



TARRACOVIVA®
EL FESTIVAL ROMÀ DE TARRAGONA

TÀRRACO A TAULA

XIX JORNADES GASTRONÒMIQUES DE
CUINA ROMANA

DEL 13 AL 29 DE MAIG

ALHAMBRA / ALMOSTA / ARES / CÓCVLA /
EL CORTIJO / EL LLAGUT / EL TERRAT /
ENTRECOPES / PALAU DEL BARÓ /
SADOLL RESTAURANT / TXAR3VERD



ALHAMBRA
ALMOSTA
ARES
CÓCVLA
EL CORTIJO
EL LLAGUT
EL TERRAT
ENTRECOPE
PALAU DEL BARÓ
SADOLL RESTAURANT
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 CAVALLERS, 12 · Tel. 977 243 756
CARRER DE SANTA ANNA, 3 · Tel. 977 241 464
CARRER MERCÈ 1, CANT. TALAVERA · Tel. 977 244 404
PLA DE LA SEU, 5 · Tel. 977 222 033



TARRACOVIVA®
EL FESTIVAL ROMÀ DE TARRAGONA

TÀRRACO A TAULA

XIX JORNADES GASTRONÒMIQUES DE
CUINA ROMANA

DEL 13 AL 29 DE MAIG

· ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA ·



PLATS I RACIONS

ALHAMBRA

CIBORUM (Tapes)

· COCLEAS ET PORCINAM AROMATAQUE (Cargols amb porc agredolç i espècies) · CUCURBITAS ALEXANDRIAM (Carabassa a l'estil d'Alexandria) · FABALIS VINUM (Faves amb vi, espècies i garum) · FARCIMEN LUCANIS (Salsitxa de Lucània al mulsum) · PULLUS FARCILIS (Pollastre en escabetx amb verduretes) · INDICUM PISUM (Sipia amb pèsols i espècies) · HIPODRIMMA (Pasta de formatge amb fruits secs) · MORATUM (Pasta de formatge amb alls tendres) · APUA OVA ELIXA (Anxoves amb ou dur) · SIRAPAS (Pasta d'olives amb mel i herbes variades) · MARINATOS SARDOS (Sardines en escabetx) · HARENGA (Esmicolades amb mel i pebre) · ROMAN NAVEM (Nau amb vinagreta de fruits secs) · BUTYRUM CUM MELLE (Quallada amb mel) · PALMULAE NUCES CUM DACTYLIS (Fruits secs amb dàtils) · NECTAR ROMÀ DELÍCIA DE DÉUS (Amb fruites)

VINA (Vins)

MULSUM - ROSATUM - VIOLACIUM

CERVESIA (Cervesa)

· CERVESIVM (Mel) · CERVESIVM FRUMENTI (Blat) · CERVESIVM CERARIS (Cirera) · CERVESIVM PERSICI (Préssec) · CERVESIVM FRAGI (Maduixa) · CERVESIVM CUCURBITAS (Carabassa)

PLATS I RACIONS DE 3 A 5€

EL CORTIJO

· SALSUM SINE SALSUM (Paté de fetge de pollastre amb garum i pebre) · PATINA PISCIUM (Vinagreta de moixina amb fonoll i romani) · VENTRICULA (Budell de porc farcit amb carn i pinyons) · PISAM VITELLIANAM (Pèsols saltats amb orenga) · AGNUS OFELLAE (Estofat de xai amb api) · PERNAE (Cuixa de porc cuïta amb vermut i préssecs secs) · AURIS (Orella de porc amb pesto de menta) · PATINA DULCI (Púding de figues, mel i nous)

PLATS I RACIONS DE 4 A 6€ I HORARI DE SERVEI DE 9 H A 16 H



DEGUSTACIÓ DE MUSCLOS A L'ESTIL ROMÀ I DUES COPEES DE VI O DE CERVESA

ALHAMBRA

AL MORATVM

CÓCVLA

AMB VI BLANC, CARDAMOM, GINGEBRE I SAL DE PÈTALS DE ROSA

EL LLAGUT

DEL DELTA I SEGONS APICI

TXAR3VERD

AMB MVLSVM

500 GR. DE MUSCLOS. 10€

NOVETAT DE LA XIX EDICIÓ

· **ROSITVM**, amb mel de taronger, la cervesa oficial de Tàrraco a Taula (250€, disponible als establiments participants)
· **VI NATURAL** del celler el **MÈDOL**, el vi oficial de Tàrraco a Taula (12€, disponible als establiments participants)

MENÚS A 25 €

Els
menús
inclouen
aigua i pa

ALMOSTA (Per compartir, mínim 2 persones)

· EPYTIRVM NIGRVM (Tapenade d'olives amb anxoves)
· MORETVM IN COVMPELLAE MODVM (Pesto d'herbes aromàtiques i formatge en oli) · EX CASTANEIS LENTICVLAE (Hummus de lleties i castanyes) · LACERTVS CONDITI SINAPI (Amanida de verat escabetxat i mostassa)
· METVLICVM PORRIS ET SATVREIA (Musclos amb porro i sajolida) · PVLIVM CVM ARIDA FRVCTVM (Pollastre amb fruits secs i poma) · PORCELIVS CVM CONDIMENTO (Garrinet amb reducció de vi i roses) · BUDIN CARTAGINES (Púding cartaginès) · APOTHERMVM (Sèmola dolça)

ARES

OBJECTAMENTAMENTUM (Aperitiu de degustació)

· MORETUM VIRGILIANO (Crema de formatge amb espècies i mel)
· ALITER BETACIOS LENTICULUM DE POMPEIA (Puré de lleties negres volcàniques amb calamarcets) · OVAELIXA COTURNICIS IN GARUM (Ous amb salsa d'anxoves, pebre mòlt i mel)

SECUNDUM PATINA (Segon plat a escollir)

· PORCUM INGRUEM (Carpaccio d'orella de porc amb pebre)
· ORCUM INGRUEM CUM VELANATEM ELIXAM ET FUNGI (Melós d'ibèric amb dàtils, pinyons, xampinyons i hummus)
· PISCE ASSO CUM CAPRICORNIO (Bacallà amb salsa de mel de romani i sèsam)

DULCIA DOMESTICA (Postres a escollir)

· BUDÍN CARTAGINÉS (Púding de carabassons amb formatge i mel) · DEPSTICI DE CATÓN (Tritetes dolces de formatge fresc, mel i sèsam)

CÓCVLA

OBJECTAMENTAMENTUM

· MULSUM GARUMQUE IECUR (Foie en reducció de mulsum amb panses i garum)

PRIMUM PATINA

· BOTELLUS SANGUINEUS TRITICUM IN COCVLA (Cocvlla d'espelta amb espinacs, botifarra negra i olives verdes) · O · ISICIA METULLIS (Mandonguilles de musclos amb crema de pèsols i ceba tendra confitada)

SECUNDUM PATINA

· PULLUS IN FICUS VINUM (Pollastre farcit de cuscús de verdures aromàtiques amb fruits secs i salsa de moscatell amb figues) · O · SALIS FUMOSUSQUE PISCEM (Safata de peix en salaó, arengada, anxoves, moixama, bacallà i salmó amb mel, oli i pebre)

DULCIA DOMESTICA

· TANGERINA LIBUM (Coc artesà de mandarina confitada en mulsum amb nous, mel i canyella) · O · ROSAE FRUCTUS IM MULSUM (Macedònia de fruita natural i pètals de roses amanida amb mulsum)

EL LLAGUT

· OSTRA RISSADA DEL DELTA EN ESCABETX
· 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 TARRAGONA AMB ESPÀRRECS
· XAI ROSTIT SEGONS APICI AMB COL LLOMBARDA BRASSEJADA I SALSINA DE FIGUES
· FLAM DE FORMATGE AMB PRUNES CONFITADES

ENTRECOPE

GUSTATIO

· FABAM VITELLIANAM (Puré de faves)
· ISICIA IN IURE (Mandonguilles de peix)

PRIMAE MENSAE

· PATINA PISCIUM (Variet de peix en salsa)
· OFFELLAS GARATOS (Porc senglar al garum)

SECUNDAE MENSAE

· ALITER DULCIA (Púding Cartaginès)

PALAU DEL BARÓ

· ROYAL DE PASTANAGA, FINES HERBES I TRUFA
· AMANIDA DE LLENTIES, CIRERES, CODONYAT I FONOLL
· LLUÇ AMB FAVETES, GARUM I FRUITS SECS
· MELÓS DE VEDELLA ESPECIADA, CEBA CONFITADA, SÈGOL I ESPINACS
· MOUSSE DE POMA, GINGEBRE, MENTA I VI NEGRE

SADOLL RESTAURANT

GUSTATIO (Aperitiu)

· LACTVCAS, MORETVM, UVAS ET CYDONEIS (Amanida de formatge especiat, raïm i codony)

PRIMA MENSA (Primer plat - entrant)

· FICATO CVM SESAMVM, MATIANA ASSA, VINVM ET THYVM (Fetge gras amb sèsam, poma rostida, vi i farigola)

ALTERA MENSA (Segon plat - peix)

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

ALTERA MENSA (Segon plat - carn)

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

SECUNDA MENSA (Postres)

· TIROPATINAM (Flam de formatge amb fruits secs i mel)

TXAR3VERD

Aperitiu romà

· HIPOTRIMA I SIRAPA AMB MVLSVM

A escollir

· MUSCLOS AROMATITZATS · SALMÓ AMB GARUM
· FAVETES AMB CALAMARCETS I RUDA · CREMA DE CARXOFES AMB TÒFONA I OUS ESCALFATS

A escollir

· COSTELLETES DE PORC AMB MEL · CIVET DE PORC SENGLAR A LES MIL ESPÈCIES · SÈPIA AMB MANDONGUILLES I PÈSOLS · BACALLÀ AMB DÀTILS
· FRUITES, FORMATGES

MENÚ A 35 €

Els
menús
inclouen
aigua i pa

EL TERRAT

GUSTATIO (Aperitiu)

· MORETVM APICIANO (Pesto d'herbes aromàtiques amb torradetes d'olives) · ALITER BETACIOS VARRONIS (Remolatxa, taronja, roses i anxoves)

OBJECTAMENTAMENTUM (Entrant)

· COCA D'OLI AMB ANGUILA FUMADA, PORROS CONFITATS I FETGE GRAS D'OCA

PRIMUM PATINA (Peix)

· ROASTBEEF DE LLOM DE TONYINA AMB CARBASSA D'ALEXANDRIA, CONFITURA D'AMETLLES AMB OLIVES I SALSINA CATTABIA

SECUNDUM PATINA (Carn)

· ESTRUÇ ROSTIDA AMB CANSALADA, FIGUES SEQUES I CANELÓ CRUIXENT DE COL LLOMBARDA

DULCIA DOMESTICA (Postres)

· DÀTILS CARAMEL-LITZATS, PERES AL MVLSVM, PA D'ESPÈCIES I GELAT DE MEL I ROMANÍ

