



PINXO!



SALUT!!



DAU d'E TONYINA.

CAL GOTS!



DEL 20 D'ABRIL A L'1 DE MAIG



TÀRRACO

XARRUP de SALMOREJO

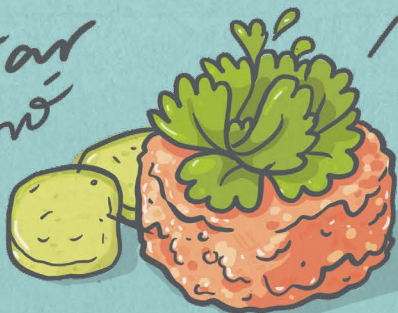
TAPES

TAPA + QUINTO O CANYA

2'50

NYAM!
NYAM!

Tartar de Salmó



Croquetes DE CABRALES!



DEL 20 D'ABRIL A L'1 DE MAIG
TÀRRACO
TAPES TAPA + QUINTO
O CANYA 2,50

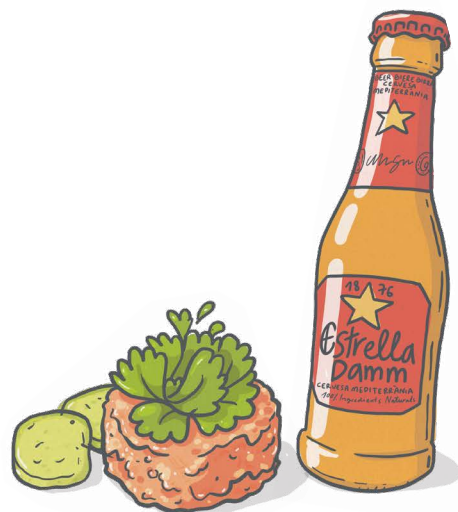
ÍNDEX

TÀRRACO TAPES

PARTICIPANTS 2017

TAPES DELS PARTICIPANTS

MENÚ DE TAPES DELS RESTAURANTS



DEL 20 D'ABRIL A L'1 DE MAIG
TÀRRACO
TAPES TAPA + QUINTO
O CANYA 2,50

TÀRRACO TAPES

Estrella Damm et porta la **Tàrraco Tapes**, del 20 d'abril a l'1 de maig podràs fer un itinerari gastronòmic que ofereix la possibilitat d'assaborir les tapes més creatives i selectes de la ciutat de Tarragona acompanyades d'una canya o un quinto d'Estrella Damm a un preu únic de 2,50 euros.

53 dels millors establiments d'hostaleria de Tarragona participen a la **Tàrraco Tapes** amb creacions gastronòmiques úniques, que el públic pot gaudir en dues modalitats: una tapa amb una canya o quinto d'Estrella Damm o bé un menú de tapes acompanyat de dues ampolles de 33 cl d'Estrella Damm per 30 euros (modalitat que ofereixen 7 establiments de la ciutat).

Una gran gran varietat de tapes per satisfer tots els gustos.

Com a novetat d'aquesta edició, s'ha comptat amb l'assessorament del xef Diego Campos (Restaurant *Rincón de Diego* amb una estrella Michelin), que el passat 8 d'abril va impartir una màster class als locals participants on els va oferir consells i tècniques per elaborar les seves pròpies propostes.

La **Tàrraco Tapes** permet al públic degustar propostes gastronòmiques úniques, elaborades amb ingredients naturals de primera qualitat. Explosions de plaer que concentren tot el "savoir faire" de cadascun dels establiments participants.

Podeu consultar més informació sobre la ruta i el llistat dels establiments adherits a www.gastronosfera.com

ORGANITZA:



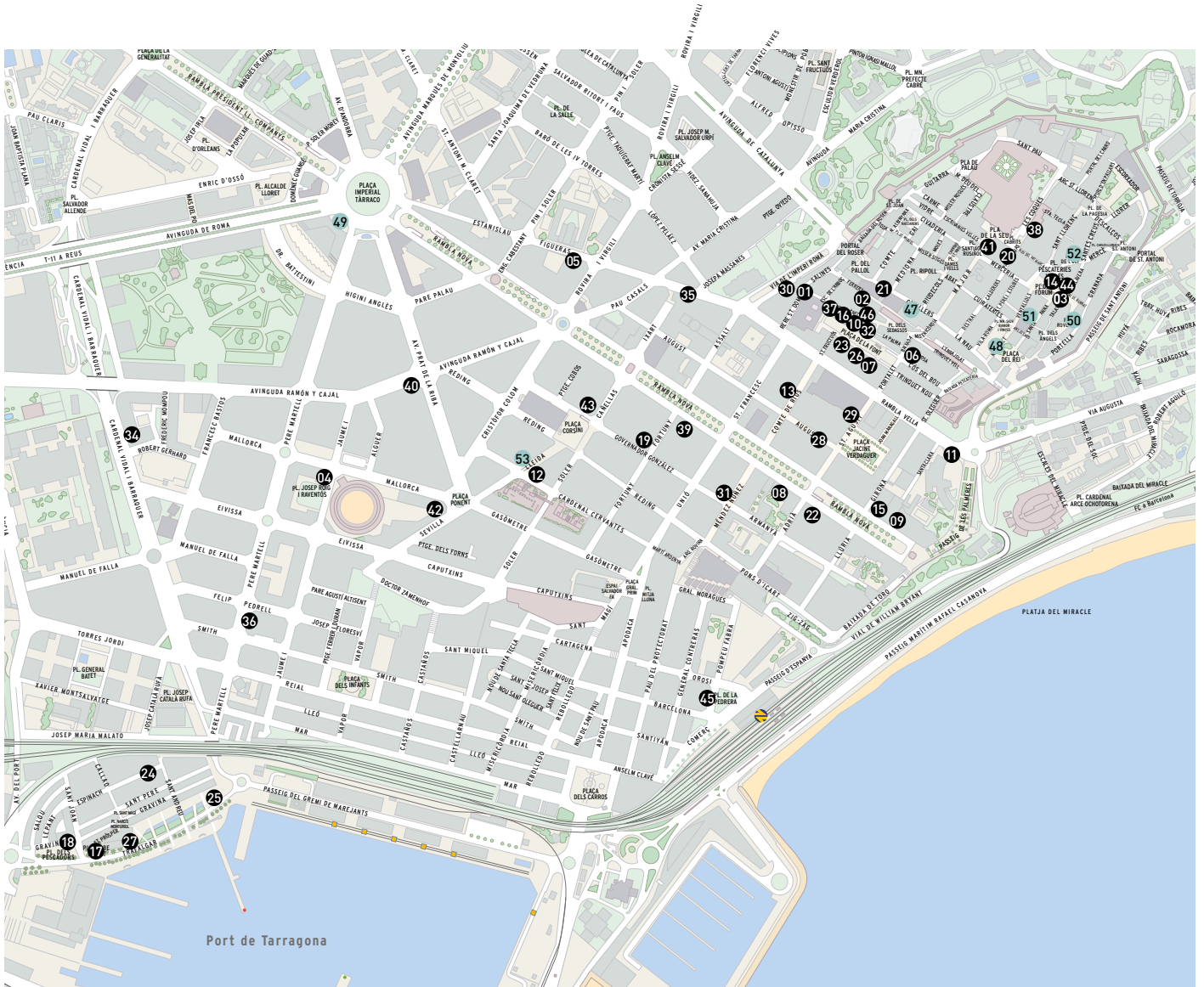
COL·LABORA:



PARTICIPANTS 2017

- 01 AMARCORD
- 02 ÀPATS QUATTROS
- 03 ARES RESTAURANT
- 04 BAKKHOS
- 05 BRASERIA PASSADÍS
- 06 CAL PETER
- 07 CAPPUCCINO (PL. de la Font)
- 08 CAPPUCCINO (Rambla)
- 09 CAPPUCCINO TÀRRACO
- 10 CASA MATÍAS
- 11 CASINO TARRAGONA
- 12 CINC SENTITS
- 13 DA NICOLA
- 14 DOMUS
- 15 EL CAFETÓ
- 16 EL CEIBO BAR
- 17 EL PÒSIT
- 18 EL RACÓ DEL PESCADOR
- 19 EL SOLET "DEL FORTUNY"
- 20 EL SOLET "PART ALTA"
- 21 ENTRECOPES
- 22 FARGGI
- 23 FRANKFURT EL SURTIDOR
- 24 JAMONERIA VeM
- 25 L'ARROSSERIA DEL SERRALLO
- 26 LA BARATA
- 27 LA BOTIGA
- 28 LA CAPITAL
- 29 LA INDUSTRIAL
- 30 LA LÓPEZ CAFÉ
- 31 LA MOSSEGADA
- 32 LA NOVA TAVERNA
- 33 LIMBOO BEACH CLUB
- 34 PAS A PAS
- 35 PIADINA DELLA NONNA
- 36 PULCINELLA
- 37 QUATTROS
- 38 QUIM QUIMA
- 39 REGINE
- 40 RESTAURANTE SITIO
- 41 SHA
- 42 TARANTA
- 43 TECLES
- 44 TÒFUL
- 45 TRÈBOL
- 46 TXANTXANGORRI
- 47 DEGVSTA
- 48 EL LLAGUT
- 49 HOTEL SB Ciutat de Tarragona
- 50 MESTRESSA DEL TÒFUL
- 51 PALAU DEL BARÓ
- 52 SADOLL
- 53 XDF Xamfrà del Fòrum

DEL 20 D'ABRIL A L'1 DE MAIG
TÀRRACO
TAPES TAPA + QUINTO
O CANYA 2'50



DEL 20 D'ABRIL A L'1 DE MAIG
TÀRRACO
TAPES TAPA + QUINTO
O CANYA 2'50

TAPES DELS RESTAURANTS

tapa amb **una canya o quinto**
d'Estrella Damm per 2,50€



AMARCORD

Focaccia

Focaccia farcida de salsa de formatge i pernil coberta amb cireres i reducció de cervesa.

RERA SANT DOMÈNEC, 3 · 977 230 957

De dimarts a dissabte
de 12.30 a 15.30 i de 19 a 21.30 h



ÀPATS QUATTROS

Galera i romesco

Potet de cuallada de galera i romesco.

SANT DOMÈNEC, 2 · 977 915 283

Dimarts i dimecres de 13 a 16 h; dijous de 20 a 23.30 h;
divendres de 13 a 16 i de 20 a 23.30 h; dissabte de 12 a 16
i de 20 a 23.30 h; diumenge de 12 a 16 h



ARES RESTAURANT

Cupcares de patata i poma amb ànec i xip de plàtan

Cupcakes (magdalena), feta amb una base de patata, poma i cuixa d'ànec esfilagarsada, coronada amb mousse d'ànec i acompanyada de xips de plàtan.

ARC DE SANT BERNAT, 3 (PL. DEL FÒRUM) · 977 222 906

De dimarts a divendres de 20 a 23 h;
dissabte i diumenge de 12 a 15 i de 20 a 23 h



BAKKHOS

Trifàsic Bakkhos

Una capa de botifarra, una altra de puré de patata i una més de xoriço sobre torrades de pa cruixent amb reducció de vinagre de Mòdena i pètals de flors.

JAUME I, 13

De dilluns a diumenge
de 12 h fins a l'hora de tancar



BRASERIA PASSADÍS

La cullereta plena

Cullera de pasta de full farcida de patata, tonyina, ou, maionesa, fruits del mar, salsa de calçots i reducció de vinagre de Mòdena.

AV. D'ESTANISLAU FIGUERES, 36 · 977 232 455

Dimarts i dimecres de 12 a 16 h;
de dijous a dissabte de 12 a 16 i de 20 a 23 h;
diumenge de 12 a 16 h



CAL PETER

Pannacotta de carxofa amb romesco i ceba

Pannacotta de carxofa amb romesco i ceba cruixent.

CÓS DEL BOU, 8 · 977 231 466

De dimarts a dissabte de 12.30 a 15.30 i de 20 a 23.30 h;
diumenge de 12.30 a 15.30 h



CAPPUCCINO (Pl. de la Font)

Caneló de brandada de bacallà amb romesco

El nostre caneló farcit de brandada de bacallà amb all escalivat i salsa romesco.

PL. DE LA FONT, 39-41 · 977 252 956

De dilluns a diumenge
de 12 a 24 h



CAPPUCCINO (Rambla)

Mozzarella de búfala amb figues confitades

Mozzarella de búfala amb figa confitada, ruca i melmelada de tomàquet sobre una torrada.

RAMBLA NOVA, 40 · 977 242 593

De dilluns a diumenge
de 12 a 24 h



CAPPUCCINO TÀRRACO

Cua de bou amb fruites vermelles

Cua de bou desossada i confitada a baixa temperatura acompanyada de ruca i fruites vermelles.

RAMBLA NOVA, 9 · 977 220 634

De dilluns a diumenge
de 12 a 24 h



CASA MATÍAS

Barqueta de croqueta Casa Matías

Croqueta de carn d'olla amb ceba caramel·litzada dins una barqueta de bambú.

PLAÇA DE LA FONT, 29 · 977 139 642

De dilluns a diumenge
de 13 a 21 h



CASINO TARRAGONA

Dau Kennebec amb textures

Dau de patates Kennebec amb gelatina de ceba, salsa Casino, minimesclum i xips de vegetals.

RAMBLA VELLA, 2 · 977 789 000

De dilluns a diumenge
de 20.30 a 1.30 h



CINC SENTITS

Magnòlies cinc sentits

Duet de xampinyons farcits; l'un, de verduretes, formatge cheddar, glassé i pols de cacauets; l'altre, de vedella amb bacó cruixent i romesco, i tots dos regats amb soja, mel i sèsam.

CARDENAL CERVANTES, 33 · 977 253 170

De dilluns a diumenge de 12 a 16 i de 19.30 a 23 h

Tapa adaptable per a celíacs. Es pot servir acompanyada amb cervesa Daura, la cervesa per a celíacs (opcional).





DA NICOLA

Medaglioni ripieni di gorgonzola

Margarida de nous i gorgonzola amb pètals de 3 sabors: tomàquet sicilià, crema de bròcoli i gorgonzola, i crema de coco amb curri.

COMTE DE RIUS, 11 · 977 238 001

De dilluns a diumenge
de 13 a 15 i de 20 a 22 h



DOMUS

Niu de primavera

Bloc vegetal d'ensalada russa i pebrot del piquillo caramel·litzat amb pedro ximenes.

PL. DE SANT BERNAT, 2 (PLAÇA DEL FÒRUM)

Dilluns de 12 a 15 i de 19 a 22 h;
de dimecres a diumenge de 12 a 15 i de 19 a 22 h



EL CAFETÓ

Tàrtar de salmó

Salmó amb tàperes, cogombre, ceba, tomàquet i ruca.

RAMBLA NOVA, 21 · 977 226 226

De dilluns a diumenge
de 12 a 24h



EL CEIBO BAR

Tapa gautxesca

Barqueta de brinça cuita a baixa temperatura sobre picada criolla i coberta amb salsa chimichurri.

PL. DE LA FONT, 8

De dilluns a diumenge
d'11 a 15 i de 19 a 23 h



EL PÒSIT

Bossa Mediterrània

Bossa de pasta de full farcida de gambes, espàrrecs verds, romesco i porro.

MOLL DE PESCADORS, 25

De dilluns a diumenge
de 12 a 13.30 i de 19.30 a 21 h



EL RACÓ DEL PESCADOR

Volcà de sabors

Sobre un fons de tomàquet picantó hi ha un volcà de poma caramel·litzada amb un bunyol de bacallà com a barret i un gelat de romesco serrallenc com a company.

GRAVINA, 61 · 977 242 169

Dilluns d'11 a 13 h;
de dimecres a dissabte d'11 a 13 i de 19 a 23 h;
diumenge d'11 a 13 h



EL SOLET "DEL FORTUNY"

El niu de la guatlla

Carxofa, foie, ous de guatlla i porro cruixent.

FORTUNY, 15

Dimarts i dimecres de 12 a 14 h;
de dijous a dissabte de 12 a 14 i de 20 a 24 h;
diumenge de 12 a 14 h



EL SOLET "PART ALTA"

La truiteta moreneta

Dues truites de bacallà amb ceba; l'una amb tinta de calamar i l'altra, sense.

PARE IGLESIAS, 3

De dimarts a diumenge
d'11 a 16 i de 19 a 23 h

Tapa adaptable per a celíacs. Es pot servir acompanyada amb cervesa Daura,
la cervesa per a celíacs (opcional).





ENTRECOPES

Bola de drac

Bola de pa xinès farcida de pollastre rostit amb allioli de curri.

CAVALLERS, 12 · 977 243 756

Dimarts de 13 a 14 h;
de dimecres a dissabte de 13 a 14 i de 21 a 24 h;
diumenge de 13 a 14 h



FARGGI

La fondue de la Farggi

Fondue de xocolata amb broqueta de fruita fresca i dolços.

RAMBLA NOVA, 34 · 977 254 805

De dilluns a divendres de 17 a 22 h;
dissabte i diumenge de 12 a 24 h



FRANKFURT EL SURTIDOR

El Surtidor

Barqueta de pa amb ceba caramel·litzada, mesclum amb Chartreuse i salsitxes (cervelat, malaguenya i tirolesa) coronada amb salsa de formatge gouda, kètxup i mostassa picant.

PLAÇA DE LA FONT, 21 · 977 895 053

Dilluns de 18 a 24 h;
de dimecres a diumenge de 13 a 24 h



JAMONERIA V&M

Coca mar i terra

Pa de coca amb calçots, carxofes confitades i gamba de Tarragona acompanyat de consomé de gamba.

ESPINACH, 4 (EL SERRALLO) · 977 895 502

De dimarts a dissabte
d'11 a 16 i de 19.30 a 22.30 h



L'ARROSSERIA DEL SERRALLO

Caldós de marisc

Melós de marisc, amb arròs bomba, calamar i gambeta.

TRAFALGAR, 1 (EL SERRALLO) · 977 273 265

De dilluns a diumenge
de 12 a 14 i de 19.30 a 23 h



LA BARATA

Minihamburguesa de vaca

Minihamburguesa de vaca amb ceba confitada i reducció de pedro ximenes.

PL. DE LA FONT, 27 · 877 054 149

De dimarts a diumenge
de 12 a 16 i de 19 a 24 h



LA BOTIGA

El bacadàmia

Bacallà amb crumble de nous de macadàmia, calçots confitats i un toc de salsa.

TRAFALGAR, 31 (EL SERRALLO) · 977 213 532

De dimarts a diumenge
de 12 a 14 i de 18 a 23 h



LA CAPITAL

Burger mediterrània

Pa de tinta de calamar amb nous i civada, ruca ecològica, pastís de calamar, mozzarella de búfala, gelatina de cítrics i allioli d'all negre.

EMPERADOR AUGUST, 8

De dilluns a dimecres de 10 a 23 h;
de dijous a dissabte de 10 a 24 h;
diumenge de 10 a 23 h



LA INDUSTRIAL

Castell de vieira trufada

Castell de vieira trufada sobre trinxat de botifarra negra, patata i alvocat amb cansalada.

SANT AGUSTÍ, 5 · 977 897 448

De dilluns a dissabte
de 12 a 14 i de 18.30 a 23 h



LA LÓPEZ CAFÉ

La brava de La López

Patata brava amb pebre de Sichuan, lactonesa amb all i oli d'olives de Kalamata.

VIA DE L'IMPERI ROMÀ, 11

De dijous a diumenge
de 19 a 22 h



LA MOSSEGADA

Broqueta trufada amb bolets

Broqueta de pit de pollastre, xampinyons i vegetals amb una crema suau de bolets i tòfona negra.

ARMANYÀ, 5 · 977 505 326

De dilluns a dimecres d'11 a 13 h;
de dijous a dissabte d'11 a 13 i de 19.30 a 23 h



LA NOVA TAVERNA

El secret del Bao Buns

Entrepà de pa bao amb secret, salsa Hoisin i maionesa japonesa.

PL. DE LA FONT, 31 BAIXOS · 977 213 918

De dimarts a dissabte de 13 a 14.30 i de 20 a 22.30 h;
diumenge de 13 a 14.30 h



LIMBOO BEACH CLUB

Fantasia marina

Pasta wantan cruixent, bacallà marinat, melmelada de tomàquet, escarola, cebollí, fruita seca, caviar de gerds i plàncton, tapenade, sal de trufa i pols d'or.

PG. DE RAFAEL CASANOVA, S/N · 977 266 000

Dijous d'11 a 16 h;
divendres i dissabte d'11 a 23 h;
diumenge d'11 a 16 h



PAS A PAS

L'entranyable Entra-pas

Entranya a la brasa amb pebrot i tomàquet cirerol confitats acompanyada d'una salsa de mostassa de Dijon, mel i balsàmic de tofu.

AV. DE VIDAL I BARRAQUER, 28 · 877 067 246

De dilluns a diumenge
de 13 a 15 i de 20 a 23 h



PIADINA DELLA NONNA

Ravioli ripieno di foie amb crema di mele caramel·litzada

Raviolis farcits de foie gras acompanyats de tres salses: de poma caramel·litzada, romesco i pesto de bròcoli.

ESTANISLAU FIGUERES, 14 · 977 230 553

Dilluns de 13 a 15 i de 20 a 23 h;
de dimecres a diumenge de 13 a 15 i de 20 a 23 h



PULCINELLA

Bruschetta passione

Torrada amb gorgonzola i mozzarella, figues, panses i pinyons saltats, i ruca amanida amb mel, oli d'alfàbrega i nous, i unes gotes de vinagre balsàmic de Mòdena.

PERE MARTELL, 52-54 · 977 112 088

De dilluns a diumenge
de 12 a 14 i de 19 a 23 h



QUATTROS

Tapacallà

Minihamburguesa de bacallà amb gotet d'humus i romesco.

PL. DE LA FONT, 2 · 977 225 941

De dimarts a diumenge
de 13 a 16 i de 20 a 23.30 h



QUIM QUIMA

Pasta amb canyella de l'àvia i cruixent de formatge

Pasta amb carn de porc, llet i canyella amb una cocció especial i acompanyada d'un cruixent de formatge emmental.

LES COQUES, 1 BIS · 977 252 121

Dimarts i dimecres de 13 a 15.30 h; dijous de 20 a 22.30 h; divendres de 13 a 15.30 h;
dissabte de 20 a 22.30 h;
diumenge de 13 a 15.30 h



REGINE

Favetes a la catalana

Favetes amb botifarra negra de perol i menta.

RAMBLA NOVA, 70 · 977 240 958

De dilluns a diumenge
de 12 a 24 h



RESTAURANTE SITIO

Contrastos

Perles de meló, gambes i pernil amb vinagreta de caviar.

AV. DE RAMÓN Y CAJAL, 56 · 977 895 951

De dilluns a dissabte
de 9 a 13.45 i de 17 a 21.45 h



SHA

Timbal d'esqueixada

Timbal d'esqueixada sobre un matalàs de tomàquet marinat, bacallà, romesco, olivada negra i escarola.

PLAÇA DE LA SEU, 9 · 977 222 691

De dijous a diumenge
de 19 a 23 h



TARANTA

Gambes cruixents amb hummus de ceps i carxofa

Gamba macerada en soja i llimona dins un farcellet de pasta kataifi acompanyat d'hummus de ceps.

PL. DE PONENT, 13 · 977 218 028

De dilluns a dimecres de 12 a 16.30 h;
de dijous a dissabte de 12 a 16.30 i de 20 a 24 h



TECLES

Tecla negra

Coulant de botifarró de Burgos, amb cor de patata, cruixent de formatge i la nostra confitura Tecles.

PL. DE CORSINI, 3, LOCAL 2 · 977 591 155

De dilluns a dissabte
de 12 a 14 i de 19.30 a 22 h



TÒFUL

Toc de bolets

Torrada amb verduretes i salsa de ceps i entrecot amb mostassa antiga.

PL. DEL FÒRUM, S/N

De dimarts a diumenge
de 12 a 23 h



TRÈBOL

Explosió de foie

Mousse de foie d'ànec, xocolata 70%, aroma de trufa i un carquinyoli com a base cruixent.

COMERÇ, 3 · 977 506 276

Dilluns i dimarts de 12 a 16 h;
de dimecres a diumenge de 12 a 20 h



TXANTXANGORRI

Croqueta de calçot i botifarra negra amb salsa

Croqueta de calçot i botifarra negra a la brasa amb salsa de calçots.

PL. DE LA FONT, 16 · 977 230 062

Dilluns de 20 a 24 h;
de dimecres a diumenge de 20 a 24 h

DEL 20 D'ABRIL A L'1 DE MAIG

TÀRRACO
TAPES TAPA + QUINTO
O CANYA 2,50

MENÚ DE TAPES DELS RESTAURANTS

menú de tapes acompanyat
de dues ampolles de 33cl. per 30€





DEGVSTA

Menú de tapes

- Crema de nyàmeres amb col Kale
-
- Llauneta de peix blau en escabetx de pastanaga i vinagre chardonnay
-
- Amanida de moll amb mango
-
- Lingot de brava negra
-
- Carxofa i sípia confitada a baixa temperatura amb romesco
-
- Caneló de brandada de bacallà amb crumble d'olives negres
-
- Wok de secret ibèric i verdures de temporada
-
- Coca de tapioca amb crema de llimona i violetes

CAVALLERS, 6 · 977 252 428

De dimarts a dissabte
de 13.30 a 16 i de 21 a 23 h



EL LLAGUT

Menú de tapes

- Croqueta de calamarsets sobre allioli de safrà
-
- Seitons marinats amb maduixes i reducció de vermut
-
- Escabetx especiat de peix de roca i verduretes de temporada
-
- Espàrrecs blancs tebis amb maionesa de llima i pèsols
-
- Gamba vermella de Tarragona en dues textures sobre un fons de xampinyons
-
- Caneló de pularda amb salsa de múrgoles
-
- Pop roquer sobre patata emmascarada, oli de sajolida i comí
-
- Melós ibèric cruixent amb taronja
-
- Coulant de xocolata amarga amb cireres confitades i gelat de vainilla

NATZARET, 10 · 977 228 938

De dimarts a dissabte
de 20.30 a 23 h



HOTEL SB CIUTAT DE TARRAGONA

Menú de tapes

- Olives - Les olives, cuscús mediterrani i cucurutxo de llúpol
- Snack - Dau de garrí, guacamole amb safrà i carbó de calçot
- Cruixent - Ravioli de cua de bou amb salsa de costella i remolatxes
- De l'hort - Espàrrec blanc, cansalada Joselito fosa i sèrum de parmesà
- El peix - Papillota de bacallà brasejat i gambetes vermelles infusionades en plàncton
- La carn - Entranya glacejada i moll de l'os a la brasa amb reducció de pal tallat
- Moment dolç - Babà amarat d'escuma de cervesa i un toc de maracujà
- Moment detox - Petit-four líquid i espurnejant amb xocolata blanca

PL. DE L'IMPERIAL TÀRRACO, 5 · 977 250 999

De dilluns a diumenge
de 13 a 15.30 i de 20.30 a 22.30 h



MESTRESSA DEL TÒFUL

Menú de tapes

- Seitó amb farina de cigrons i maionesa de fruita de la passió
- Carpaccio de gamba amb el seu cebiche
- El nostre pop a la gallega (pop a la planxa, escuma de patata, pebre vermell de la Vera i emulsió d'all)
- Tàrtar de tonyina amb aire de magrana i perles de gingebre
- Crema de foie amb anguila fumada i daus de pera confitada
- All i pebre (rèmol salvatge) amb ceps i cigronets
- Caneló d'ànec amb idiazabal i salsa teriyaki
- Mar de xocolata tèbia amb gelat de coco i praliné de cacauets

ROVELLAT, 13 · 977 075 062

De dimecres a dissabte
de 20.30 a 23 h



PALAU DEL BARÓ

Menú de tapes

- Ostra de la badia del Fangar
-
- Musclo del delta amb salsa del xef
-
- Fideuada negra amb sípia
-
- Empedrat de bacallà amb perfum d'allioli
-
- Ou d'ànec amb baldana d'arròs i tomata de caixer
-
- Arròs Marisma amb ànec i carxofa
-
- Canapé d'àngula fumada
-
- Pastisset de cabell d'àngel

SANTA ANNA, 3 · 977 241 464

Dimarts de 13.30 a 16 h;
de dimecres a dissabte de 13.30 a 16 i de 20.30 a 23 h;
diumenge de 13 a 16 h



SADOLL

Menú de tapes

- Crema d'ou escalfat amb vinagreta de tòfona i bastonet de pa
-
- Foie gras amb formatge de cabra caramel·litzat,
poma i ametlles
-
- Tàrtar de bacallà i anguila fumada amb tomàquet i cibulet
-
- Arròs salvatge amb pop, carbassó i katsuobushi
-
- Coca de sardines amb albergínia escalivada i olivada
-
- Turnedó de melós de vedella amb remolatxa i
salsa de regalèssia
-
- Pinya colada, crema de pinya, iogurt de coco
i gelatina de rom
-
- Textures de xocolata

MARE DE DÉU DE LA MERCÈ · 977 244 404

De dimarts a dijous de 13.30 a 15.30 h;
divendres i dissabte de 13.30 a 15.30 i de 21 a 22.30 h



XDF XAMFRÀ DEL FÒRUM

Menú de tapes

Fals capuccino: crema de ceps amb escuma
de grana padano ©

Coca d'anxova del Cantàbric 000 amb albergínia a la brasa,
tomaca confitada, olivada i allioli

Tàrtar de tonyina vermella amb crema d'alvocat,
soia i sesam ©

Calamarsets amb ceba confitada, favetes baby,
carxofes i botifarra negra d'Organyà ©

Bloc de peus de porc desossats farcits de botifarra negra
i alls tendres amb salsa de mel i mostassa ©

Brownie de xocolata amb nous i sorbet de cítrics i verdures

Mamadeta XDF, sorbet de llimona amb Chartreuse

LLEIDA, 17-19 · 977 247 116

De dimarts a dissabte
de 21 a 23 h

DEL 20 D'ABRIL A L'1 DE MAIG
TÀRRACO
TAPES TAPA + QUINTO
O CANYA 2'50



DESCARREGA'T GRATIS L'APP DE LA TÀRRACO TAPES
I PREPARA'T PER DEGUSTAR AL MÀXIM LA RUTA MÉS
MEDITERRÀNIA, CREATIVA I DELICIOSA DE TARRAGONA

