

## PER A COMPARTIR EN BLAU

- C!T** 8 Filets d'anxova conservada en salmorra 12,10  
(Conté peix)
- 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 20,90  
(Conté mol·lusc)
- C!T** Ortigues de mar fregides (80g) 12,10  
(Conté mol·lusc, peix, crustacis)
- T** Bullida de musclos amb llimona 7,70  
(Conté mol·lusc, peix, crustaci, blat, sulfits)
- T** Musclos amb suc picant 7,70  
(Conté mol·lusc, peix, crustaci i sulfits)
- Musclos amb api 7,70**  
(Conté mol·lusc, peix, crustaci i api)
- Cocotxes de bacallà arrebossades a la romana (300g) 24,20**  
(Conté peix, blat i ou)
- T** Tastet de romesco de tripa de bacallà amb un toc de picant 9,90  
(Conté mol·lusc, peix, crustaci, blat, sulfits i fruita seca)
- Rapinyols fregits amb all i oli d'all negre 14,30**  
(Conté peix i blat)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 9,35  
(Conté mol·luses, peix i crustacis)
- Coca de carxofa amb bacallà i all i oli 13,20**  
(Conté blat, soja, peix, crustaci, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T** Cloïsses picants amb ceba i tomaca (200g) 14,30  
(Conté mol·lusc, peix, crustacis i sulfits)
- C!T** Cloïsses amb oli d'alls (200g) 14,30  
(Conté mol·lusc, peix, crustacis)
- C!T** Moixina fregida amb all i oli de pera 9,90  
(Conté peix, crustaci, blat, làctis api i ou pasteuritzat)
- C!T** Gambeta blanca saltada (200g) 14,30  
(Conté crustaci)
- C!T** 4 Gambes vermelles i grosses 35,20  
(Conté crustaci)
- C!T** 6 Gambes vermelles i mitjanes 44,00  
(Conté crustaci)
- C!T** Gambes panxudes saltades amb alls (190g) 22,00  
(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 d'espínacs amb salseta de te negre fumat, poma, panses i marcona 10,45  
(Conté fruita seca i sulfits)

**C!T** Amanida de ceba tendra amb arbequines 5,50

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

## ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

- La Gàrgola**, català de llet d'ovella, pasta tova, aromes balsàmiques i de sotabosc 7,70
- Bauma**, català de llet de cabra, madurat amb notes de nous i sotabosc 6,60
- Petitot de Mas Alba**, català de crua de cabra, làctic d'escorça natural 7,70
- Herreño**, canari de barreja de llets, fumat, mantegós i suau 7,70
- Alto la Cruz**, cordobés madur de llet crua, ferm i molt saborós 6,60
- Cusie "Foglie di Castagno"**, italià de vaca i ovella, dur, intens i excepcional 13,20
- Erborinato di San Carlone**, italià de vaca, blau amb safrà, cremós i dolcenc 9,90
- Shropshire Blue**, britànic blau de llet de vaca past. amb achiote 8,25
- Altejó**, català de llet de vaca, pasta premsada i pell florida amb perfum de bolets 6,60
- Blau Ceretà**, català blau, de llet crua de vaca, cremós i subtil 6,60
- Comte AOC de 30 mesos**, francès de llet de vaca, pasta premsada i molt aromàtic 8,80
- Fourme d'Ambert**, francès blau de llet crua de vaca, dolcenc amb notes de fruita seca 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, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T Arròs eixut o caldós amb llom de bacallà i hortalisses 15,40**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb tallets de sépia i hortalisses 15,40**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb cloïsses fines i baldana 19,80**  
(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)
- T Romesco d'arròs picantet amb bonítol 17,05**  
(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)
- T Romesco d'arròs amb gadagangs i peu de porc 23,10**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs cremós de te fumat amb cocotxes de bacallà i espinacs 24,20**  
(Conté làctics, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb xapadillo d'anguila i capipota 19,80**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb ortigues de mar 15,40**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb micos i peu de porc 22,00**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb cananes i panxeta fresca 16,50**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb espardenyas 28,60**  
(Conté 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 sec o caldós amb 3 gambes grossetes, 3 cloïsses fines i 3 musclos 36,30**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs caldós o sec amb lломàntol (500g) 38,50**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs caldós o sec amb llagosta (400g) 39,60**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

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 19,80**  
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc)
- Fideus negres a la cassola amb bacallà i all i oli de pera 16,50**  
(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 blat, peix, crustacis i mol·lusc, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- Romesco de fideus picantet amb xapadillo d'anguila i tripa de bacallà 18,70**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

## PLATS FORTS

- C!T Llom de bacallà amb patates i all i oli 17,05**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, soja, llet, api, i ou)
- C!T Llom de bacallà a la llauna amb fesolets fregits 17,05**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat i sulfits)
- C!T Romesco de rajada 15,40**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)
- C!T Groguillo de rajada 15,40**  
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat i sulfits)
- Suquet de cocotxes de bacallà 24,20**  
(Conté peix, blat i ou)
- Entrecot de vedella amb carxofes fregides 24,20**

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)

**Bombons de cervesa negra**

*Biscuit glacé de torró amb toffee*

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

**Pastis de formatge amb xocolata desfeta i gelat de pera**

**Terra de garrofa i ametlla amb *biscuit glacé de toffee* i crocant**

**Pastisset de xocolata negra amb *ganache* de xocolata blanca i vainilla**

**Pastis de cervesa negra amb *biscuit glacé* de vainilla i caramel de cervesa**

## PASTISSERIA CLÀSSICA ARTESANA

**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 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 mel 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)

**Bauma, català de llet de cabra, madurat amb notes de nous i sotabosc 6,60**

**Petitot de Mas Alba, català de crua de cabra, làctic d'escorça natural 7,70**

**Herreño, canari de barreja de llets, fumat, mantegós i suau 7,70**

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

**Erborinato di San Carlone, italià de vaca, blau amb safrà, cremós i dolcenc 9,90**

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

**Altejó, català de llet de vaca, pasta premsada i pell florida amb perfum de bolets 6,60**

**Blau Ceretà, català blau, de llet crua de vaca, cremós i subtil 6,60**

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

**Fourme d'Ambert, francès blau de llet crua de vaca, dolcenc amb notes de fruita seca 6,60**

**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
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
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 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>English Breakfast</b> (Blend de sabor intens i aroma penetrant)	2,75
Te negre <b>Tòfona</b> (Rodó amb notes de xocolata, exòtic i dolcenc)	2,75
Rooibos <b>Gingebre i llimona</b> (Fresc i cítric per a ajudar la digestió)	2,75
Rooibos <b>Digestiu</b> (Molt balsàmic i aromàtic)	2,75
Tisana <b>Fruites del bosc</b> (Aromes i sabors de barreja de fruitetes vermelles)	2,75

Els preus tenen l'iva aplicat