ROMESCVS & MACABEVS

VIII JORNADES GASTRONÒMIQUES
ROMESCO DE TARRAGONA

Del 6 al 22 d'octubre

100% DO TARRAGONA

www.rutadelvidotarragona.cat

COSTA DAURADA

Índex

6 AMAZÓNICO WELLNESS FOOD & COCKTAILS
7 ÀPATS QUATTROS RESTAURANT
8 "ARCS" RESTAURANT
9 ARLEMAR RESTAURANT
11 BOCOIS TAPAS Y VINOS
12 BRISA RESTAURANT
14 CASA BALCELLS RESTAURANT
15 EL ANTOJITO DE MARTA
17 EL LLAGUT
18 EL PÓSIT RESTAURANT
19 FORUM RESTAURANT
20 GASTROBAR EL BALCÓN
22 L'ÀNCORA RESTAURANT MARISQUERIA
23 L'ARROSSERIA DEL SERRALLO
24 LA CUCAFERA RESTAURANT
25 LA MALCRIADA
26 LA MORADA RESTAURANT
27 LA XARXA RESTAURANT
28 MAS ROSELLÓ RESTAURANT
30 MERCERIA 34
31 PIZZA BOSCOS
32 RESTAURANT 4 LATAS TARRAGONA
33 RESTAURANT NÀUTIC TARRAGONA
34 RESTAURANT RACÓ DE L'ABAT

Totes les imatges que apareixen en aquest llibre han estat cedides pel Fons Municipal del Centre d'Imatges de Tarragona / L'Arxiu. Imatges dels fotògrafs Chinchilla i Vallvé.

Benvolguts, benvolgudes,

És un plaer per a mi com a presidenta de la Denominació d'Origen Tarragona donar-vos la benvinguda a una nova edició de les Jornades Gastronòmiques del Romesco de Tarragona. Un producte tan nostrat no podia maridar millor amb la nostra varietat insígnia, el macabeu.
Aquestes jornades, que enguany se celebren del 6 al 22 d'octubre, arriben ja a la seva VIII edició consolidades com a cita gastronòmica ineludible a casa nostra, i des de la DO Tarragona no podíem sinó continuar fent-les-hi costat amb els nostres vins 100% Macabeu. Uns vins que destaquen per la seva suavitat, els aromes intensos i la fruita fresca, essent uns vins blancs ideals per maridar amb el romesco, i fer d'aquesta una experiència gastronòmica de primera categoria.
Així doncs, us convidem a tots a participar-hi! No deixeu de visitar algun dels restaurants que enguany conformen el mapa d'aquestes jornades, i que trobareu arreu de la ciutat de Tarragona. I, sobretot, no deixeu de gaudir i brindar amb els nostres vins.
Salut!

Maria Rosa Blanch
Presidenta Denominació d'Origen Tarragona

Benvolguts, benvolgudes,

Com a president de l'AEH Tarragona Ciutat, és un plaer presentar-vos ROMESCVS & MACABEVS. 100% DO Tarragona; les VIII Jornades Gastronòmiques del Romesco de Tarragona que es celebraran del 6 al 22 d'octubre a la ciutat. Un clàssic de la nostra població que ens segueix posicionant com a capital gastronòmica i aquest any, també, com a capital solidària contra el càncer de mama.
El romesco és un dels productes insígnia de la nostra cuina i essència marinera, que ens transporta a les barques dels pescadors i a les receptes que hi cuinaven. Amb aquestes jornades, traslladarem aquesta essència a les cuines dels restaurants participants, perquè degustis les diverses versions del romesco que han preparat els establiments de Tarragona. Tots els menús estan maridats amb macabeus de la DO Tarragona i amb vermut Yzaguirre, per oferir-vos una experiència gastronòmica completa que posi en valor el producte de proximitat i de primera qualitat.

Bon profit i gaudiu de les Jornades del Romesco.

Salutacions,
Javier Escribano
President AEH Tarragona Ciutat

AMAZÓNICO WELLNESS FOOD & COCKTAILS

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANTS A ESCOLLIR
Carxofes a la brasa amb romesco i crumble de fruits secs.
Bombons de calamarsons a la seva tinta glacejats al romesco.
Carpaccio de Picanya madurada
amb vinagreta de romesco
i formatge Tête-moine.

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Arròs de pop amb romesco i oliva en cendre.
(mínim 2 persones)
Tataki de ¨chuleton¨ de vaca amb
patates arrugades al romesco.
Zamburinyes gallegues a la brasa i gratinades al romesco.

POSTRES
Tiramisú nitrogenat amb praliné d'avellanes,
ametlles i festucs.

MARIDATGE
Vinícola de Nulles – Cent Veremes 100% Macabeu.
Macabeu de vinyes velles, Ecològic - DO Tarragona.

48€

INFORMACIÓ I RESERVES:
Port Esportiu Tarragona.
Passeig Rafael Casanova
622 221 035
@amazonicowellnessfoodcocktails

Horari de servei:
Dilluns, dimecres
i dijous de 13,00 a
15,30h i de 20,00 a 23,00h.
Divendres i dissabtes de
13,00 a 15,30h. Diumenge
de 20,00 a 23,00h.

Dia de tancament:
Dimarts.

ÀPATS QUATTROS

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose
i la nostra tapeta del dia.

ENTRANTS A ESCOLLIR
Musclos amb romesco "QUATTROS".
Crema de gambes vermelles amb rap.

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Bacallà al forn amb picada de romesco i sofregit.
Verat rostit amb romesco.

POSTRES A ESCOLLIR
Escuma de crema catalana amb gelat d'avellana.
"Torrija" de pa brioix, crema anglesa i gelat de mel.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.

30€

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Sant Domènech, 2
977 225 941
@apatsquattros

Horari de servei:
De 13,00 a 16,00h
i de 20,00 a 23,30h.

Dia de tancament:
Dilluns.

"ARCS" RESTAURANT

APERITIU
Vermut Yzaguirre en geleé i humus d'olives farcides.

ENTRANTS DEGUSTACIÓ
Tàrtar d'escalivada amb sardina fumada,
formatge de l'Albió i lactonesa de romesco.
Terrina de cap i pota amb poma, llagostins
i oli de romesco.
Tallarines de tinta i sípia amb pesto roso de romesco.

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Cassola d'arròs amb cloïsses, calamar
i picada de romesco "un punt picant".
Llom de bacallà amb crema de romesco
i fesolets de Santa Pau.
Melós de vaca vella amb reducció de vi
del Priorat i parmentier arromescat.

POSTRES
Pastís de formatge amb "fals romesco"
de fruites vermelles i fruits secs.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.

55€ *Amb reserva prèvia

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Misser Sitges, 13 Baixos
977 218 040
@restaurantarcs

Horari de servei:
De 13,00 a 15,30h
i de 20,30 a 22,30h.

Dia de tancament:
Diumenge i dilluns.

ARLEMAR RESTAURANT

ENTRANTS A ESCOLLIR
Calamars a la romana.
Amanida amb formatge de cabra amb romesco.
Bunyols de bacallà.
Esqueixada de bacallà amb romesco.
Seitons fregits.
Musclos al vapor o romesco.

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Paella marinera.
Fideuà.
Arròs negre.
Arròs amb confit d'ànec.
Arròs caldós de galeres.
Orada al forn (sup. 3 €).
Entrecot (sup. 3€).

POSTRES
A escollir de la carta.

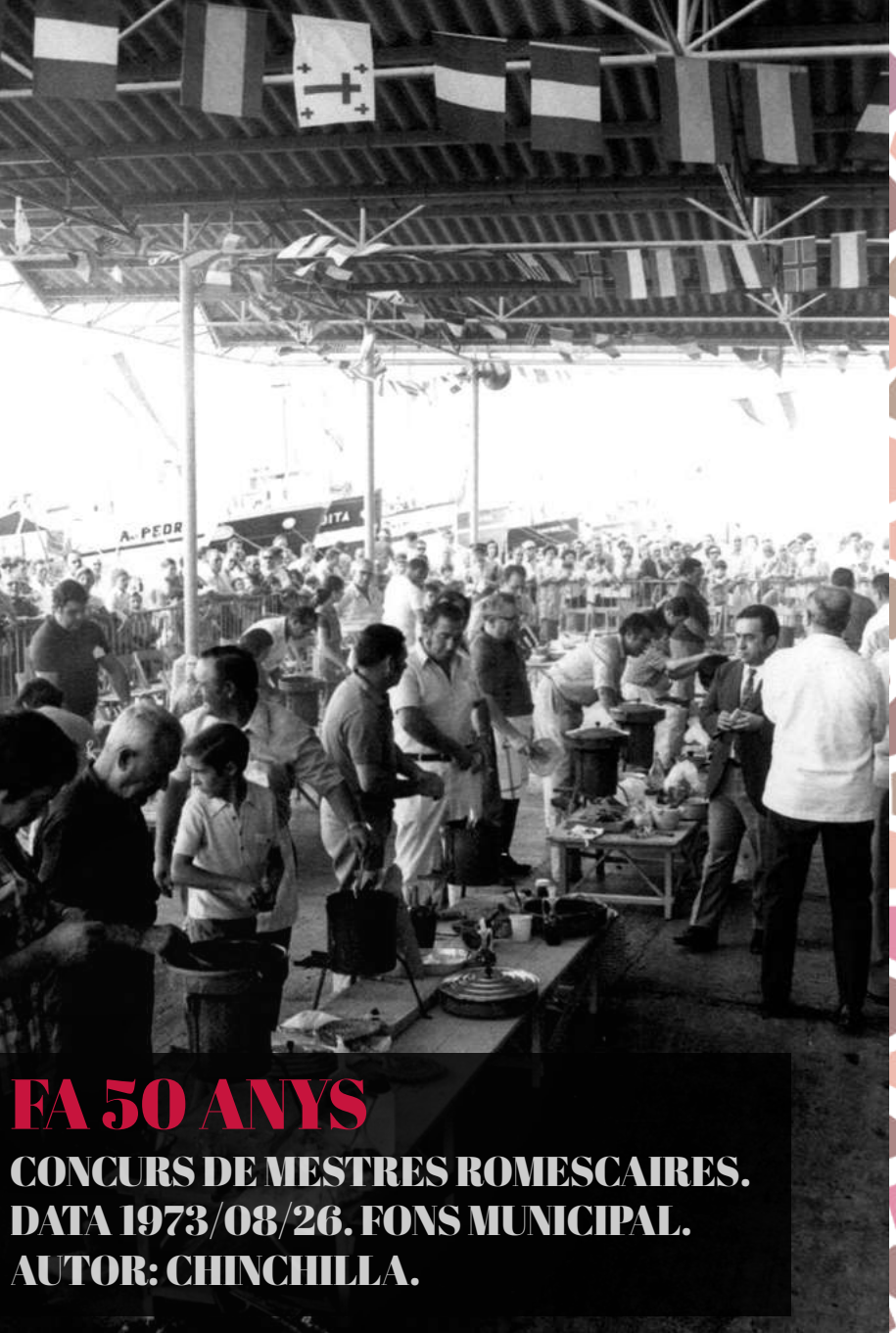
MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.
(Inclou 1 copa de vi per persona, pa i aigua.
Ampolla de vi per a 4 persones).

21,50€ * Aquest menú se servirà a les nits amb reserva prèvia

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Apodaca, 7
647 104 627

Horari de servei:
De 13,00 a 16,00h
i de 20,00 a 23,30h.

Dia de tancament:
Dilluns.



FA 50 ANYS

CONCURS DE MESTRES ROMESCAIRES. DATA 1973/08/26. FONS MUNICIPAL. AUTOR: CHINCHILLA.

BOCOIS TAPAS Y VINOS

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANT
Escamarlà enrotllat amb ceps
i llit d'albergínia arromescada.

PRINCIPAL
Mongetes i bacallà arromescat en confit.

POSTRES
Creme brulé amb nabius.

MARIDATGE
Vinícola de Nulles – Cent Veremes 100% Macabeu.
Macabeu de vinyes velles, Ecològic - DO Tarragona.

22,50€

INFORMACIÓ I RESERVES:
Rambla Nova, 24
661 298 141

Horari de servei:
De 13,00 a 15,30h.

Dia de tancament:
Cap dia.

BRISA RESTAURANT

APERITIU
Vermut Yzaguirre.

ENTRANTS PER COMPARTIR
Timbal d'escarola i romesco sobre carpaccio de bacallà fumat.
Musclos amb api i llima.
Caputxí de bolets de temporada.

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Arròs cremós amb carpaccio de gambes i emulsió de romesco (mínim 2 persones).
Romesquet de peix i marisc.

POSTRES
El nostre músic.

MARIDATGE
Vinícola de Nulles – Cent Veremes 100% Macabeu.
Macabeu de vinyes velles, Ecològic - DO Tarragona.

33€

* Inclou maridatge, pa i aigua.
No se servirà aquest menú en caps de setmana i festius migdia.

INFORMACIÓ I RESERVES:
Carretera N-340 Km.
1172 Càmping Tamarit.
977 651 364
www.tamarit.com/ca/restaurant-brisa

Horari de servei:
De 13,00 a 15,00h
i de 19,30 a 22,00h.

Dia de tancament:
Cap dia.

Port Tarragona

MOLL DE COSTA

CASA BALCELLS RESTAURANT

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANT A ESCOLLIR
Amanida d'escarola frisee amb pernil d'ànec, tomàquet, poma i romesco.
Mandonguilles d'espinacs i espatlla ibèrica amb romesco.

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Botifarra negra a la brasa, fesols, romesco i patata.
Bacallà amb tempura de tinta de calamar i espàrrecs de marge.

POSTRES A ESCOLLIR
Trufes de xocolata amb Chartreuse.
Pastís de formatge amb fruits vermells.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.

36€

INFORMACIÓ I RESERVES:
Pla de la Seu, 5
977 895 265
@casabalcells

Horari de servei:
De 13,00 a 16,00h
i de 20,00 a 23,00h.

Dia de tancament:
Cap dia.

EL ANTOJITO DE MARTA

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANT
Esqueixada de bacallà amb romesco.

PRINCIPAL
Romesquet de caçó amb cloïsses.

POSTRES
Coulant de xocolata.

MARIDATGE
Vinícola de Nulles – Cent Veremes 100% Macabeu.
Macabeu de vinyes velles, Ecològic - DO Tarragona.

30€

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Soler, 6
877 642 595
@elantojitodemarta_

Horari de servei:
De 13,30 a 15,00,h i
de 21,00 a 22,30h.
*Amb reserva prèvia.

Dia de tancament:
Diumenge.

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya

PEIX DE TARRAGONA
TOT UN GUST

Tarragona impulsa
formació · ocupació · empresa

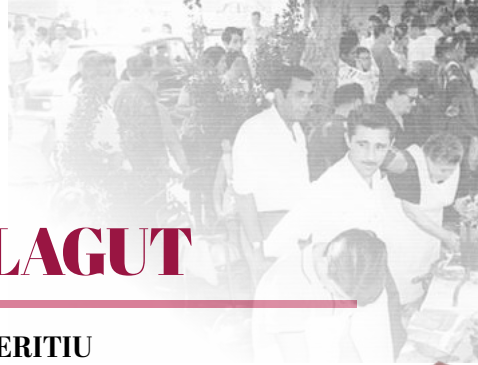
© Foto del Museu del Port de Tarragona, 1960
© MARCEL·LÍ PÉREZ-ARANDA, 2010

EL NOSTRE PASSAT TAMBÉ ÉS EL NOSTRE FUTUR
www.tarragona.cat/peixdetgn

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació i el FSE en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local i en el marc del Programa de suport als territoris amb majors necessitats de reequilibri territorial i social: projecte Treball als barris.

Generalitat de Catalunya · MERCATS DE TARRAGONA · AEH Associació Empresaris Indústria Tarragona · Tarragona Turisme · MUSEU DEL PORT · Port Tarragona · SEPE

AJUNTAMENT DE TARRAGONA
tarragonaimpulsa.tarragona.cat
APP TGN AGENDA



EL LLAGUT

APERITIU
Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rose.

ENTRANT A COMPARTIR A MIG DE TAULA
Anxoves DO Tarragona sobre tomacó.
Croquetes de pop amb pebre vermell.
Cloïsses a la cavera.

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Arròs a la masqueta amb pebrots de romesco nanos, pop roquer i cloïsses.
Morro de bacallà amb romesco i fesolets.
Cua de bou farcida amb polenta en romesco.

POSTRES
La Pera "Bella Helena."

MARIDATGE
Vinícola de Nulles – Cent Veremes 100% Macabeu.
Macabeu de vinyes velles, Ecològic - DO Tarragona.
(1/2 ampolla per persona)

46€

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Natzaret, 10 Plaça del Rei
977 228 938
www.elllagut.com
@elllagut

Horari de servei:
De 13,00 a 15,00h
i de 20,30 a 22h.

Dia de tancament:
Diumenge nit i dilluns.

EL PÓSIT RESTAURANT

ENTRANT
Amanida de bacallà, escarola "cabell d'Àngel" i romesco, recepta familiar del Pósit.

PRINCIPAL
Romescada de rap amb gamba blanca de Tarragona i musclos del Delta.

POSTRES
Postres a escollir amb copa de cava.

MARIDATGE
Mas Vicens – Vi Coll de Cabra Ancestral.
Macabeu Escumós – DO Tarragona.

39€

INFORMACIÓ I RESERVES:
Moll de pescadors, 25
977 436 912
www.elposit.com

Horari de servei:
De 13,00 a 16,00h
i de 20,00 a 23,00h
excepte dissabte i
diumenge migdia.

Dia de tancament:
Cap dia.

FORUM RESTAURANT

ENTRANTS A ESCOLLIR
Xató estil Forum.
Caneló de confit d'ànec i foie gras amb cremós d'ametlles.

PRINCIPAL
Romescada de rap amb escamarlans i cloïsses.

POSTRES A ESCOLLIR
Carpaccio de pinya amb crema catalana.
Coulant de xocolata amb gelat de coco i encenalls de xocolata.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.

38€

INFORMACIÓ I RESERVES:
Plaça de la Font, 37
977 231 718

Horari de servei:
De 12,00 a 17,00h i
de 19.00 a 23.30h.

Dia de tancament:
Dimecres.

GASTROBAR EL BALCÓN

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANT A ESCOLLIR
Xatonada d'escarola amb salsa de romesco.
Guisat de cigrons amb cloïsses.
Flor de carxofa confitada amb pernil ibèric.
Esqueixada de bacallà.

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Romescada de bacallà amb marisc.
Graellada de verdures amb romesco.
Popets amb romesco.
Tagliatelle frutti di Mare al romesco.

POSTRES A ESCOLLIR
Crema catalana.
Coulant casolà amb nata.
Pastís de formatge casolà.
Torrija de brioix.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.
(Dues copes per persona)

32€ Caps de setmana. **28€** De dilluns a divendres.

INFORMACIÓ I RESERVES:
Rambla Nova, 3
@gb_elbalcon

Horari de servei:
De 13.00 a 16.00h.

Dia de tancament:
Dimarts.

L'ÀNCORA RESTAURANT MARISQUERIA

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANTS A COMPARTIR
Calamars a la romana.
Musclos al vapor.

PRINCIPAL
Romesquet de peix variat.

POSTRES A ESCOLLIR
Sorbet de llimona.
Crema catalana.

MARIDATGE
Vinícola de Nulles- Vi Cent Veremes.
100% Macabeu. Ecològic - DO Tarragona.

30€

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Trafalgar, 21
617 494 654
www.ancoradelserrallo.es

Horari de servei:
De 13,00 a 1,00h.

Dia de tancament:
Cap dia.

L'ARROSSERIA DEL SERRALLO

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANT
Xató amb el nostre romesco d'avellanes.

PRINCIPAL
Arròs de bacallà amb picada de romesco.

POSTRES
Crema catalana.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.

23,90€

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Trafalgar, 1
977 782 595

Horari de servei:
De 13,00 a 16,00h.

Dia de tancament:
Dimarts.

LA CUCAFERA RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

Coca de pa de vidre amb romesco i verat marinat.
Rotllo cruixent farcit de bacallà
amb alls tendres i romesco.
Mandonguilles de rap i sípia amb romesquet.
Ragout de vedella Bruna eco
amb bolets i romesco.

POSTRES
Coulant de xocolata amb gelat.

MARIDATGE
Vinícola de Nulles- Vi Cent Veremes.
100% Macabeu. Ecològic - DO Tarragona.

39€

INFORMACIÓ I RESERVES:
Pl. De Santiago Rusiñol, 5
977 242 007
www.lacucafera.es

Horari de servei:
De 13,00 a 15,30h i
de 20,30 a 23,00h.

Dia de tancament:
Dimarts i dimecres.

LA MALCRIADA

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANT A COMPARTIR
Musclos La Malcriada amb romesco.
Graellada de verdures amb romesco.
Tellerines a la marinera.
Calamars a la romana.

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Pop a la brasa amb romesco.
Entrecot a la brasa amb romesco.

POSTRES A ESCOLLIR
"Torrija" casolana.
Coulant Casolà.
Gelat variat.

MARIDATGE
Cellers Blanch- Vi pont Fosc,
Macabeu amb fusta – DO Tarragona.

45€

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Reding, 28
602 820 407
@lamalcriadatgn

Horari de servei:
De 12,00 a 15,30h i
de 20,00 a 23,30h.

Dia de tancament:
Diumenge i migdies
de dimarts i dijous.

LA MORADA RESTAURANT

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANT
Navalles amb cibulet, algues wakame i romesco.

PRINCIPAL
Arròs de bacallà, patates, vieires i romesco.

POSTRES A ESCOLLIR
Pastís de formatge.
Lemmon pie La Morada.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.

35€

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. De Natzaret, 7
877 070 862
@lamoradatgn

Horari de servei:
De 13,30 a 16,00h.

Dia de tancament:
Dilluns, dimarts i dimecres.

LA XARXA RESTAURANT

ENTRANTS A COMPARTIR
Croqueta d'escalivada, anxoves i allioli de romesco.
Bimi en tempura, romesco i aji.
Ou a baixa temperatura, parmentier cremosa de remolatxa, bolets saltejats en suc de vedella i gouchujang.

PRINCIPAL
Romesco de sípia, mandonguilla de vedella madurada i patata cruixent.

POSTRES
Eclais farcit crema de vainilla i mousse de Nutella.

MARIDATGE A ESCOLLIR
DO Tarragona
Vinícola de Nulles – Cent Veremes 100% Macabeu.
Macabeu de vinyes velles, Ecològic
Celler Blanch - Vi Pont Fosc. Macabeu amb fusta
Mas Vicens – Vi Coll de Cabra Ancestral.
Macabeu Escumós.
(Una ampolla per cada 2 persones)

45€ Recomanció BIB GOURMAND 2023

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Sant Pere, 38
Fb: la xarxa
@xarxarestaurant
www.xarxarestaurant.com
* Amb reserva previa via web

Horari de servei:
Migdia de dimarts a dissabte de 13,00 a 15,30h.
Divendres i dissabte de 20.30 a 22,00h.

Dia de tancament:
Diumenge i dilluns.

MAS ROSELLÓ RESTAURANT

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

MENÚ DEGUSTACIÓ
Coca de seitons marinats amb tomàquet especiat i romesco.
Crema de carbassa amb llagostins i bolets saltejats.
Coulant de patata, ou, sobrassada, romesco i pop.
Romesquet de rap.

POSTRES
Carrot cake amb ganache de gingebre i gelat de canyella.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.

42€

INFORMACIÓ I RESERVES:
Passeig Marítim Rafael De Casanovas, 23
977 241 828
www.masrosello.com

Horari de servei:
De 13.30 a 16.00h i de 20.00 a 23.30h.

Dia de tancament:
Diumenge nit i dilluns tot el día.

Et ve de gust
un dinaret al Serrallo?

Tarragoninament **genuí.**

Tarragona Història Viva

tarragonaturisme.cat

DISSENY GRÀFIC: PERLINE COMUNICACIÓ

MERCERIA 34

APERITIU
Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rose
i croqueta de cua de bou.

ENTRANTS A ESCOLLIR
Musclos amb romesco.
Porro escalivat amb romesco i parmesà.

PRINCIPAL
Trinxat arromescat de botifarra blanca
del perol i confitats amb vinagre.
Romesquet de corball.

POSTRES A ESCOLLIR
El nostre pastís de llimona.
Escuma de crema catalana.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.

22€

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Merceria, 34
977 857 662

Horari de servei:
De dijous a dilluns
de 13,30 a 15,30h i
de 20,15 a 23,00h.

Dia de tancament:
Dimarts i dimecres.

PIZZA BOSCOS

APERITIU
Vermut Yzaguirre, Blanc, Negre o Rose.
Tapa de pizza de romesco: Mozzarella,
scamorza, porro, romesco, llonganissa d'Alforja,
orenga i olives.

ENTRANT
Xatonada: amanida d'escarola amb anxoves,
tomàquets cherry, bacallà, olives negres i romesco.

PRINCIPAL
Xurrasco amb romesco i patates a la brasa.

POSTRES A ESCOLLIR
Tiramisú.
Panna cotta.
Crema de llimona.
Flam.
Pastís de xocolata.

MARIDATGE
Celler Blanch - Vi Pont Fosc.
Macabeu amb fusta - DO Tarragona.

17€

*Mínim 2 persones

INFORMACIÓ I RESERVES:
Av. Boscos de Tarragona, 2
977 207 445
www.pizzaboscos.com

Horari de servei:
De 13,00 a 16,00h i
de 20,00 a 24,00h

* Dimecres 11 obrim a la nit
i dijous 12 tot el dia

Dia de tancament:
Dilluns, dimarts, dimecres
i dijous migdia.

RESTAURANT 4 LATAS TARRAGONA

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANTS A ESCOLLIR
Cors de carxofa amb romesco,
ou pocheé i espatlla de pernil.
Amanida de formatge de cabra,
poma, magrana i romesco.

PRINCIPAL
Tronc de bacallà amb melmelada de pebrot
del "piquillo", espàrrecs de marge i romesco.

POSTRES A ESCOLLIR
Pastís de xocolata amb oli i sal.
Pastís de formatge amb fruits vermells.

MARIDATGE
Vinícola de Nulles – Cent Veremes 100% Macabeu.
Macabeu de vinyes velles, Ecològic - DO Tarragona.

30€

INFORMACIÓ I RESERVES:
Plaça de la Font, 9
977 421 196
@4latas

Horari de servei:
De 13,00 a 16,00h i
de 20,00 a 23,00h.

Dia de tancament:
Cap dia.

RESTAURANT NÀUTIC TARRAGONA

APERITIU
Xató del Nàutic i pop a l'all acompanyat
de romesco picantó.

ENTRANT
Rap fresc a la planxa sobre fesols de Santa Pau
i ceba confitada banyat amb romesco.

PRINCIPAL
Xurrasco amb romesco i patates a la brasa.

POSTRES A ESCOLLIR
Pastís de tres formatges amb fruits vermells.
Gelat de Turró amb crumble de galetes Lotus.

MARIDATGE
Vinícola de Nulles – Cent Veremes 100% Macabeu.
Macabeu de vinyes velles, Ecològic - DO Tarragona.

48€

INFORMACIÓ I RESERVES:
Moll de Llevant, s/n
628 733 220
@restaurantnautictarragona

Horari de servei:
De 13,00 a 16,00h.

Dia de tancament:
Cap dia.

RESTAURANT RACÓ DE L'ABAT

APERITIU
Vermut Yzaguirre Blanc, Negre o Rose.

ENTRANTS A COMPARTIR
Fals Xató: escarola, bacallà esqueixat,
olives arbequines, tomàquet i olivada de romesco.
Calamar del Mediterrani a la planxa
amb les seves dues salses.
Tellerines saltejades estil "Xiringuito".

PRINCIPAL A ESCOLLIR
Suquet de romesco amb llom de lluç
de palangre i escamarlà.
Cassola de conill amb cargols i picada de romesco.

POSTRES
Pastís de crema catalana amb gelat.

MARIDATGE
Vinícola de Nulles – Cent Veremes 100% Macabeu.
Macabeu de vinyes velles, Ecològic - DO Tarragona.

40€

*8,9,10,11 d'octubre
tancat per vacances

INFORMACIÓ I RESERVES:
C. Abat, 2
625 715 901

Horari de servei:
De dimecres a dissabte de 13.30 a 15.30h i de 20.30 a 23.00h. Diumenge de 13.30 a 15.30h.

Dia de tancament:
Dilluns i dimarts.

Com podem ajudar-te?

A l'Associació Contra el Càncer a Tarragona t'oferim diferents serveis gratuïts per estar al teu costat en tot moment

Atenció psicològica
Individual, Grupal, per a pacients i familiars

Fisioteràpia
Individual, Grupal, rehabilitació aquàtica

Atenció social
Servei d'atenció domiciliària, ajudes econòmiques, préstec material ortoprotètic i perruques

Cursos i tallers
Deshabituació tabàquica, estètica oncològica i nutrició

En parlem?
Av. de Roma, 6 A, Tarragona
tarragona@contraelcancer.es

900 100 036
asociacioncontraelcancer.es

associació contra el càncer a Tarragona

AEH
Associació Empresaris
Hostaleria Tarragona ciutat

TARRAGONA
Denominació d'Origen

Colálaboradors:

AJUNTAMENT DE TARRAGONA

Tarragona turisme

Port Tarragona

1884 YZAGUIRRE VERMOUTH

associació contra el càncer
Fes la teva donació contra el càncer!

COSTA DAURADA

L'Arxiu

PDR.cat 2022
Informació sobre el procés de qualitat
Actuació cofinançada per el Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022

Unió Europea
Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural
Europa inverteix en les zones rurals

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR