



**Plat maridat amb oli DOP Siurana**

---

<b>Arcs</b>	Mezclum d'amanides amb llagostins cruixents, gelatina de ratafia, daus de codonyat i gelat de parmesà amb Oli DOP Siurana
<b>La Catedral</b>	Broqueta de pop i bunyols de patata emmascarada amb Oli DOP Siurana
<b>Taller de Cuina</b>	Cevitxe de sadines en Oli DOP Siurana
<b>Entrecopes</b>	Gelat d'Oli DOP Siurana a la canyella amb gominoles fetes amb el mateix oli
<b>Palau del Baró</b>	Carpaccio de vedella amb virutes de parmesà a l'aroma de trufa negra i oli DOP Siurana
<b>Quim i Quima</b>	Cruixent d'escamarlans de Tarragona amb Oli DOP Siurana i formatge fresc
<b>AQ</b>	Fals ravioli a l' "ajillo" amb Oli DOP Siurana
<b>El Llagut</b>	Arròs a la Masqueta amb safrà de la Conca, carbassó i cloïsses amb Oli DOP Siurana
<b>Sadoll</b>	Carpaccio de gambes de Tarragona amb Oli DOP Siurana
<b>Tecla 60</b>	Carpaccio de bacallà fumat amanit amb Oli DOP Siurana





<b>Al Natural</b>	Mousse de Trufa amb escamats de sal i Oli DOP Siurana
<b>Barquet</b>	8 Filets d'anxova de l'Escala amb Oli DOP Siurana
<b>Mare Nostrum (SB Ciutat TGN)</b>	Gambes vermelles a la planxa amb flor de sal d'Eivissa i Oli DOP Siurana
<b>Degvsta</b>	Cecina de Lleó amb formatge parmesà i pa de vidre amb tomàquet i Oli DOP Siurana
<b>Mas Folch</b>	Llobarro salvatge amb verdures ecològiques i fregit d'allets amb bitxo i Oli DOP Siurana
<b>Xamfrà del Fòrum</b>	Steak tartar de black angus amb caviar de mújol i Oli DOP Siurana
<b>Toca Peron</b>	Amanida tèbia de bolets amanit oli D.O.P Siurana i trufa
<b>DeVins</b>	Boquerones de Tarragona macerados en aceite de oli virgen D.O.P Siurana
<b>Txar3verd</b>	Cuixa de cabrit guisada al forn amb herbes del Tarragonès i oli D.O.P Siurana
<b>20alarambla</b>	Milfulls de patata amb carxofa, botifarra, i ou ferrat a l'oli d'oliva DOP Siurana
<b>Ona restaurant</b>	Tonyina amb tomàquets dolços confitats am oli d'oliva DOP Siurana, tàperes i olives negres
<b>El Terrat</b>	Tàrtar de gambes lleugerament planxat amb chutney de calçots, cus cus i moniato i oli DOP Siurana
<b>Braseria Passadís</b>	Carpaccio de bacallà amb caviar d'olives i oli DOP Siurana
<b>Lola Tapes</b>	Truita de patata i ceba amb tòfona blanca acompanyat de pa de coca eco i oli DOP Siurana
<b>La Cantonada</b>	Carpaccio de bou i parmesà regat amb oli DOP Siurana
<b>Sirco Airlines</b>	Daus de bacallà confitat en oli DOP Siurana amb espuma d'oli DOP Siurana i deconstrucció de pil-pil
<b>Cócvla</b>	Amanida de formatge de cabra amb kaki amb el nostre codonyat i oli DOP Siurana