

INFORMACIÓ DELS RESTAURANTS PARTICIPANTS

TARRACO A TAULA

Associació Tarraco a Taula (Tarragona)

Un any més un seguit d'establiments gastronòmics ens permetrà degustar els sabors de l'antiga Roma. Recuperant, i de vegades actualitzant, receptes de plats romans extretes de textos de l'època com el llibre *DE RE COQUINARIA* d'Apici -el famós gastrònom de l'època d'August i Tiberi- hom podrà constatar les similituds i les diferències amb la cuina d'avui dia, tot fent un viatge en el temps a través del paladar.

Activitats

Recreació de menús romans

Durant el Festival, diversos establiments de restauració de Tarraco a Taula ofereixen un menú que consta d'un aperitiu acompanyat d'una beguda romana, un entrat, un plat de peix, un altre de carn i postres.

Lloc Als establiments participants

Dies Del 18 al 30 de maig

Per a informació i reserves, consulteu directament els establiments.

Preu del menú : 35 €

Ruta de Tastets: Tasta l'essència romana

Durant el Festival, diversos establiments de l'Associació Tarraco a Taula oferiran una *tapa* acompanyada d'una beguda romana.

Lloc Als establiments participants

Dies 21, 22 i 23 i 28, 29 i 30 de maig

Horaris Divendres, 21 i 28 maig - de 19 h a 21 h
Dissabtes, 22 i 29 maig - d' 11,30 h a 13.30 h i de 19 h a 21 h
Diumenges 23 i 30 maig - d' 11,30 h a 13.30 h i de 19 h a 21 h

Per a informació i reserves, consulteu directament els establiments.

Preu 1 tiquet de 5 tastets = 10 €

RESTAURANTS PARTICIPANTS

ALHAMBRA

Estanislau Figueres 51
977 21 75 71

Tapa

Tapa: Moratum e
Hipodrimma
Beguda Cervesium de mel

MATARILE

Rovellat 13
977 25 39 82

Tapa

Tapa: filet d'ànec amb mores a la
farigola
Beguda : vi de taronges i romaní

20 A LA RAMBLA

Rambla Nova 20
977 23 57 11

Tapa

Tapa: lleties amb dàtils i ametlla
Beguda: vi aromatitzat amb flor
de taronger.

AQ

Les coques 7
977 21 59 54

Tapa y menú degustació

Tapa: Moretum (crema de formatge)
Beguda: vi d'espècies

Menú degustació:

Aperitiu: Mandonguilles marines
Entrant: Crema de pèsols amb baldana
Peix: Peix amb faves i amanida de fonoll
Carn: **Senglar rostit amb espècies**
Postr: Peres amb mel, anís i dàtils

BARHAUS

Sant Llorenç 20-22
977 24 01 16

Tapa i menú

Tapa: pollastre a les mil espècies
Beguda: mulsum

El menú degustació:

Aperitiu: Hipotrimita i sirapa
Entrant: Pastís de formatge amb raïm i anxoves
Peix: sardines escabexades
Carn: civet de cervol
Postr: Coca de fruita seca i dolça

DEGUSTA

Cavallers 6
977 25 24 28

Tapa y menú degustació

Tapa: "Tortitas" de mel o "depstici" amb rúcula, formatge i fruits secs
Beguda: Vi de violetes

Menú degustació:

Aperitiu: Formatge curat amb olives
Entrant: Enciam amanit amb gingebre, albercocs, raïm i mel.
Peix: Suprema d'orada rostida amb pebre, coriandre, menta, api en gra, ceba, panses, mel, vinagre, garum i oli.
Carn: Cuixes d'ànec al forn amb figues seques, panses i carbassa a l'Alexandrina.
Postr: Dactilus nuce infrecies (dàtils farcits de nous) i crema de iogurt

AURIGA

Salines 5977 21 96 61

Tapa i menú degustació

Tapa: Mandonguilles marines
Beguda: Vi de dàtils

Menú degustació:

Aperitiu: **Ous durs amb salsa de pinyons**
Entrant: Patina d'espàrrecs
Peix: Lluç amb faves
Carn: a la manera d'Apici
Postr: Pastissets de figues amb ametlles
Beguda : Vi de dàtils

COCULA (hotel Urbis)

Plaça Corsini
977 24 01 16

Menú degustació

Aperitiu: Musclos amb "passum" (salsa de reducció de Vi, mel i sèsam)
Entrant: Pudín cartaginès con anxoves, ous, vi i garum / Mongeta verda amb ligramen, api i espècies
Peix: Suquet de peix blanc amb porros i orenga
Carn: Xai estofat amb coriandre, pebre, ceba i espècies
Postr: Pastis de nous i pinyons amb mel, passum i pebre / "Torrija" romana amb mel i espècies
Vi: mulsum

ELS ARCS

Sitges 13
977 21 80 40

Tapa i menú

Tapa: Humus d'anxoves i musclos amb llavors de rosella i menta fresca
Beguda: vi de pètals de rosa i mel

Menú degustació:

Aperitiu: Humus d'anxoves i musclos amb llavors de rosella i menta fresca
Entrant: Patina tèbia d'espàrrecs de marge amb formatge fresc d'herbes i avellanes
Peix: Orada al vapor de caldo vegetal amb mostassa, comí i sèsam
Carn: Pollastre de corral farcit d'orellons i panses amb vi negre, mel i vinagre
Postr: Pastís de figues amb crema d'ametlles
Beguda: Vi de dàtils

EL LLAGUT

Natzaret 10
977 22 89 38

Tapa i menú

Tapa: Cigales marines en fons d'api i coriandre

Beguda: Vi aromatitzat amb flor de taronger

Menú degustació:

Aperitiu: Cigales marines en fons d'api i coriandre

Entrant: Amanida tèbia de guatlla i bolets

Peix: Molls sobre endívies glacejades al comí, salsa "liquamen"

Carn: Filet de bou agredolça sobre col llombarda confitada con cardamom

Postres: Peres al defritum con crema de xufles

EL TERRAT

Pons d'Icart, 19
T 977 24 84 55

Menú degustació

Aperitiu: Carabassa confitada amb grana, ostrons cruixents i pensaments

Entrant: Carpaccio de bacallà fumad amb tàrtar d'anxoves i orenga

Peix: Medallons de rap amb crosta d'olives negres, muscles, romesco de festuc I làser

Carn: Pollastre farcit de bolets al gingebre i coriandre amb porros estofats amb garum

Postr: Pastís de formatge amb figues al mulsum i gelat de xufles

Vi: Vi de violetes

LA CUCAFERA

Plaça Santiago Russinyol 5
977 24 20 07

Menú degustació

Menú degustació:

Aperitiu: Panis romanus et moretaria servit amb vi de fonoll

Entrant: Patina di saepiae (calamars a la cassola)

Peix: "Escorpora" more alexandriano (amb pètals de rosa)

Carn: "Garrí" et dactylus

Postr: curcuvita cum Carum carvi (gelat de carabassa amb comí)

EL PALAU DEL BARÓ

Santa Anna, 3
977 24 14 64

Tapa i menú

Tapa: "Moretum" con dífilo de sífnos (Crema de formatge especiada amb tronc d'enciam)

Vi: Vi de dàtils

Menú degustació:

Aperitiu: Moretum" con dífilo de sífnos (Crema de formatge especiada amb tronc d'enciam)

Entrant: Patina de asparragis con "mulli" fumad (Crema d'espàrrecs amb moll fumad)

Peix: Lluç amb faves baby

Carn: Garrí amb poma al forn

Postr: Tiropatinam (flam d'avellanes amb gelat de violeta)

ENTRE COPES

Cavallers 12
977 24 37 56

Tapa i menú

Tapa: Calamarset farcit de carn amb salsa de vi

Beguda: Vi de fruites

Menú degustació:

Aperitiu: Calamar farcit de carn amb salsa de vi

Entrant: Pèsols Comodo

Peix: Emperador Alexandrina

Carn: Pollastre a la Lampelusa

Postr: Daus de formatge amb mel

LES FONTS DE CAN SALA

Carretera de Valls núm. 62
977 22 85 75

43007 TARRAGONA

Menú degustació:

Aperitiu: Tapeta de Moretum

Entrant: Porros a la brasa amb vinagreta de gàrum

Peix: Cassoleta de sípia amb faves

Carn: Garrí amb celiandre

Postres: Timbal de fruites

Vi: Vi de pètals de rosa

SADOLL

Mercè 1- Talavera 25

977 24 44 04

Tapa i menú

Tapa: Favas estofades amb calamars

Beguda: Rosatum (vi de roses)

Menú degustació:

Aperitiu: Crema de remolatxa amb llagostins i celiandre verd

Entrant: Amanida de musclos en escabetx, fonoll fresc i cogombre

Peix: Lluç amb salsa alexandrina, pèsols i ametlles

Carn: Melós de porc amb albercocs i xampinyons amb mel

Postres: Crema de formatge amb fruits secs i coulis de figues

Beguda: Vi de roses

TAULA RODONA

La nau 4

977 24 25 92

Menú degustació

Aperitiu: Broqueta de pollastre i dàtils al garum

Entrant: Baldana de vi romà a la farigola

Peix: Salsitxes de musclos

Carn: Garrí rostit amb mel i fruits secs

Postr: Flam romana

Vi: Copa de Vi romà a la farigola