



III Jornades del Romesco de Tarragona

- AMB DOS PEBROTS -

De l'11 al 28 d'octubre de 2012



GUIA DE RESTAURANTS AMB MENÚ INEDIT

- ARES RESTAURANT -



- Amanida d'ostons amb romesco o Carxofes farcides o Patata emascarada.
- Romesquet de bacallà o Peus de porc amb romesco o Cuixa d'ànec en confit.
- Sorbet de llimona o Pastís d'ametlles o Púding de dolç de llet.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

16

- CÒCVLA -



- Amanida amb poma, formatge, i romesco.
- Galets farcits en beixamel de romesco.
- Carpaccio de llom gratinat amb romesco.
- Remolcades de fesols o Romesco de callos i bolets o Peus de porc amb romesco de caragols.
- Codonyat de poma i nous.
- Bescuit amb pinya i caramel d'aranyons.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

30

- L'ANAP TAPES -



- Escarola amb bacallà i romesco o Salmó marinat.
- Romesco de peix amb patates.
- Milfulls de tres xocolates o Granissat de café amb mousse de Baileys.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

04

- L'ÀNCORA -



- Cargols de mar amb romesco fred.
- Romesquet de llenguado.
- Postres a triar.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

05

- L'AURIGA RESTAURANT -



- Ball rice de bacallà amb romesco fred.
- Broqueta de pop a la planxa amb patata i romesco fred.
- Mar i muntanya de pollastre de corral amb gamba de Tarragona.
- Arròs amb romesco negre.
- Plàtan i xocolata.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

19

- LA BOTIGA -



- Musclada amb romesco o Amanida tèbia de marisc amb romesco fred.
- Romesquet de lluç amb gambes de Tarragona o Pasta a la marinera.
- Postres de la casa o Gelat.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

07

- LA TAVERNA DEL MAR -



- Escarola amb romesco.
- Musclos amb romesco.
- Saltat de xampinyons, gules i gambes.
- Romescada de rap.
- Gelat de vainilla flamejat amb *charentaise* o Crema catalana.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

10

- MOS RESTAURANT -



- Copa d'all blanc amb raim confitat i ciboulette.
- Amanida amb cruixents de verdures i romesco.
- Carpaccio de gamba amb *vermouth* vermell "Yzaguirre reserva" i Suquet de romesco amb sípia i peix de costa de Tarragona.
- Gelat de maduixa salvatge amb infusió d'alfàbrega.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

33

- ONA RESTAURANT -



- Snack de romesco.
- Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de romesco de cacauet i herbes fresques.
- Romesco de bacallà amb patates.
- Cremós de mató amb gelat de praliné i avellanes caramel·litzades.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

34

- PULVINAR -



- Xarrup de crema de tardor amb llàgrima de romesco.
- Mini pizza de Tarragona (amb bacallà, verdures i romesco).
- Raviolis casolans farcits de conill a la *rabiate* (amb romesco picant).
- Sípia a la brasa de carbó amb *coulise* de romesco.
- Crumble* de poma.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

24

- QUIM QUIMA -



- Quiche* de bacallà amb salsa de romesco.
- Crema de galeres de Tarragona amb crostons i "papas" enromescades.
- Romesco de moixina amb cloïsses.
- Peus de porc amb romesco.
- Sorbet de llimona i menta.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

25

- RACÓ DE L'ABAT -



- Vermut de la casa i Musclos del Delta a la marinera.
- Carpaccio de bacallà amb emulsió de romesco.
- Amanida d'escarola, romesco fred, esqueixada de tonyina i olives negres.
- Estofat de mandonguilles, sípia i cloïsses en romesco.
- Mel i mató i fruits secs o Assortiment de cítrics o *Tiramisostre*.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

26

- TECLA 60 -



- Sopa de romesco amb peix i marisc.
- Broqueta de calamars i gambes sobre llit de salsa romesco.
- Romescada de conill amb caragols i bolets.
- Gelat de llimona amb *charentaise* groc.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

20 €
IVA inclòs

29

- BALANDRA -



- Amanida tèbia de pop i maionesa de romesco i Lasanya de verdures i bolets amb beixamel de romesco.
- Arròs cremós amb gamba de Tarragona i pebrot de romesco.
- Romesco de cua de bou i escamarlans.
- Bol de fruita de tardor i Milfulls amb crema d'avellanes i crema pastissera.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

01

- BARHAUS -



- Amanida de ruca i ravioli cruixent farcit de romesco.
- Coca de ceba i llagostins amb romesco.
- Arròs amb verdures i un toc de romesco.
- Cocochas* de bacallà amb romesco.
- Assortiment postres Barhaus.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

17

- CAL JOAN -



- Amanida de bacallà esqueixat amb truita de mongetes.
- Romesquet de rap amb gambes i escamarlans.
- Pastís rus d'avellana.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

03

- DE VINS -



- Escuma de romesco amb gamba de Tarragona.
- Escarola amb bacallà amb salsa de romesco a l'estil de Vilanova i Romescada de sípia amb patates i cloïsses.
- Fals caneló de peus de porc amb escamarlans i salsa fina de romesco.
- Lingot de xocolata i café amb maracuià i gelat de mandarina.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

31

- DECVSTA -



- Crema d'albergínia a la brasa amb romesco i festucs garrapinyats i Cruixent de camembert, codonyat i carbassa i Torrada de calamarsets i textures de romesco.
- Llucet amb *risotto* de romesco i múrgoles.
- Coc de bolets, pastanaga amb almívar de té, escuma de xocolata blanca i gelat de nous amb ratafia.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

18

- L'ARROSERIA -



- Escarola amb bacallà i romesco.
- Romesco de turbot.
- Crema catalana.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

06

- LA CALERA -



- Musclos a la marinera.
- Seitons a la bilbaína.
- Romesco de rajada.
- Crema catalana casolana.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

08

- LA CUCAFERA -



- Pintxo d'anxova de l'Escala amb adobats i crema de romesco.
- Mezclum* amb bacallà i vinagreta de romesco.
- Romesquet de calamars de platja amb cloïsses.
- Broqueta d'entrecot amb verdures i salsa de romesco en el seu propi suc.
- Tiramisú amb fred d'*amaretto*.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

20

- L'ONADA -



- Trifàsic de tonyina amb pa de romesco.
- Ravioli farcit de camagros amb sopa de romesco.
- Romesco de callos i adobats.
- Tataki* d'entrecot de vedella amb saltat de bolets i romesco.
- Bracet de gitano amb escuma de romesco.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

09

- LES COQUES -



- Dos aperitius de la casa.
- Graellada de verdures amb romesco.
- Amanida de romesco amb tallarines de sípia.
- Romesco tradicional.
- Compota de poma amb gelat de iogurt.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

21

- LES VOLTES -



- Torrada de pagès amb escalivada i formatge de cabra gratinat.
- Amanida de bacallà, tonyina i anxoves acompanyada amb salsa de romesco a banda.
- Rap a l'all cremat amb romesco i musclos.
- Sorbet de mojito.
- Tiramisú de café o *Mousse* de xocolata.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

22

- PALAU DEL BARÓ -



- White russian* de raim.
- Triquini de foie "micuit" d'ànec amb castanya trufada.
- Mosaic de pop i botifarra negra amb verdures i *parmentier* de mel.
- Romesco de rap amb patates al safra i emulsió de julivert.
- Chiboust* de taronja, petazetas i piruleta de xocolata blanca.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

23

- SADOLL -



- Aperitiu de la casa i Coca de verdures rostides, sorbet de romesco i essència d'anxoves.
- Calamars saltats amb bolets de temporada, pèsols i romesco fred.
- Romesquet de pollastre amb gambes i fesolets de Sta. Pau.
- Brownie* de xocolata i avellanes amb sorbet de gerds.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

27

- XALOC -



- Cocochas* de bacallà al pil-pil i Caneló fred de peix i marisc.
- Seitons marinars de Tarragona i Llesqueta de pa amb tomàquet i anguila fumada del delta de l'Ebre.
- Romesco de pop roquer de Tarragona amb patates com a la barca.
- Pastís de xocolata i confitura de taronja amarga.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

27 €
IVA inclòs

13

- AQ RESTAURANT -



- Moixama de bonitoll i anxoves casolanes amb pebrot del piquillo i allioli d'olives i Sopa de romesco amb raviolis de bacallà i adobats.
- Coca de seitons, albergínia, mozzarella, bolets i romesco i Romesquet de pop i peus de porc amb trompetes de la mort i seques i *Steack* tartar amanit amb els ingredients d'un romesco.
- Crema de llimona, figures i gelat de mel.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

35 €
IVA inclòs

14

- ARCS RESTAURANT -



- Salmorejo de romesco amb broqueta de llagostí i poma.
- Tàrtar de salmó, vinagreta de romesco i amanida amb gelat de pebrot i Carpaccio de peus de porc amb maionesa de romesco i xips de *yuca*.
- Bombes de bacallà i tinta sobre fons de crema de romesco.
- Secret ibèric i marisc de llotja amb vi negre i picada de romesco.
- Sorbet de "gintònic" amb llima fresca.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

35 €
IVA inclòs

15

- CA L'EULÀLIA -



- Musclos a la planxa.
- Navalles a l'estil de l'Eulàlia.
- Tallarines de sípia amb salsa fina de romesco.
- Romesco de popets amb escamarlans i bolets de temporada.
- Postres de la casa.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

35 €
IVA inclòs

02

- EL TERRAT RESTAURANT -



- Bunyols de lluç amb cor líquid de romesco i Bacallà, romesco de garotes, tartar d'anxoves.
- Sardines, anguila, cansalada, romesco d'algues.
- Romesquet de rap amb cloïsses i escamarlans i Costelletes de conill, trompeta de la mort i romesco deconstruït.
- Mango, i confitura de tomàquet, trufes i romesco cruixent.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

35 €
IVA inclòs

32

- LA PUDA -



- Entrants per degustar el romesco fred (calamars a la romana, navalles, musclos a la planxa, croquetes de rap, escarola).
- Romesco estil pescador de rap o ròmol (lliure elecció) amb escamarlans de Tarragona i patates.
- Crema catalana farcida de fruits secs.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

35 €
IVA inclòs

11

- MANOLO -



- Amanida amb el nostre romesco fred.
- Calamars de platja amb salsa fina de romesco i bolets de temporada.
- Romesco "calero" de gatet.
- Caprici de la casa.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

35 €
IVA inclòs

12

- TALLER DE CUINA -



- Natilles de foie i *riubarba* i Ceviche de mar amb gambes vermelles, escopinyes i espaguetis de mar.
- Arròs cremós de safra i calamars amb suc ardent.
- Turbot en romesco amb musclos i Vedella angus a baixa temperatura amb *wok* de verdures.
- Canari a la nostra manera.
- Xocolata cruixent, gelat i café.
- Cervesa Estrella Damm Inedit, aigua.

35 €
IVA inclòs

28

De l'11 al 28 d'octubre de 2012

GUANYA UN SOPAR PER A DUES PERSONES en un restaurant amb encant PARTICIPA!

1 | Fes-te fan de GASTRONOSFERA a Facebook.

2 | Penja una foto d'un plat dels que estiguis menjant de les Jornades del Romesco.

3 | Escriu un comentari. Quants més "M'agrada" tinguis, més possibilitats tindràs per guanyar el sopar.



Estrella Damm Inedit recomana el consum responsable. Alc. 4,8%

- PATROCINADORS -



EL ROMESCO

El Romesco és el menjar més típicament tarragoní que podem oferir als restaurants de la nostra ciutat, ja que va néixer a principis del segle XX a les barques del barri mariner de Tarragona, El Serrallo.

Amb aquesta premissa, no hi ha millor lloc per fer les jornades gastronòmiques que serveixin per posar el romesco al lloc que li correspon: el plat tarragoní per excel·lència. Tant si es presenta com a salsa freda o com a plat cuinat amb la picada característica, podreu assaborir



els gustos de la nostra mediterrània, de la nostra costa, de les nostres terres. Després de l'èxit de les darreres edicions, ampliem l'oferta amb 34 restaurants de la ciutat que ens oferiran tant el romesco tradicional com diverses salses de romesco i fins i tot el romesco més avantguardista.

Aquesta tercera edició inclou restaurants de l'Associació de Restaurants de la Part Alta, i també de l'Associació del centre TarracoGust, a més dels restaurants de l'Associació de Restauració i Comerç del Serrallo, promotora de les Jornades sota la marca de Tarragona Gastronòmica. Durant les jornades, els restaurants participants oferiran menús romescos a l'abast de tothom, amb la uniformitat de la picada tarragonina, i la diversitat de cada cuina. Per llepar-se els dits!!

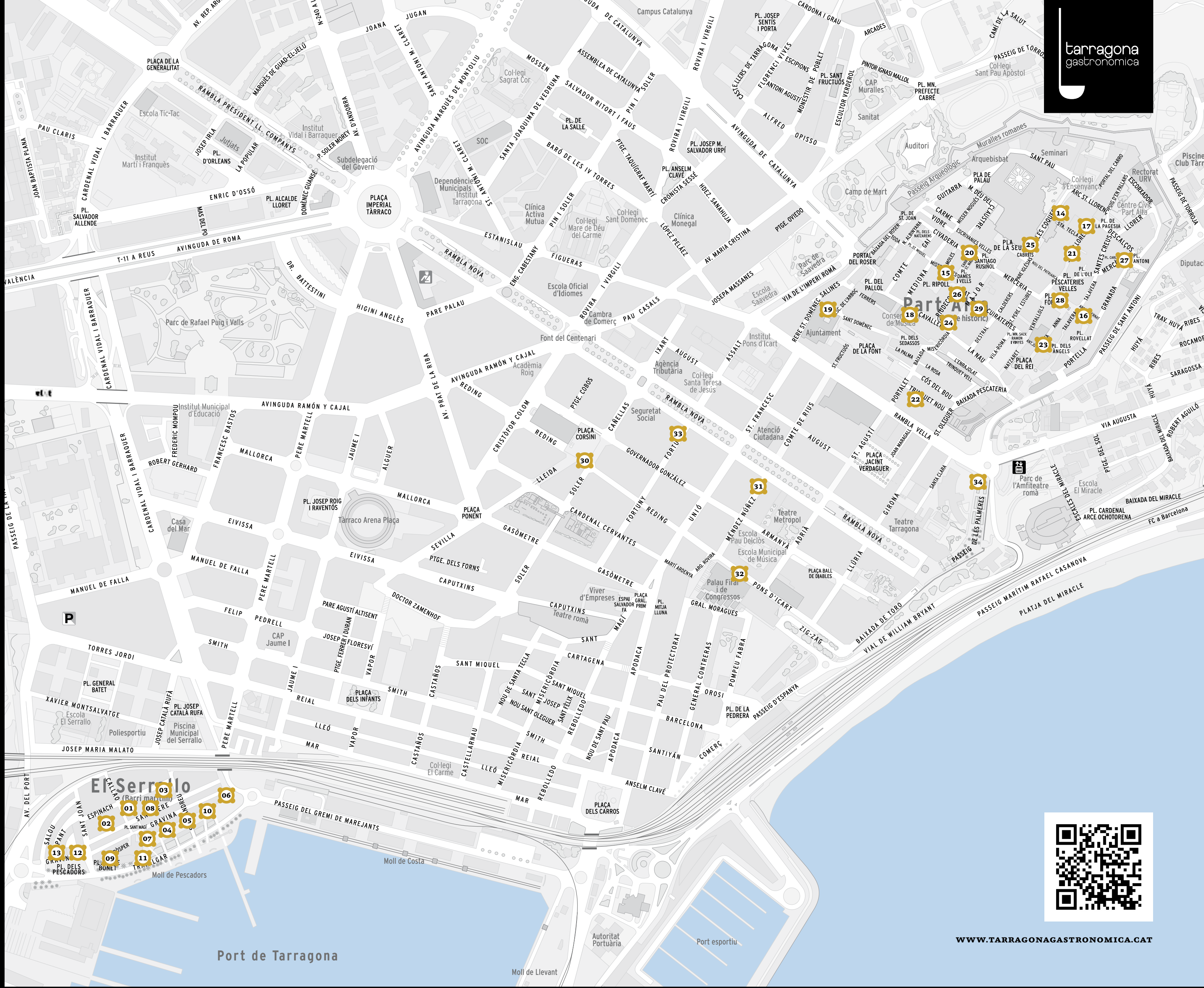
UNA CERVESA ÚNICA

Estrella Damm Inedit ha estat creada per Ferran Adrià, Juli Soler i l'equip de sommeliers d'elBulli, Ferran Centelles i David Seijas. És un cupatge únic de malt d'ordi i blat, aromatitzat amb espècies (coriandre, pell de taronja i regalèsia), concebut especialment per acompanyar tot tipus de receptes.

Els sommeliers d'elBulli, descriuen l'Estrella Damm Inedit com una cervesa "d'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol.

D'olor molt fruitada i floral, amb sensació de llevat fresc i olors d'espècies dolces. Es tracta d'una cervesa de textura cremosa i fresca, suau volum i carbònic delicat. Té un postgust llarg i de record afable".

Per gaudir de tota la intensitat d'Estrella Damm Inedit es recomana mantenir-la en glaçonera i servir-la en copes de vi blanc. S'aconseja no omplir més de la meitat de la copa per apreciar perfectament les seves virtuts.



tarragona
gastronòmica



WWW.TARRAGONAGASTRONOMICA.CAT

RESTAURANTS PARTICIPANTS A LES JORNADES DEL ROMESCO DE TARRAGONA:

- | | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|--|
| <p>01 BALANDRA RESTAURANT
C. d'Espinach, 18
T 977 221 238</p> <p>02 CA L'EBULÀLIA
C. de Sant Pere, 53
T 977 215 075</p> <p>03 CAL JOAN
C. Espinach, 2
T 977 219 223</p> <p>04 L'ANAP TAPES
C. Trafalgar, 29
T 977 243 732</p> <p>05 L'ÀNCORA
C. Trafalgar, 25
T 609 120 091</p> | <p>06 L'ARROSERIA
C. Trafalgar, 1
T 672 118 353</p> <p>07 LA BOTIGA
C. Trafalgar, 31
T 977 213 532</p> <p>08 LA GALERA
C. Sant Pere, 33
T 977 245 631</p> <p>09 L'ONADA
Plaça del Bisbe Bonet, s/n
T 977 215 053</p> <p>10 LA TAVERNA DEL MAR
C. Trafalgar, 23
T 977 211 749</p> | <p>11 LA PUDA
Moll de Pescadors, 25
T 977 211 511</p> <p>12 MANOLO
C. Gravina, 61
T 977 223 484</p> <p>13 XALOC
C. Gravina, 65
T 977 242 195</p> <p>14 AQ RESTAURANT
C. Les Coques, 7
T 977 215 954</p> <p>15 ARCS RESTAURANT
C. de Misser Sitges, 13
T 977 218 040</p> | <p>16 ARES RESTAURANT
Arc de Sant Bernat, 3
T 977 222 906</p> <p>17 BARHAUS
C. de Sant Llorenç, 22
T 977 244 770</p> <p>18 DEGVSTA
C. Cavallers, 6
T 977 252 428</p> <p>19 L'AURIGA RESTAURANT
C. Salines, 5
T 977 219 661</p> <p>20 LA CUCAFERA
Plaça Santiago Rusiñol, 5
T 977 242 007</p> | <p>21 LES COQUES
C. Sant Llorenç, 15
T 977 228 300</p> <p>22 LES VOLTES
C. Trinquet Vell, 12
T 977 230 651</p> <p>23 PALAU DEL BARÓ
C. de Santa Anna, 3
T 977 241 464</p> <p>24 PULVINAR
C. Major, 2
T 977 235 631</p> <p>25 QUIM QUIMA
C. Les Coques, 1 Bis
T 977 252 121</p> | <p>26 RACÓ DE L'ABAT
C. de l'Abat, 1
T 977 216 885</p> <p>27 SADOLL
C. Mercè, 1
T 977 244 404</p> <p>28 TALLER DE QUINA
Plaça del Fòrum, 34
T 977 239 421</p> <p>29 TECLA 60
C. Cuirateries, 1
T 977 220 744</p> <p>30 CÒCVLA
Plaça Corsini, 10
T 977 240 116</p> | <p>31 DE VINS
C. Méndez Núñez, 10
T 977 230 020</p> <p>32 EL TERRAT RESTAURANT
C. del Pons d'Icart, 19
T 977 248 485</p> <p>33 MOS RESTAURANT
C. Fortuny, 9
T 977 243 988</p> <p>34 ONA RESTAURANT
Passeig Palmeres, s/n
T 977 233 040</p> |
|--|---|--|---|---|--|--|