

## 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** Cargols de mar amb dues salses (300g) 17,05  
(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'alls (200g) 19,80  
(Conté mol lusc, peix, crustacis)
- Coca amb carxofa, bacallà i all i oli** 13,20  
(Conté blat, soja, peix, crustaci, llet, api i ou pasteuritzat)
- Cocotxes de bacallà arrebossades a la romana (300g)** 20,90  
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 9,35  
(Conté mol lusc, peix i crustacis)
- C!T** Tastet de tripa de bacallà amb romesco picantet 9,90  
(Conté peix, crustaci, mol lusc, sulfits, blat i fruita seca)
- C!T** Morralets amb el seu suc o fregits 14,30  
(Conté peix, crustaci, mol lusc, sulfits i blat)
- C!T** Moixina fregida o amb romesco 8,80  
(Conté peix, crustaci, sulfits, soja, llet, api, ou pasteuritzat, blat i fruita seca)
- C!T** Popets de la segona tria amb ceba (170g) 28,60  
(Conté mol lusc, peix, crustaci i sulfits)
- Micos al chartreuse o bullits (200g)** 15,40  
(Conté crustaci)
- C!T** Gambes panxudes saltades amb alls (200g) 18,70  
(Conté crustaci)
- Angules del Delta amb carxofes, alls i bitxo (100g)** 82,50  
(Conté peix)
- C!T** 4 Gambes grosses i vermelles 39,60  
(Conté crustaci)
- C!T** Espardenyes amb carxofes, alls i bitxo (125g) 29,70  
(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)

Fulls 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 I LA SOBRASSADA

(Tots els formatges contenen làctics)

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

Altejó, català artesà de vaca, pell natural, pasta cuita, elàstica i làctic 6,60

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

Shropshire Blue, britànic blau de llet de vaca past. amb achiote 8,25

Montbru, català de cabra, textura tova, gust àcid i aroma cítrica 6,60

Zelu Koloria, de pays basque, blau intens de llet crua d'ovella 8,80

Sobrassada de Mallorca IGP 5,50

### **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 poma al forn 16,50**  
(Conté peix, crustacis, mol·lusc, api, soja i ou pasteuritzat)
- C!T Arròs amb hortalisses i llegums 12,10**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb cananes i panxeta de porc 16,50**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb popets de la segona tria i sobrasada IGP 29,70**  
(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, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T Arròs eixut o caldós amb llom de bacallà i verdures 15,40**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs de pescador sec o caldós amb gadagangquillos i musclos 17,60**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb micos i peu de porc 22,00**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb xapadillo d'anguila i cap i pota 18,15**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb sepionets i llonganissa 24,20**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb espadenyas 25,30**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb cloïsses fines 19,80**  
(Conté 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)
- 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)
- Arròs cremós de te fumat, espinacs i cocotxas de bacallà 24,20**  
(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 24,20**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb llagosta 42,90**  
(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 del dia 15,40**

(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc, soja, llet, ou i api)

**Fideus amb calamars, carxofa i all i oli d'all negre 18,70**

(Conté peix, crustacis i mol lusc, api, llet, soja i ou)

**Fideus amb verduretes, rap i cloïsses fines 26,40**

(Conté peix, crustacis i mol lusc)

## PLATS FORTS

**C!T Llobarro de tall al gust 24,20**

(Pot contenir peix, mol lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)

**C!T Llom de bacallà amb patates i all i oli 15,40**

(Conté peix, mol lusc, crustaci, soja, llet, api, 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 17,60**

(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)

**C!T Groguillo de rajada 17,60**

(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)

**Filet de vedella i hortalisses a la planxa 22,00**

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)

**Esponjós d'avellanes amb gelat de vainilla**

**Cruixent de merengue amb coco i xocolata**

**Pastís de formatge amb xocolata i gelat de pera**

**Flam de Chartreuse amb fruita i fruita seca**

**Coc de coco, semifred de pinya i gelat de curri amb xocolata blanca**

**Bombons de “sugus” de llimona**

**Bombons de “sugus” de fruits vermells**

**Bombons amb un toc de rom**

**Bombons de praliné d'avellanes amb sal**

### 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 “toffee” i avellanes de La Trencadora del Rourell 6,60**

(Conté làctics i fruita seca)

**C!T Avellanes de La Trencadora del Rourell 4,95**

(Conté fruita seca)

### ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

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

**Altejó, català artesà de vaca, pell natural, pasta cuita, elàstica i làctic 6,60**

**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**

**Shropshire Blue, britànic blau de llet de vaca past. amb achiote 8,25**

**Montbru, català de cabra, textura tova, gust àcid i aroma cítrica 6,60**

**Zelu Koloria, de pays basque, blau intens de llet crua d'ovella 8,80**

**Sobrassada de Mallorca IGP 5,50**

**GAUDIU DELS NOSTRES BOMBONS QUE TENIM A LA VOSTRA DISPOSICIÓ PER A  
REGALAR O MENJAR A CASA**

## 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

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

Els preus tenen l'iva aplicat