

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) 12,10**
(Conté blat i crustaci)
- C!T Gambó fregit 11,00**
(Conté blat i crustaci)
- C!T Manat de canyuts a la planxa 19,80**
(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 suc (250g) 16,50**
(Conté mol lusc, peix, crustacis i sulfits)
- Moixina fregida i allioli de pera 9,90**
(Conté peix, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- Coca amb ceba, bolets i sobrassada IGP 14,30**
(Conté blat, peix i crustacis,)
- C!T Tallets de sepieta ofegada amb ceba tendra 16,50**
(Conté mol lusc)
- Cocotxes de bacallà i carbassó a la romana (300g) 24,20**
(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) 13,20**
(Conté crustaci)
- C!T Llagostins a la planxa o bullits (200g) 18,70**
(Conté crustaci)
- Calamar amb rossinyols, allets i figa seca 22,00**
(Conté mol lusc)
- Sepionets de la punxa amb baldana i quatre cigrons 24,20**
(Conté mol lusc)
- Espardenyes arrebossades a la romana (150g) 38,50**
(Conté peix, crustaci, mol lusc, blat i ou)

Servei de pa 1,10

(Conté blat)

Servei d'allioli (50g) 1,10

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

Els preus tenen l'iva aplicat

PER A COMPARTIR EN VERD

C|T Escarola amb romesco negat 8,80
(Conté fruita seca)

C|T Ceba tendra amanida amb arbequines 6,60
Tomaca de Riudoms amb salseta de te fumat, panses i marcona 10,45
(Conté fruita seca)

C|T Moniato vermell fregit amb sal o sucre 6,60

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
Erborinato di San Carlone, italià de vaca, blau amb safrà, cremós i dolcenc 11,00
Bauma Garrotxa, català madurat de llet de cabra, pasta premsada i aromàtic 7,70
Blau d’Alvèrnia, francès blau de vaca, intens, lleugerament iodat i aromàtic 6,60
Camembert de Normandia, francès de vaca, làctic de pasta tova i pell florida 6,60
Fyrtarnsost, danès ferm i madur, equilibrat i cruixent 8,80
Castellano fumat, de llet crua d’ovella, semi-sec i rodó 6,60

Sobrassada de Mallorca IGP 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 13,20**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs negre amb bacallà i allioli de pera 18,70**
(Conté peix, crustacis, mol·lusc, blat,soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T Arròs negre amb ceps 19,80**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb bacallà i hortalisses 16,50**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb sepietes i hortalisses 16,50**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb calamars, albergínia i all i oli d'all negre 23,10**
(Conté peix, crustacis, mol·lusc, blat,soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T Arròs sec o caldós amb barreja de bolets i un toc de picant 16,50**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc, blat, fruita seca i sulfits)
- C!T Arròs amb cloïsses 18,70**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb ortigues 16,50**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb cananes i panxeta fresca 18,70**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs amb xapadillo d'anguila i capipota 19,80**
(Conté, peix, crustacis i mol·lusc)
- T Romesco d'arròs amb tripa de bacallà, llengua de bou i mig bitxo 25,30**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- T Romesco d'arròs amb bonítol i un toc de picant 16,50**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- Arròs a la cassola amb bacallà, rovellons i all i oli 24,20**
(Conté peix, crustacis, mol·lusc, blat,soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- Arròs gris i cremós amb ceps i baldana 25,30**
(Conté làctis, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs amb espardenyes (75g) 31,90**
(Conté peix, crustacis i mol·lusc)
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs sec o caldós amb llagosta llüisa (700g x 3 pers) 56,10 p/p**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs sec o caldós amb llagosta llüisa (400g x 2 pers) 49,50 p/p**
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)
- C!T Arròs sec o caldós amb llomàntol nacional 37,40**
(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 altre símbol identifica els plats de la **Cuina de Tarragona**

FIDEUS

C!T Fideus rossejats com els feia Florenci de Castanyola 9,90
(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 negres a la cassola amb bacallà i all i oli de poma 18,70

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

T Romesco de fideus amb xapadillo i capipota 19,80

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

C!T Fideus amb espardenyes (75g) 31,90

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

Fideus grisos i cremosos amb ceps i baldana 24,20

(Conté làctis, peix, crustacis i mol lusc)

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

PLATS FORTS

C!T Tall d'orada de palangre amb all cremat 25,30

(Conté peix, mol lusc, crustaci i blat)

C!T Bonítol amb ceba, safrà i marcona (RR1850) 13,20

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

C!T Llom de bacallà amb patates i allioli 18,70

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

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)

C!T Popets estofats amb patates i xocolata 16,50

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

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'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 7,15

Cake d'avellanes amb gelat de vainilla

(Conté ou, fruita seca i làctics)

Flam de *Chartreuse* amb base de poma i avellanes

(Conté ou, fruita seca i làctics)

Merengue cruixent de coco amb xocolata negra

(Conté ou i fruita seca)

Tarta de pa de pessic amb mermelada d'albercoc i trufa

(Conté ou, làctics i blat)

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

(No conté al·lèrgens)

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

Erborinato di San Carlone, italià de vaca, blau amb safrà, cremós i dolcenc 11,00

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

Blau d'Alvèrnia, francès blau de vaca, intens, lleugerament iodat i aromàtic 6,60

Camembert de Normandia, francès de vaca, làctic de pasta tova i pell florida 6,60

Fyrtarnsost, danès ferm i madur, equilibrat i cruixent 8,80

Castellano fumat, de llet crua d'ovella, semi-sec i rodó 6,60

Sobrassada de Mallorca IGP 6,60

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

Preguem que ens fagin saber si hi ha alguna al·lèrgia o intolerància per tenir-ho en compte en les decoracions no esmentades de cada postre

VINS DOLÇOS I GENEROSOS PER A ACOMPANYAR LES POSTRES

Sauternes de Chateau Lauvignac 2002 23,10€ / 4,95€
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 26,50€ / 5.00€
“Vi de Gel” de Gewürztraminer, Gramona 26,50€ / 5.00€
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