



TARRACOVIVA®
EL FESTIVAL ROMÀ DE TARRAGONA

TARRACO A TAULA

· JORNADAS GASTRONÓMICAS ·
COCINA IMPERIAL · EL LEGADO DE AUGUSTO

DEL 7 AL 17 DE MAYO

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
ENTRECOPEES
PALAU DEL BARÓ
SADOLL RESTAURANT
TALLER DE CUINA
TXAR3VERD

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

· SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA ·



TARRACO A TAULA

· JORNADAS GASTRONÓMICAS ·
COCINA IMPERIAL · EL LEGADO DE AUGUSTO

DEL 7 AL 17 DE MAYO

PLATOS, CATAS O RACIONES

ALHAMBRA

Precio de 3 a 5 €

CIBORUM (Tapas)

· METULIS (Mejillones) · APUA (Anchoas) · COCLEAS (Caracoles) · FABACIA VINUM (Habas al vino) · CUCURBITAS ALEXANDRINO (Calabaza al estilo de Alejandría) · LUCANICAE (Salchicha de Lucania) · INDICUM PISUM (Sepia con guisantes) · ISICOLA (Albóndigas) · NECTAR ROMANO (Sabor de Dioses) · BUTYRUM CUM MELLE (Cuajada con miel) · PLAMULAE NUCES CUM (Frutos secos con dátiles)

POTUUM (Bebidas)

· MULSUM (Vino con miel y especias) · ROSATUM (Vino macerado con pétalos de rosa) · UIOLACIUM (Vino macerado con pétalos de violetas) · CERVESIVM MEL (Cerveza fermentada con miel) · CERVESIVM FRUMENTUM (de trigo) · CERVESIVM CERARIS (de cereza) · CERVESIVM PERSICI (de melocotón) · CERVESIVM FRAGUM (de fresa) · CERVESIVM CUCURBITAS (de calabaza)

ALMOSTA

Platos de 5 a 9€

MORETUM

PATÉ DE OLIVAS

TARTAR DE PATO CON FRUTOS SECOS

LECHÓN CON SALSAS DE VINO

QUESO CON SÉSAMO

Platos de 3 a 4€

MANZANAS AL HORNO CON FRUTOS SECOS

TYROPATINAM (flan)

PLACENTA (pasteles de miel y queso)

EL CORTIJO

Platos a 6€

PATINA LACTUA

(Lechuga con pescado salado, huevo duro y garum)

APUA FRICTA

(Boquerón frito con hinojo y vinagre especiado)

PISAM VITELLIANAM

(Guisantes salteados con cilantro, orégano y aceite de oliva picante)

OFELLAE

(Cuello de ternera estofado con garum, apio y zanahoria)

ASSATVRAE

(Cerdo ahumado con tomillo y romero)

TIROPATIMAM

(Flan de miel y pimienta rosa)

DEGUSTACIÓN DE MEJILLONES AL ESTILO ROMANO Y DOS COPAS DE VINO POR 10 €

ALHAMBRA

CON MORATUM

500gr.

ARES

CON PUERRO Y AJEDREA

CÓCVLA

CON CEBOLLA, GARUM Y MULSUM

ENTRECOPEES

AL GARUM

LLAGUT

DEL DELTA I SEGÚN APICIO

PALAU DEL BARÓ

AL ESTILO ALEJANDRÍA

TXAR3VERD

DE APICIO

MENÚS A 25 €

Los menús incluyen agua y pan

ARES

GUSTATIO (Primeros platos a compartir)

MORETVUM IN VIRGILIANVM DODVM

(Tarrina de queso de oveja con especias)

CUCURBITAE MORE ALEXANDRINO

(Crema de calabaza al estilo de Alejandría)

FUNGI CORIANDRATI

(Setas salteadas con cilantro)

PRIMA MENSA (Segundo plato a escoger)

MINVTAL EX PRAECOQUIS CVM PORCELLO

(Estofado de meloso de ibérico con albaricoques)

PATINA SOLIARIVM CVM BOLETARIA

(Lenguado con salsa de champiñones y vino dulce)

SECUNDA MENSA (Postre a escoger)

OVA SFONGIA ET LACTE

(Budin de queso fresco y miel)

BASYNIAE

(Tortas de frutos secos con miel y sésamo)

CÓCVLA

GUSTATIO (Primeros platos a compartir)

SALMO IN SALLARIUM GARUMQUE

(Salmón en salazón con vinagreta de garum y especias)

CARNIS SORBITIONUM CEPULLA NIGRAM MAURICELLAQUE

(Sopa de cebada con caldo de carne y morcilla)

LACTUCA LEGUMINAQUE, MEL, MICATUM AGNUSQUAM

(Ensalada romana de verduras con cordero desmigado y suave vinagreta de miel)

PRIMA MENSA (Segundo platos a escoger)

RUSSUS THUNNUS IN GARUM, CEPULLA CORIANDRUMQUE

(Atún rojo en salsa de cebolla y cilantro)

PULLUS PULMENTUM CUM FIGUS ET PRUNUS ARMENIACA

(Guiso de pollo de corral con higos y albaricoques)

SECUNDA MENSA (postre a escoger)

CASEUS NUCIBUSQUEM

(Crema de queso con frutos secos)

FRUCTUS IN VINUM MULSUM

(Macedonia con aguamiel)

EL LLAGUT

OSTRA RIZADA DEL DELTA MARINADA EN MULSUM Y PERIFOLLO

SARDINAS RELLENAS SOBRE CALABAZA

MORETUM SOBRE TORTA DE ACEITE CON HIERBAS DE MARGEN Y VINAGRETA AGRIDULCE

SUPREMA DE MERLUZA EN UN FONDO DE GAMBA ROJA DE TARRAGONA CON GUI SANTES

CORDERO ASADO SEGÚN APICIO CON SETAS CONFITADAS Y CILANTRO

FLAN DE QUESO CON MEMBRILLO Y JENGIBRE AL ESTILO DE PALADÍN

ELS 5 SENTITS

(Primeros a escoger)

ENSALADA CÉSAR AL GUSTO (con carne o pescado)

TORRE DE CALAMARES A LA ROMANA EN TEMPURA BLANCA Y NEGRA CON SALSAS ROJA ANTIGUA

(Segundos a escoger)

RISOTTO TRAJANO DE RADICCHIO Y SALMÓN AL VINO DULCE

5 SENTITS A LA ANTIGUA ROMA

(Postres a escoger)

QUESO VIEJO CON NUECES Y MIEL

CREP DE MERMELADA DE UVA

FRUTA NATURAL

ENTRECOPEES

GUSTATIO

MEJILLONES AL GARUM

PRIMA MENSA

CALABAZA A LA ALEJANDRÍA

(Calabaza condimentada con pimienta, comino, cilantro, menta, raíz de benjuí, vinagre y garum)

PRIMUM PATINA

MERLUZA CON SALSAS DE DÁTILES Y PIÑONES

(Especiado con pimienta, cebolla, orégano, mostaza y comino)

SECUNDUM PATINA

FILETE DE CERDO ASADO AL GARUM

DULCIA DOMESTICA

BUDÍN CARTAGINÉS

(Harina, leche, miel, huevo y requesón)

MENÚS A 35 €

Los menús incluyen agua y pan

EL TERRAT

GUSTATIO

CAZULITA DE MEJILLONES Y CALAMARES A LAS HIERBAS

OBLIAMENTAMENTUM

TORTA DE ACEITE CON SARDINA AHUMADA, CALABAZA AL ESTILO DE ALEJANDRÍA Y QUESO ESPECIADO

PRIMUM PATINA

BACALAO CON CONFITURA DE PUERROS, ALMENDRAS Y OLIVAS, MAÍZ SALTEADO Y MUSELINA DE ERIZOS DE MAR

SECUNDUM PATINA

ESPALDA DE CORDERO RELLENA DE HABITAS AL ESTILO DE VITELIO, SETAS CONFITADAS Y MOSTAZA

DULCIA DOMESTICA

PATINA DE QUESO CON HIGOS Y HELADO DE MIEL Y ROMERO

HELADO DE MIEL Y ROMERO

TALLER DE CUINA

HUMMUS Y ANCHOAS

ENSALADA DE RÚCULA, HINOJO, QUESO FRESCO Y YOGUR

DODRA (caldo de verduras)

ATÚN SOASADO CON ESPUMA DE GARUM Y HUEVAS DE TRUCHA

CORDERO RELLENO DE ALBARICOQUES A LA MIEL

PASTEL DE MEMBRILLO Y SORBETE

DE MANZANA ASADA A LA MIEL

