

1r FESTIVAL

ARPA

ALS RESTAURANTS DE
LA PART ALTA DE TARRAGONA

SOPARS
I MÚSICA
EN VIU

PART ALTA^{tg}
ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS



DIVENDRES I DISSABTES 22:30 h

DEL 19 DE JULIOL

AL 7 DE SETEMBRE

Angel Dust

Carla

Cruells Duo

Maria Santos

Piano & Co

Pig Fat

Plat du Jour

Richmand

Vivian

Amarante



MENÚS 25 € / 35 €

Organitza:



Estrella Damm Inedit en recomana el consum responsable. 4,8°

FESTIVAL ARPA

Els restaurants de la **Part Alta** et proposem una combinació perfecta per les nits d'aquest estiu: la millor gastronomia i música en directe.

Del **19 de juliol al 7 de setembre**, tots els divendres i dissabtes podràs gaudir d'un concert dels més variats estils musicals (bossanova, blues, folk, versions musicals...) després del sopar, vora les 22.30h.

Per aquesta ocasió, els restaurants han preparat diversos menús (25€/35€)* que maridaran amb la cervesa **Estrella Damm Inedit**.

Música, estiu, gastronomia... al ritme que tu vulguis.

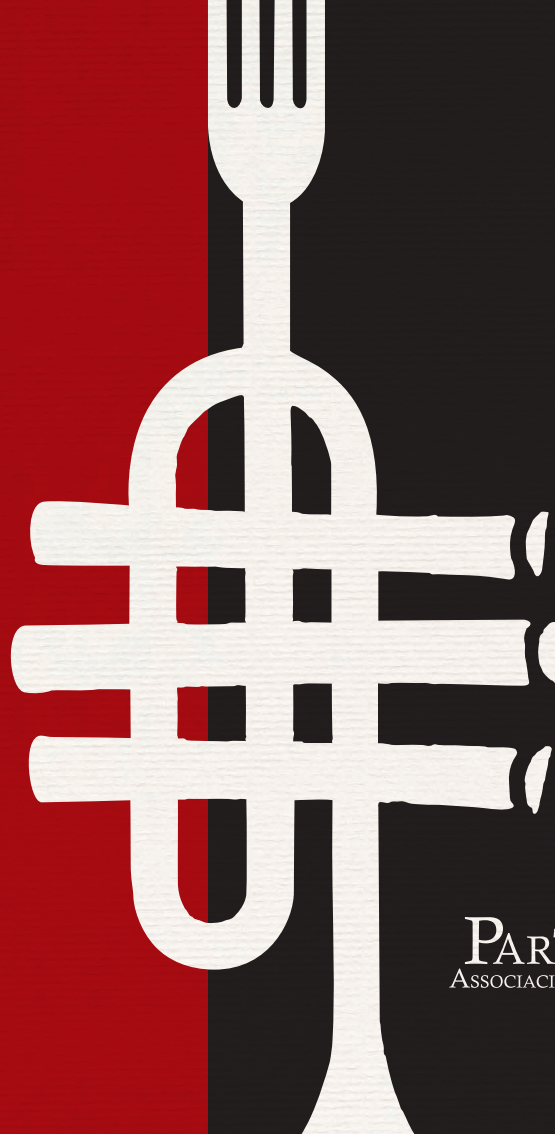
Què et ve de gust?

* IVA inclòs

Inclou una ampolla d'Estrella Inedit de 75cl per a dues persones.

Consulta els menús a www.arpatgn.com

Recomanem fer reserva amb antel·lació.
L'organització es reserva el dret de modificar o cancel·lar les condicions d'aquesta promoció.



PART ALTA^{tgn}
ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS

SELECCIÓ MUSICAL



ANGEL DUST

19 de juliol	PALAU DEL BARÓ
20 de juliol	AURIGA
27 de juliol	RACÓ DE L'ABAT
3 d'agost	ARCS RESTAURANT
24 d'agost	AQ RESTAURANT
30 d'agost	ARES
31 d'agost	ENTRECOPES

COMPONENTS

Toni Hernández (guitarra) i Sue D. Marín (veu).

ESTIL DE MÚSICA

FALTA

DESCRIPCIÓ DEL GRUP

La veu de Sue D. Marín, acompanyada per la guitarra de Toni Hernández, formen Angel Dust, duet acústic que versiona clàssics internacionals, donant-lis un aire mediterrani, càlid, vibrant i fresc. Un recorregut per l'emoció per una nit, perfecta.

PODRÀS ESCOLTAR

Versions de Coldplay, Jamoroqüai, Frank Sinatra, Bob Marley, Bruno Mars...



CARLA CRUELLS DUET

26 de juliol TALLER DE CUINA
16 d'agost SADOLL
23 d'agost TECLA 60
30 d'agost ARCS RESTAURANT
31 d'agost AURIGA
6 de sept RACÓ DE L'ABAT

COMPONENTS

Carla Cruells, veu i percussió menor
i Cesar Vasconcelos, guitarra.

ESTIL DE MÚSICA

Bossanova, samba i un toc de soul.

DESCRIPCIÓ DEL GRUP

De passeig per una platja tranquil·la...
una posta de sol... La nostra proposta musical
és un viatge per la bossanova, la samba
i algun standar de jazz. Aires càlids fusionats
amb aires mediterranis. Música per gaudir
i imaginar nous paisatges.

PODRÀS ESCOLTAR

Temes de bossanova i samba com
"La Garota de Ipanema", "Wave"
o "Corcovado" (A.C. Jovim).



MARIA SANTOS PIANO & CO

26 de juliol QUIM QUIMA
9 d'agost LLAGUT
16 d'agost ENTRECOPIES
17 d'agost ARES
23 d'agost TALLER DE CUINA
30 d'agost PALAU DEL BARÓ
31 d'agost SADOLL
6 de sept AQ RESTAURANT

COMPONENTS

Maria J. Santos, veu i piano
(José L. Cortés Dj ocasional).

ESTIL DE MÚSICA

Versions de jazz, pop, rock i blues al piano
amb estil personal.

DESCRIPCIÓ DEL GRUP

Maria Santos porta una llarga carrera com
a compositora i cantant. Les seves versions al
piano són suaus i melancòniques en el temps.
Els temes que toca fluctuen des de Michael
Jackson i Supertramp a Billie Holiday o la més
actual Adele, amb un estil molt personal. Entre
versió i versió, temes propis coneguts tals com
l'aclamat Vicious man (D.O. Tarragona 06)
i noves cançons recentment sortides del forn,
acompanyada en ocasions de l'elegant
Dj J.L. Cortés.

PODRÀS ESCOLTAR

Perlas ensangrentadas (Alaska y Dinarama),
Black (Amy Winehouse), Tainted Love, (Almond),
Stop (Sam Brown)...



PIG FAT

19 de juliol **ARES**
20 de juliol **SADOLL**
27 de juliol **LLAGUT**
2 d'agost **AURIGA**
10 d'agost **TECLA 60**
17 d'agost **ARCS RESTAURANT**
24 d'agost **RACÓ DE L'ABAT**
7 de sept **QUIM QUIMA**

COMPONENTS

Richard White (USA) i Carles Vergés (TGN).

ESTIL DE MÚSICA

Blues.

DESCRIPCIÓ DEL GRUP

Pig Fat connecta les noves expressions del blues amb la més profunda tradició de Mississippi. Recorre, amb Richard "White Boy" i "Blues Junior" Carles, els paisatges de Tennessee, Louisiana i Memphis a través d'un viatge psicològic.

PODRÀS ESCOLTAR

Temes amb influències de Robert Johnson, Skip James, RL Burnside, Taj Mahal...



PLAT DU JOUR

20 de juliol **ENTRECOPES**
27 de juliol **AQ RESTAURANT**
2 d'agost **SADOLL**
10 d'agost **QUIM QUIMA**
16 d'agost **AURIGA**
17 d'agost **PALAU DEL BARÓ**
24 d'agost **LLAGUT**
7 de sept **TALLER DE CUINA**

COMPONENTS

María J. Santos, veu i piano
(José L. Cortés, Dj ocasional).

ESTIL DE MÚSICA

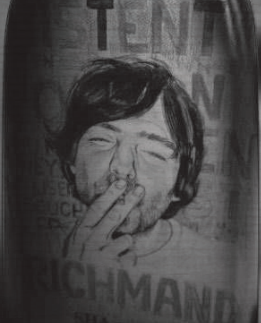
Rock i Folk-Blues.

DESCRIPCIÓ DEL GRUP

El duo electroacústic Plat du Jour tria de manera eclèctica i sensible cançons del anys 50 fins avui, construint-les de nou amb guitarres que ploren i veu femenina que neixen en l'ànima més profunda del Rock & Roll.

PODRÀS ESCOLTAR

Folsom Prison (Johnny Cash), Sing for Absolution (Muse), Stand by me (Ben E. King), Nothing else matters (Metallica)...



RICHMAND

3 d'agost PALAU DEL BARÓ
9 d'agost RACÓ DE L'ABAT
10 d'agost TALLER DE CUINA
23 d'agost QUIM QUIMA
6 de sept LLAGUT
7 de sept TECLA 60

COMPONENTS

Richard Santos i Gessamí Martí.

ESTIL DE MÚSICA

Indie Folk.

DESCRIPCIÓ DEL GRUP

Una guitarra, una armònica, un violí i una veu que no deixa indiferent i recita versos carregats de profunditat. Melodies que evocuen viatges amb un lleuger toc Dylanià.

PODRÀS ESCOLTAR

Falling slowly (Glen Hansard), Girls just wanna have fun (Cindy Lauper), Drugs don't work (The Verve)...



VIVIAN AMARANTE

19 de juliol ARCS
26 de juliol TECLA 60
2 d'agost ENTRECOPIES
3 d'agost ARES

COMPONENTS

Vivian Amarante (Guitarra i veu).

ESTIL DE MÚSICA

Música brasilera.

DESCRIPCIÓ DEL GRUP

Descripció del grup: Amb cançons de visió optimista i positiva, la cantautora brasilenya Vivian Amarante porta al Festival ARPA, junt amb la seva veu i guitarra, la suavitat de la música del seu país fusionada amb dosis de coratge i consciència per un món millor, començant per la felicitat d'un mateix. Al mes d'agost l'acompanyarà Manuel Carmona.

PODRÀS ESCOLTAR

Versions de bossanova de Vinicius de Moraes, Tom Jobim...

Estrella Damm INEDIT

L'origen d'INEDIT

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, concebut especialment per acompanyar tot tipus de receptes.

INEDIT: Aromes i atributs en boca

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 afruitada 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».

Com degustar INEDIT

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'aconsella no omplir més de la meitat de la copa per apreciar perfectament les seves virtuts.



SEL ECCIÓ GAS TRONÒ MICA

AQ RESTAURANT

T 977 215 954

Les Coques 7
43003 Tarragona

ESTIL DE CUINA

Cuina de sabor basada en la tradició, el record i la temporada.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

Una altra forma és possible. AQ és el somni fet realitat de A i Q, el restaurant al que els agradaria anar com a clients.



COMPONENTS: ANA & QUINTÍN

35€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Timbal d'steack tartare amb albergínia
i foie, sopa freda de romesco amb ravioli
de cansalada i sardina en escabetx...

ARCS RESTAURANT

T 977 218 040

C. Misser Sitges, 13 baixos

ESTIL DE CUINA

Cuina mediterrània creativa.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

Aromes que fan obrir boca, gustos que aixequen l'ànim i una acurada presentació per a que aquestes sensacions perdurin en la memòria. Una cuina de sensacions fruit de la passió i l'experiència dins el sector gastronòmic.



COMPONENTS: CARLOS, MERCHE, JOSEP I DOLORS

35€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Foie caramel·litzat amb sucre moreno,
canelons cruixents de cua de bou...

ARES

T 977 218 040

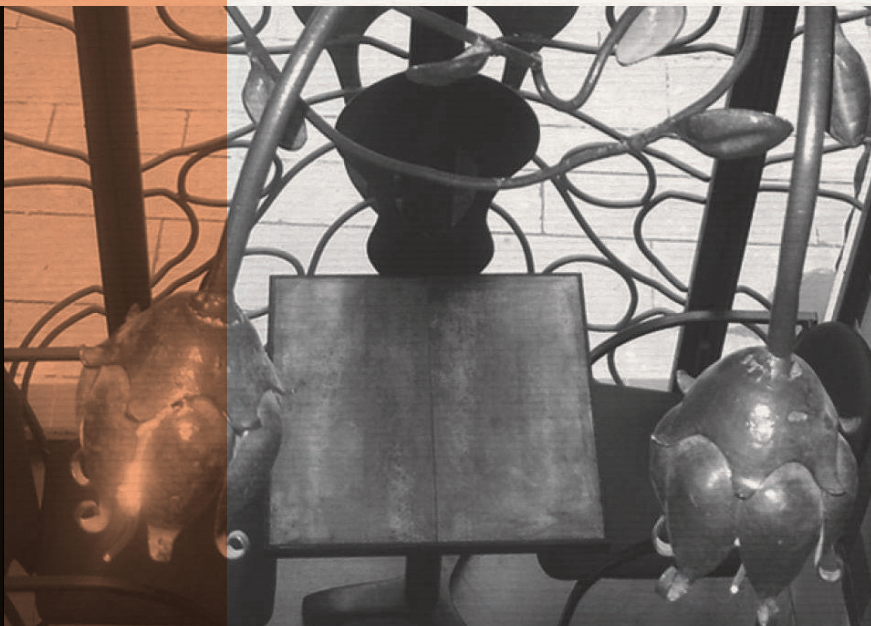
C. Arc de Sant Bernat, 3
(Plaça del Fòrum)

ESTIL DE CUINA

Cuina mediterrània amb criteris propis, d'arrels i sabors.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

Restaurant de decoració modernista amb diverses sales privades a dues plantes i una àmplia i confortable terrassa situada en plena plaça del Fòrum.



COMPONENTS: JÚLIA I RAFAEL

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Amanides, tapes, carns, peixos
i plats de cuina romana.

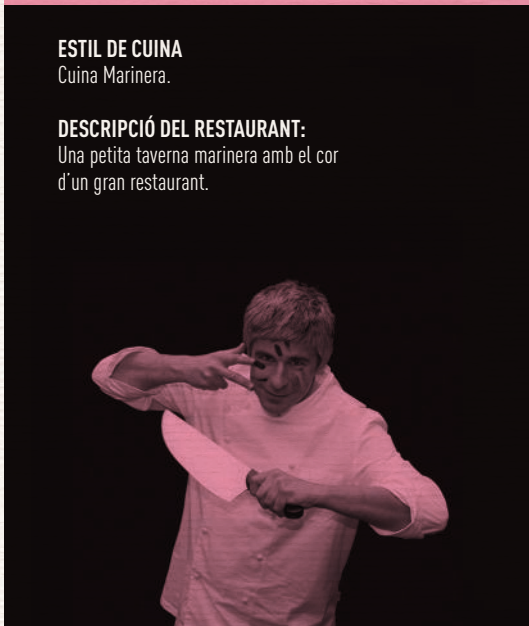
EL LLAGUT

ESTIL DE CUINA

Cuina Marinerà.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

Una petita taverna marinerà amb el cor d'un gran restaurant.



T 977 228 938

C.Natzaret, 10
(Plaça del Rei)

COMPONENTS: ASTRID I RAMÓN

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Menú degustació compost per 6 plats
elaborats amb productes de microtemporada
tant d'horta com de llotja.

ENTRECOPES

T 977 243 756

C. Cavallers, 12 Baixos

ESTIL DE CUINA

Productes mediterranis tradicionals amb tocs personals.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

Petit restaurant amb encant on els sabors de la tradició es perfeccionen i es modernitzen amb les seves presentacions i cocccions justes.



COMPONENTS: JORDI, NOÉ I JAUME

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Carpaccio de bacallà amb tomàquet a l'alfàbrega,
secret de porc a la crema de pebre, filets
d'orada amb tomàquet confitat...

L'AURIGA

T 977 219 661

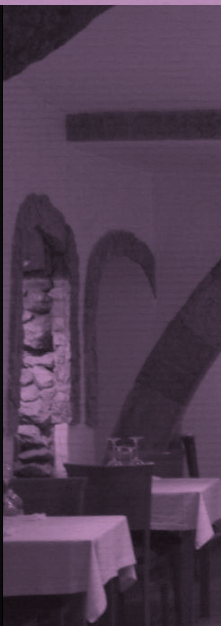
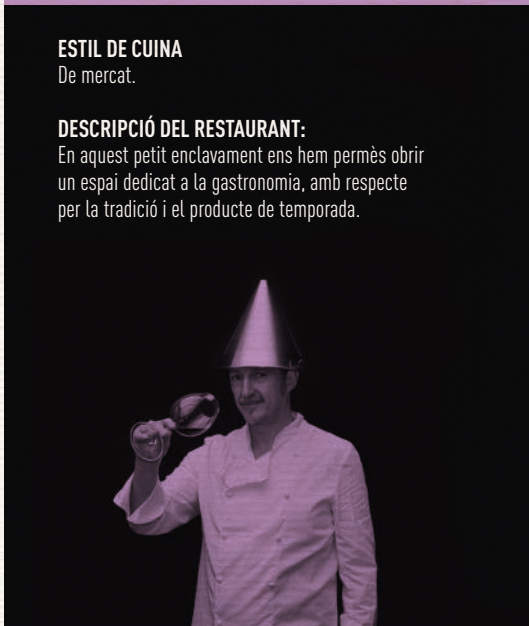
C.Salines 5

ESTIL DE CUINA

De mercat.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

En aquest petit enclavament ens hem permès obrir un espai dedicat a la gastronomia, amb respecte per la tradició i el producte de temporada.



COMPONENTS: AGUSTÍ

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Caneló cruixent de pularda i crema de foie,
coca de verdura ecològica, peix del dia...

PALAU DEL BARÓ

T 977 241 464

C. Santa Anna, 3

ESTIL DE CUINA

Cuina mediterrània amb tocs d'autor.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

Especialitzat en tot tipus d'events, realitza menús personalitzats al gust del client per a que siguin el més satisfactoris possibles. Compta amb una terrassa interior amb encant i vegetació.



COMPONENTS: MARCO I ANA

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Melós de vedella amb bolets i cebetes
glassejades, suquet de lluç a l'estil "àvia
Maru", paella de marisc...

QUIM QUIMA

T 977 252 121

C. Les Coques, 1 Bis

ESTIL DE CUINA

Cuina mediterrània amb tocs d'autor.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

Ambient elegant i acollidor. Disposem de jardí interior privat i d'unes immillorables vistes a la Catedral.
Cuina apta per a celiacs.



COMPONENTS: FRANCESC I EVA

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Amanida de poma, pipes i llavors de rosella,
tàrtar de vedella planxat al foie, sorbet
de Gin Tònic...

RACÓ DE L'ABAT

T 977 216 885

C. Abat, 4

ESTIL DE CUINA

Mercat de Tarragona.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

El Julio i l'Eugenia proposen als amants de la cuina tradicional catalana una àmplia oferta gastronòmica amb plats mediterranis com ara el peix fresc de la nostra costa. Ofereixen també una acurada selecció de carns tant a la brasa com al forn a més de les suggerències del Julio.



COMPONENTS: EUGENIA I JULIO

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Sardines de Tarragona a la planxa, amanida
divertida de tonyina i seitons, musclos
del Delta a la planxa...

SADOLL

T 977 244 404

C. Mercè 1, cant. Talavera

ESTIL DE CUINA

Cuina mediterrània.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

Sadoll, que vol dir "quedar satisfet després d'un àpat", és la missió d'aquesta jove parella al seu local de decoració modernista. Una cuina sincera, sense artificis i amb pinzellades modernes..



COMPONENTS: EVA I JOAN

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Amanida de formatge brie cruixent, pipes
i albercocs, confit d'ànec amb chitney
de prèsssecs i gíngebre...

TALLER DE CUINA

T 977 239 421

Merceria 34

ESTIL DE CUINA

Cuina de mercat, temporada i proximitat

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

"¡Sin sabor no hay nada!" Filosofia que transmeten Huiman i Oscar a través de la seva cuina de mercat i sincera.



COMPONENTS: OSCAR I HUIMAN

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Salmorejo de tomàquet BIO, ceviche de peix blau i granissat de gingebre, arròs cremós de nyores i safrà amb sepijons...

TECLA 60

T 977 220 744

C. Cuirateries, 2

ESTIL DE CUINA

De mercat.

DESCRIPCIÓ DEL RESTAURANT:

ocal petit i acollidor situat als peus de la Catedral, d'estil retro i ambientat amb música blues on podreu gaudir d'una àmplia carta de plats d'elaboració pròpia amb productes de proximitat.



COMPONENTS: JORDI, MARIA, JOSÉ I ARNAU

25€

amb una ampolla
d'Estrella Damm
Inedit inclosa

PODRÀS TASTAR-HI

Hamburguesa casolana de foie, musclos
del Delta a la planxa, magret d'ànec...

AGENDA



	JULIOL				AGOST			
	Dv. 19	Ds. 20	Dv. 26	Ds. 27	Dv. 2	Ds. 3	Dv. 9	Ds. 10
ANGEL DUST	Palau del Baró	L'Auriga		Racó de l'abat		Arcs Restaurant		
CARLA CRUELLS DUET			Taller de Cuina					
MARÍA SANTOS & CO			Quim Quima				El Llagut	
PIG FAT	Ares	Sadoll		El Llagut	L'Auriga			Tecla 60
PLAT DU JOUR		Entrecopes		AQ Restaurant	Sadoll			Quim Quima
RICHMAND						Palau del Baró	Racó de l'abat	Taller de Cuina
VIVIAN AMARANTE	Arcs Restaurant		Tecla 60		Entrecopes	Ares		

Tots els concerts començaran al voltant de les 22:30 h.



	AGOST						SETEMBRE	
	Dv.16	Ds.17	Dv.23	Ds.24	Dv.30	Ds.31	Dv.6	Dv.7
ANGEL DUST				AQ Restaurant	Ares	Entrecopes		
CARLA CRUELLS DUET	Sadoll		Tecla 60		Arcs Restaurant	L'Auriga	Racó de l'abat	
MARÍA SANTOS & CO	Entrecopes	Ares	Taller de Cuina		Palau del Baró	Sadoll	AQ Restaurant	
PIG FAT		Arcs Restaurant		Racó de l'abat				Quim Quima
PLAT DU JOUR	L'Auriga	Palau del Baró		El Llagut				Taller de Cuina
RICHMAND			Quim Quima				El Llagut	Tecla 60
VIVIAN AMARANTE								

Tots els concerts començaran al voltant de les 22:30 h.



DESCARREGA'T
GRATIS L'APP
DEL FESTIVAL
ARPA



APP
GASTRONO  **SFERA**
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE