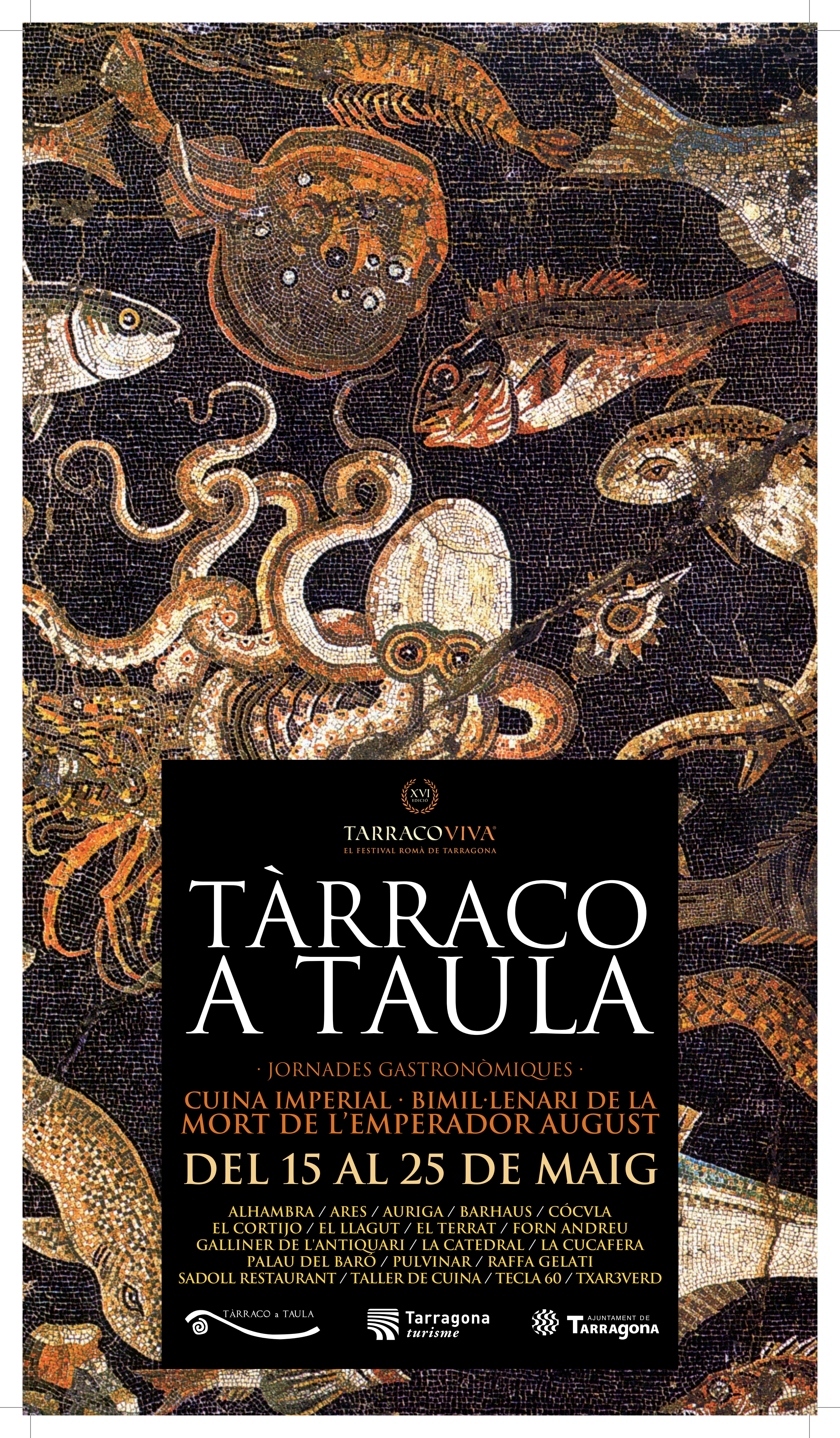
XVI EDICIÓ
TARRACOVIVA®
EL FESTIVAL ROMÀ DE TARRAGONA
TÀRRACO A TAULA
· JORNADES GASTRONÒMIQUES ·
CUINA IMPERIAL · BIMIL·LENARI DE LA MORT DE L'EMPERADOR AUGUST
DEL 15 AL 25 DE MAIG
ALHAMBRA / ARES / AURIGA / BARHAUS / CÓCVLA
EL CORTIJO / EL LLAGUT / EL TERRAT / FORN ANDREU
GALLINER DE L'ANTIQUARI / LA CATEDRAL / LA CUCAFERA
PALAU DEL BARÓ / PULVINAR / RAFFA GELATI
SADOLL RESTAURANT / TALLER DE CUINA / TECLA 60 / TXAR3VERD
TÀRRACO a TAULA
Tarragona turisme
AJUNTAMENT DE TARRAGONA

ALHAMBRA	CARRER ESTANISLAU FIGUERES, 51 · Tel. 977 217 571
EL GALLINER DE L'ANTIQUARI	CARRER DE SANTA ANNA, 3 · Tel. 977 241 843
ÀRES	ARC DE SANT BERNAT, ,3 · Tel. 977 222 906
AURIGA	CARRER D'EN SALINAS, 5 · Tel. 977 219 661
BARHAUS	CARRER SANT LLORENÇ, 20-22 · Tel. 977 244 770
CÓCVLA	(HOTEL URBIS CENTRE) PLAÇA CORSINI, 10 · TEL. 977 240 116
EL CORTIJO	CARRER REBOLLEDO, 27 · Tel. 977 224 867
EL LLAGUT	CARRER NATZARET, 10 · Tel. 977 228 938
EL TERRAT	CARRER PONS D'ICART, 19 · Tel. 977 248 485
FORN ANDREU	CARRER LLEIDA, 21 · Tel. 977 240 067
LA CATEDRAL	CARRER LES COQUES, 9 · Tel. 977 234 335
LA CUCAFERA	PLAÇA SANTIAGO RUSSINYOL, 5 · Tel. 977 242 007
PALAU DEL BARÓ	CARRER DE SANTA ANNA, 3 · Tel. 977 241 464
PULVINAR	CARRER FERRERS, 20 · Tel. 977 235 631
RAFFA GELATI	RAMBLA NOVA, 6 · Tel. 977 249 967
SADOLL RESTAURANT	CARRER MERCÈ 1, CANT. TALAVERA · TEL. 977 244 404
TALLER DE CUINA	PLAÇA DEL FÒRUM, 34 · Tel. 977 239 421
TECLA 60	CARRER CUIRATERIES, 2 · TEL 977 220 744
TXAR3VERD	PLA DE LA SEU, 5 · Tel. 977 222 033

TÀRRACO a TAULA · Tarragona turisme · Ajuntament de Tarragona

PLATS, TASTETS O RACIONS

ALHAMBRA
Preus de 3 a 5 €

CIBORUM *(Tàpes)*

· METULIS *(Musclos)* · APUA *(Anxoves)* · COCLEAS *(Cargols)* · FABACIA VINUM *(Faves al vi)* · CUCURBITAS MORE ALEXANDRINO *(Carbassa a l'estil d'Alexandria)* · LUCANICAE *(Salsitxa de Lucània)* · INDICUM PISUM *(Sípia amb pèsols)* · ISICIOLA *(Mandonguilles)* · PEPONES ET MELONES *(Síndria i meló)* · NECTAR ROMANO *(Sabor de Déus)*

POTUUM *(Begudes)*

· MULSUM *(Vi amb mel i espècies)* · ROSATUM *(Vi macerat amb pètals de roses)* · UIOLACIUM *(Vi macerat amb pètals de violetes)* · CERVESIUM MEL · CERVESIUM FRUMENTUM · CERVESIUM CERARIS · CERVESIUM PERSICI · CERVESIUM FRAGUM

EL CORTIJO
Preus de 4 a 6 €

SALA CATTABIA
(Paté de formatge i pa de vi amb herbes)

APUA SINE APUA
(Pastís d'anxoves i garum)

ISCIUM
(Mandonguilles de vedella estofades amb mulsum)

PULTES
(Farro d'espelta amb corder especiat)

ASSATVRAE
(Porc rostit al forn amb mostassa i mel)

PATINA PISCIUM
(Escabetx de peix blau amb sajolida i vi aromàtic)

ALITER DULCIA
(Flam de dàtils, mel i nous)

PULVINAR
Preus de 6 a 11 €

IN METULIS
(Cloisses amb salsa de comí)

PERNAE COCTARVM CVM FICVS
(Pernil rostit amb figues)

IUS IN SARDA
(Lloms de sardina a l'aroma de menta)

ISICIA DE LOLLIGINE
(Mandonguilles de calamar cruixents)

MENÚS A 25 €

ARES

OBLECTAMENTAMENTUM *(Aperitiu de degustació)*

MORETUM VIRGILIANO
(Crema de formatge amb espècies i mel)

ALITER BETACIOS LENTICULUM DE POMPEIA
(Puré de llenties negres volcàniques amb calamarcets)

OVAELIXA COTURNICIS IN GARUM
(Ous amb salsa d'anxoves, pebre mòlt i mel)

SECUNDUM PATINA *(Segon plat a escollir)*

PORCUM INGRUEM *o*
(Carpaccio d'orella de porc amb pebre vermell dolç de la Vera)

PORCUM INGRUEM CUM VELANATEM ELIXAM ET FUNGI *o*
(Melós d'ibèric amb dàtils, pinyons i xampinyons i humus)

PISCE ASSO CUM CAPRICORNIO
(Bacallà amb salsa de mel de romaní i sèsam)

DULCIA DOMESTICA *(Postres)*

PÚDING CARTAGINÉS *o*
(Púding de carabassons amb formatge i mel)

DEPSTICI DE CATÓN *o*
(Tortetes de formatge fresc, mel i sèsam)

AURIGA

OSTRA
LLENTIES I CASTANYES
PLAT D'ORADA
FETGE DE XAI
PLAT DE PERES
FLAM

BARHAUS

HIPOTRIMA, SIRAPA I GOT DE MULSUM
SALA CATTABIA
REMENAT D'OU AMB PORRO I FICATO
POP ESTOFAT AMB PEBRE I CARBASSA
MINUTAL: FRICASSÉ DE PORC AMB ALBERCOCS I POMES
ASSORTIMENT DE POSTRES ROMANS

EL LLAGUT

OSTRA RISSADA DEL DELTA MARINADA EN MULSUM I CERFULL
SARDINES FARCIDES SOBRE CARBASSA
MORETUM SOBRE COCA D'OLI AMB HERBES DE MARGE I VINAGRETA AGREDOLÇA
OUS DE KIKA AMB CERVELLETS DE XAI SOBRE UN PURÉ DE LLOMBARDA AMB POMA I SUC DE PÈTALS DE ROSES
CALAMAR FARCIT DE MUSCLOS I PORROS SOBRE REMOLATXA AMB SALSA PER A MARISC SEGONS APICI
LLUÇ AL FORN AMB SALSA ALEXANDRINA
PERA AL DEFRITUM AMB MENJAR BLANC

CÓCVLA

(Entrant)

MUSCLOS EN VINAGRETA DE MEL, GARUM I COMÍ

(Primers a escollir)

FARRO DE BLAT ESCAIRAT AMB BROU, BALDANA I TRIPA DE BACALLÀ *o* CREMA DE CARABASSA AMB COSTELLA CONFITADA DESSOSADA I BUNYOLS DE CERVELLS *o* ENCIAM AL FORN AMB SALSA D'AMETLLES, OLIVES I GARUM

(Segons a escollir)

SUPREMA DE LLUÇ AL FORN AMB VI DE MEL I ESPÈCIES AMB PANET DE LLET I AVELLANES *o* ROSTIT D'ÀNEC AMB SALSA DE FOIE I FIGUES A L'ESTIL D'AUGUST *o* COSTELLAM DE PORC AMB TARONJA I MEL AMB PURÉ DE NYAME A LA MENTA

(Postres a escollir)

COPA DE PERES I FORMATGE EN VI HIDROMEL *o* MENJAR BLANC DE CIVADA I AMETLLES AMB CANYELLA I CÍTRIC

EL GALLINER DE L'ANTIQUARI

(Aperitiu)

TORRADES DE MORETUM AMB TRES FORMATGES, FARIGOLA FRESCA I CORIANDRE

(Entrants a triar)

CREMA TÈBIA DE CARABASSA AMB PETXINA DE PELEGRÍ SETINADA *o* AMANIDA D'ENCIAMS ROMANS AMB ANGUILA FUMADA I OLIVADA

(Segons a triar)

TONYINA VERMELLA DE L'AMETLLA, MACERADA AMB GARUM SOBRE JAÇ DE PORRO CONFITAT *o* CUIXA DE XAI DESOSSADA AMB FIGUES, MEL I ROMANÍ, I SALSA DE PANSES I PINYONS

(Postres a triar)

QUALLADA DE LLET D'OVELLA I MEL *o* FRUITA SECA AMB DÀTILS, FRUITA GEBRADA I HIDROMEL *o* LLESQUES D'OU AMB DEFRUTUM

LA CATEDRAL

(Primers plats a escollir)

AMANIDA DE PORROS CUITS AMB VINAGRETA DE GARUM I VI *o* CREMA DE CIVADA ESPECIADA AMB GARRÓ DE PORC *o* CASSOLA D'ESPÀRRECS FREDA *o* MUSCLOS AMB PORROS I SAJOLIDA

(Segon plat a escollir)

LLEBRE FARCIDA *o* GARRET A L'AST *o* MANDONGUILLES DE CALAMAR AMB SALSA DE GARUM I VI *o* DÉNTOL A LA BRASA AMB SALSA DE CODONY

(Postres a escollir)

CREMA DOLÇA DE SÈMOLA DE BLAT I FRUITS SECS *o* BUNYOLS AMB MEL *o* PASTÍS DE POMA, CODONY I FORMATGE

SADOLL RESTAURANT

GUSTATIO *(Aperitiu)*

LACTVCAS, MORETVM, UVAS ET CYDONEIS
(Amanida de formatge especiat, raïm i codony)

PRIMA MENSA *(Primers plats · Entrants)*

FICATO CVM SESAMV, MATIANA ASSA, VINVM ET THYMVM
(Foie gras amb sèsam, poma rostida, vi i farigola)

ALTERA MENSA *(Segon plat · Peix)*

PISCE ASSO CVM IVS ALEXANDRINUM, PISUM ET AMIGDALIS
(Lluç amb salsa Alexandrina, pèsols i ametlles)

ALTERA MENSA *(Segon plat · Carn)*

PORCVS CVM PRAECOQUIS ET FUNGI CVM MEL
(Melós de porc amb albercocs i xampinyons amb mel)

SECVNDA MESA *(Postres)*

TIROPATINAM
(Flam de formatge amb fruits secs i mel)

LA CUCAFERA

GUSTATIO *(Aperitiu)*

PEPONES, MELONES ET CVCVMERES ELIXI
(Daus de síndria, meló i cogombre)

PRIMA MENSA *(Primers plats · Entrants)*

FICATVM
(Mi-cuit amb vi de panses)

ALTERA MENSA *(Segon plat · Peix)*

IINDICA PISA
(Tirabecs amb sípies i porros)

ALTERA MENSA *(Segon plat · Carn)*

HAEDUM SIVE AGNUM TARPEIANUM
(Xai rostit amb crosta de dàtils i anxoves)

SECVNDA MESA *(Postres)*

FLAM ROMÀ

PALAU DEL BARÓ

(Aperitiu)

OU DE BENVINGUDA A LA TÒFONA

(Entrant)

DÀTILS FARCITS DE FORMATGE AMB FINES HERBES

(Primer)

LLUÇ FARCIT DE CODONY, FRUITS SECS I SALSA GARUM

(Segon)

FILET DE PORC IBÈRIC ALBARDAT AMB MEL I PINYONS

(Postres)

GRANISSAT DE POMA AL VI NEGRE I CANYELLA

PA ROMÀ

TECLA 60

GUSTATIO

OUS DURS AL PESTO DE PINYONS AMB ALFÀBREGA FRESCA I OLIVES / CABDELLS D'ENCIAM AMB FORMATGE DE CABRA, DÀTILS, NOUS I VINAGRETA DE MEL I MOSTASSA / CREMA DE CIGRONS AMB ÀNEC I CEBA CONFITADA / MUSCLOS DEL DELTA A LA PLANXA AMB PEBRE I OLI D'OLIVA VERGE / ESCABETX DE TONYINA

PRIMA MENSA

ESPATLLA DE XAI AL FORN AMB PICADA DE FRUITS SECS *o* SUPREMA DE LLUÇ AMB FAVES I PÈSOLS A L'AROMA DE FARIGOLA

SECUNDA MESA

MEL I MATÓ AMB FIGUES MACERADES

TXAR3VERD

(Aperitiu)

HIPOTRIMA I SIRAPA AMB MULSUM

(Primers plats a escollir)

CLOSCADA AROMATITZADA *o* CREMA DE CARXOFES AMB OUS PASSATS PER AIGUA I TÒFONA *o* TÀRTAR DE SALMÓ AMB GARUM *o* FAVETES AMB CALAMARCETS I RUDA

(Segon plat a escollir)

TURNEDÓ A L'AROMA DE PI *o* CIVET DE PORC SENGLAR A LES MIL ESPÈCIES *o* SÍPIA AMB MANDONGUILLES I PÈSOLS *o* ARRÒS AMB GALERES

(Postres)

ASSORTIMENT DE REBOSTERIA ROMANA

MENÚS A 35 €

CÓCVLA

(Entrant)

MUSCLOS EN VINAGRETA DE MEL, GARUM I COMÍ

(Primers)

FARRO DE BLAT ESCAIRAT AMB BROU, BALDANA I TRIPA DE BACALLÀ / CREMA DE CARABASSA AMB COSTELLA CONFITADA DESSOSADA I BUNYOLS DE CERVELLS / ENCIAM AL FORN AMB SALSA D'AMETLLES, OLIVES I GARUM

(Segons)

SUPREMA DE LLUÇ AL FORN AMB VI DE MEL I ESPÈCIES AMB PANET DE LLET I AVELLANES / ROSTIT D'ÀNEC AMB SALSA DE FOIE I FIGUES A L'ESTIL D'AUGUST / COSTELLAM DE PORC AMB TARONJA I MEL AMB PURÉ DE NYAME A LA MENTA

(Postres)

COPA DE PERES I FORMATGE EN VI HIDROMEL / MENJAR BLANC DE CIVADA I AMETLLES AMB CANYELLA I CÍTRIC

EL TERRAT

GUSTATIO *(Aperitiu)*

FARCELLET DE BACALLÀ FUMAT (SALSVM) AMB ESCAROLA, OLIVADA I TÀRTAR D'ANXOVES (QUIZA)

OBLECTAMENTAMENTUM *(Entrants)*

CALAMARS (LOLLIGINE) MARINATS I FARCITS AMB FAVETES A LA MANERA DE VITELLI, PORRO I MUSCLOS A LES HERBES (IN MITVLIS)

PRIMUM PATINA *(Peix)*

CANELÓ DE COL AMB SALMÓ, BACÓ, MORETVM APICIANO, COMPOTA DE REMOLATXA I MEL (ALITER BETACIOS VARRONIS) I SALSA CATABIA

SECUNDUM PATINA *(Carn)*

GARRINET CUIT A BAIXA TEMPERATURA AMB CEPS CONFITATS, MOSTASSA I CARBASSA (COLOCYNTHIA) A LA MANERA D'ALEXANDRIA

DULCIA DOMESTICA *(Postres)*

BESCUIT DE FRUITS SECS (PATINA VERSATILIS) AMB MEL I MATÓ, CRUIXENT DE PINYONS I VI DE ROSES

TALLER DE CUINA

HUMUS I ANXOVES
AMANIDA DE RUCA, FONOLL, FORMATGE FRESC I IOGURT
DODRA DE VERDURES
TONYINA ROSTIDA LLEUGERAMENT AMB ESCUMA DE GARUM I FRESES DE TRUITA
XAI FARCIT D'ALBERCOCS A LA MEL
PASTÍS DE CODONY I SORBET DE POMA ROSTIDA A LA MEL

LOCALS ASSOCIATS

FORN ANDREU

PA ROMÀ

RAFFA GELATI

NÈCTARS ROMANS