

TÀ RRA CO

JORNADES GASTRONÒMIQUES ·

RECONSTRUCCIÓ DE
LA CUINA ROMANA

A TAU LA

DEL 16 AL 26 DE MAIG

ALHAMBRA / ANAP / ANTIQUARI / AQ / ARES / BALANDRA / BARHAUS
CAN BELLOT / CUCVLA / DEGUSTA / EL CORTIJO / EL FARISTOL / EL LLAGUT
EL SADOLL / EL TERRAT / LA CUCAFERA / PALAU DEL BARÓ / PULVINAR
TALLER DE CUINA / TXAR3VERD

 TARRACO a TAULA



| | |
|------------------------|--|
| ALHAMBRA | CARRER ESTANISLAU FIGUERES, 51 · Tel. 977 217 571 |
| ANAP | CARRER DE TRAFALGAR, 29 · Tel. 977 243 732 |
| ANTIQUARI | CARRER DE SANTA ANNA, 3 · Tel. 977 241 843 |
| AQ | CARRER DE LES COQUES, 7 · Tel. 977 215 954 |
| ARES | PLAÇA DEL FÒRUM · Tel. 977 222 906 |
| BALANDRA | CARRER D'ESPINACH, 18 · Tel. 977 221 238 |
| BARHAUS | CARRER SANT LLORENÇ, 20-22 · Tel. 977 244 770 |
| CAN BELLOT | CARRER MAJOR, 11 · Tel. 977 249 557 |
| CÓCVLA | (Hotel Urbis) PLAÇA CORSINI · Tel. 977 240 116 |
| DEGUSTA | CARRER CAVALLERS, 6 · Tel. 977 252 428 |
| EL CORTIJO | CARRER REBOLLEDO, 27 · Tel. 977 224 867 |
| EL FARISTOL | CARRER DE SANT MARTÍ, 5 (Altafulla) Tel. 977 650 077 |
| EL LLAGUT | CARRER NATZARET, 10 · Tel. 977 228 938 |
| EL SADOLL | CARRER MERÇÈ, 1 · TALAVERA, 25 · Tel. 977 244 404 |
| EL TERRAT | CARRER PONS D'ICART, 19 · Tel. 977 248 485 |
| 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 |
| TALLER DE CUINA | PLAÇA DEL FÒRUM, 34 · Tel. 977 239 421 |
| TXAR3VERD | PLA DE LA SEU, 5 · Tel. 977 222 033 |

RESTAURANTS DE PLATS A TRIAR O TASTETS

ALHAMBRA

Tapes romanes a triar 3€ amb ROSATUM i MULSUM

Tapes romanes a triar 5€ amb CERVESIUM

PULVINAR

PERNAE COCTARVM CUM FICUS
(Pernil bullit amb figues)

IN POLYPO
(Pop amb flors)

VITELLINA FRITA
(Vedella fregida amb dàtils i nous)

IN MITVLIS
(Musclos a les herves)

EL CORTIJO

Esmorzars de forquilla. Plats a 5€.

OVA SPONGIA EX LATE
(Fruita d'ou i llet untada amb mel i espolvoritzada de pebre)

BUCELLATUM
(Cräckers de farina integral, oliva negra, oli d'oliva, aigua, orenga, farigola i sèsam)

PATINA PISCUM
(Vinagreta de 'peix gat' amb sajolida, fonoll, garum, oli d'oliva cebes, mel i pebre)

VENTRICULA
(Budell de porc farcit de carn picada amb cervells)

MINUTAL DE ALBARICOQUES Y CODILLOS DE CERDO
(Garretes marinats durant un dia amb pebre, comino, menta seca i anet. Bullits al forn i amanits amb vi de panses, garum, ceba i mel)

AURIS
(Orella de porc bullida amb farigola, pebre i vi blanc i amanida amb salsa de pesto amb anxoves i tàperes)

RESTAURANTS DE MENUS A 23€

ARES

MORETUM VIRGILIANO
(Crema de formatge d'ovella amb espècies)

LENTICULUM DE CASTANEIS
(Purè de llenties amb remolatxa)

OVAELIXA COTURNICIS IN GARUM
(Ous de guatlla amb salsa d'anxoves, vi aromatitzat, pebre i mel)

PORCUM INGRUEM, CUM VELANATEM, ELIXAM ET FUNGI
(Melós d'ibèric amb datiles, pinyons i xampinyons)

PISCE ASSO CUM CAPRICORNIO
(Lluç amb salsa de mel, comino, mostassa i dàtils)

BUDIN CARTAGINÉS
(Budín de formatge fresc i mel)

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

L'ANAP TAPES

Aperitiu:
DULCIA DOMESTICA
(Dàtils fàrcits de pinyons torrats amb pebre amb la seva copa de Mulsum)

Entrant:
LLENTIES AMB CORS DE CARXOFES,
SALSA DE PORROS, CORIANDRE I MENTA.

Peix:
MUSCLOS D'APICIUS AI VAPOR AMB GARUM,
PORROS, COMINO, SATUJERA I VI DOLÇ

Carn:
MELÓS DE DAUS D'ESPATLLA DE PORC AMB ALBERCOCS,
GARUM, HERBES I ESPÈCIES I VI DOLÇ

Postre:
PATINA DE PERES
(Souflé de peres pochadas al vi dolç i gratinades)

L'ANTIQUARI

BUCELLATUM DE BENVINGUDA
TERRINA DE PATÉ D'OLIVES I FORMATGE AMB NOUS
AMANIDA DE BROTS AMB GARUM I MEL
OUS REGIRATS AMB PINYONS
DAUS DE TONYINA A L'ESTIL TORONI
RELLOM D'IBÈRIC AI GARUM
PANIS CUM LACTE
(Llesca amb ou amb fruita seca i mel)

CAN BELLOT

TORRADA DE FORMATGE FRESC I NOUS
ANXOVES A L'ESTIL DE MARCIAL
OUS DE GUATLLA A LA SAL D'APICCIO
ÀNEC AMB PERES AL MUSLUM
FLAM DE FORMATGE PER TIBERIO

| | |
|-----------------------|--|
| EL LLAGUT | OSTRA MARINADA EN MULSUM I CORIANDRE FRESC <p>MORETUM SOBRE COCA D'OLI I HERBES DE MARGE</p> VERAT FUMAT SOBRE REMOLATXA, OLIVADA I GALETA DE CAMUT <p>CALAMARS FARCITS D'EN TRESPO</p> FRICASSÉ D'ÒSTIA AMB LOMBARDA ESTOFADA I POMA PERA AL DEFRITUM AMB MENJAR BLANC |
| BARHAUS | HIPOTRIMA, SIRAPA I COPETA DE MULSUM <p>REMENAT D'OU AMB PORRO I FICATO</p> ENCIAM CUITA AMB MORETUM PATINA DE PEIX AMB CLOÏSES MINUTAL: FRICASSÉ DE CUIXES DE POLLASTRE AMB ALBERCOCS ASSORTIMENT DE POSTRES, FRUITES AL VI I COC DE GARROFES |
| EL SADOLL | MITVLIS, FENICVIIVM ET CVCVMERES <i>(Amanida de musclos en escabètX, fonoll fresc i cogombre)</i> <p>FICATO CVM SESAMVM, MATIANA ASSA <i>(Fètge gras amb sèsam, poma rostida)</i></p> PISCE ASSO CVM IVS ALEXANDRINUM, PISUM ET AMÍGDALIS <i>(Lluç amb salsa Alexandrina, pèsols i ametlles)</i> <p>PORCVS CVM PRAECOQUIS ET FUNGI CVM MEL <i>(Melós de porc amb albercocs i xampinyons amb mel)</i></p> MVL SVM <i>(Vi de mel)</i> <p>HYPOTRIMA CVM FICVS <i>(Crema de formatge amb fruits secs i coulis de figues)</i></p> |
| LA CUCAFERA | CONCHICLA COMODIANA <i>(Crema de pèsols segons Còmode)</i> <p>ECHINO <i>(Eriçó gratinat amb ametlles)</i> <p>THYNNUS ELIXUS CUM LURE <i>(Tonyina amb salsa alexandrina)</i> <p>IVS IN APRVM ELIXVM <i>(Senglar estofat)</i></p> GELAT DE CARABASSA AMB MEL</p></p> |
| TXAR3VERD | MUSCLOS MOLT ESPECIALS I MULSUM CREMA DE CARXOFES AMB OUS I TÒFONA TARTAR DE TONYINA AMB GÀRUM COSTELLETES A LA MEL FRUITES ROMANES |
| CÓCVLA | MUSCLOS AMB CEBA, GARUM I MULSUM FARRO DE BLAT ESCAIRAT AMB BOTIFARRES I TRIPA DE VEDELLA - o - BAJOQUES I BLEDES AMB ROSTES DE CANSALADA AMB SALSA D'AMETLLES OLIVES I GARUM SAFATA DE PEIX EN SALAÓ, ARENGADA, ANXOVES, MOIXAMA, BACALLÀ, SALMÓ AMB MEL, OLI I PEBRE - o - PORCELL ROSTIT AL FORN AMB ESPÈCIES DE LA GÀL·LIA AMANIDA D'HERBES AMB I FORMATGE FRESC PÚDING DE PA AMB MEL PEBRE I AIGUA DE ROSES - o - CREMA DE FORMATGE CREMÓS AMB MULSUM I CIRERES |
| PALAU DEL BARÓ | CALAMAR ROMANA D'OU FREGIT AMB MOUSSE DE TONYINA <i>(Assessorat per Angel Jiménez Durán)</i> <p><i>Entrant:</i> FABETES BABY ESTIL IBERICUS AMB ORTIGUES DE MAR AL ANDALUS</p> <i>Primer:</i> GUATLLES FARCIDES DE PRUNES, FRUITS SECS, FOIE I TÒFONA LACAT AMB MEL I JENJIBRE <i>Prostre:</i> POMA, VIOLETES I MEL |
| EL FARISTOL | CUCURVITAE MORE ALEXANDRINO <i>(Carbasses a la manera d'Alexandria)</i> <p>FABAM VITELLANIAM <i>(Fàbes a la manera de Vitello)</i> <p>METULI CUM PORRIS ET SATUREIA <i>(Musclos amb porros i sajolida)</i></p> PORCELLUS CORIANDRATUS <i>(Garri amb coriandre)</i> <p>APOTHERUM <i>(Crema dolça de sémola de blat)</i></p></p> |

RESTAURANTS DE MENUS A 32€

EL LLAGUT
OSTRA MARINADA EN MULSUM I CORIANDRE FRESC
MORETUM SOBRE COCA D'OLI I HERBES DE MARGE
VERAT FUMAT SOBRE REMOLATXA, OLIVADA I GALETA DE CAMUT
CALAMARS FARCITS D'EN TRESPO
FRICASSÉ D'ÒSTIA AMB LOMBARDA ESTOFADA I POMA
PERA AL DEFRITUM AMB MENJAR BLANC

BARHAUS

HIPOTRIMA, SIRAPA I COPETA DE MULSUM
REMENAT D'OU AMB PORRO I FICATO
ENCIAM CUITA AMB MORETUM
PATINA DE PEIX AMB CLOÏSES
MINUTAL:
FRICASSÉ DE CUIXES DE POLLASTRE AMB ALBERCOCS
ASSORTIMENT DE POSTRES, FRUITES AL VI I COC DE GARROFES

EL SADOLL

MITVLIS, FENICVIIVM ET CVCVMERES
(Amanida de musclos en escabètX, fonoll fresc i cogombre)

FICATO CVM SESAMVM, MATIANA ASSA
(Fètge gras amb sèsam, poma rostida)

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

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

MVL SVM
(Vi de mel)

HYPOTRIMA CVM FICVS
(Crema de formatge amb fruits secs i coulis de figues)

LA CUCAFERA

CONCHICLA COMODIANA
(Crema de pèsols segons Còmode)

ECHINO
(Eriçó gratinat amb ametlles)

THYNNUS ELIXUS CUM LURE
(Tonyina amb salsa alexandrina)

IVS IN APRVM ELIXVM
(Senglar estofat)

GELAT DE CARABASSA AMB MEL

TXAR3VERD

MUSCLOS MOLT ESPECIALS I MULSUM
CREMA DE CARXOFES AMB OUS I TÒFONA
TARTAR DE TONYINA AMB GÀRUM
COSTELLETES A LA MEL
FRUITES ROMANES

CÓCVLA

MUSCLOS AMB CEBA, GARUM I MULSUM
FARRO DE BLAT ESCAIRAT AMB BOTIFARRES I TRIPA DE VEDELLA - o -
BAJOQUES I BLEDES AMB ROSTES DE CANSALADA AMB SALSA D'AMETLLES OLIVES I GARUM
SAFATA DE PEIX EN SALAÓ, ARENGADA, ANXOVES, MOIXAMA, BACALLÀ, SALMÓ AMB MEL, OLI I PEBRE - o -
PORCELL ROSTIT AL FORN AMB ESPÈCIES DE LA GÀL·LIA
AMANIDA D'HERBES AMB I FORMATGE FRESC
PÚDING DE PA AMB MEL PEBRE I AIGUA DE ROSES - o -
CREMA DE FORMATGE CREMÓS AMB MULSUM I CIRERES

PALAU DEL BARÓ

CALAMAR ROMANA D'OU FREGIT AMB MOUSSE DE TONYINA
(Assessorat per Angel Jiménez Durán)

Entrant:
FABETES BABY ESTIL IBERICUS AMB ORTIGUES DE MAR AL ANDALUS

Primer:
GUATLLES FARCIDES DE PRUNES, FRUITS SECS, FOIE I TÒFONA LACAT AMB MEL I JENJIBRE

Prostre:
POMA, VIOLETES I MEL

EL FARISTOL

CUCURVITAE MORE ALEXANDRINO
(Carbasses a la manera d'Alexandria)

FABAM VITELLANIAM
(fàbes a la manera de Vitello)

METULI CUM PORRIS ET SATUREIA
(Musclos amb porros i sajolida)

PORCELLUS CORIANDRATUS
(Garri amb coriandre)

APOTHERUM
(Crema dolça de sémola de blat)



TÀRRACO A TAULA

DEL 16 AL 26 DE MAIG

JORNADES GASTRONÒMIQUES · **RECONSTRUCCIÓ DE LA CUINA ROMANA**