



TARRACOVIVA

EL FESTIVAL ROMA DE TARRAGONA

# TÀRRACO A TAULA

· JORNADES GASTRONÒMIQUES ·  
CUINA IMPERIAL · EL LLEGAT D'AUGUST

DEL 7 AL 17 DE MAIG

ALHAMBRA / ALMOSTA / ARES / CÓCVLA  
EL CORTIJO / EL LLAGUT / EL TERRAT / ELS 5 SENTITS  
ENTRECOPES / PALAU DEL BARÓ / SADOLL RESTAURANT  
TALLER DE CUINA / TXAR3VERD





**ALHAMBRA**  
**ALMOSTA**  
**ARES**  
**CÓCVLA**  
**EL CORTIJO**  
**EL LLAGUT**  
**EL TERRAT**  
**ELS 5 SENTITS**  
**ENTRECOPEŠ**  
**PALAU DEL BARÓ**  
**SADOLL RESTAURANT**  
**TALLER DE CUINA**  
**TXAR3VERD**

CARRER ESTANISLAU FIGUERES, 51 · Tel. 977 217 571  
CARRER VENTALLOLS, 13 · Tel. 977 222 742  
ARC DE SANT BERNAT, 3 · Tel. 977 222 906  
(HOTEL URBIS CENTRE) PLAÇA CORSINI, 10 · TEL. 977 240 116  
CARRER REBOLLEDO, 27 · Tel. 977 224 867  
CARRER NATZARET, 10 · Tel. 977 228 938  
CARRER PONS D'ICART, 19 · Tel. 977 248 485  
CARRER LLEIDA, 8 · Tel. 977 253 170  
CARRER CAVALLERS, 12 · Tel. 977 243 756  
CARRER DE SANTA ANNA, 3 · Tel. 977 241 464  
CARRER MERCÈ 1, CANT TALAVERA · TEL. 977 244 404  
PLAÇA DEL FÒRUM, 34 · Tel. 977 239 421  
PLA DE LA SEU, 5 · Tel. 977 222 033

· ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA ·



## PLATS, TASTETS O RACIONS

### ALHAMBRA

Preus de 3 a 5 €

**CIBORUM** (Tapes)

· METULIS (Musclos) · APUA (Anxoves) · COCLEAS (Cargols)  
· FABACIA VINUM (Faves al vi) · CUCURBITAS ALEXANDRINO  
(Carbassa a l'estil d'Alexandria) · LUCANICAE (Salsitxa de  
Lucània) · INDICUM PISUM (Sípia amb pèsols) · ISICIOLA  
(Mandonguilles) · PEPONES ET MELONES (Síndria i meló) ·  
NECTAR ROMA (Sabor de Déus) · BUTYRUM CUM MELLE  
(Quallada amb mel) · PLAMULAE NUCES CUM (fruits secs  
amb dàtils)

**POTUUM** (Begudes)

· MULSUM (Vi amb mel i espècies) · ROSATUM (Vi macerat amb  
pètals de roses) · UIOLACIUM (Vi macerat amb pètals de  
violetes) · CERVESIVM MEL (cerveza fermentada amb mel) ·  
CERVESIVM FRUMENTUM (de blat) · CERVESIVM CERARIS (de  
cirera) · CERVESIVM PERSICI (de préssec) · CERVESIVM FRAGUM  
(de maduixa) · CERVESIVM CUCURBITAS (de carabassa)

### ALMOSTA

Preus de 5 a 9 €

**MORETUM**

**PATÉ D'OLIVES**

**TÀRTAR D'ÀNEC AMB FRUITS SECS**

**GARRINET AMB SALSÀ DE VI**

**FORMATGE AMB SÈSAM**

Preus entre 3 i 4 €

**POMES AL FORN AMB FRUITS SECS**

**TYROPATINAM** (flam)

**PLACENTA** (pastissos de mel i formatge)

### EL CORTIJO

Plats a 6 €

**PATINA LACTUA**  
(Enciam amb peix salat, ou dur i garum)

**APUA FRICTA**  
(Seitó fregit amb fonoll i vinagre especiat)

**PISAM VITELLIANAM**  
(Pèsols saltejats amb coriandre, orenga i oli d'oliva picant)

**OFELLAE**  
(Coll de vedella estofat amb garum, api i pastanaga)

**ASSATVRAE**  
(Porc fumat amb farigola i romaní)

**TIROPATIMAM**  
(Flam de mel i pebre rosa)

## DEGUSTACIÓ DE MUSCLOS A L'ESTIL ROMÀ I DUES COPES DE VI PER 10 €

### ARES

AMB PORRO I SAJOLIDA

### CÓCVLA

AMB CEBA, GARUM I MULSUM

### ENTRECOPEŠ

AL GARUM

### LLAGUT

DEL DELTA I SEGONS APICI

### PALAU DEL BARÓ

A L'ESTIL ALEXANDRIA

### TXAR3VERD

-

## MENÚS A 25 €

### ARES

*GUSTATIO (Primers plats a compartir)*

**MORETVUM IN VIRGILIANVM DODVM**  
(Terrina de formatge d'ovella amb espècies)

**CUCURBITAE MORE ALEXANDRINO**  
(Crema de carbassa a l'estil d' Alexandria)

**FUNGI CORIANDRATI**  
(Bolets saltats amb coriandre)

*PRIMA MENSA (Segon plat a escollir)*

**MINVTAL EX PRAECOQUIS CVM PORCELLO**  
(Melós d' ibèric amb albercocs)

**PATINA SOLIARIVM CVM BOLETARIA**  
(Llenguado amb salsa de xampinyons i vi dolç)

*SECUNDA MENSA (Postre a escollir)*

**OVA SFONGIA ET LACTE**

(Púding de formatge fresc amb mel)

**BASYNIAE**

(Coca de fruits secs amb mel i sèsam)

### CÓCVLA

*GUSTATIO (Primers plats a compartir)*

**SALMO IN SALLARIUM GARUMQUE**

(Salmó en salaó amb vinagreta de garum i espècies)

**CARNIS SORBITIOM CEPULLA NIGRAM MAURICELLAQUE**

(Sopa d'ordi amb brou de carn i botifarra negra)

**LACTUCA LEGUMINAQUE, MEL, MICATUM AGNUSQUAM**

(Amanida romana de verdures amb xai esqueixat i suau  
vinagreta de mel)

*PRIMA MENSA (Segon plat a escollir)*

**RUSSUS THUNNUS IN GARUM, CEPULLA CORIANDRUMQUE**

(Tonyina vermella amb salsa de ceba i coriandre)

**PULLUS PULMENTUN CUM FICUS ET PRUNUS ARMENIACA**

(Guisat de pollastre de corral amb figues i albercocs)

*SECUNDA MENSA (Postre a escollir)*

**CASEUS NUCIBUSQUEM**

(Crema de formatge amb fruits secs)

**FRUCTUS IN VINUM MULSUM**

(Macedònia amb aigüamel)

### EL LLAGUT

**OSTRA RISSADA DEL DELTA MARINADA**  
**EN MULSUM I CERFULL**

**SARDINES FARCIDES SOBRE CARBASSA**

**MORETUM SOBRE COCA D'OLI AMB HERBES DE**  
**MARGE I VINAGRETA AGREDOLÇA**

**SUPREMA DE LLUÇ EN UN FONS DE GAMBA**  
**VERMELLA DE TARRAGONA AMB PÈSOLS**

**XAI ROSTIT SEGONS APICI AMB BOLETS**  
**CONFITATS I CORIANDRE**

**FLAM DE FORMATGE AMB CODONY I GINGEBRE**  
**A L'ESTIL DE PAL·LADÍ**

### ELS 5 SENTITS

*(Primers plats a escollir)*

**AMANIDA CÈSAR AL GUST** (amb carn o peix)

**TORRE DE CALAMARS A LA ROMANA EN TEMPURA**  
**BLANCA I NEGRA AMB SALSÀ VERMELLA ANTIGA**

*(Segon plat a escollir)*

**RISOTTO TRAJÀ DE RADICCHIO I SALMÓ AL VI DOLÇ**  
**5 SENTITS A L'ANTIGA ROMA**

*(Postres a escollir)*

**FORMATGE VELL AMB NOUS I MEL**

**CREP DE MELMELADA DE RAÏM**

**FRUITA NATURAL**

### ENTRECOPEŠ

**GUSTATIO**

**MUSCLOS AL GARUM**

**PRIMA MENSA**

**CARBASSA A L'ALEXANDRIA**  
(Carbassa condimentada amb pebre, comí, coriandre,  
menta, arrel de benjuí, vinagre i garum)

**PRIMUM PATINA**

**LLUÇ AMB SALSÀ DE DÀTILS I PINYONS**  
(Especiat amb pebre, ceba, orenga, mostassa i comí)

**SECUNDUM PATINA**

**FILET DE PORC ROSTIT AL GARUM**

**DULCIA DOMESTICA**

**PÚDING CARTAGINÈS**

(Farina, llet, ou, mel i mató)

Els  
menús  
inclouen  
aigua  
i pa

### PALAU DEL BARÓ

**GUSTATIO**

**OU AL FOIE AMB TRUFA**

**ENTRANT**

**MUSCLOS ALEXANDRIA**

**PRIMER**

**SÍPIA FARCIDA AMB PINYONS I SALSÀ GARUM**

**SEGON**

**LLOM DE CONILL CONFITAT, GINGEBRE I PÈSOLS**

**POSTRE**

**TRUITA DOLÇA DE POMA I CANYELLA**

### SADOLL RESTAURANT

**GUSTATIO**

**LACTVCAS, MORETVM, UVAS ET CYDONEIS**

(Amanida de formatge especiat, raim i codony)

**PRIMA MENSA**

**FICATO CVM SESAMV, MATIANA ASSA,**

**VINVM ET THYMVM**

(Fetge gras amb sèsam, poma rostida, vi i farigola)

**ALTERA MENSA**

**PISCE ASSO CVM IVS ALEXANDRINUM, PISUM ET AMIGDALIS**

(Lluç amb salsa Alexandrina, pèsols i ametlles)

**ALTERA MENSA**

**PORCVS CVM PRAECOQUIS ET FUNGI CVM MEL**

(Melós de porc amb albercocs i xampinyons amb mel)

**SECUNDA MENSA**

**TIROPATINAM**

(Flam de formatge amb fruits secs i mel)

### TXAR3VERD

**HIPOTRIMA I SIRAPA AMB MULSUM**

*(Primers plats a escollir)*

**CLOSCADA AROMATITZADA**

**CREMA DE CARXOFES AMB OUS PASSATS**

**PER AIGUA I TÓFONA**

**TÀRTAR DE SALMÓ AMB GARUM**

**FAVETES AMB CALAMARCETS I RUDA**

*(Segon plat a escollir)*

**TORNEDÓ AL AROMA DE PI**

**CIVET DE PORC SENGLAR A LES MIL ESPÈCIES**

**SÍPIA AMB MANDONGUILLES I PÈSOLS**

**ARRÓS AMB GALERES**

*(Postre)*

**ASSORTIMENT DE REBOSTERIA ROMANA**

## MENÚS A 35 €

### EL TERRAT

**GUSTATIO**

**CASSOLETA DE MUSCLOS I CALAMARS A LES HERBES**

**OBLECTAMENTAMENTUM**

**COCA D'OLI AMB SARDINA FUMADA, CARBASSA A**  
**L'ESTIL D'ALEXANDRIA I FORMATGE ESPECIAT**

**PRIMUM PATINA**

**BACALLÀ AMB CONFITURA DE PORROS, AMETLLES I**  
**OLIVES, MORESC SALTAT I MUSELINA DE GAROTES**

**SECUNDUM PATINA**

**ESPATLLA DE XAI FARCIDA DE FAVETES A**  
**L'ESTIL DE VITEL·LI, CEPŠ CONFITATS I MOSTASSA**

**DULCIA DOMESTICA**

**PATINA DE FORMATGE AMB FIGUES**

**I GELAT DE MEL I ROMANÍ**

### TALLER DE CUINA

**HUMUS I ANXOVES**

**AMANIDA DE RUCA, FONOLL, FORMATGE FRESC I IOGURT**  
**DODRA DE VERDURES**

**TONYINA SOASADA AMB ESCUMA DE GARUM**

**I OUS DE TRUITA**

**XAI FARCIT D'ALBERCOCS A LA MEL**

**PASTÍS DE CODONY I SORBET DE POMA**

**ROSTIDA A LA MEL**

Els  
menús  
inclouen  
aigua  
i pa

