

## PER A COMPARTIR EN BLAU

- C!T** 8 Filets d'anxova conservada en salmorra 12,10  
(Conté peix)
- C!T** Ortigues de mar fregides (80g) 11,00  
(Conté mol lusc, peix, crustacis)
- C!T** Cargols de mar amb dues salses (300g) 18,70  
(Conté mol lusc)
- C!T** Gambó fregit 9,90  
(Conté blat i crustaci)
- C!T** Manat de canyuts de La Ràpita a la planxa 17,60  
(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)
- C!T** Cloïsses picants amb ceba i tomaca (250g) 16,50  
(Conté mol lusc, peix, crustacis i sulfits)
- C!T** Tellerines amb oli d'alls i herbes del Camp (250g) 16,50  
(Conté mol lusc, peix i crustacis)
- Coca de carxofa i bacallà amb all i oli 14,30  
(Conté blat)
- Coca de ceba amb llengua de bou i sobrassada IGP 14,30  
(Conté blat)
- C!T** Tallets de sépia ofegada amb ceba tendra 16,50  
(Conté mol lusc)
- Cocotxes de bacallà arrebossades a la romana (300g) 25,30  
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 9,90  
(Conté mol lusc, peix i crustacis)
- C!T** Gambeta blanca saltada amb alls (200g) 12,10  
(Conté crustaci)
- C!T** Calamars amb camagroc, allet i figa seca (200g) 18,70  
(Conté mol lusc)
- C!T** Sepionets de la unglà amb ceba, pera i sobrassada IGP (250g) 22,00  
(Conté mol lusc)
- Carxofa, allets, bitxo i espardenyes (140g) 33,00  
(Conté mol lusc, peix i crustacis)

Els preus tenen l'iva aplicat

## PER A COMPARTIR EN VERD

- C|T** Escarola amb romesco negat i arbequines 8,80  
(Conté fruita seca)
- Fulles d'espinaç amb salseta de te fumat, poma i marcona 10,45  
(Conté fruita seca)
- Carxofes fregides 9,35**  
(Conté blat)

## ELS FORMATGES I LA SOBRASSADA

(Tots els formatges contenen làctics)

- Comté AOC 18 mesos Arnaud, premiat amb Medalla d'Or 2022, excepcional 7,70
- La Gàrgola del Miracle, català de llet d'ovella, pasta tova, aromes balsàmiques i de sotabosc 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 11,00
- Sierra de Albarracín, aragonès semi curat de llet crua d'ovella amb romaní 6,60
- Bauma Garrotxa, català madurat de llet de cabra, pasta premsada i aromàtic 7,70
- Voler volar, català blau de llet de cabra, de sabor moderat i equilibrat 8,80
- Montreix, català de llet crua de vaca, pell florida, pasta tova i dolcenc 8,80
- Sobrassada de porc negre IGP 7,70

### **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 allioli de pera 17,60**  
(Conté peix, crustacis, mol·lusc, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T Arròs eixut o caldós amb bacallà i hortalisses 15,40**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb sepietes i hortalisses 16,50**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb sepionets de la punxa i llengua de bou 24,20**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb calamars, carxofa i all i oli d'all negre 22,00**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T Arròs amb cloïsses 18,70**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb ortigues de mar 15,40**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb rapinyols i carxofa 17,60**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb cananes i panxeta fresca 16,50**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb xapadillo d'anguila i capipota 16,50**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- T Romesco d'arròs amb bonítol i un toc de picant 17,60**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- T Romesco d'arròs amb xapadillo d'anguila, tripa de bacallà i un toc de picant 17,60**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs cremós de te fumat amb cocotxes de bacallà i espinacs 25,30**  
(Conté làctics, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs sec o caldós amb gadagangs i musclos 22,00**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs sec o caldós amb lломàntol (650g x 2pers) 37,40**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb espardenyes (70g) 27,50**  
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs sec o caldós amb llagosta vermella (400g x 2pers) 45,10**  
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

**Tots els arrossos han de ser, com a mínim, de dues racions**

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

**CIT** Fideus rossejats com els feia Florenci de Castanyola 9,35  
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc i fruita seca)

**CIT** Fideus amb cloïsses 18,70  
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc i fruita seca)

**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)

**CIT** Fideus amb espardenyas (70g) 27,50  
(Conté blat, peix, crustacis i mol lusc)

**Fideus amb xapadillo d'anguila i capipota 16,50**  
(Conté blat, peix, crustacis i mol lusc)

Tots els fideus han de ser, com a mínim, de dues racions

## PLATS FORTS

**CIT** Llom de bacallà amb patates i all i oli 18,70  
(Conté peix, mol lusc, crustaci, soja, llet, api, i ou)

**CIT** Llom de bacallà a la llauna amb fesolets fregits 18,70  
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)

**CIT** Romesco de rajada 13,20  
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)

**CIT** Groguillo de rajada 13,20  
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)

**Suquet de cocotxes de bacallà 25,30**  
(Conté peix, mol lusc, crustacis i blat)

Tot el peix utilitzat en aquesta carta es compra en un 95%, a les llotges de Tarragona i La Ràpita.  
L'oli utilitzat per a la confecció de tots els plats és Verge Extra d'arbequina 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)

Pastisset de garrofa banyat amb xocolata i avellanes, nata i un toc de rom

Timbal de iogurt de llimona i anís estrellat amb base de poma i ametlla

Pastis de formatge amb xocolata negra desfeta i gelat de pera

Tarta de pa de pessic amb taronja, ametlla i xocolata

Flam de Chartreuse amb base de poma i avellanes

## 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 “Trufetes” de nous amb cacau amarg 6,05**

(Conté fruita seca)

**4 Boletes de coco amb una punta de curri 6,05**

## ELS FORMATGES I LA SOBRASSADA

(Tots els formatges contenen làctics)

**Comté AOC 18 mesos Arnaud**, premiat amb Medalla d'Or 2022, excepcional **7,70**  
**La Gàrgola del Miracle**, català de llet d'ovella, pasta tova, aromes balsàmiques i de sotabosc **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 **11,00**

**Sierra de Albarracín**, aragonès semi curat de llet crua d'ovella amb romaní **6,60**

**Bauma Garrotxa**, català madurat de llet de cabra, pasta premsada i aromàtic **7,70**

**Voler volar**, català blau de llet de cabra, de sabor moderat i equilibrat **8,80**

**Montreix**, català de llet crua de vaca, pell florida, pasta tova i dolcenc **8,80**

**Sobrassada de Mallorca IGP 7,70**

Gaudiu de la nostra pastisseria, que tenim a la vostra disposició,  
per a regalar o menjar a casa, per encàrrec.

## 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 / 5,50
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 <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