

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) 20,90
(Conté mol lusc)
- C!T** Ortigues de mar fregides (80g) 12,10
(Conté mol lusc, peix, crustacis)
- C!T** Manat de canyuts de La Ràpita a la planxa 20,90
(Conté mol lusc)
- 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)
- C!T** Tallets de sépia ofegada amb ceba tendra 16,50
(Conté mol lusc)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 9,90
(Conté mol lusc, peix i crustacis)
- Coca d'albergínia i ceba amb 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) 25,30**
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** Cloïsses picants amb ceba i tomaca (250g) 16,50
(Conté mol lusc, peix, crustacis i sulfits)
- C!T** Cloïsses amb oli d'alls (250g) 16,50
(Conté mol lusc, peix, crustacis)
- T** Rapinyols fregits i all i oli d'all negre (300g) 16,50
(Conté peix, crustacis, làctis, api, ou pasteuritzat i blat)
- C!T** Moixina petita fregida amb all i oli de pera 9,90
(Conté peix, crustaci, blat, làctis api i ou pasteuritzat)
- C!T** Gambeta blanca saltada amb alls (200g) 14,30
(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)

Fulla de roure amb salseta de te negre fumat, poma, panses i marcona 10,45
(Conté fruita seca i sulfits)

C!T Albergínia llarga fregida 7,70

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

C!T Pa amb tomaca i Siurana 5,50

ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

Bauma, català de llet de cabra, madurat amb notes de nous i sotabosc 7,15

Petitot de Mas Alba, català de crua de cabra, làctic d'escorça natural 7,15

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

Cusie "Foglie di Castagno", italià de vaca i ovella, dur, intens i extraordinari 13,20

Crostallut, català de vaca frisona, madurat amb brises de syrah, àcid i suau 6,60

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

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

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

Arzúa Ulloa, gallec de llet pasteuritzada de vaca, pasta tova i suau 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 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 sepieta i hortalisses 17,60**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb calamars, albergínia i all i oli d'all negre 22,00**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- Arròs amb bonítol i llonganissa 18,70**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C|T Arròs amb cloïsses 18,70**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb cananes i panxeta fresca 16,50**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- T Romesco d'arròs amb bonítol i un toc de picant 19,80**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- T Romesco d'arròs picantet amb xapadillo d'anguila i tripa de bacallà 19,80**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- T Romesco d'arròs amb gadagangs i peu de porc 24,20**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, 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 16,50**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C|T Arròs sec o caldós amb 3 gadagangs, 3 musclos i 3 cloïsses 24,20**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C|T Arròs caldós o sec amb llomàntol (500g) 41,80 p/p**
(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 18,70**
(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)
- Romesco de fideus picantet amb xapadillo d'anguila i tripa de bacallà 19,80**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol lusc)

PLATS FORTS

- C!T Caldereta d'orada amb musclos i cloïsses 18,70**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)
- C!T Corball amb la balandra dels pescadors de l'"Ascensió" 16,50**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)
- C!T Llom de bacallà amb patates i all i oli 17,60**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, soja, llet, api, i ou)
- C!T Llom de bacallà a la llauna amb fesolets fregits 17,60**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)
- T Bonítol amb ceba, safrà i marcona (RR1850) 16,50**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i fruita seca)
- C!T Romesco de rajada 13,20**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)
- C!T Groguillo de rajada 13,20**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)
- Suquet de cocotxes de bacallà 25,30**
(Conté peix, blat i ou)

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)

Mousse de iogurt amb cremós d'alfàbrega
Terra de garrofa amb *biscuit glacé* de *toffee* i *toffee* salat
Gelats de pinya, coco i *krisch*
Mousse de mango amb cremós de menta i navius
Sorbets d'alfàbrega amb meló
Pastis de formatge amb salseta de xocolata i gelat de pera
Esponjós d'avellanes amb gelat de xocolata
Gelats de formatge Petitot de Mas Alba amb xocolata i kiwi

PASTISSERIA CLÀSSICA ARTESANA

T Gelat de *Chartreuse* arrebossat amb crocant 6,60
(Conté ou, làctics, alcohol i fruita seca)
Sorbets de farigola, romaní i anís estrellat 5,50
(Conté ou)
Sorbets 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)
C!T Avellanes de La Trencadora del Rourell 4,95
(Conté fruita seca)
Servei de pastisseria forània 1,10 p/p

ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

Bauma, català de llet de cabra, madurat amb notes de nous i sotabosc 7,15
Petitot de Mas Alba, català de crua de cabra, làctic d'escorça natural 7,15
Cusie "Foglie di Castagno", italià de vaca i ovella, dur, intens i extraordinari 13,20
Crostillut, català de vaca frisona, madurat amb brises de syrah, àcid i suau 6,60
Erborinato di San Carlone, excepcional italià de vaca, blau amb safrà i cremós 9,90
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
Fourme d'Ambert, francès blau de llet crua de vaca, dolcenc amb notes de fruita seca 6,60

Gaudiu dels nostres postres que tenim a la vostra disposició, per encarrec,
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

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

Els preus tenen l'iva aplicat