

## PER A COMPARTIR EN BLAU

- T Gambó fregit 9,90**  
(Conté crustaci i blat)
- C!T Cargols de mar amb dues salses (300g) 16,50**  
(Conté 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) 19,80**  
(Conté mol·lusc, peix, crustacis i sulfits)
- C!T Cloïsses fines amb oli d'all (200g) 19,80**  
(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, crustaci, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T Tallets de sépia ofegada amb ceba tendra 16,50**  
(Conté mol·lusc)
- C!T Tastet de tripa de bacallà amb romesco picantet i fesols del ganxet 9,90**  
(Conté peix, crustaci, mol·lusc, sulfits, blat i fruita seca)
- Cocotxes de bacallà arrebossades a la romana (300g) 19,80**  
(Conté peix, blat i ou)
- C!T Moixina fregida o amb romesco 8,80**  
(Conté peix, crustaci, sulfits, soja, llet, api, ou pasteuritzat, blat i fruita seca)
- C!T Calamantxins amb alls i bitxo (175g) 17,60**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci i sulfits)
- Micos al chartreuse o bullits (175g) 15,40**  
(Conté crustaci)
- C!T Gambes panxudes saltades amb alls (200g) 16,50**  
(Conté crustaci)
- Angules del Delta amb carxofes, alls i bitxo (100g) 82,50**  
(Conté peix)
- C!T 4 Gambes grosses i vermelles 36,30**  
(Conté crustaci)

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** Carxofes fregides 8,25  
(Conté blat)

## ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

**Cusie “foglie di castagno”, italià de vaca i ovella, dur, intens i excepcional** 13,20  
**Blau de Jutglar, català de llet crua de vaca i pasta tova, equilibradament intens** 8,80  
**La Peral Semi blau, asturià de vaca, untuós i lleugrament picant** 6,60  
**Urgèlia DOP, català de vaca, pasta premsada, fi i fruitat** 6,60  
**Comte AOP 18 mesos, francès de llet de vaca, pasta premsada i aromàtic** 6,60  
**Montbru, català de cabra, textura tova, gust àcid i aroma cítrica** 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 bacallà i all i oli de pera** 16,50  
(Conté peix, crustacis, mol·lusc i ou pasteuritzat)
- C!T** Arròs amb sepietes i verdures 16,50  
(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)
- Arròs amb calamars, carxofa i all i oli d'all negre** 18,70  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- Arròs amb micos i peu de porc** 22,00  
(Conté 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)
- T** Romesco d'arròs picantet amb xapadillo d'anguila i tripa de bacallà 18,70  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- T** Romesco d'arròs amb bonítol i un toc picant 16,50  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs de pescador sec o caldós amb gadagangs i musclos 18,70  
(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 verduretes, rap i cloïsses fines** 26,40  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs amb 3 gambes vermelles, 3 musclos i 3 cloïsses fines 27,50  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T** Arròs amb llagosta roja (650g) 41,70  
(Conté 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

- C!T Fideus rossejats com els feia Florenci de Castanyola 9,35**  
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc i fruita seca)
- C!T 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)
- C!T Fideus amb gadagangs i musclos 17,60**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Fideus amb calamars, carxofa i all i oli d'all negre 18,70**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc i ou pasteuritzat)
- Fideus amb verduretes, rap i cloïsses fines 26,40**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

## PLATS FORTS

- C!T All i pebre amb corball de tall, musclos, cloïsses i fesolets 14,30**  
(Conté peix, sulfits i fruita seca)
- C!T Llobarro de tall amb balandra i carxofa a la planxa 23,10**  
(Conté peix, sulfits i fruita seca)
- C!T Llom de bacallà amb patates i all i oli 15,40**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, soja, llet, api, blat i ou)
- C!T Llom de bacallà a la llauna amb fesolets fregits 15,40**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat i sulfits)
- C!T Romesco de rajada 14,30**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)
- C!T Groguillo de rajada 14,30**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat i sulfits)
- C!T Romesco de rap amb patates 23,10**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)

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

## PASTISSERIA DEL DIA 6,60

(Conté blat, ou, làctics i fruita seca)

Pastís de formatge amb xocolata i gelat de pera  
Esponjós d'avellanes amb gelat de xocolata  
Pa de pessic amb xocolata i gelea de fruits vermells  
Biscuit glacé de xocolata i toffee de cafè  
Crema d'alfàbrega i xocolata blanca, bescuit i sorbet de llima amb menta

### PASTISSERIA CLÀSSICA

**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** Mató amb mel del Perelló i avellanes de La Trencadora del Rourell 6,60  
(Conté làctics i fruita seca)  
Mató amb codonyat i toffee de taronja 6,60  
(Conté làctics i fruita seca)

### ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

Cusie “foglie di castagno”, italià de vaca i ovella, dur, intens i excepcional 13,20  
Blau de Jutglar, català de llet crua de vaca i pasta tova, equilibradament intens 8,80  
La Peral Semi blau, asturià de vaca, untuós i lleugrament picant 6,60  
Urgèlia DOP, català de vaca, pasta premsada, fi i fruitat 6,60  
Comte AOP 18 mesos, francès de llet de vaca, pasta premsada i aromàtic 6,60  
Montbru, català de cabra, textura tova, gust àcid i aroma cítrica 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