznos con sal romana	7€
<i>Moretum</i>	6€
Calabacín en tempura de cerveza y miel	6.5€
Embutido a la cerveza	5€
<i>Tataki</i> de atún con salsa <i>dodra</i>	12€
Conservas romanas (<i>garum</i> , sardina y boquerón)	8€
Requesón con miel y nueces caramelizadas	4.5€
Torrijas con <i>mulsum</i>	4€

XXV JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXV JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

ARES RESTAURANT

PLAT / PLATO

Capolat d'albercocs amb costelles de porc ibèric

Capolada de albaricoques con costillas de cerdo ibérico 10.50€

CARTA DE CERVESA I VINS DO TARRAGONA CARTA DE CERVEZA Y VINOS DO TARRAGONA

Cervesa artesana Ipso Facto, especial Tàrraco a Taula.

Cerveza artesana Ipso Facto, especial Tarraco a Taula.

Twins Craft Beer

3€

Xarel·lo vermell ecològic. Xarel·lo rojizo ecológico.

Adernats - Nulles

16€

Zub-zub Ull de llebre. Zub-zub Tempranillo.

Estol Verd

16€

Macabeu Acàcia. Macabeo Acàcia.

Vins i olis Suñer

16€

Escumós rosat ancestral. Espumoso rosado ancestral.

Sanromà

18€

XXV JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXV JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

BALANDRA

PLAT / PLATO

Calamar amb mandonguilles de senglar
Calamar con albóndigas de jabalí

16€

CARTA DE CERVESA I VINS DO TARRAGONA CARTA DE CERVEZA Y VINOS DO TARRAGONA

Cervesa artesana Ipso Facto, especial Tàrraco a Taula.
Cerveza artesana Ipso Facto, especial Tarraco a Taula.
Twins Craft Beer

3€

Xarel·lo vermell ecològic. Xarel·lo rojizo ecológico.
Adernats - Nulles

16€

Zub-zub Ull de llebre. Zub-zub Tempranillo.
Estol Verd

16€

Macabeu Acàcia. Macabeo Acàcia.
Vins i olis Suñer

16€

Escumós rosat ancestral. Espumoso rosado ancestral.
Sanromà

18€

XXV JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXV JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

LAXARXA

TAPA

Ostra al *garum*

4.25€

CARTA DE CERVESA I VINS DO TARRAGONA CARTA DE CERVEZA Y VINOS DO TARRAGONA

Cervesa artesana Ipso Facto, especial Tàrraco a Taula.

Cerveza artesana Ipso Facto, especial Tarraco a Taula.

Twins Craft Beer

3€

Xarel·lo vermell ecològic. Xarel·lo rojizo ecológico.

Adernats - Nulles

16€

Zub-zub Ull de llebre. Zub-zub Tempranillo.

Estol Verd

16€

Macabeu Acàcia. Macabeo Acàcia.

Vins i olis Suñer

16€

Escumós rosat ancestral. Espumoso rosado ancestral.

Sanromà

18€

XXV JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXV JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

LOLA BISTRO

TAPES / TAPAS

Musclos al *garum*

Mejillones al *garum*

8€

Escabetx de sardinetes

Escabeche de sardinillas

8€

CARTA DE CERVESA I VINS DO TARRAGONA CARTA DE CERVEZA Y VINOS DO TARRAGONA

Cervesa artesana Ipso Facto, especial Tàrraco a Taula.

Cerveza artesana Ipso Facto, especial Tarraco a Taula.

Twins Craft Beer

3€

Xarel·lo vermell ecològic. Xarel·lo rojizo ecológico.

Adernats - Nulles

16€

Zub-zub Ull de llebre. Zub-zub Tempranillo.

Estol Verd

16€

Macabeu Acàcia. Macabeo Acàcia.

Vins i olis Suñer

16€

Escumós rosat ancestral. Espumoso rosado ancestral.

Sanromà

18€

XXV JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXV JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

VINATERIA GLOPS

TAPA I VI / TAPA Y VINO

Paté de fetge de pollastre amb *garum* i pebre

Paté de hígado de pollo con *garum* y pimienta

4.5€

CARTA DE CERVESA I VINS DO TARRAGONA CARTA DE CERVEZA Y VINOS DO TARRAGONA

Cervesa artesana Ipso Facto, especial Tàrraco a Taula.

Cerveza artesana Ipso Facto, especial Tarraco a Taula.

Twins Craft Beer

3€

Xarel·lo vermell ecològic. Xarel·lo rojizo ecológico.

Adernats - Nulles

16€

Zub-zub Ull de llebre. Zub-zub Tempranillo.

Estol Verd

16€

Macabeu Acàcia. Macabeo Acàcia.

Vins i olis Suñer

16€

Escumós rosat ancestral. Espumoso rosado ancestral.

Sanromà

18€

XXV JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXV JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

PASTISSERIA VELVET MGL

**ELS DOLÇOS TAMBÉ ES PREPAREN PER EMPORTAR-SE /
LOS DULCES TAMBIÉN SE PREPARAN PARA LLEVAR**

Pasta farcida de fruits secs i mel	
Pasta rellena de frutos secos y miel	3.90€
Poma al forn amb formatge i mel	
Manzana al horno con queso y miel	3.90€

CARTA DE CERVESA I VINS DO TARRAGONA CARTA DE CERVEZA Y VINOS DO TARRAGONA

Cervesa artesana Ipso Facto, especial Tàrraco a Taula. Cerveza artesana Ipso Facto, especial Tarraco a Taula. Twins Craft Beer	3€
Xarel·lo vermell ecològic. Xarel·lo rojizo ecológico. Adernats - Nulles	16€
Zub-zub Ull de llebre. Zub-zub Tempranillo. Estol Verd	16€
Macabeu Acàcia. Macabeo Acàcia. Vins i olis Suñer	16€
Escumós rosat ancestral. Espumoso rosado ancestral. Sanromà	18€