

## PER A COMPARTIR EN BLAU

- C!T** Ortigues de mar fregides (80g) 11,00  
(Conté peix, crustaci i mol·lusc)
- C!T** 8 Filets d'anxova conservada en salmorra 12,10  
(Conté peix)
- C!T** Cargols de mar amb dues salses (300g) 17,60  
(Conté mol·lusc)
- C!T** Manat de canyuts de La Ràpita a la planxa 19,80  
(Conté mol·lusc)
- T** Gambó fregit 9,90  
(Conté crustaci i blat)
- T** Bullida de musclos amb llimona 7,70  
(Conté mol·lusc, peix, crustaci, blat, sulfits)
- Musclos amb api** 7,70  
(Conté mol·lusc, peix, crustaci i api)
- T** Musclos amb suc picant 7,70  
(Conté mol·lusc, peix, crustaci i sulfits)
- 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)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 9,35  
(Conté mol·luscs, peix i crustacis)
- Coca amb albergínia, bacallà i all i oli** 13,20  
(Conté blat, soja, peix, crustaci, llet, api i ou pasteuritzat)
- Coca amb ceba, bonítol i sobrassada IGP** 13,20  
(Conté blat i peix)
- C!T** Morralets amb el seu suc o fregits 14,30  
(Conté peix, crustaci, mol·lusc, sulfits i blat)
- C!T** Moixina fregida amb all i oli d'all negre 8,80  
(Conté peix, crustaci, blat, làctis api i ou pasteuritzat)
- Cocotxes de bacallà arrebossades a la romana (300g)** 23,10  
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** Tallets de sépia ofegada amb ceba tendra 15,40  
(Conté mol·lusc)
- Micos al chartreuse o bullits (200g)** 17,60  
(Conté crustaci)
- C!T** Gamba blanca saltada amb alls o bullida (200g) 14,30  
(Conté crustaci)
- C!T** Espardenyes amb albergínia, alls i bitxo (125g) 29,70  
(Conté peix, mol·lusc i crustaci)
- C!T** Sepionets saltats amb cigrons i baldana (250g) 16,50  
(Conté mol·lusc)
- Sepionets saltats amb ceba, pera i sobrassada IGP (250g)** 16,50  
(Conté mol·lusc)
- C!T** Popets de les dues mossegades amb ceba (8u. 140g) 28,60  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci i sulfits)
- C!T** Gadagangs bullits (6u. 200g) 15,40  
(Conté crustaci)
- C!T** 4 Gambes grosses 44,00  
(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 de roure 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** Albergínia fregida amb mel del Perelló 7,70

## 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

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

Comte AOC de 30 mesos, francès de llet de vaca, pasta premsada i molt aromàtic 8,80

San Simón DOP, galleg fumat de llet de vaca amb 7 mesos de maduració 6,60

Montbrú, 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

Pecorino DOP, sard de llet crua d'ovella i pasta dura 6,60

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 calamars, albergínia blanca i all i oli d'all negre 18,70**

(Conté peix, crustacis i mol·lusc, soja, llet, api 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 cananes i panxeta curada 16,50**

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

### **C|T** Arròs de pescador sec o caldós amb gadaganguillos i musclos 17,60

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

### **Arròs amb micos i peu de porc 24,00**

(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 de la punxa i llonganissa 24,20**

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

### **C|T** Arròs amb espardenyas 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 15,40

(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, bledes vermelles 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)

### **Arròs d'all i oli a la cassola amb popets i sobrassada 28,60**

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

### **Rossejat de popets amb ceba 28,60**

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

### **C|T** Arròs sec o caldós amb una gamba grossa, musclos i cloïsses fines 26,40

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

### **C|T** Arròs sec o caldós amb llomàntol nacional 38,50

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

### **C|T** Arròs sec o caldós amb llagosta

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

**400g 2 pers. 39,60pp / 600 3 pers. 39,60pp / 700g 3 pers. 44,00pp**

## 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 poma al forn 15,40**  
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc, soja, llet, ou i api)
- Fideus amb calamars, albergínia 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)
- C!T Fideus amb llomàntol nacional 38,50**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol lusc)
- Romesco de fideus picantets amb cigrons i bonítol 15,40**  
(Conté làctics, peix, crustacis i mol lusc)

## PLATS FORTS

- 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 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)
- Bonítol amb ceba, safrà i marcona (RR1850) 12,10**  
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i fruita seca)
- C!T Romesco de rap amb patates 23,10**  
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)
- C!T Caldereta o romesco de llagosta 42,90**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol lusc)
- Filet de vedella angus i hortalisses a la planxa (250g) 25,30**

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 ARTESANA DEL DIA 6,60

(Conté blat, ou, làctics i fruita seca)

Gelat de Petitot de Mas Alba sobre préssec ofegat i terra de garrofa  
Lingot de pa de pessic amb poma i xocolata  
Tarta d'avellanes amb gelat de xocolata o de vainilla  
Flam de Chartreuse amb fruita i fruita seca  
Pastís de formatge amb xocolata i gelat de pera  
Gelat de pinya, coco i rom negre amanit amb crema de curri

## PASTISSERIA CLÀSSICA

**T** Gelat de Chartreuse arrebossat amb crocant 6,60

(Conté ou, làctics, alcohol 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)

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  
Shropshire Blue, britànic blau de llet de vaca past. amb achiote 8,25  
Comte AOC de 30 mesos, francès de llet de vaca, pasta premsada i molt aromàtic 8,80  
San Simón DOP, gallec fumat de llet de vaca amb 7 mesos de maduració 6,60  
Montbrú, 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  
Pecorino DOP, sard de llet crua d'ovella i pasta dura 6,60

Sobrassada de Mallorca IGP 5,50

## 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     |
| Porto Niepoort Ruby                    | 18,70 / 3,30     |
| 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