

PER A COMPARTIR

- C!T** 8 Filets d'anxova conservada en salmorra 14,00
(Conté peix)
- C!T** Manat de canyuts a la planxa 21,00
(Conté mol·lusc)
- C!T** Ortigues de mar fregides (80g) 13,50
(Conté peix, mol·lusc, crustacis)
- C!T** Cargols de mar amb dues salses 16,50
(Conté mol·lusc, crustacis, fruita seca, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- T** Gambó fregit 13,50
(Conté blat i crustacis)
- C!T** Bunyols de bacallà 13,00
(Conté peix, làctics, ous, blat)
- T** Bullida de musclos amb llimona, amb api o picants 8,80
(Conté mol·lusc, peix, crustaci, blat, sulfits i api)
- C!T** Musclos i cloïsses amb all cremat 14,00
(Conté mol·lusc, peix, crustacis i blat)
- C!T** Cloïsses picants amb suc (250g) 17,60
(Conté mol·lusc, peix, crustacis i sulfits)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 11,00
(Conté mol·luses, peix i crustacis)
- C!T** Calamantxins saltats amb alls i bitxo (175g) 24,00
(Conté mol·luses)
- C!T** Tallets de sepieta ofegada amb ceba tendra 16,50
(Conté mol·lusc)
- Cocotxes de bacallà i carbassó a la romana (300g) 27,00
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** 6 Llagostins amb tàperes i mantega o a la planxa 20,00
(Conté crustacis i làctics)
- C!T** Gambes blanques saltades (200g) 15,00
(Conté crustaci)
- C!T** Lloms de rapinyol fregits amb fesolets i allioli 23,50
(Conté peix, crustacis, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)
- C!T** Gambeta panxuda amb allets (200g) 15,00
(Conté crustaci)
- Calamars, camagroc i figa seca 21,00
(Conté mol·lusc)
- C!T** Platet de sépia amb romesco, capipota i un punt de picant 20,00
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

Servei de pa 1,50

(Conté blat)

Servei d'allioli (50g) 2,20

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

Els preus tenen l'iva aplicat

PER A PICAR EN VERD

C!T Escarola amb romesco negat 9,00
(Conté fruita seca)

C!T Carxofes fregides 8,80
(Conté blat)

C!T Fulles d'espínacs amb vinagreta de te fumat, poma, marcona i panses 10,50
(Conté fruita seca i sulfits)

ELS FORMATGES

(Tots els formatges contenen làctics)

Cusie “Foglie di Castagno”, italià de vaca i ovella, dur, intens, docenc i excepcional 14,00
El Petitot (75g), català de llet crua de cabra, àcid i làctic amb tocs de xampinyó 7,00

(La ració és, aproximadament, de 100g i no hi ha la possibilitat, per raons logístiques, de servir-ne mitja)

Servei de pa 1,50

(Conté blat)

Servei d'allioli (50g) 2,20

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

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 15,50

(Conté peix, crustacis i mol lusc)

Arròs negre amb bacallà i allioli de poma 19,50

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

Arròs negre amb bolets i picadeta d'all i julivert 19,50

(Conté peix, crustacis, mol lusc)

C!T Arròs sec o caldós amb bolets i un toc de picant 19,50

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

C!T Arròs amb bacallà i hortalisses 18,70

(Conté peix, crustacis i mol lusc)

C!T Arròs amb sepietes i hortalisses 18,70

(Conté peix, crustacis i mol lusc)

Arròs amb calamars, carxofa i all i oli d'all negre 25,00

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

C!T Arròs amb cloïsses 22,00

(Conté peix, crustacis i mol lusc)

C!T Arròs amb ortigues 18,70

(Conté peix, crustacis i mol lusc)

Arròs amb llagostins i baldana 25,00

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

Arròs amb xapadillo d'anguila i capipota 22,50

(Conté, peix, crustacis i mol lusc)

Arròs amb cananeta i panxeta fresca 22,50

(Conté peix, crustacis i mol lusc)

T Romesco d'arròs amb castanyola i un toc de picant 19,80

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

Arròs cremós amb cocotxes de bacallà, te fumat i espinacs 29,50

(Conté peix, crustacis, mol lusc i làctics)

Arròs gris i cremós amb trompetes i baldana 28,00

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

C!T Arròs sec o caldós amb 2 gambes vermelles, 3 cloïsses i 3 musclos 29,50

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

C!T Arròs sec o caldós amb llomàntol blau (500g) 44,00

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

C!T Arròs sec o caldós amb llagosta llüisa (600g) 64,00

(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

CIT Fideus rossejats com els feia Florenci de Castanyola 13,50
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc i fruita seca)

CIT Fideus amb cloïsses 22,00

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

Fideus negres a la cassola amb bacallà i all i oli de poma 19,50
(Conté blat, peix, crustacis, mol·lusc, soja, llet, ou i api)

Fideus amb xapadillo d'anguila i capipota 22,50
(Conté, blat, peix, crustacis i mol·lusc)

CIT Fideus amb lломàntol blau (500g) 44,00

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

Fideus amb llagostins i baldana 25,00

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

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

PLATS FORTS

CIT Romesquet amb sepieta, mero, cloïsses, musclos i carxofes 26,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

CIT Lloms de bacallà amb patates i allioli 22,00
(Conté peix, crustaci, blat, soja, llet, api i ou pasteuritzat)

CIT Romesco de rajada amb fesolets 14,50
(Conté blat, fruita seca, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

CIT Groguillo de rajada amb fesolets 14,50
(Conté blat, peix, crustacis i mol·lusc)

CIT Allipebre de llobarro de tall amb musclos i cloïsses 25,50
(Conté blat, sulfits, peix, crustacis i mol·lusc)

Suquet de cocotxes de bacallà amb fesols 27,00
(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 CLÀSSICA ARTESANA

- T Gelat de *Chartreuse* arrebossat amb crocant 8,00**
(Conté ou, làctics, alcohol i fruita seca)
- Sorbet de farigola, romaní i anís estrellat 6,00**
(Conté ou)
- Sorbet de llimona (molt àcid) 6,00**
(Conté ou)
- 4 “Trufes” clàssiques de xocolata 7,00**
(Conté, fruita seca i làctics)
- 4 “Trufetes” de nous amb cacau amarg 7,00**
(Conté fruita seca)
- 4 Boletes de coco amb una punta de curri 6,60**
(No conté al·lèrgens)

Per raons obvies i de seguretat alimentària, no acceptem aliments aliens al Restaurant

Gaudeixin de la nostra pastisseria, que tenim a la seva disposició,
per a regalar o menjar a casa, per encàrrec

Demanam que ens avisin de qualsevol al·lèrgia per tenir-ho en compte en les decoracions no
esmentades

VINS DOLÇOS I GENEROSOS PER A ACOMPANYAR LES POSTRES

- Sauternes de Chateau Lauvignac 2002 23,10€ / 4,95€
- Tokaji 3 Putonyos Oremus Aszu 40,00€ / 6,50€
- Vi del Vent de Mas Vicenç 2011 15,00€ / 2,75€
- “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 2,95

Camamilla

Til·la

Te verd **Sencha** (Subtilment especiat i fruitat)

Te verd **Lama Tibet** (Floral, cítric, digestiu i molt refrescant)

Te **Oolong** (Semi fermentat amb notes de pastís de poma i gingebre)

Te vermell **Pu-Erh** (Pur, terrós, tancat)

Te vermell **d’ Hivern** (Especiat, floral, fruitat, càlid)

Te negre **Orange Cookies** (Suggerent, taronja i espècies dolces)

Te negre **English Breakfast** (Blend de sabor intens i aroma penetrant)

Te negre **Trufa** (Rodó amb notes de xocolata, exòtic i dolçenc)

Tisana **Digestiva** (Fresca, cítrica i anisada per a ajudar la digestió)

Tisana **Fruites del bosc** (Aromes i sabors de barreja de fruitetes vermelles)

Els preus tenen l’iva aplicat