

# SOMMERS A LA CRISTIU

FEB-2019



PREMI  
ASSEGURAT

RESTAURANTS

JORNADES  
GASTRONÒMIQUES

**Volem que aquest febrer tinguis premi assegurat. Per això, durant tot aquest mes els restaurants de la Part Alta organitzem una nova edició de les jornades enogastronòmiques de *La Part Alta Somriu a la Crisi*. Unes jornades en les que t'oferim menús i menús degustació a preus inferiors als habituals (22€ i 32€) i on els vins, junt amb la nostra gastronomia, juguen un paper protagonista. Un total de 13 referències entre les que triar i que tenen premi segur: per cada ampolla que demanis al restaurant rebràs una ampolla de vi de regal igual per endur-te-la a casa.**

---

**JUGUEM?**

**ÀPATS QUATTROS**

**AQ**

**ARCS RESTAURANT**

**EL LLAGUT**

**FRIDA**

**PALAU DEL BARÓ**

**PUNT I A PART**

**RACÓ DE L'ABAT**

**SADOLL RESTAURANT**

C. Sant Domènec, 2  
977 915 283

22€

IVA inclòs i begudes no incloses

**ÀPATS  
QUATTROS**

**DEGUSTACIÓ**  
**30**

–  
**Bisque de ceps**

–  
**Bombó de foie micuit**

–  
**Dau de rap amb gamba**

–  
**Braó de wagyu sobre  
crema de carbassa al forn**

–  
**Arròs cremós  
amb sabor a mar**

–  
**Maracujà i xocolata**

–  
**Idiazabal, codonyat i vi dolç**

C. Les Coques, 7  
977 215 954

32€

IVA inclòs i begudes no incloses

AQ

DEGUSTACIÓ  
~~50~~

–  
**Navalla amb calçot**

–  
**Taco vegetal Thai amb  
gamba de Tarragona**

–  
**Vieira amb pernil ibèric**

–  
**Boletes de col fregides  
amb sípia**

–  
**Torrezno amb toppings**

–  
**Sopa de ceba amb  
anguila fumada**

–  
**Pulled Pork**

–  
**Comtessa AQ**

C. Misser Sitges, 13 baixos  
977 218 040

32€

IVA inclòs i begudes no incloses

ARCS

DEGUSTACIÓ  
50

Aperitiu

**Vermut, patates i olives... a la nostra manera**

—  
**Amanida de brots tendres, tabulé amb algues i fals caviar de cítrics, vieira a la graella i oli de magrana**

—  
**Foie curat a la sal amb confitura de ceba, gingebre i poma al cava**

—  
**Coca de sobrassada ibèrica i verdures a la graella amb fondant de formatge i fons de crema de calçots**

—  
**Llom de bacallà amb caldereta de cigrons amb sípia, calamar i la seva tinta**

—  
**Suprema de pollastre de corral farcida d'espínacs, formatge de cabra, panxeta i avellanes torrades amb salsa de ceps**

—  
**Mousse de cheesecake al perfum de vainilla, gelée de gerds, caramel d'hibiscus i sorbet de limoncello**

C. Natzaret, 10 (Plaça del Rei)  
977 228 938

22€

IVA inclòs i begudes no incloses

**EL LLAGUT**

**DEGUSTACIÓ**  
**30**

—  
**Reconstrucció de l'amanida  
Cèsar amb gamba vermella de  
Tarragona**

—  
**Sopeta cremosa de créixems  
amb escuma d'anguila fumada**

—  
**Caneló de llebre a la royal  
amb tòfona**

—  
**Bacallà fresc Skrei sobre xucrut  
i salsa de cibulet**

—  
**Fals confit d'ibèric cruixent a  
la taronja amb trinxat d'espigalls**

—  
**La Selva Negra**

C. Les Coques, 1 bis  
977 895 477

22€

IVA incluido y bebidas no incluidas

**FRIDA**

**DEGUSTACIÓN**



–  
**Sopa Azteca estilo Tlaxcala**

–  
**Aguachile verde de vieiras y  
manzana ácida**

–  
**Quesadilla de camarones  
adobados**

–  
**Taco de pescado zarandeado**

–  
**Torta de chilorio sinaloense  
con frijoles y aguacate**

–  
**Marquesita yucateca con  
helado de cajeta**



C. Santa Anna, 3  
977 241 464

22€

IVA inclòs i begudes no incloses

**PALAU  
DEL BARÓ**

**MENÚ  
30**

Primer a escollir  
**Amanida de fruits  
del mar**

—

**Timbal de verdures  
amb formatge  
de cabra**

—

**Filet rus amb  
guarnició**

Segons a escollir  
**Costella de porc  
a la barbacoa**

—

**Lluç amb salsa de  
espinacs i panses**

—

**Arròs de carxofa  
amb calamar**

—

**Fideuada del Delta**

Postres a escollir  
**Menjar blanc del  
Delta amb canyella**

—

**Tarta de xocolata**

—

**Pastisset amb  
cabell d'àngel**

C. Cuirateries, 2  
977 910 586

22€

IVA inclòs i begudes no incloses

**PUNT I  
A PART**

**DEGUSTACIÓ**  
∞

Entrants

**Tàrtar de tonyina amb humus i soja, sobre una oblea cruixent**

–

**Coca tèbia de pernil ibèric amb formatge de cabra i albergínia a la brasa**

–

**Gotet d'escudella de bacallà, trinxat de patata i col amb bunyol de bacallà**

Peix

**Lluç de palangre amb nyàmera, verdures i oli d'all amb pebre vermell fumat**

Carn

**"Abanico" ibèric amb fals risotto de blat, shitakes, mostassa i cacauets**

Postres

**Sorbet de mojito amb pinya, menta i rom, fruits vermells i crumble**

C. de l'Abat, 2  
625 715 901

22€

IVA inclòs i begudes no incloses

**RACÓ  
DE L'ABAT**

**DEGUSTACIÓ**  
**30**

–

**Buyabesa amb  
fideus xinesos**

–

**Brandada de bacallà  
amb parmesà**

–

**Amanida de cabdell  
amb croqueta de rostit**

–

**Secret de Durok amb  
reducció de vermut  
i patates fregides  
naturals**

–

**Romesquet de  
turbot i cigaleta**

Postres a triar

**Coc "borratxo"  
de Chartreuse**

–

**Panacotta casolana  
de turró**

–

**Mel i mató  
amb fruits secs**



**PREMI  
ASSEGURAT**



+



AMPOLLA DE VI DE REGAL

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva.

**BARONIA DEL  
MONTSANT  
BODEGUES PINORD  
CEDÓ ANGUERA  
COVIDES  
GENIUM CELLER  
JOSEP VICENS  
MOLÍ DE RUÉ  
PARATÓ  
ROSA MA TORRES**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva



17.20€

Celler

**Parató**

–

DO

**Cava**

–

Tipus

**Cava**

–

Varietats

**Xarel·lo ,  
macabeu,  
xardonnay i  
parellada**

Nota de tast

**Color groc palla pàl·lid  
de reflexos verdosos i de  
bombolla fina.Aromes  
fresques de tipus primari  
fruitades, floral, herba seca  
i palla, record vegetal i final  
lleuger de llevat i pa torrat.  
En boca, l'entrada és suau  
lleugera alhora que fresca  
i agradable, sensació de  
carbònic fonedís a la boca,  
acidesa cítrica (pell de  
l·limona, taronja amarga),  
lleuger toc vegetal amarg.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva

19.80€



EL SAÛC

Celler

**Celler Rosa  
M<sup>a</sup> Torres**

–

DOQ

**Priorat**

–

Tipus

**Negre criança**

–

Varietats

**Garnatxa i  
carinyena**

Nota de tast

**Tast a la vista vermell picota  
amb notes violàcies. Tast al  
nas aflat i fresc. Aromes  
de fruits negres confitats.  
Tocs de cacau i sucre  
moreno. Tast a la boca  
suau amb tanins dolços i  
retrogust perseverant i fi.**



Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva

20.50€



**GENIUM  
ECOLÒGIC 2012**

Celler

**Genium Celler**

–

DOQ

**Priorat**

–

Tipus

**Negre criança**

–

Varietats

**Garnatxa negra,  
merlot i cabernet  
sauvignon**

Nota de tast

**Vi negre coupage de  
garnatxa, merlot i cabernet  
procedents 100% de raïm  
de producció agraria  
ecològica reconeguda per  
CCPAE. Aromes a roure,  
fruites vermelles i espècies  
que es complementen  
mentre que en boca ens  
trobem amb un vi potent,  
madur i amb records  
minerals i especiats.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva

16.20€



Celler

**Cedó Anguera**

–

DO

**Montsant**

–

Tipus

**Vi negre criança  
amb barrica**

–

Varietats

**100% syrah**

Nota de tast

**Vi amb un ribet violat i  
capa alta. Aromàticament,  
primer ens mostra molta  
fruita vermella fresca, per  
després passar a tot un  
ventall de tocs florals i una  
pinzellada de regalèssia,  
que marca la varietat. En  
boca és fresc, afruitat, llarg  
i llèpol. Tanins suaus i bona  
estructura, amb una acidesa  
que el fa molt equilibrat.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva



16.00€

Celler

**Bodegues**

**Pinord**

–

DO

**Montsant**

–

Tipus

**Negre amb**

**criança**

–

Varietats

**Garnatxa**

**negra i samsó**

Nota de tast

**Destaca amb molta força**

**la fruita, principalment**

**les figues. En boca és un**

**vi molt saborós, carnós i**

**molt fresc, amb una entrada**

**agradable, ressaltant la**

**fruita. Amb postgust final**

**suau i elegant. Les fruites**

**vermelles i melmelades**

**destaquen per sobre d'uns**

**tanins molt rodons i poc**

**intensos.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva



17.60€

Celler

**Covides**

–

DO

**Penedès**

–

Tipus

**Negre**

**ecològic vegà**

–

Varietats

**Cabernet**

**sauvignon,**

**merlot i syrah**

Nota de tast

**Un vi jove de singular**

**cupatge on el cabernet li**

**aporta l'elegància, el merlot**

**la calidesa i el syrah la**

**mineralitat.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva



15.20€

Celler

**Molí de Rué**

–

DO

**Tarragona**

–

Tipus

**Negre jove**

–

Varietats

**70% syrah i**

**30% garnatxa**

**negra**

Nota de tast

**De color cirera i amb el ribet violaci, en nas descobrim intensa aroma de fruita vermella madura. En boca és afruitat, gustós i llaminer.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva

16.20€



**VINYES DEL GRAU  
NEGRE ROURE**

Celler

**Celler Josep  
Vicens**

–

DO

**Terra Alta**

–

Tipus

**Negre  
semi-criança  
6 mesos fusta**

–

Varietats

**Garnatxa negra  
i carinyena**

Nota de tast

**Vi de color vermell cirera  
amb matisos violacis propis  
de la seva joventut. En nas  
té una intensitat alta a fruits  
rojos i negres, matisos  
subtils i propis de la fusta.  
És lleuger, fresc, amb notes  
de fruites vermelles ben  
madures, Es tracta d'un vi  
afruitat i ben equilibrat.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva



16.00€

Celler

**Covides**

—

DO

**Penedès**

—

Tipus

**Rosat**

—

Varietats

**100% cabernet  
sauvignon**

Nota de tast

**Color vermell cirera i  
aroma delicada. En boca és  
rodó, elegant i amb notes  
maduixa i caramel.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva

15.50€



VINYES DEL GRAU  
BLANC

Celler

**Celler Josep  
Vicens**

–

DO

**Terra Alta**

–

Tipus

**Blanc jove**

–

Varietats

**100% macabeu**

Nota de tast

**Vi de color groc pallós amb**

**reflexes verdosos. Aroma:**

**Aroma de fruites blanques**

**fresques, encara que amb**

**tocs lleugerament florals.**

**Sec, afruitat, fresc, saborós,**

**viu de pas fàcil per la boca,**

**destaca la fruita blanca**

**certa untuositat i dotat**

**d'estructura amb un final**

**força llarg i agradable.**



Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva

16.50€



**COM GAT I GOS  
BLANC 2018**

Celler

**Baronia del  
Montsant**

—

DO

**Catalunya**

—

Tipus

**Blanc**

—

Varietats

**Xardonnay,  
xarel·lo i muscat**

Nota de tast

**Fresc, elegant,  
extraordinari, llaminer,  
original amb tocs de  
pera, préssec, taronja i  
mandarina.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva



## GRAPUS BLANC XAREL·LO 2018

16.00€

Celler

**Covides**

–

DO

**Penedès**

–

Tipus

**Blanc**

–

Varietats

**100% xarel·lo**

Nota de tast

**Jove de color pà·lid, amb reflexos verdosos, té aromes que recorden les flors blanques i també les fruites tropicals. Al paladar és fresc, equilibrat, ampli i amb un retrogust molt persistent.**

Per cada ampolla que prenguis al restaurant,  
una igual de regal per endur-te-la a casa teva

13.50€



Celler

**Celler Rosa**

**M<sup>a</sup> Torres**

–

DO

**Conca de**

**Baberà**

–

Tipus

**Blanc jove**

–

Varietats

**100% viognier**

Nota de tast

**De color groc pàl·lid  
amb reflexos verdosos.**

**Al nas exhibeix notes  
voluptuoses de fruites  
exòtiques (certes fruites  
tropicals, el perfum de  
la figuera a l'estiu), amb  
la presència d'aromes  
primàries. Paladar  
d'estructura elegant,  
amb una bona acidesa,  
gras i amb saba noble  
que evoluciona amb  
gran estil, cap a un final  
agradablement acídul.**

C. Mercè, 1 cant. Talavera  
977 244 404

22€

IVA inclòs i begudes no incloses

**SADOLL  
RESTAURANT**

**DEGUSTACIÓ**  
**30**

—  
**Les nostres patates  
braves amb salsa de  
garrofes**

—  
**Salmó marinat,  
alvocat, formatge  
feta i terra negra**

—  
**Caneló XL d'espínacs  
amb salsa de bolets  
de temporada i tòfona  
d'hivern**

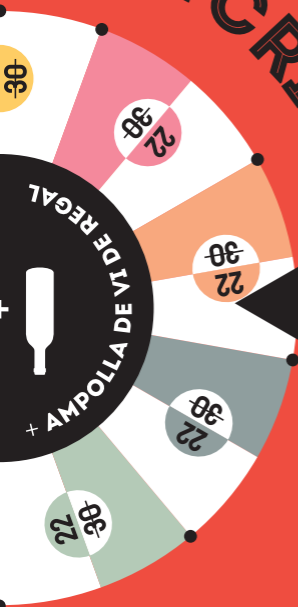
—  
**Suprema de lluç  
amb parmentier de  
celerí i verduretes  
escabetxades**

—  
**Costelles de porc  
cuinades 14 hores amb  
salsa hoisin de maduixes**

—  
**"Migas" de xocolata,  
gelat de nata, gerds i  
té matxa**

# SOMRIU A LA CRISTIU

FEB-2019



PREMI  
ASSEGURAT

VINS

PART ALTA<sup>tgn</sup>  
ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS

arpatgn.com   #somriuedoble

Col·labora

  
COSTA DAURADA

 Patronat de Turisme

 Diputació Tarragona