

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

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA



XIX TARRACOVIVA®
EL FESTIVAL ROMÀ DE TARRAGONA

XX EDICIÓ

TÀRRACO A TAULA

UNA VISIÓ ACTUAL DE LA
CUINA DE L'ANTIGA ROMA
DE L'11 AL 28 DE MAIG

PLATS, TAPES I RACIONS

MENÚS A 25€ *Els menús inclouen aigua i pa*

ALMOSTA

CIGRONS FREGITS
MORETUM
PATÉ D'OLIVES
NAPS A LA MOSTASSA
ANGUILA AMB SALSA
GARRINET AL VI
POMES AMB FRUITS SECS

TAPES DE 4 A 10€

EL CORTIJO

SALSUM SINE SALSO
Paté de fetge de pollastre amb garum i pebre
PATINA PISCIUM
Vinagreta de moixina amb fonoll i romaní
VENTRICULA
Budell de porc farcit amb carn i pinyols
PISA VITELLIANA
Pèsols saltats amb orenga
AGNUS OFFATIM
Estofat de xai amb api
PERNA
Cuixa de porc cuïta amb vermut i préssecs secs
AURIS
Orella de porc amb pesto de menta
PATINA DULCIS
Púding de figues, mel i nous

*PLATS I RACIONS DE 4 A 6€
HORARI DE SERVEI DE 9H A 16H*

RACÓ DE L'ABAT

MUSCLOS DE ROCA AMB OLIVADA DE GARUM (*amb oli d'arboquina, all, ceba i anxoves*) I AMANIDA TÀRRACO (*amb escarola, fruits secs, panses, dàtils, seitons amb vinagre i oli de farigola*)

APERITIUS 13.50€

CARTA DE VINS I CERVERA

ROSITUM 33 CL **2,50€**
AMB MEL DE TARONGER, LA CERVERA OFICIAL DE TÀRRACO A TAULA

TUETS GARNATXA BLANCA **14,50€**
VI BLANC

EL PLANTARGA **14,50€**
VI ROSAT

ALTAROSSES **18€**
VI NEGRE

ANCESTRAL A PÈL **18,50€**
VI ESCUMÓS

ARES RESTAURANT

GUSTATIO - PRIMERS PLATS PER DEGUSTAR
· MYTILI CUM PORRIS ET SATUREIA
Musclos amb porros i sajolida
· BOLETAR IN CAROENO
Xampinyons amb reducció de vi dolç i celiandre
· MORETUM VERGILIANO MORE ET PANIS DE NUCE CASTANEA
(Almadroc a la manera de Virgili) Terrina de formatge d'ovella amb espècies i pa de castanyes

PRIMA MENSA - SEGONS PLATS PER ESCOLLIR
· MINUTAL EX PRAECOQUIIS CVM PORCELLO
Melós d'ibèric amb carbassa i albercocs
· LOLLIGO CVM PORRIS ET SATVREIA
Sípia i cuscús amb porros i verdures amb sajolida

SECUNDA MENSA - POSTRES PER ESCOLLIR
· OVA SFONGIA EX LACTE
Púding de formatge fresc amb mel
· BASYNÍAS
Coca de fruits secs amb mel i pebre

CÓCVLA

OBLECTAMENTA - APERITIU PER ESCOLLIR
· MUSCLOS EN ESCABETX I FRUITS SILVESTRES
· MORETUM DE FORMATGE DE CABRA AMB FIGUES I PINYONS

FERCULA PRIMA - PRIMERS PER ESCOLLIR
· GUISAT DE PÈSOLS I CANSALADA LACADA I ESPECIADA
· SARDINES MARINADES EN SAL I TARONJA AMB VERDURA ROSTIDA

FERCULA SECUNDA - SEGONS PER ESCOLLIR
· CABRIT MARINAT EN MULSUM AL FORN AMB ALBERCOCS I DÀTILS
· DAUS DE TONYINA VERMELLA A LA PLANXA AMB SALTEJAT DE FONOLL, REMOLATXA I VINAGRETA DE MEL I ESPÈCIES

DULCIA DOMESTICA - POSTRES PER ESCOLLIR
· COC ARTESÀ DE PASTANAGA AMB NOUS I CREMA DE SAFRÀ
· POMA EN MULSUM ROSTIDA AL FORN AMB IOGURT



ENTRECOPES

GUSTATIO
· TORRADETA AMB MUSCLOS, PATÉ D'OLIVA AMB ANXOVA I ORENGA FRESCA
· AMANIDA D'ARREL D'API AMB MATÓ, ESPÀRRECS, POMA AL FORN AMB MEL I FRUITS SECS AMB OLI D'OLIVA A LA FARIGOLA

PRIMA MENSA
· SARDINES I CEBA TENDRA ROSTIDES AL GARUM SOBRE PA ROMÀ D'OLIVA NEGRA
· GARRÍ CONFITAT AMB ESPÈCIES I TORRAT AMB CODONYAT AL VI ESTIL MULSUM

SECUNDA MENSA
· PÚDING CARTAGINÈS DE FORMATGE, OUS I MEL

LLAGUT

· OSTRA RISSADA DEL DELTA MARINADA EN MULSUM AMB CERFULL
· SARDINES FARCIDES SOBRE CARBASSA
· MORETUM AMB COCA D'OLI I HERBES DE MARGE I VINAGRETA AGREDOLÇA
· VERAT FUMAT AMB REMOLATXA I OLIVADA
· SÍPIA FARCIDA SOBRE LLOMBARDA BRASSEJADA AMB PANSSES I PINYONS
· FLAM DE FORMATGE AMB PA D'ESPÈCIES I ALBERCOCS AL MULSUM

ÀPATS QUATTROS

GUSTATIO - ENTRANT
· PORROS MADURS AMANITS AMB GARUM I VI

PRIMA MENSA - SEGON PLAT
· RÈMOL AMB SALSA FRESCA
· POLLASTRE CUINAT AMB SALSA D'ESPÈCIES, DÀTILS I MEL

SECUNDA MENSA - POSTRES
· POMA AL FORN AMB FRUITS SECS
· PASTÍS DE SÈSAM

SADOLL RESTAURANT

GUSTATIO - APERITIU
· FETGE GRAS AMB SÈSAM I POMA ROSTIDA AMB CANYELLA
PRIMA MENSA - ENTRANT
· AMANIDA DE TONYINA EN ESCABETX AMB FONOLL, COGOMBRE I MADUIXES
ALTERA MENSA - PEIX
· LLUÇ AMB SALSA ALEXANDRINA, PÈSOLS I AMETLLES
ALTERA MENSA - CARN
· MELÓS DE PORC AMB CARBASSA ESPECIADA I CEBETES AMB SALSA DE MOSTASSA I MEL
SECUNDA MENSA - POSTRES
HYPOTRIMMA
Crema de formatge amb fruits secs i peres al vi



TARRACOVIVA®
EL FESTIVAL ROMÀ DE TARRAGONA

XX EDICIÓ

TÀRRACO A TAULA

UNA VISIÓ ACTUAL DE LA
CUINA DE L'ANTIGA ROMA

DE L'11 AL 28 DE MAIG

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

TÀRRACO
a TAULA

ICAC⁹
Institut Català
d'Arqueologia Clàssica

Tarragona
turisme

AJUNTAMENT DE
TARRAGONA