

No existeix millor combinació d'espai i lloc a Tarragona per gaudir d'un sopar agradable que el **Passeig de les Palmeres** durant la setmana del Concurs de Focs Artificials. De l'**1 al 5 de juliol**, nou restaurants de l'**Associació de Restaurants de la Part Alta** (ARPA) ofereixen la seva proposta gastronòmica a un preu de 5 euros el plat.

Us esperem a partir de **dimarts** a la **Festa d'Inauguració** que comptarà amb les actuacions dels grups de Pig Fat, InVersion i Angel Dust com a presentació del **3er Festival APROP: Sopars i Música en Viu**.

A més, durant tota la setmana podreu gaudir de la zona **xill out**, sessions de **djs** i de la **Focsteleria**, el nou espai de cocteleria de Sopars sota els Focs.

Se t'acudeix una millor manera de començar l'estiu?

PART ALTA  
ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS



# Sopars sota els Focs 2014

amb els Restaurants de la Part Alta



- > Tartar de tonyina i salmó amb vinagreta balsàmica de verduretes
- > Broquetes de llagostí, formatge i raïm amb gaspatxo de síndria
- > Pa suec farcit de foie, pernil cuït, mezclum d'amanides i salsa suau de mostassa i iogurt
- > Caneló cruixent d'ànec a la taronja amb reducció de vi negre, bolets i blat fresc
- > Coulant fred de xocolata negra amb compota de fruites vermelles i crema de vainilla



- > Arrossos mariners D.O. Tarragona
- > Tartar de sardines i verat amb poma i salsa de ciboulet -Km0-
- > Canelons de peix en cevitxe mexicà
- > Streussel escandinau amb cireres de Vilarodona i escuma de chantilly
- > Platet del dia



- > Cucurutxo de fingers de pollastre amb ketchup casolà
- > Tapa guanyadora: Coca de melós ibèric a la mermelada de pebrots i xocolata blanca
- > Terrina de verdures a la brasa en el seu suc i olivada
- > Amanida tricolor amb broqueta de salmó fresc i vinagreta de cítrics
- > Pastís de 3 xocolates



- > Maki de salmó amb wasabi
- > Patates braves
- > Coca de formatges
- > Xipirons a l'andalusa
- > Sorbet de cotó



- > Ous estrellats amb encenalls de pernil
- > Rissotto de bolets i butifarra negra
- > Natxos amb guacamole
- > Nuggets de pollastre
- > Pastís d'estratxatella



- > Llesca de "Peñarrubia" amb pernil ibèric
- > Sípia Ondarrua amb patates i alloli d'orenga
- > Croquetes de rostit casolanes de la iaia Pepita
- > Llesca de pa amb tomàquet i seitons en vinagre
- > Fondant de xocolata amb sorbet de mango



- > Terrina de foie-gras curat a la sal amb mermelada de poma i canyella
- > Quiche Lorraine
- > Hamburguesa de vedella amb compota d'albergínies, ceba caramelitzada i ruca
- > Broqueta de pollastre i gambes amb salsa teriyaki i blat tendre
- > Geleé de maduixes amb crema de iogurt grec i cookies de xocolata



- > Tartar de vedella i mantega especiada
- > Aletes de pollastre arrebossades i maionesa de miso
- > Arròs de gamba, calamar i nyores
- > Patata brava remenada amb botifarra i romesco
- > Brownie de xocolata i gelat de crema catalana



- > Carpaccio de bacallà fumat amb tomàquet i oli d'oliva verge
- > Timbal de ventresca de tonyina amb escalivada
- > Musclos del Delta a la planxa
- > Fideuà
- > Crep de crema catalana

## COCKTAILS sota els Focs

**Chartreus'ito**  
Chartreuse Verd amb llima, menta i top up de soda

**Chartreuse Tonic**  
Chartreuse Groc infusionat amb canyella amb twist final de taronja i tònica

**Chartreuse Especial**  
Caipirinha de Chartreuse Groc amb pera natural i un toc de suc de llimona

**Gintonic**  
Ginebra Seagram's combinada amb tònica Markham i un twist de taronja

**Mojito**  
Ron Santa Teresa amb sífó, llima, sucre morè i menta

# Focsteleria

