



TARRACOVIVA

EL FESTIVAL ROMA DE TARRAGONA

TÀRRACO A TAULA

· JORNADES GASTRONÒMIQUES ·
CUINA IMPERIAL · EL LLEGAT D'AUGUST

DEL 7 AL 17 DE MAIG

ALHAMBRA / ALMOSTA / ARES / CÓCVLA
EL CORTIJO / EL LLAGUT / EL TERRAT / ELS 5 SENTITS
ENTRECOPES / PALAU DEL BARÓ / SADOLL RESTAURANT
TALLER DE CUINA / TXAR3VERD



ALHAMBRA
ALMOSTA
ARES
CÓCVLA
EL CORTIJO
EL LLAGUT
EL TERRAT
ELS 5 SENTITS
ENTRECOPEŠ
PALAU DEL BARÓ
SADOLL RESTAURANT
TALLER DE CUINA
TXAR3VERD

CARRER ESTANISLAU FIGUERES, 51 · Tel. 977 217 571
CARRER VENTALLOLS, 13 · Tel. 977 222 742
ARC DE SANT BERNAT, 3 · Tel. 977 222 906
(HOTEL URBIS CENTRE) PLAÇA CORSINI, 10 · TEL. 977 240 116
CARRER REBOLLEDO, 27 · Tel. 977 224 867
CARRER NATZARET, 10 · Tel. 977 228 938
CARRER PONS D'ICART, 19 · Tel. 977 248 485
CARRER LLEIDA, 8 · Tel. 977 253 170
CARRER CAVALLERS, 12 · Tel. 977 243 756
CARRER DE SANTA ANNA, 3 · Tel. 977 241 464
CARRER MERCÈ 1, CANT TALAVERA · TEL. 977 244 404
PLAÇA DEL FÒRUM, 34 · Tel. 977 239 421
PLA DE LA SEU, 5 · Tel. 977 222 033

· ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA ·



PLATS, TASTETS O RACIONS

ALHAMBRA

Preus de 3 a 5 €

CIBORUM (Tapes)

· METULIS (Musclos) · APUA (Anxoves) · COCLEAS (Cargols)
· FABACIA VINUM (Faves al vi) · CUCURBITAS ALEXANDRINO
(Carbassa a l'estil d'Alexandria) · LUCANICAE (Salsitxa de
Lucània) · INDICUM PISUM (Sípia amb pèsols) · ISICIOLA
(Mandonguilles) · PEPONES ET MELONES (Síndria i meló) ·
NECTAR ROMA (Sabor de Déus) · BUTYRUM CUM MELLE
(Quallada amb mel) · PLAMULAE NUCES CUM (fruits secs
amb dàtils)

POTUUM (Begudes)

· MULSUM (Vi amb mel i espècies) · ROSATUM (Vi macerat amb
pètals de roses) · UIOLACIUM (Vi macerat amb pètals de
violetes) · CERVESIVM MEL (cerveza fermentada amb mel) ·
CERVESIVM FRUMENTUM (de blat) · CERVESIVM CERARIS (de
cirera) · CERVESIVM PERSICI (de préssec) · CERVESIVM FRAGUM
(de maduixa) · CERVESIVM CUCURBITAS (de carbassa)

ALMOSTA

Preus de 5 a 9 €

MORETUM

PATÉ D'OLIVES

TÀRTAR D'ÀNEC AMB FRUITS SECS

GARRINET AMB SALS DE VI

FORMATGE AMB SÈSAM

Preus entre 3 i 4 €

POMES AL FORN AMB FRUITS SECS

TYROPATINAM (flam)

PLACENTA (pastissos de mel i formatge)

EL CORTIJO

Plats a 6 €

PATINA LACTUA

(Enciam amb peix salat, ou dur i garum)

APUA FRICTA

(Seitó fregit amb fonoll i vinagre especiat)

PISAM VITELLIANAM

(Pèsols saltejats amb coriandre, orenga i oli d'oliva picant)

OFELLAE

(Coll de vedella estofat amb garum, api i pastanaga)

ASSATVRAE

(Porc fumat amb farigola i romaní)

TIROPATIMAM

(Flam de mel i pebre rosa)

DEGUSTACIÓ DE MUSCLOS A L'ESTIL ROMÀ I DUES COPES DE VI PER 10 €

ARES

AMB PORRO I SAJOLIDA

CÓCVLA

AMB CEBA, GARUM I MULSUM

ENTRECOPEŠ

AL GARUM

LLAGUT

DEL DELTA I SEGONS APICI

PALAU DEL BARÓ

A L'ESTIL ALEXANDRIA

TXAR3VERD

-

MENÚS A 25 €

ARES

GUSTATIO (Primers plats a compartir)

MORETVUM IN VIRGILIANVM DODVM
(Terrina de formatge d'ovella amb espècies)

CUCURBITAE MORE ALEXANDRINO
(Crema de carbassa a l'estil d'Alexandria)

FUNGI CORIANDRATI

(Bolets saltats amb coriandre)

PRIMA MENSA (Segon plat a escollir)

MINVTAL EX PRAECOQUIS CVM PORCELLO

(Melós d'ibèric amb albercocs)

PATINA SOLIARIVM CVM BOLETARIA

(Llenguado amb salsa de xampinyons i vi dolç)

SECUNDA MENSA (Postre a escollir)

OVA SFONGIA ET LACTE

(Púding de formatge fresc amb mel)

BASYNIAE

(Coca de fruits secs amb mel i sèsam)

CÓCVLA

GUSTATIO (Primers plats a compartir)

SALMO IN SALLARIUM GARUMQUE

(Salmó en salaó amb vinagreta de garum i espècies)

CARNIS SORBITIOM CEPULLA NIGRAM MAURICELLAQUE

(Sopa d'ordi amb brou de carn i botifarra negra)

LACTUCA LEGUMINAQUE, MEL, MICATUM AGNUSQUAM

(Amanida romana de verdures amb xai esqueixat i suau
vinagreta de mel)

PRIMA MENSA (Segon plat a escollir)

RUSSUS THUNNUS IN GARUM, CEPULLA CORIANDRUMQUE

(Tonyina vermella amb salsa de ceba i coriandre)

PULLUS PULMENTUN CUM FICUS ET PRUNUS ARMENIACA

(Guisat de pollastre de corral amb figues i albercocs)

SECUNDA MENSA (Postre a escollir)

CASEUS NUCIBUSQUEM

(Crema de formatge amb fruits secs)

FRUCTUS IN VINUM MULSUM

(Macedònia amb aigüamel)

EL LLAGUT

OSTRA RISSADA DEL DELTA MARINADA

EN MULSUM I CERFULL

SARDINES FARCIDES SOBRE CARBASSA

MORETUM SOBRE COCA D'OLI AMB HERBES DE

MARGE I VINAGRETA AGREDOLÇA

SUPREMA DE LLUÇ EN UN FONS DE GAMBA

VERMELLA DE TÀRRAGONA AMB PÈSOLS

XAI ROSTIT SEGONS APICI AMB BOLETS

CONFITATS I CORIANDRE

FLAM DE FORMATGE AMB CODONY I GINGEBRE

A L'ESTIL DE PAL LADÍ

ELS 5 SENTITS

(Primers plats a escollir)

AMANIDA CÈSAR AL GUST (amb carn o peix)

TORRE DE CALAMARS A LA ROMANA EN TEMPURA

BLANCA I NEGRA AMB SALS VERMELLA ANTIGA

(Segon plat a escollir)

RISOTTO TRAJÀ DE RADICCHIO I SALMÓ AL VI DOLÇ

5 SENTITS A L'ANTIGA ROMA

(Postres a escollir)

FORMATGE VELL AMB NOUS I MEL

CREP DE MELMELADA DE RAÏM

FRUITA NATURAL

ENTRECOPEŠ

GUSTATIO

MUSCLOS AL GARUM

PRIMA MENSA

CARBASSA A L'ALEXANDRINA

(Carbassa condimentada amb pebre, comí, coriandre,
menta, arrel de benjuí, vinagre i garum)

PRIMUM PATINA

LLUÇ AMB SALS DE DÀTILS I PINYONS

(Especiat amb pebre, ceba, orenga, mostassa i comí)

SECUNDUM PATINA

FILET DE PORC ROSTIT AL GARUM

DULCIA DOMESTICA

PÚDING CARTAGINÈS

(Farina, llet, ou, mel i mató)

TARRACOVIVA
EL FESTIVAL ROMA DE TARRAGONA

TÀRRACO A TAULA

· JORNADES GASTRONÒMIQUES ·

CUINA IMPERIAL · EL LLEGAT D'AUGUST

DEL 7 AL 17 DE MAIG

PALAU DEL BARÓ

GUSTATIO

OU AL FOIE AMB TRUFA

ENTRANT

MUSCLOS ALEXANDRIA

PRIMER

SÍPIA FARCIDA AMB PINYONS I SALS GARUM

SEGON

LLOM DE CONILL CONFITAT, GINGEBRE I PÈSOLS

POSTRE

TRUITA DOLÇA DE POMA I CANYELLA

SADOLL RESTAURANT

GUSTATIO

LACTVCAS, MORETVM, UVAS ET CYDONEIS

(Amanida de formatge especiat, raim i codony)

PRIMA MENSA

FICATO CVM SESAMV, MATIANA ASSA,

VINVM ET THYMVM

(Fetge gras amb sèsam, poma rostida, vi i farigola)

ALTERA MENSA

PISCE ASSO CVM IVS ALEXANDRINUM, PISUM ET AMIGDALIS

(Lluç amb salsa Alexandrina, pèsols i ametlles)

ALTERA MENSA

PORCVS CVM PRAECOQUIS ET FUNGI CVM MEL

(Melós de porc amb albercocs i xampinyons amb mel)

SECUNDA MENSA

TIROPATINAM

(Flam de formatge amb fruits secs i mel)

TXAR3VERD

HIPOTRIMA I SIRAPA AMB MULSUM

(Primers plats a escollir)

CLOSCADA AROMATITZADA

CREMA DE CARXOFES AMB OUS PASSATS

PER AIGUA I TÓFONA

TÀRTAR DE SALMÓ AMB GARUM

FAVETES AMB CALAMARCETS I RUDA

(Segon plat a escollir)

TORNEDÓ AL AROMA DE PI

CIVET DE PORC SENGLAR A LES MIL ESPÈCIES

SÍPIA AMB MANDONGUILLES I PÈSOLS

ARRÓS AMB GALERES

(Postre)

ASSORTIMENT DE REBOSTERIA ROMANA

MENÚS A 35 €

EL TERRAT

GUSTATIO

CASSOLETA DE MUSCLOS I CALAMARS A LES HERBES

OBLECTAMENTAMENTUM

COCA D'OLI AMB SARDINA FUMADA, CARBASSA A

L'ESTIL D'ALEXANDRIA I FORMATGE ESPECIAT

PRIMUM PATINA

BACALLÀ AMB CONFITURA DE PORROS, AMETLLES I

OLIVES, MORESC SALTAT I MUSELINA DE GAROTES

SECUNDUM PATINA

ESPATLLA DE XAI FARCIDA DE FAVETES A

L'ESTIL DE VITEL·LI, CEPES CONFITATS I MOSTASSA

DULCIA DOMESTICA

PATINA DE FORMATGE AMB FIGUES

I GELAT DE MEL I ROMANÍ

TALLER DE CUINA

HUMUS I ANXOVES

AMANIDA DE RUCA, FONOLL, FORMATGE FRESC I IOGURT

DODRA DE VERDURES

TONYINA SOASADA AMB ESCUMA DE GARUM

I OUS DE TRUITA

XAI FARCIT D'ALBERCOCS A LA MEL

PASTÍS DE CODONY I SORBET DE POMA

ROSTIDA A LA MEL