

LA PART ALTA SOMRIU A LA CRISI

JORNADES GASTRONÒMIQUES

TARRAGONA
DE L'1 AL 28
DE FEBRER
2022

PART ALTA^{tgn}
ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS

- ÀPATS QUATTROS
- AQ
- ARCS RESTAURANT
- FRIDA

- LOLA BISTRO
- MERCERIA 34
- PALAU DEL BARÓ
- RACÓ DE L'ABAT
- SEASONS

arpatgn.com



#lapartaltasomriu22

COL·LABORA





**MENÚS
DEGUSTACIÓ
24€**

www.apatsquattros.com

C. Sant Domènec, 2

977 225 941

ÀPATS QUATTROS

MENÚ DEGUSTACIÓ

Pop corn (crispetes) de patates braves amb salsa fumada i allioli d'all negre

Amanida Tarraco amb gamba vermella de Tarragona, tàperes, tàrtar de tomàquet i aigua de tomàquet

Pop, llenties i romesco de la casa

Magret d'ànec cruixent, xocolata i fruits vermells

Caneló de barbacoa sobre cremós de pèsols amb ruca i pamesà

Panna cotta de xocolata de l'Equador amb escuma de Chartreuse



24
EUROS

IVA INCLÒS
BEGUDA NO INCLOSA

RESERVES AL WEB
www.frida-restaurant.com
C. de les Coques, 1 bis

FRIDA

MENÚ DEGUSTACIÓN

Sopa de hongos (setas),
como la comemos en La Marquesa

Aguacate tatemado con bacalao ahumado,
maíz y crema de huitlacoche

Corvina a la brasa con mole verde
de guisantes y verduritas

Ravioli de cochinita pibil y su jugo

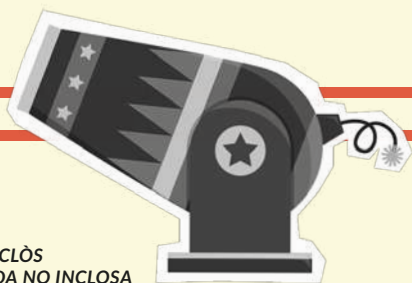
Panceta marinada con cítricos
y chiles (para taquear)

Sorbete de nopal (cactus) con fresas
maceradas en mezcal, cilantro y
gelatina de limón

Chocolate, chirivía y maíz

24
EUROS

IVA INCLÒS
BEGUDA NO INCLOSA



www.merceria34.com

C. Merceria, 34

977 857 662

MERCERIA 34

MENÚ DEGUSTACIÓ

Pop fregit

Coca de gamba blanca amb papada ibèrica

Carxofes amb puré de celerí i vinagreta de romesco

Enokis amb carbonara de pernil ibèric

Ensalada russa tèbia amb escuma de patata trufada

Lingot de cua de bou, puré de nap i crema de formatge

Mochi de codonyat i mató



24
EUROS

IVA INCLÒS
BEGUDA NO INCLOSA

C. Santa Anna, 3
977 241 464

PALAU DEL BARÓ

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de carabassa amb encenalls
de pernil ibèric

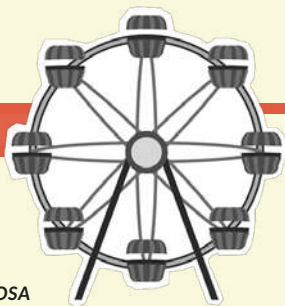
Torrada de paté d'albergínia
amb carpaccio d'abadejo

Navalles del Delta

Baldana d'arròs del Delta
amb merengue de patata a l'allioli

Arròs casolà amb abadejo

Postres a triar:
Pastisset o Menjarblanc del Delta



24
EUROS

IVA INCLÒS
BEGUDA NO INCLOSA

C. de l'Abat, 2
625 715 901

RACÓ DE L'ABAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de galeres amb crustons
a l'orenga

Brandada de bacallà amb parmesà

Amanida divertida amb el nostre
paté de campanya

Romesquet de suprema de turbot
amb cigala

Secret de Durok amb reducció de vermut
i les nostres patates braves

Degustació de postres

24
EUROS

IVA INCLÒS
BEGUDA NO INCLOSA





**MENÚS
DEGUSTACIÓ
35€**

RESERVES AL WEB
www.aq-restaurant.com
C. Les Coques, 7

AQ

MENÚ DEGUSTACIÓ

Consomé de galeres amb verdures

Nigüiri d'ensalada russa
amb tonyina

Carxofes en salsa verda
amb escopinyes

Carbonara de calçots

Bacallà amb textures de coliflor

Farcellet de col amb pollastre
i llagostins de Sant Carles

Lingot de cap de porc ibèric
amb pack choi

El mochi català



35 EUROS

IVA INCLÒS
BEGUDA NO INCLOSA

C. Misser Sitges, 13 baixos
977 218 040

ARCS

MENÚ DEGUSTACIÓ

Pa amb tomàquet i fuet amb oli verge
D.O. Siurana 'a cullerades'

Bouquet d'escarola frise amb guatlla
confitada, bolets escabetxats i
vinagreta de romesco

El nostre foie a la sal amb confitura
de figues, gingebre i llima

Crema de calçots i espinacs amb butifarra
del Perol i formatge parmesà

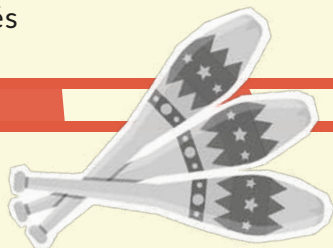
Coca de bacallà i vieires amb carxofes,
ceba caramelitzada amb pebre rosa i
cordó d'alfàbrega i pinyons

Filet de porcell ibèric amb salsa de mostassa
i llet de coco i chutney de mango agredolç

Bombó cruixent de xocolata amb
mascarpone i festucs, caramel de café
i gelat de café irlandés

35
EUROS

IVA INCLÒS
BEGUDA NO INCLOSA



C. d'en Ventallols, 13
977 222 742

LOLA BISTRO

MENÚ DEGUSTACIÓ

Tastet d'amanida d'anguila fumada
del Delta amb all i oli de figues

Les nostres braves

Pa del forn de Nulles amb tomàquet

2 croquetes casolanes de carn d'olla
amb un toc de tòfona

Roast beef al Cafè París

Peixet del dia fregit de Tgn

Pop a la brasa amb parmentier de patata
i romesco

Caneló de butifarra del Perol
i la seva salseta

Unes postres per compartir

35
EUROS

IVA INCLÒS
BEGUDA NO INCLOSA



Pl. de Santiago Rossinyol, 2
977 238 327

SEASONS

MENÚ DEGUSTACIÓ

Ostra al cava sòlid

Ajoblanco de coco amb cigala,
rave i gerds

Carpaccio de corball
a l'estil mediterrani

Croqueta de galta de vaca vella
amb cullera

Ànec rostit amb poma al forn

Gerds, rooibos
i mousse de mel



35
EUROS

IVA INCLÒS
BEGUDA NO INCLOSA



VINS

COMENÇA EL TEU ÀPAT AMB UNA INEDIT!

Per cada cervesa Inedit de Damm que prenguis, una d'igual per endur-te-la a casa teva.

- **INEDIT DE DAMM 33cl** 3.50€

BLANC

- **CORET 2019** 17.00€
Celler Cal Bessó | DO DO Montsant
- **L'ÀNEC MUT BLANC** 18.00€
Celler R. Raventós | DO Penedès
- **MIREIA** 17.50€
Celler Pinord | DO Penedès
- **BLANC DE BOTES** 19.00€
Celler Clos Berenguer | DOQ Priorat

NEGRE

- **COM GAT I GOS SELECCIÓ** 19.50€
Celler Baronia del Montsant
- **CAIRATS 2016** 18.00€
Celler Cairats | DO Montsant
- **LO CIRERER 2017** 18.50€
Celler Cal Bessó | DO Montsant
- **RED BAT 2000** 21.00€
Celler Pinord | DOQ Priorat
- **DIORAMA GARNATXA NEGRA 2020** 18.00€
Celler Pinord | DO Terra Alta

ROSAT

- **GRAPUS CABERNET SAUVIGNON** 15.50€
Celler Covides | DO Penedès

CAVA

- **BRUT RESERVA GRAPUS** 20.50€
Celler Covides | DO Cava

AMPOLLA DE VI DE REGAL!

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa.



INEDIT DE DAMM

FORMAT

33 cl

NOTA DE TAST

La seva terbolesa i el seu color lleugerament clar amb tons ambars la diferencien de la resta de cerveses. Al nas és d'alta intensitat i complexitat amb notes a espècies dolces, fruites, flors i llevadura fresca. La infusió de coriandre, regalèssia i pell de taronja impregnen el seu pas per boca amb un postgust llarg i afable.

PREU

3.50€



CORET 2019

CELLER

Cal Bessó

DO

Montsant

TIPUS

Blanc

VARIETATS

85% Garnatxa blanca i 15% Macabeu i Picapoll

NOTA DE TAST

Vi blanc groc pà·lid i amb tons verdosos. Destaca per la seva lleugera i agradable acidesa amb un final llarg, golós i complexe. Notes florals, de fruita blanca i anisats.

PREU

17.00€



L'ÀNEC MUT BLANC

CELLER

R. Raventós

DO

Penedés

TIPUS

Blanc sec ecològic

VARIETATS

Macabeu, Xarel.lo i Malvasía

NOTA DE TAST

De color groc pà·lid amb reflexos verdosos fruit de la seva joventut. D'elevada intensitat aromàtica, en nas destaquen les aromes florals. Un vi complex que en boca es mostra vertical, fresc i llaminer.

PREU

18.00€



MIREIA 2021

CELLER

Pinord

DO

Penedés

TIPUS

Blanc jove

VARIETATS

Muscat, Gewürztraminer i Sauvignon

NOTA DE TAST

D'aspecte brillant, color groc i amb tons verdosos. En nas és intens i evoca una explosió de sensacions. Sobresurten notes florals de violeta i rosa. Les fortes aromes primàries destaquen sobre les fines olors de fermentació. En conjunt molt concentrat i complex. De paladar sedós, melós i amb cos i amb retrogust llarg i harmònic.

PREU

17.50€



BLANC DE BOTES

CELLER

Clos Berenguer

DO

DOQ Priorat

TIPUS

Blanc de criança

VARIETATS

60% Garnatxa blanca, 30% Viognier
i 10% Pedro Ximénez

NOTA DE TAST

Color groc daurat amb aromes d'albercoc, peres madures i aromes de mel i vainilla de la criança en bota. En boca té un atac fresc i lleuger que agafa volum i desemboca en un final amb un sutil toc a ametlla amarga.

PREU

19.00€



COM GAT I GOS SELECCIÓ

CELLER

Baronia del Montsant

SENSE DO

Vinificat amb raïms del Montsant i la Terra Alta

TIPUS

Negre

VARIETATS

Garnatxa negra i Samsó procedent de la zona del Montsant i Syrah procedent de la zona de la Terra Alta

NOTA DE TAST

De color vermell picota, ben cobert. Aroma a fruits vermells i negres alegres, madurs suaus amb torrats. A la boca hi destaca un taní vellutat i fi, amb un recorregut de boca elegant, llarg, potent i fresc.

PREU

19.50€



CAIRATS 2016

CELLER

Celler Cairats

DO

Montsant

TIPUS

Vi negre, criança de 8 mesos en dipòsit inoxidable amb les seves lies fines

VARIETATS

Garnatxa negra, Carinyena i Ull de llebre

NOTA DE TAST

Aromàticament molt intens i complex. Deixa notes de fruites vermelles envoltades d'un toc de mentol i un punt mineral.

En paladar és ampli i suau, amb un taní molt fi. El punt d'acidesa el fa fresc i durador amb un final dolç molt persistent.

PREU

18.00€



LO CIRERER 2017

CELLER

Cal Bessó

DO

Montsant

TIPUS

Negre

VARIETATS

50% Garnatxa, 20% Carinyena, 15% Merlot, 10% Cabernet S. i 5% Ull de Llebre

NOTA DE TAST

Vi negre directe i lleuger, destaca per la seva frescor i aromes afruitades com la cirera amb tocs lleugerament especiats i herbacis. Rodó, molt fresc i amb pas lleuger fàcil en boca destaca pel seu caràcter afruitat i molt agradable.

PREU

18.50€



RED BAT 2000

CELLER

Pinord

DO

DOQ Priorat

TIPUS

Negre criança, ecològic i biodinàmic

VARIETATS

Garnatxa negra, Carinyena

NOTA DE TAST

Color caoba fosc, amb tons violacis, net i brillant. Aroma intensa a fruita fresca vermella, amb records a mora i lleugers tocs a minerals i espècies. Destaquen els gustos de fruites, en bon equilibri amb el cos del vi. Té una gran concentració de tanins suaus que li transfereixen un agradable pas en boca.

PREU

21.00€



DIORAMA

GARNATXA NEGRA 2000

CELLER

Pinord

DO

Terra Alta

TIPUS

Negre criança i ecològic

VARIETATS

100% Garnatxa negra

NOTA DE TAST

Brillant de tons violetes i rosats, amb poca capa. En nas destaquen molt la pruna i les fruites vermelles. Si s'oxigena la copa, apareixen les aromes més especiades, la canyella i les confitures. En boca és un vi lleuger amb uns tanins molt suaus i amb frescor. Traspassa una sensació de gran finor deixant un paladar amb agradable gust de fruita.

PREU

18.00€



GRAPUS ROSAT CABERNET 2021

CELLER

Covides

DO

Penedès

TIPUS

Rosat

VARIETATS

100% Cabernet Sauvignon

NOTA DE TAST

Color vermell cirera i aroma delicada. En boca és rodó, elegant i amb notes maduixa i caramel.

PREU

15.50€



GRAPUS CAVA BRUT RESERVA

CELLER

Covides

DO

Cava

TIPUS

Blanc

VARIETATS

Xarel·lo, Parellada i Chardonnay

NOTA DE TAST

Cava reserva de color groc pàl·lid amb reflexos verds, presenta una esplèndida efervescència amb uns rosaris de finíssimes bombolles. En nas destaquen notes florals i de fruites. En boca és rodó, carnós i complex, hi destaquen notes de fruites tropicals i pastisseria.

El retrogust és complex, rodó, i amb una llarga persistència.

PREU

20.50€

