



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 / CÒCVLA
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
ENTRECOPES
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 MERCÉ I, 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 ·



TARRACO A TAULA

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

DEL 7 AL 17 DE MAIG

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
Lucania) · INDICUM PISUM (Sipia amb pèsols) · ISICOLA
(Mandonguilles) · NECTAR ROMÀ (Sabor de Déu) · BUTYRUM
CUM MELLE (Quallada amb mel) · PLAMULAE NUCEC CUM
(fruits secs amb datils)

POTUUM (Begudes)

· MULSUM (vi amb mel i espècies) · ROSATUM (vi macerat amb
pètals de roses) · UOLACIUM (vi macerat amb pètals de violetes)
· CERVESIVM MEL (cervesa 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 SALSÀ DE VI

FORMATGE AMB SESAM

Preus entre 3 i 4 €

POMES AL FORN AMB FRUITS SECS

TYROPATINAM (flam)

PLACENTÀ (pastissos de mel i formatge)

EL CORTIJO

Plats a 6 €

PATINA LACTUA

(Enciam amb peix salat, ou dur i garum)

APUA FRICTA

(Sei'to fregit amb fonoll i vinagre especiat)

PISAM VITELLIANAM

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

OPELLAE

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

ASSATYRAE

(Porc fumat amb farigola i romaní)

TIROPATINAM

(Flam de mel i pebre rosa)

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

500gr.

ALHAMBRA

AMB MORATUM

ARES

AMB PORRO I SAJOLIDA

CÓCVLA

AMB CEBÀ, GARUM I MULSUM

ENTRECOPES

AL GARUM

LLAGUT

DEL DELTA I SEGONS APICI

PALAU DEL BARÓ

A L'ESTIL ALEXANDRIA

TXAR3VERD

D'APICI

MENÚS A 25 €

Els
menús
inclouen
aigua i pa

ARES

GUSTATIO (Primers plats a compartir)

MORETVUM IN VIRGILIANVM DODVM

(Barrina de formatge d'oualla 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 PRAEQOQUIS CVM PORCELLO

(Melos d'iberic amb albercocs)

PATINA SOLIARIVM CVM BOLETARIA

(Llenguado amb salsa de xampinyons i vi dolç)

SECUNDA MENSA (Postre a escollir)

OVA SFONGIA ET LACTE

(Puding 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 PULMENTUM CVM 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

(Macedonia amb aigua mel)

EL LLAGUT

OSTRA RISSADA DEL DELTA MARINADA

EN MULSUM I CERFÚLL

SARDINES FARCIDES SOBRE CARBASSA

MORETVUM SOBRE COCA D'OLI AMB HERBES DE

MARGE I VINAGRETA AGREDOLÇA

SUPREMA DE LLUC EN UN FONS DE GAMBA

VERMELLA DE TARRAGONA AMB PÈSOLS

XAI ROSTIT SEGONS APICI AMB BOLETS

CONFITATS I CORIANDRE

FLAM DE FORMATGE AMB CODONY I GINGEBRE

A L'ESTIL DE PALLADI

ELS 5 SENTITS

(Primers plats a escollir)

AMANIDA CÉSAR AL GUST (amb carn o peix)

TORRE DE CALAMARS A LA ROMANA EN TEMPURA

BLANCA I NEGRA AMB SALSÀ 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

ENTRECOPES

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

LLUC AMB SALSÀ DE DÀTILS I PINYONS

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

SECUNDUM PATINA

FILET DE PORC ROSTIT AL GARUM

DULCIA DOMESTICA

PÓDING CARTAGINÉS

(Farina, llet, ou, mel i mató)

MENÚS A 35 €

Els
menús
inclouen
aigua i pa

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 ROMANI

TALLER DE CUINA

HUMUS I ANXOVES

AMANIDA DE RUCA, FONOLL, FORMATGE FRESC I IOGURT

DODRA (Brou de verdures)

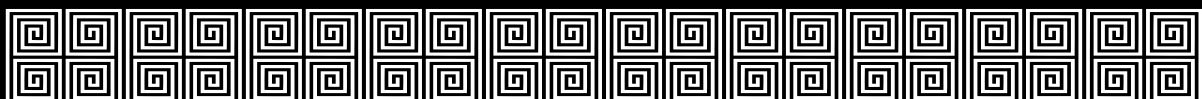
TONYINA SQASADA AMB ESCUMA DE GARUM

I OUS DE TRUITA

XAI FARCIT D'ALBERCOCOS A LA MEL

PASTÍS DE CODONY I SORBET DE POMA

ROSTIDA A LA MEL





TARRACOVIVA
EL FESTIVAL ROMÀ DE TARRAGONA

CARTA DE VINS I CERVESA CARTA DE VINOS Y CERVEZA

CLANDESTINES "ATHEUS" 75CL 10€

MEL DE TEMPORADA / MIEL DE TEMPORADA

A la vida hi ha moltes coses a part de la cervesa, però la cervesa fa que aquestes coses siguin encara millor.

En la vida hay muchas cosas a parte de la cerveza, pero la cerveza hace que estas cosas sean aún mejor.

ROSITA "D'IVORI" 33CL 2,50€

CÍTRICS I CORIANDRE / CÍTRICOS Y CILANTRO

La cervesa que quan la demanes has de somriure.

La cerveza que cuando la pides tienes que sonreír.

SICUS ROSAT 2014 16,50€

XAREL·LO VERMELL / XAREL·LO ROJO

SICUS NEGRE 2014 20€

MONASTRELL

La màxima expressió del paisatge que envolta la vinya.

La máxima expresión del paisaje que rodea la viña.

COSMIC BLANC 2014 18,50€

SAUVIGNON BLANC / SAUVIGNON BLANCO

COSMIC NEGRE 2014 19€

CABERNET FRANC

Vins cultivats amb harmonia entre la terra i el cosmos.

Vinos cultivados con armonía entre la tierra y el cosmos.

LAUREANO SERRES "ABEURADOR 2014" 18,50€

MACABEU / MACABEO

Vins brutals...

Vinos brutales...

JOAN RAMON ESCODA "NAS DE GEGANT 2013" 16,50€

ULL DE LLEBRE / TEMPRANILLO

Vins biodinàmics.

Vinos bio dinámicos.

