



TARRACOVIVA®
EL FESTIVAL ROMANO DE TARRAGONA

TARRACO A TAULA

XIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
COCINA ROMANA

DEL 13 AL 29 DE MAYO

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
ENTRECOPES
PALAU DEL BARÓ
SADOLL RESTAURANT
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 CAVALLERS, 12 · Tel. 977 243 756
 CALLE DE SANTA ANNA, 3 · Tel. 977 241 464
 CALLE MERCÈ 1, ESQ. TALAVERA · Tel. 977 244 404
 PLA DE LA SEU, 5 · Tel. 977 222 033



TARRACOVIVA®
 EL FESTIVAL ROMANO DE TARRAGONA

TARRACO A TAULA

XIX JORNADAS GASTRONÓMICAS DE COCINA ROMANA

DEL 13 AL 29 DE MAYO

· SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA ·



PLATOS Y RACIONES

ALHAMBRA

CIBORUM (Tapas)

· **COCLEAS ET PORCINAM AROMATAQUE** (Caracoles con cerdo agri dulce y especias) · **CUCURBITAS ALEXANDRIAM** (Calabaza al estilo de Alejandría) · **FABALIS VINUM** (Habas con vino, especias y garum) · **FARCIMEN LUCANIS** (Salchicha de Lucania al mulsum) · **PULLUS FARCILIS** (Pollo escabechado con verduras) · **INDICUM PISUM** (Sepia con guisantes y especias) · **HIPODRIMMA** (Crema de queso con frutos secos) · **MORATUM** (Crema de queso con ajos tiernos) · **APUA OVA ELIXA** (Anchoas con huevo duro) · **SIRAPAS** (Pasta de olivas, miel y hierbas variadas) · **MARINATOS SARDOS** (Sardinas en escabeche) · **HARENGA** (Desmenuzadas con miel y pimienta) · **ROMAN NAVEM** (Nave con vinagreta de frutos secos) · **BUTYRUM CUM MELLE** (Cuajada con miel) · **PALMULAE NUCES CUM DACTYLIS** (Frutos secos con dátiles) · **NĒCTAR ROMĀ DELĪCIA DE DÉUS** (Hecho con frutas)

VINA (Vinos)

MULSUM - **ROSATUM** - **VIOLACIUM**

CERVESIA (Cerveza)

· **CERVESIVM** (Miel) · **CERVESIVM FRUMENTI** (Trigo) · **CERVESIVM CERARIS** (Cereza) · **CERVESIVM PERSICI** (Melocotón) · **CERVESIVM FRAGI** (Fresa) · **CERVESIVM CUCURBITAS** (Calabaza)

PLATOS Y RACIONES DE 3 A 5€

EL CORTIJO

· **SALSUM SINE SALSUM** (Paté de hígado de pollo con garum y pimienta) · **PATINA PISCIVM** (Vinagreta de bocanegra con hinojo y romero) · **VENTRICULA** (Tripa de cerdo rellena con carne y piñones) · **PISAM VITELLIANAM** (Guisantes salteados con orégano) · **AGNUS OFELLAE** (Estofado de cordero con apio) · **PERNAE** (Muslo de cerdo con vermouth y melocotones deshidratados) · **AURIS** (Oreja de cerdo con pesto de menta) · **PATINA DULCI** (Budín de higos, miel y nueces)

PLATOS Y RACIONES DE 4 A 6€. HORARIO DE SERVICIO: DE 9 A 16 H



DEGUSTACIÓN DE MEJILLONES AL ESTILO ROMANO Y DOS COPAS DE VINO O DE CERVEZA

ALHAMBRA

AL MORATVM

CÓCVLA

CON VINO BLANCO, CARDAMOMO, JENGIBRE Y SAL DE PÉTALOS DE ROSA

EL LLAGUT

DEL DELTA Y SEGÚN APICIO

TXAR3VERD

CON MVLSVM

500 GR. DE MEJILLONES. 10€

NOVEDAD DE LA XIX EDICIÓN

- **ROSITVM**, con miel de azahar, la cerveza oficial de Tarraco a Taula (250€, disponible en los establecimientos participantes)
- **VINO NATURAL** de la bodega el **MÈDOL**, el vino oficial de Tarraco a Taula (12€, disponible en los establecimientos participantes)

MENÚS A 25 €

Los menús incluyen agua y pan

ALMOSTA (Para compartir, mínimo 2 personas)

· **EPYTIRVM NIGRVM** (Tapenade de aceitunas con anchoas) · **MORETVM IN COVMPELLAE MODVM** (Pesto de hierbas aromáticas y queso en aceite) · **EX CASTANEIS LENTICVLAE** (Hummus de lentejas y castañas) · **LACERTVS CONDITI SINAPI** (Ensalada de caballa escabechada y mostaza) · **METVLICVM PORRIS ET SATVREIA** (Mejillones con puerro y ajedrea) · **PVLIVM CVM ARIDA FRVCTVM** (Pollo con frutos secos y manzana) · **PORCELVVS CVM CONDIMENTO** (Cochinillo con salsa de vino y rosas) · **BUDIN CARTAGINES** (Budín cartaginés) · **APOTHERMVM** (Sémola dulce)

ARES

OBJECTAMENTAMENTUM (Aperitivo de degustación)

· **MORETUM VIRGILIANO** (Crema de queso con especias y miel) · **ALITER BETACIOS LENTICULUM DE POMPEIA** (Puré de lentejas negras volcánicas con calamarcitos) · **OVAELIXA COTURNICIS IN GARUM** (Huevos con salsa de anchoa, pimienta molida y miel)

SECUNDUM PATINA (Segundo plato a escoger)

· **PORCUM INGRUEM** (Carpaccio de oreja de cerdo con pimienta) · **ORCUM INGRUEM CUM VELANATEM ELIXAM ET FUNGI** (Meloso de ibérico con dátiles, piñones, champiñones y hummus) · **PISCE ASSO CUM CAPRICORNIO** (Bacalao con salsa de miel de romero y sésamo)

DULCIA DOMESTICA (Postre a escoger)

· **BUDÍN CARTAGINÉS** (Budín de calabacines con queso y miel) · **DEPSTICI DE CATÓN** (Tortas de queso fresco, miel y sésamo)

CÓCVLA

OBJECTAMENTAMENTUM

· **MULSUM GARUMQUE IECUR** (Foie gras en reducción de mulsum con pasas y garum)

PRIMUM PATINA

· **BOTELLUS SANGUINEUS TRITICUM IN COCVLA** (Cocvlla de espelta con espinacas, morcilla y aceitunas verdes) - o - · **ISICIA METULLIS** (Albóndigas de mejillones con crema de guisantes y cebolla tierna confitada)

SECUNDUM PATINA

· **PULLUS IN FICUS VINUM** (Pollo relleno de cuscús de verduras aromáticas con frutos secos y salsa de moscatel con higos) - o - · **SALIS FUMOSUSQUE PISCEM** (Bandeja de pescado en salazón, arenque, anchoas, mojama, bacalao y salmón con miel, aceite y pimienta)

DULCIA DOMESTICA

· **TANGERINA LIBUM** (Bizcocho artesano de mandarina macerada en mulsum con nueces, miel y canela) - o - · **ROSAE FRUCTUS IM MULSUM** (Macedonia de fruta natural y pétalos de rosas aliñada con mulsum)

EL LLAGUT

· **OSTRA RIZADA DEL DELTA EN ESCABECHE**
 · **SARDINAS RELLENAS SOBRE CALABAZA**
 · **MORETVM SOBRE COCA DE ACEITE CON HIERBAS DE MARGEN Y VINAGRETA AGRIDULCE**
 · **SUPREMA DE MERLUZA EN UN FONDO DE GAMBA ROJA DE TARRAGONA CON ESPÁRRAGOS**
 · **CORDERO RUSTIDO SEGÚN APICIO CON COL LOMBARDA BRASEADA Y SALSA DE HIGOS**
 · **FLAN DE QUESO CON CIRUELAS CONFITADAS**

ENTRECOPES

GUSTATIO

· **FABAM VITELLIANAM** (Puré de habas)
 · **ISICIA IN IURE** (Albóndigas de pescado)

PRIMAE MENSAE

· **PATINA PISCIVM** (Variado de pescado en salsa)
 · **OFFELLAS GARATOS** (Jabalí al garum)

SECUNDAE MENSAE

· **ALITER DULCIA** (Budín cartaginés)

PALAU DEL BARÓ

· **ROYAL DE ZANAHORIA, FINAS HIERBAS Y TRUFA**
 · **ENSALADA DE LENTEJAS, CEREZAS, MEMBRILLO E HINOJO**
 · **MERLUZA CON HABAS, GARUM Y FRUTOS SECOS**
 · **MELOSO DE TERNERA ESPECIADA, CEBOLLA CONFITADA, CENTENO Y ESPINACAS**
 · **MOUSSE DE MANZANA, JENGIBRE, MENTA Y VINO TINTO**

SADOLL RESTAURANT

GUSTATIO (Aperitivo)

· **LACTVCAS, MORETVM, UVAS ET CYDONEIS** (Ensalada de queso aliñado, uvas y membrillo)

PRIMA MENSA (Primer plato - entrante)

· **FICATO CVM SESAMVM, MATIANA ASSA, VINVM ET THYVMVM** (Foie gras con sésamo, manzana asada, vino y tomillo)

ALTERA MENSA (Segundo plato - pescado)

· **PISCE ASSO CVM IVS ALEXANDRINUM, PISUM ET AMIGDALIS** (Merluza con salsa Alejandrina, guisantes y almendras)

ALTERA MENSA (Segundo plato - carne)

· **PORCVS CVM PRAECOQUIS ET FUNGI CVM MEL** (Meloso de cerdo con albaricoques y champiñones con miel)

SECUNDA MENSA (Postres)

· **TIROPATINAM** (Flan de queso con frutos secos y miel)

TXAR3VERD

Aperitivo romano

· **HIPOTRIMA Y SIRAPA CON MVLSVM**

A escoger

· **MEJILLONES AROMATIZADOS** · **SALMÓN CON GARUM**
 · **HABITAS CON CALAMARCITOS Y RUDA** · **CREMA DE ALCACHOFAS CON TRUFA Y HUEVOS ESCALDADOS**

A escoger

· **COSTILLITAS DE CERDO CON MIEL** · **CIVET DE JABALÍ A LAS MIL ESPECIAS** · **SEPIA CON ALBÓNDIGAS Y GUI SANTES** · **BACALAO CON DÁTILES**

· **FRUTAS Y QUESOS**

MENÚ A 35 €

Los menús incluyen agua y pan

EL TERRAT

GUSTATIO (Aperitivo)

· **MORETVM APICIANO** (Pesto de hierbas aromáticas con tostadas de olivas) · **ALITER BETACIOS VARRONIS** (Remolacha, naranja, rosas y anchoas)

OBJECTAMENTAMENTUM (Entrante)

· **TORTA DE ACEITE CON ANGIULA AHUMADA, PUERROS CONFITADOS Y FOIE GRAS DE OCA**

PRIMUM PATINA (Pescado)

· **ROASTBEEF** DE LOMO DE ATÚN CON CALABAZA DE ALEJANDRÍA, CONFITURA DE ALMENDRAS CON OLIVAS Y SALSA CATTABIA

SECUNDUM PATINA (Carne)

· **AVESTRUZ ESTOFADO CON TOCINO, HIGOS SECOS Y CANELÓN CRUIENTE DE COL LOMBARDA**

DULCIA DOMESTICA (Postres)

· **DÁTILES CARAMELIZADOS, PERAS AL MVLSVM, PAN DE ESPECIAS Y HELADO DE MIEL Y ROMERO**

