

XXIX JORNADES DE L'ARRÒS

Del 2 d'octubre al 5 de desembre

C!T Arròs amb verdures i llegums cuit amb aigua 11,00

C!T Arrossejat amb romesco negat o amb ceba 11,00
(Conté peix, crustacis, mol·lusc i fruita seca)

C!T Arròs negre 12,10

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

Arròs negre amb albergínia, bolets i all i oli negat 16,50

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

Arròs negre amb bacallà i all i oli de pera 16,50

(Conté peix, crustacis, mol·lusc i ou pasteuritzat)

C!T Arròs amb sepietes i verdures 15,95

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Arròs eixut o caldós amb llom de bacallà i verdures 15,40

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

T Arròs blanc d'all cremat amb bacallà i musclos (RR 1850) 15,40

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

T Arròs amb tripa de bacallà, cigrons i rovellons 20,35

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

C!T Arròs sec o caldós amb barreja de bolets i un toc de picant 16,50

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

T Romesco d'arròs picantet amb bonítol 16,50

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

T Romesco d'arròs picantet amb xapadillo d'anguila 16,50

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

T Romesco d'arròs amb tripa de bacallà i un toc picant 16,50

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

T Romesco d'arròs amb gadagangs i peu de porc 23,10

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

Arròs a la cassola amb verduretes, llegums i crosta cuit amb aigua 12,10

(Conté ou, peix)

C!T Arròs a la cassola amb bacallà, albergínia i rossinyols 22,00

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

Arròs d'all i oli a la cassola amb tres popets, sobrassada i cigrons 23,10

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

Arròs cremós amb calamars, camagrocs i formatge 25,30

(Conté làctics, peix, crustacis i mol·lusc)

Arròs cremós de te fumat, espinacs i cocotxes de bacallà 25,30

(Conté làctics, peix, crustacis i mol·lusc)

Arròs gris i cremós amb trompetes i baldana 25,30

(Conté làctics, peix, crustacis i mol·lusc)

Arròs sec o caldós amb xapadillo d'anguila i cap i pota 18,15

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

Arròs amb sepionets de la unglà i llonganissa 23,65

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Arròs amb espadenyas 26,40

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Arròs amb cloïsses fines 19,80

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

T Arròs amb moixina 15,40

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

Arròs amb micos i peu de porc 22,00

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

Arròs amb micos i llengua de bou 22,00

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

Arròs sec o caldós amb verduretes, rap i cloïsses fines 26,40

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Arròs de pescador caldós amb gadagangs i musclos 17,60

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

C!T Arròs de pescador sec amb gadagangs i musclos 17,60

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

C!T Arròs caldós amb 3 gambes, 3 cloïsses fines i 3 musclos 25,30

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

C!T Arròs sec amb 3 gambes, 3 cloïsses fines i 3 musclos 25,30

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Arròs caldós amb llomàntol nacional 38,50

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

C!T Arròs sec amb llomàntol nacional 38,50

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Arròs caldós amb bou de mar 33,00

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

C!T Arròs sec amb bou de mar 33,00

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Arròs caldós amb cabra de mar 29,70

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

C!T Arròs eixut amb cabra de mar 29,70

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

C!T Arròs caldós amb llagosta 37,40

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

C!T Arròs sec amb llagosta 37,40

(Conté peix, crustacis i mol·lusc)

Els preus tenen l'iva aplicat

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

PER A COMPARTIR EN BLAU

- C!T** 8 Filets d'anxova conservada en salmorra 12,10
(Conté peix)
- T** Gambó fregit 9,90
(Conté crustaci i blat)
- C!T** Manat de canyuts de La Ràpita a la planxa 19,80
(Conté mol·lusc)
- C!T** Cargols petits de mar amb dues salses (300g) 12,65
(Conté mol·lusc, ou, api, soja, llet i fruita seca)
- T** Bullida de musclos amb llimona, amb api o picants 7,70
(Conté mol·lusc, peix, crustaci, blat, sulfits i api)
- Coca amb hortalisses d'estiu, bacallà i all i oli** 13,20
(Conté blat, soja, peix, llet, api i ou)
- Coca amb ceba, bolets, sobrassada IGP i mel** 14,30
(Conté blat)
- C!T** Cloïsses fines picants amb ceba i tomaca (200g) 18,70
(Conté mol·lusc, peix, crustacis i sulfits)
- C!T** Cloïsses fines amb oli d'alls (200g) 18,70
(Conté mol·lusc, peix, crustacis)
- C!T** Cananetes amb ceba i tomaca 9,35
(Conté mol·luscs, peix i crustacis)
- C!T** Cananó fregit 9,35
(Conté mol·lusc i blat)
- C!T** Morralets a la brutesca amb rovellons (250g) 18,70
(Conté mol·lusc)
- C!T** Moixina fregida o amb romesco 9,90
(Conté peix, crustaci, sulfits, soja, llet, api, blat i fruita seca)
- Cocotxes de bacallà arrebossades a la romana (300g)** 19,80
(Conté peix, blat i ou)
- C!T** Tallets de sépia ofegada amb ceba tendra 15,40
(Conté mol·lusc)
- C!T** All i pebre amb xapadillo i fesolets 11,00
(Conté peix, mol·lusc, crustaci, blat i sulfits)
- Sepionets amb ceba, pera i sobrassada IGP (250g)** 25,30
(Conté mol·lusc)
- Sepionets amb cigrons i baldana (250g)** 25,30
(Conté mol·lusc)
- Calamars amb camagroc, allets i figues seques (250g)** 23,10
(Conté mol·lusc)
- C!T** Gambeta panxuda saltada amb alls (175g) 17,05
(Conté crustaci)
- C!T** Micos bullits amb all i oli (175g) 16,50
(Conté peix, crustacis, mol·lusc, api, soja, llet i ou)
- Micos flamejats amb chartreuse verd (175g)** 16,50
(Conté crustaci i alcohol)
- C!T** Calamantxins amb alls i bitxo (175g) 17,60
(Conté peix, mol·lusc, crustaci i sulfits)
- C!T** 4 Gambes vermelles i grosses 34,10
(Conté crustaci)

Els preus tenen l'iva aplicat

PER A COMPARTIR GAIREBÉ EN VERD

- C|T** Escarola amb romesco negat, bacallà i arsequines 10,45
(Conté peix i fruita seca)
- Fulles d'espinaç amb salseta de te negre fumat, poma, panses i marcona 10,45
(Conté fruita seca i sulfits)
- C|T** Ceba tendra amanida amb arsequines 5,50
- C|T** Albergínia llarga del Camp fregida amb mel del Perelló o sense 7,70
- C|T** Rovellons "medalló" amb all i julivert (150g) 15,40
- C|T** Moniato vermell fregit amb sal o sucre 5,50

ELS FORMATGES I LA SOBRASSADA

(Tots els formatges contenen làctics)

- Cusie "foglie di castagno", italià piemontès de vaca i ovella, dolcenc, intens i excepcional 13,20
- Shropshire Blue, britànic de llet de vaca, cremós, dolcenc, fot i acre 6,60
- Echte Texel, sheep slow, holandès d'ovella, curat, de pasta dura i molt complex 9,90
- El Claustre d'El Miracle, català de llet crua d'ovella, escorça natural, aromàtic i únic 7,70
- Piugpedrós, català de vaca, pell rentada i pasta semi dura, floral i persistent 6,05
- Pla de Mas Alba, català de llet crua de cabra, pasta tova i pell florida 7,70
- Sobrassada menorquina IGP i codonyat 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

FIDEUS

- C!T Fideus rossejats com els feia Florenci de Castanyola 9,35**
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc i fruita seca)
- C!T Fideus amb cloïsses fines 19,80**
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc i fruita seca)
- Fideus amb xapadillo d'anguila i cap i pota 18,15**
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc)
- Fideus amb calamars i bledes vermelles 22,00**
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc)
- Fideus negres a la cassola amb bacallà i all i oli de pera 15,40**
(Conté blat, peix, crustacis, mol lusc, soja, llet, ou i api)
- C!T Fideus amb gadagangs i musclos 17,60**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)
- Fideus amb micos i peu de porc 22,00**
(Conté peix, crustacis i mol lusc)

PLATS FORTS

- C!T Esmarris amb moixina, cloïsses i fesolets 16,50**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)
- C!T Llom de bacallà amb patates i all i oli 15,40**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, soja, llet, api, blat i ou)
- C!T Llom de bacallà a la llauna amb fesolets fregits 15,40**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)
- C!T Romesco de rajada 14,30**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)
- C!T Groguillo de rajada 14,30**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat i sulfits)
- C!T Romesco de rap amb patates 23,10**
(Conté peix, mol lusc, crustaci, blat, fruita seca i sulfits)
- Entrecot de vedella i hortalisses a la planxa (250g) 17,60**
- Filet de vedella i hortalisses a la planxa (220g) 23,10**

Tot el peix utilitzat en aquesta carta es compra al Mercat Central de Tarragona i procedeix, en un 95%, de 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

POSTRES ARTESANES

Pâtisserie del dia 6,60

(Conté blat, ou, làctics i fruita seca)

Pastís de formatge amb xocolata i gelat de pera 6,60

(Conté ou, fruita seca i làctics)

T Flam de Chartreuse amb poma i fruita seca 6,60

(Conté ou, làctics i fruita seca)

T Gelat de Chartreuse arrebossat amb crocant 6,60

(Conté ou, làctics 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 “Trufes” de xocolata blanca amb cafè 6,05

(Conté làctics)

4 “Trufetes” de nous i cacau amarg 6,05

(Conté ou i fruita seca)

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

“Trufes”, “Trufeta” i Boleta (1 de cada) 6,05

(Conté làctics, ou i fruita seca)

C!T Assortiment de fruites seques 6,60

(Conté fruita seca)

C!T Mató amb mel del Perelló i avellanes de La Trencadora del Rourell 6,60

(Conté làctics i fruita seca)

ELS FORMATGES I LA SOBRASSADA

(Tots els formatges contenen làctics)

Cusie “foglie di castagno”, italià piemontès de vaca i ovella, dolcenc, intens i excepcional 13,20

Shropshire Blue, britànic de llet de vaca, cremós, dolcenc, fot i acre 6,60

Echte Texel, sheep slow, holandès d’ovella, curat, de pasta dura i molt complex 9,90

El Claustre d’El Miracle, català de llet crua d’ovella, escorça natural, aromàtic i únic 7,70

Piugpedrós, català de vaca, pell rentada i pasta semi dura, floral i persistent 6,05

Pla de Mas Alba, català de llet crua de cabra, pasta tova i pell florida 7,70

Sobrassada menorquina IGP i codonyat 6,60

Els preus tenen l’iva aplicat

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 / 4,95
Vi del Vent de Mas Vicenç 2011	15,00 / 2,75
Pajarete de Muller 1851	79,20 / 9,90
Porto Niepoort Ruby	18,70 / 3,30
Malvasia de Sitges	22,55 / 3,85
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
Vi de Missa Dolç de Muller	8,80 / 2,20
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 verd Maracujà i Mango (Floral, fruitat, digestiu i fresc)	2,75
Te blau Oolong Milky (Fermentat en vapor de llet, subtil i exclusiu)	3,30
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 Darjeeling Earl Grey (Glamorós amb oli de bergamota)	2,75
Te negre Mil i Una Nits (Amb cos, exòtic i estimulant)	2,75
Te negre Paquistaní Desteïnat (Especiat i suau)	2,75
Rooibos Maduixa Colada (Rodó i tropical amb maduixa, coco i pinya)	2,75
Rooibos Digestiu (Molt balsàmic i aromàtic)	2,75

Els preus tenen l'iva aplicat