

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

