



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 (Sardinias 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) · NECTAR ROMÁ DELÍCIA 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)

· EPTYIRVM 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) · PORCELIVS 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

