

Des de l'Associació de Restaurants de la Part Alta (ARPA) us convidem per tercer any a gaudir d'una nova edició de "Sopars sota als Focs". Del **4 al 8 de juliol**, i a partir de les 20h, trobareu set restaurants de l'ARPA al **Passeig de les Palmeres** i amb un aforament per 800 persones, per oferir-vos una variada **proposta gastronòmica** amb més de 40 plats entre els que elegir, a la vegada que gaudiu de l'espectacle pirotècnic. Tàrtars, fideuà, sushi, hamburgueses, foie, rissotos... a més de postres i plats per als més petits són només algunes de les propostes que podreu tastar per tan sols **5 euros el plat. I el dimecres 4 de juliol, durant la festa d'inauguració, per cada plat que demaneu us regalem la beguda***.

A més, i després de l'èxit de l'any passat amb una afluència de més de 3000 persones, aquest any hem volgut millorar arrodint la setmana amb una **programació d'actuacions** per a tots els gustos amb la **Festa Cadena 100**, el **Dj Miqui Puig**, l'actuació dels grups **Zapping i Soul Man Quartet**, demostracions de salsa de la mà de **Salsa Burú i Highland, monòlegs** i la **Festa Highland el diumenge com a festa de clausura**. I sense oblidar les sessions del nostre discjockey resident i la possibilitat de gaudir d'un còctel o una bona copa al nostre *chill out*.

Us hi esperem!!

* Aigua, refresc, cervesa, copa de vi i copa de cava.



Sopars sota els Focs 2012

amb els restaurants de la Part Alta



- > Steak tartare clàssic amb xips
- > Coulant de pop amb patata, ou i botifarra
- > Sushis varis: tonyina, salmó i verdures
- > Fideuà amb sípia i gambes
- > Brownie amb xocolata i escuma de cafè



- > Patates braves a l'estil "Kiosco Rebenaque"
- > Llesca de "Peñarrubia" amb pernil ibèric
- > Sípia Ondarrua amb salsa romesco tradicional
- > Croquetes de rostit casolanes de la iaia Pepita
- > Fondant de xocolata amb sorbet de mango.



- > Ostró del Delta amb gin sour
- > Foie mi cuit amb confitures
- > Rellom de porc a la graella
- > Roques de cacau



- > "Zurito" de brandada de bacallà, alvocat, tomàquet i olivada
- > Foie-gras amb compota de poma i canyella
- > Broqueta de calamarcets i gambes amb blat tendre
- > Torrada d'escalivada amb botifarra de pagès
- > Pastís de formatge amb coullís de maduixes



- > Risotto de bolets i botifarra negra
- > Ous estrellats amb pernil
- > Nuggets amb patates xips
- > Quiche de bacó i formatge amb romesco.
- > Sorbet de Gin Tònic amb flor elèctrica.



- > Tournedo de peus de porc amb poma i crema de foie
- > Ravioli de bacallà i "salmorejo" de clorofil·la
- > Tatakí de tonyina amb gengibre i escuma cítrica
- > Xarrup de tamarindo amb cremós de coco



- > Gaspatxo de síndria amb pinyons torrats i broqueta de llagostí, formatge i raïm
- > Medalló de foie curat a la sal amb les seves confitures poc comunes
- > Tartar de tonyina i salmó frescos amb vinagreta de verdures i perfum balsàmic
- > Farcell cruixent d'ànec amb taronja amb reducció de vi negre amb bolets i blat fresc
- > Coulant fred de xocolata negra amb compota de fruites vermelles i crema de vainilla

L'organització es reserva el dret de modificar o cancel·lar tant les promocions com les activitats programades



Passeig de les Palmeres del 4 al 8 de juliol

PREU DEL PLAT
5 EUROS!!

Sopars sota els Focs 2012

Dimecres FESTA D'INAUGURACIÓ

**NOMÉS AQUEST DIA, PER CADA PLAT
QUE COMPRIS, ET REGALEM UNA
BEGUDA!***

- 20H Demostració i animació amb SALSA BURÚ

- A partir de les 21H FESTA CADENA 100



*Vàlid per aigua, refresc, cervesa, copa de vi o copa de cava

amb els restaurants de la Part Alta

> AQ RESTAURANT > ARCS RESTAURANT > AURIGA >
> QUIM QUIMA > RACÓ DE L'ABAT > SADOLL > TALLER DE CUINA >

Dijous

- 20.30H Espectacle Infantil: Don Quijote en patinete
Companyia La Flequeria

- A partir de les 21.15H Dj Resident: Sessió música dels 70

Divendres

- A partir de les 20H Dj Resident: Sessió música dels 80

- 23H Animació de salsa amb SALSIXTO de HIGHLAND



Dissabte

- A partir de les 20H Dj Resident: Sessió música dels 90

- 23H **Dj MIQUI PUIG**

Diumenge FESTA DE CLOENDA

FESTA HIGHLAND:

- 20H ZAPPING Versions dels 70, 80 i 90

- 21.30H Dj resident

- 22H SOUL MAN QUARTET Soul, blues i R&B



www.arpatgn.com

www.facebook.com/arpa.restaurantspartalta

Organitza:



Tarragona turisme



AJUNTAMENT DE
TARRAGONA

Col·labora:



PLA
Integral
Part Alta

Generalitat de Catalunya
Departament de Territori
i Sostenibilitat

CHARTREUSE
cocktails

BASF
The Chemical Company



PROYECTES I INSTAL·LACIONS HOSTELERIA
FRÍD INDUSTRIAL I CLIMATITZACIÓ.



1876
Estrella
Damm

ACPA
Associació
de Comerciants
de la Part Alta



Salsaburu

