

PER A COMPARTIR EN BLAU

- C!T** 8 Filets d'anxova conservada en salmorra 12,10
(Conté peix)
- T** Gambó fregit 9,90
(Conté crustaci i blat)
- C!T** Ortigues de mar fregides (80g) 11,00
(Conté peix, crustaci i mol·lusc)
- C!T** Manat de canyuts de La Ràpita a la planxa 19,80
(Conté mol·lusc)
- T** Bullida de musclos amb llimona, amb api o picants 7,70
(Conté mol·lusc, peix, crustaci, blat, sulfits i api)
- C!T** Cloïsses fines picants amb ceba i tomaca (200g) 18,70
(Conté mol·lusc, peix, crustacis i sulfits)
- C!T** Cloïsses fines amb oli d'all (200g) 18,70
(Conté mol·lusc, peix, crustacis)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 9,35
(Conté mol·luscs, peix i crustacis)
- Coca amb carxofa, bacallà i all i oli** 13,20
(Conté blat, soja, peix, llet, api i ou)
- Morralets a la brutesca amb llengua de bou** 17,60
(Conté mol·lusc)
- Cocotxes de bacallà arrebossades a la romana (300g)** 19,80
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** Moixina fregida o amb romesco 9,90
(Conté peix, crustaci, sulfits, soja, llet, api, blat i fruita seca)
- C!T** Tallets de sépia ofegada amb ceba tendra 15,40
(Conté mol·lusc)
- C!T** Gambeta panxuda saltada amb alls (175g) 17,05
(Conté crustaci)
- Llagostins a la planxa o bullits** 17,60
(Conté crustaci)
- C!T** Calamantxins amb alls i bitxo (175g) 17,60
(Conté peix, mol·lusc, crustaci i sulfits)

Els preus tenen l'iva aplicat

PER A COMPARTIR GAIREBÉ EN VERD

C! **T** Escarola amb romesco negat, bacallà i arbequines 10,45
(Conté peix i fruita seca)

Fulles d'espinaç amb salseta de te negre fumat, poma, panses i marcona 10,45
(Conté fruita seca i sulfits)

C! **T** Ceba tendra amanida amb arbequines 5,50

C! **T** Moniato vermell fregit amb sal o sucre 5,50

C! **T** Carxofes fregides 7,70
(Conté blat)

ELS FORMATGES I LA SOBRASSADA

(Tots els formatges contenen làctics)

Cusie “foglie di castagno”, italià piemontès de vaca i ovella, dolcenc, intens i excepcional 13,20

Shropshire Blue, britànic de llet de vaca, cremós, dolcenc, fot i acre 6,60

Echte Texel, sheep slow, holandès d'ovella, curat, de pasta dura i molt complex 9,90

El Claustre d'El Miracle, català de llet crua d'ovella, escorça natural, aromàtic i únic 7,70

Piugpedrós, català de vaca, pell rentada i pasta semi dura, floral i persistent 6,05

Pla de Mas Alba, català de llet crua de cabra, pasta tova i pell florida 7,70

Sobrassada menorquina IGP i codonyat 6,60

Barquet Tarragona

forma part del grup d'establiments adherits a la **Marca Cuina Catalana**, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.

C! Aquest símbol identifica els plats de cuina catalana tradicional que estan recollits al **Corpus de la Cuina Catalana**, l'inventari del nostre patrimoni culinari;

T De la mateixa manera aquest altre símbol identifica els plats de la **Cuina de Tarragona**

Els preus tenen l'iva aplicat

ELS ARROSSOS

- C!T** Arròs negre 12,10
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs negre amb albergínia, bolets i all i oli negat** 16,50
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs negre amb bacallà i all i oli de pera** 16,50
(Conté peix, crustacis, mol·lusc i ou pasteuritzat)
- C!T** Arròs amb sepietes i verdures 15,95
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs eixut o caldós amb llom de bacallà i verdures 15,40
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs sec o caldós amb barreja de bolets i un toc de picant 16,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb calamars, carxofa i all i oli d'all negre** 18,70
(Conté peix, crustacis i mol·lusc i ou pasteuritzat)
- Arròs amb llagostins i peu de porc** 22,00
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- T** Romesco d'arròs picantet amb bonítol 16,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- T** Romesco d'arròs picantet amb xapadillo d'anguila 16,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- T** Romesco d'arròs amb tripa de bacallà i un toc picant 16,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs cremós de te fumat, espinacs i cocotxes de bacallà** 25,30
(Conté làctics, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs sec o caldós amb xapadillo d'anguila i cap i pota** 18,15
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs amb espardenyes 26,40
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs amb cloïsses fines 19,80
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs de pescador sec o caldós amb gadagangquillos i musclos 16,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs gris i cremós amb trompetes i baldana** 25,30
(Conté làctics, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs cremós amb calamars, llengua de bou i Pla de Mas Alba** 25,30
(Conté làctics, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs sec o caldós amb 3 gambes, 3 cloïsses fines i 3 musclos 25,30
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs sec o caldós amb llomàntol nacional 39,60
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

Els preus tenen l'iva aplicat

Barquet Tarragona forma part del grup d'establiments adherits a la Marca Cuina Catalana, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.

C! Aquest símbol identifica els plats de cuina catalana tradicional que estan recollits al Corpus de la Cuina Catalana, l'inventari del nostre patrimoni culinari.

T De la mateixa manera, aquest símbol identifica els plats de la Cuina de Tarragona

FIDEUS

- CIT** Fideus rossejats com els feia Florenci de Castanyola 9,35
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc i fruita seca)
- CIT** Fideus amb cloïsses fines 19,80
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc i fruita seca)
- Fideus amb xapadillo d'anguila i cap i pota 18,15**
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc)
- Fideus negres a la cassola amb bacallà i all i oli de pera 15,40**
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc, soja, llet, ou i api)
- CIT** Fideus amb gadagans i musclos 17,60
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Fideus amb calamars, carxofa i all i oli d'all negre 19,80**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc i ou pasteuritzat)

PLATS FORTS

- CIT** Llom de bacallà amb patates i all i oli 15,40
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, soja, llet, api, blat i ou)
- CIT** Llom de bacallà a la llauna amb fesolets fregits 15,40
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat i sulfits)
- CIT** Romesco de rajada 14,30
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)
- CIT** Groguillo de rajada 14,30
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat i sulfits)
- Filet de vedella a la planxa amb hortalisses (300g) 29,70**

Tot el peix utilitzat en aquesta carta es compra al Mercat Central de Tarragona i procedeix, en un 95%, de les llotges de Tarragona i La Ràpita
L'oli utilitzat per a la confecció de tots els plats és Verge Extra d'arbecuina i DOP Siurana, l'arròs del Delta i les hortalisses, la fruita i la fruita seca són de proximitat.

Els preus tenen l'iva aplicat

POSTRES ARTESANES

Pâtisserie del dia 6,60

(Conté blat, ou, làctics i fruita seca)

T Gelat de Chartreuse arrebossat amb crocant 6,60

(Conté ou, làctics i fruita seca)

Sorbet de farigola, romaní i anís estrellat 5,50

(Conté ou)

Sorbet de llimona 5,50

(Conté ou)

4 “Trufes” clàssiques de xocolata 6,05

(Conté, fruita seca i làctics)

4 “Trufes” de xocolata blanca amb cafè 6,05

(Conté làctics)

4 “Trufetes” de nous i cacau amarg 6,05

(Conté ou i fruita seca)

4 Boletes de coco amb una punta de curri 6,05

“Trufes”, “Trufeta” i Boleta (1 de cada) 6,05

(Conté làctics, ou i fruita seca)

C!T Assortiment de fruites seques 6,60

(Conté fruita seca)

C!T Mató amb mel del Perelló i avellanes de La Trencadora del Rourell 6,60

(Conté làctics i fruita seca)

ELS FORMATGES I LA SOBRASSADA

amb codonyat

(Tots els formatges contenen làctics)

Cusie “foglie di castagno”, italià piemontès de vaca i ovella, dolcenc, intens i excepcional 13,20

Shropshire Blue, britànic de llet de vaca, cremós, dolcenc, fot i acre 6,60

Echte Texel, sheep slow, holandès d’ovella, curat, de pasta dura i molt complex 9,90

El Claustre d’El Miracle, català de llet crua d’ovella, escorça natural, aromàtic i únic 7,70

Piugpedrós, català de vaca, pell rentada i pasta semi dura, floral i persistent 6,05

Pla de Mas Alba, català de llet crua de cabra, pasta tova i pell florida 7,70

Sobrassada menorquina IGP 6,60

Els preus tenen l’iva aplicat

VINS DOLÇOS I GENEROSOS PER A ACOMPANYAR LES POSTRES

Sauternes de Chateau Lauvignac 2002 23,10 / 4,95
 Muscat de Rivesaltes Cazes 26,40 / 4,40
 Tokaji 3 Putonyos Oremus Aszu 30,80 / 4,95
 Vi del Vent de Mas Vicenç 2011 15,00 / 2,75
 Pajarete de Muller 1851 79,20 / 9,90
 Porto Niepoort Ruby 18,70 / 3,30
 Malvasia de Sitges 22,55 / 3,85
 Ètim Dolç de Garnatxa Negra 18,15 / 3,30 €
 “Vi de Gel” de Riesling, Gramona 24,20 / 4,40
 “Vi de Gel” de Gewürztraminer, Gramona 24,20 / 4,40
 Pedro Ximénez Reserva Familiar 20,90 / 3,85
 Aureo Sec, o Dolç de Muller 20,90 / 2,75
 Vi de Missa Dolç de Muller 8,80 / 2,20
 Ranci Celler Menescal 25,00 € / 3,85 €

SEL·LECCIÓ DE TES I INFUSIONS

Camamilla 2,20
Til·la 2,20
Menta-poniol 2,20
 Te verd **Touareg** (Refrescant amb menta) 2,75
 Te verd japonès **Bancha** (Pur, fi amb poca teína) 3,30
 Te verd **Lama Tibet** (Floral, cítric, digestiu i molt refrescant) 2,75
 Te verd **Maracujà i Mango** (Floral, fruitat, digestiu i fresc) 2,75
 Te blau **Oolong Milky** (Fermentat en vapor de llet, subtil i exclusiu) 3,30
 Te vermell **Pu-Erh** (Pur, terrós, tancat) 2,75
 Te vermell **Sbèltic** (Terrós i fruitat, amb tocs de vainilla i taronja) 2,75
 Te negre **Orange Cookies** (Suggerent, taronja i espècies dolces) 2,75
 Te negre **Darjeeling Earl Grey** (Glamorós amb oli de bergamota) 2,75
 Te negre **Mil i Una Nits** (Amb cos, exòtic i estimulant) 2,75
 Te negre **Paquistaní Desteïnat** (Especiat i suau) 2,75
 Rooibos **Maduixa Colada** (Rodó i tropical amb maduixa, coco i pinya) 2,75
 Rooibos **Digestiu** (Molt balsàmic i aromàtic) 2,75

Els preus tenen l'iva aplicat