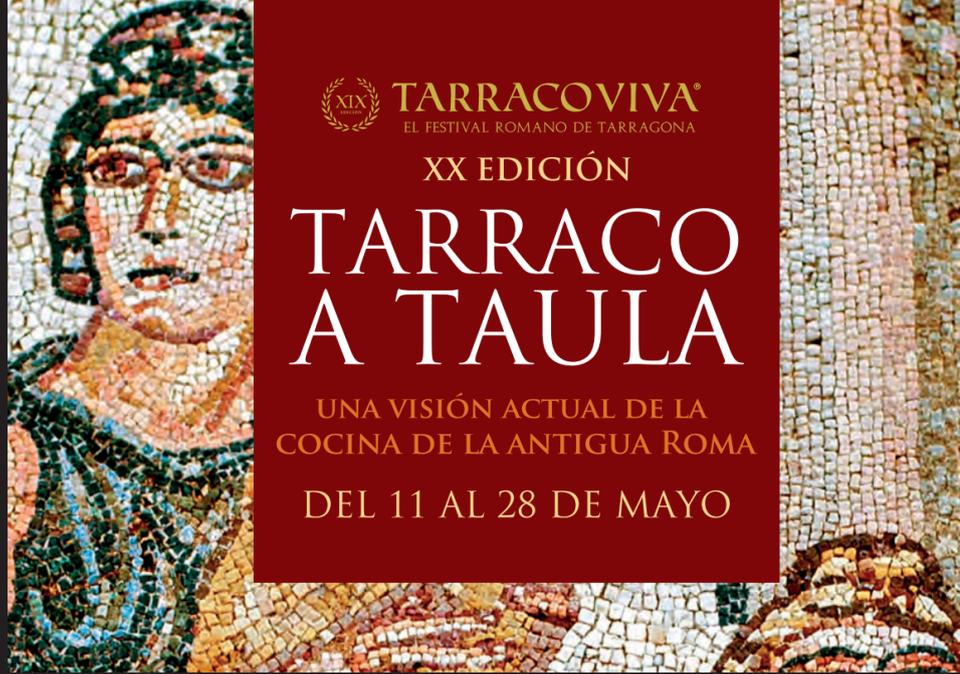


ÀPATS QUATTROS	Calle Sant Domènec, 2 · Tel. 977 915 283
ALMOSTA	Calle Ventallols, 13 · Tel. 977 222 742
ARES	Arc de Sant Bernat, 3 · Tel. 977 222 906
CÓCVLA	(Hotel Urbis Centre) Plaza Corsini, 10 · Tel. 977 240 116
EL CORTIJO	Calle Rebolledo, 24 · Tel. 977 224 867
EL LLAGUT	Calle Natzaret, 10 (Plaza del Rei) · Tel. 977 228 938
ENTRECOPES	Calle Cavallers, 12 · Tel. 977 243 756
RACÓ DE L'ABAT	Calle Abat, 2 · Tel. 977 780 371
SADOLL RESTAURANT	Calle Mercè 1, Esq. Talavera · Tel. 977 244 404

SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA



XIX TARRACOVIVA®  
EL FESTIVAL ROMANO DE TARRAGONA

XX EDICIÓ

# TARRACO A TAULA

UNA VISIÓN ACTUAL DE LA COCINA DE LA ANTIGUA ROMA

DEL 11 AL 28 DE MAYO

## PLATOS, TAPAS Y RACIONES

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

### ALMOSTA

GARBANZOS FRITOS  
MORETUM  
PATÉ DE OLIVAS  
NABO A LA MOSTAZA  
ANGUILA CON SALSA  
LECHÓN AL VINO  
MANZANA CON FRUTOS SECOS

TAPAS DE 4 A 10€

### EL CORTIJO

SALSUM SINE SALSO  
*Paté de hígado de pollo con garum y pimienta*  
PATINA PISCIMUM  
*Vinagreta de cazón con hinojo y romero*  
VENTRICULA  
*Tripa de cerdo rellena de carne y piñones*  
PISA VITELLIANA  
*Guisantes salteados con orégano*  
AGNUS OFFATIM  
*Estofado de cordero con apio*  
PERNA  
*Muslo de cerdo cocido con vermouth y melocotones deshidratados*  
AURIS  
*Oreja de cerdo con pesto de menta*  
PATINA DULCIS  
*Budín de higos, miel y nueces*

PLATOS Y RACIONES DE 4 A 6€  
HORARIO DE SERVICIO DE 9H A 16H

### RACÓ DE L'ABAT

MEJILLONES DE ROCA CON OLIVADA DE GARUM (*con aceite de arbequina, ajo, cebolla y anchoas*) Y ENSALADA TARRACO (*con escarola, frutos secos, pasas, dátiles, boquerones en vinagre y aceite de tomillo*)

APERITIVOS 13.50€

## CARTA DE VINOS Y CERVEZA

ROSITUM 33CL 2,50€

CON MIEL DE AZAHAR, LA CERVEZA OFICIAL DE TARRACO A TAULA

TUETS GARNATXA BLANCA 14,50€

VINO BLANCO

EL PLANTARGA 14,50€

VINO ROSADO

ALTAROSÉS 18€

VINO NEGRO

ANCESTRAL A PÈL 18,50€

VINO ESPUMOSO

### ARES RESTAURANT

GUSTATIO - PARA DEGUSTAR  
· MYTILI CUM PORRIS ET SATUREIA  
*Mejillones con puerros y ajedrea*  
· BOLETAR IN CAROENO  
*Champiñones con reducción de vino dulce y cilantro*  
· MORETUM VERGILIANO MORE ET PANIS DE NUCE CASTANEA  
*Tarrina de queso de cabra con especias y pan de castañas*

PRIMA MENSA - SEGUNDOS A ESCOGER  
· MINUTAL EX PRAECOQUIIS CVM PORCELLO  
*Meloso de ibérico con calabaza y albaricoques*  
· LOLLIGO CVM PORRIS ET SATVREIA  
*Sepia y cuscús con puerros y verdura con ajedrea*

SECUNDA MENSA - POSTRES A ESCOGER  
· OVA SFONGIA EX LACTE  
*Budín de queso fresco con miel*  
· BASYNÍAS  
*Torta de frutos secos con miel y pimienta*

### CÓCVLA

OBLECTAMENTA - APERITIVOS A ESCOGER  
· MEJILLONES EN ESCABECHE Y FRUTOS SILVESTRES  
· MORETUM DE QUESO DE CABRA CON HIGOS Y PIÑONES

FERCULA PRIMA - PRIMEROS A ESCOGER  
· GUISO DE GUISANTES CON PANCETA LACADA Y ESPECIADA  
· SARDINAS MARINADAS EN SAL Y NARANJA CON VERDURA ASADA

FERCULA SECUNDA - SEGUNDOS A ESCOGER  
· CABRITO MACERADO EN MULSUM AL HORNO CON ALBARICOQUES Y DÁTILES  
· TACOS DE ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON SALTEADO DE HINOJO, REMOLACHA Y VINAGRETA DE MIEL Y ESPECIAS

DULCIA DOMESTICA - POSTRES A ESCOGER  
· BIZCOCHO ARTESANO DE ZANAHORIA CON NUECES Y CREMA DE AZAFRÁN  
· MANZANA EN MULSUM ASADA AL HORNO CON YOGUR



T563-2017

### ENTRECOPES

GUSTATIO  
· TOSTADITA CON MEJILLONES, PATÉ DE OLIVAS CON ANCHOA Y ORÉGANO FRESCO  
· ENSALADA DE RAÍZ DE APIO CON REQUESÓN, ESPÁRRAGOS, MANZANA AL HORNO CON MIEL Y FRUTOS SECOS CON ACEITE DE OLIVA AL TOMILLO

PRIMA MENSA  
· SARDINAS ASADAS CON CEBOLLA TIERNA AL GARUM, SOBRE PAN ROMANO DE OLIVA NEGRA  
· LECHÓN CONFITADO CON ESPECIAS Y MEMBRILLO AL VINO ESTILO MULSUM

SECUNDA MENSA  
· BUDÍN CARTAGINÉS DE QUESO, HUEVOS Y MIEL

### LLAGUT

· OSTRA RIZADA DEL DELTA MARINADA EN MULSUM CON PERIFOLLO  
· SARDINAS RELLENAS SOBRE CALABAZA  
· MORETUM SOBRE TOSTA DE ACEITE DE OLIVA CON HIERBAS DE MARGEN Y VINAGRETA AGRIDULCE  
· CABALLA AHUMADA CON REMOLACHA Y OLIVADA  
· SEPIA RELLENA SOBRE LOMBARDA BRASEADA CON PASAS Y PIÑONES  
· FLAN DE QUESO CON PAN DE ESPECIAS Y ALBARICOQUES AL MULSUM

### ÀPATS QUATTROS

GUSTATIO - ENTRANTE  
· PUERROS MADUROS ALIÑADOS CON GARUM Y VINO

PRIMA MENSA - SEGUNDO PLATO  
· RODABALLO CON SALSA FRESCA  
· POLLO COCINADO CON SALSA DE ESPECIAS, DÁTILES Y MIEL

SECUNDA MENSA - POSTRES  
· MANZANAS ASADAS CON FRUTOS SECOS  
· PASTEL DE SÉSAMO CON MIEL

### SADOLL RESTAURANT

GUSTATIO - APERITIVO  
· FOIE-GRAS CON SÉSAMO Y MANZANA ASADA CON CANELA  
PRIMA MENSA - ENTRANTES  
· ENSALADA DE ATÚN EN ESCABECHE CON HINOJO, PEPINO Y FRESAS  
ALTERA MENSA - PESCADO  
· MERLUZA CON SALSA ALEJANDRINA, GUISANTES Y ALMENDRAS  
ALTERA MENSA - CARNE  
· MELOSO DE CERDO CON CALABAZA ESPECIADA Y CEBOLLITAS CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL  
SECUNDA MENSA - POSTRES  
HYPOTRIMMA  
*Crema de queso con frutos secos y peras al vino*



TARRACOVIVA®  
EL FESTIVAL ROMANO DE TARRAGONA

XX EDICIÓN

# TARRACO A TAULA

UNA VISIÓN ACTUAL DE LA  
COCINA DE LA ANTIGUA ROMA

DEL 11 AL 28 DE MAYO

ÀPATS QUATTROS · ALMOSTA  
ARES · CÓCVLA · EL CORTIJO  
EL LLAGUT · ENTRECOPES  
RACÓ DE L'ABAT · SADOLL RESTAURANT

