

S O M



Degustació



Degustació



Menú



Ampolla de vi de regal

C R I S I

2 0 1 8 F E B

JORNADES GASTRÒNOMIQUES

Àpats Quattros - AQ - Arcs Restaurant - El Llagut
Frida - Palau del Baró - Punt i a part
Quim Quima - Racó de l'Abat - Sadoll restaurant

L'Associació de Restaurants de la Part Alta de Tarragona (ARPA) presenta SOMRIUALACRISI, l'antídot perfecte per gaudir d'aquest mes de febrer

Prescriptor
ARPA

Prescripció

- Degustació 32**
- Degustació 20**
- Menú 20**

IVA inclòs i begudes no inclòses

Ingredients

11 Restaurants de la Part Alta
10 Cellers vinícoles
7 DO del territori

Tractament

Durant el mes de febrer del 2018
Tots els dies de la setmana tant al migdia com a la nit

Advertiment

Per cada ampolla de vi que demanis al restaurant en rebràs una d'igual de regal per endurte-la a casa

Àpats Quattros

AQ

Arcs Restaurant

El Llagut

Frida

Palau del Baró

Punt i a part

Quim Quima

Racó de l'Abat

Sadoll Restaurant

Prescriptor

Àpats Quattros

Sant Domènec, 2
977 91 52 83

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripció

- Còctel Bellini
- Crema de ceps i encenalls de pernil ibèric
- Favetes *baby* saltejades amb alls tendres i galera
- Sípia saltejada amb capipota i bolets
- *Onglet* vedella dues coccions amb salsa cafe París
- Mousse de castanyes

Preu

~~30~~ 20€

IVA inclòs i begudes no incloses

Prescriptor

AQ

Les Coques,7
977 215 954

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripció

- Calçot i gambeta blanca arrebossada amb romesco
- *Taco* de musclos en escabetx
- Amanida de porro amb bacallà fumat i pebrot escalivat
- Caneló de ceba amb pecorino trufat
- Ramen d'escudella
- Sípia amb carxofes i pilpil
- Costella de porc ibèric a la brasa amb la nostra salsa BBQ
- *Torrija* amb gelat de caramel

Preu

~~50~~ 32€

IVA inclòs i begudes no incloses

Prescriptor

Arcs Restaurant

Miser Sitges, 13
977 218 040

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripció

- **Bouquet d'amanides amb perles de formatge provençal, pernil ibèric, oli de magranes i gelat de pebrot escalivat**
- **Foie curat a la sal amb les seves confitures poc comunes**
- **Crema suau al perfum de tòfona negra i fons de blat fresc, botifarra blanca i negra i xips de calçot**
- **Llom de bacallà amb risotto de panxeta i pop amb crema suau de carabassa**
- **Caneló cruixent de rostit d'ànec amb peres amb reducció del Priorat amb farigola i romaní**
- **Bombó de xocolata cruixent amb taronja amarga i sorbet de gerd**

Preu

~~50~~ **32 €**

IVA inclòs i begudes no incloses

Prescriptor

El Llagut

Natzaret, 10
977 228 938

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripció

- **Amanida de crudités i galantina d'au**
- **Veloute d'esturió amb coriandre fresc i caviar**
- **Rollito de primavera amb llagostins de La Cala**
- **Bacallà fresc skrei amb tòfona d'hivern sobre arrel d'api**
- **Farcellet de llebre "a la royal"**
- **La pera "Bella Helena"**

Preu

~~30~~ **20 €**

IVA inclòs i begudes no incloses

Prescriptor

Frida

Merceria, 34
977 89 54 77

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripción

Aperitivo

- **Botanas Mexicanas**

Comenzamos

- **Ceviche negro de corvina**
- **Cangrejo de concha blanda en pan bao con mayonesa de chipotle y cebolla morada**
- **Taco de pescado tikin xic**
- **Taco de carrillera de ternera en tatemado queretano**

Postre

- **Buñuelo de Oaxaca con miel de piloncillo especiada y chocolate abuelita**

Preu

~~30~~ **20€**

IVA inclòs i begudes no incloses

Prescriptor

Palau del Baró

Santa Anna, 3
977 241 464

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripció

Primers a escollir

- **Amanida cruixent amb piruleta de salmó i formatge**
- **Broqueta de bacallà amb tempura i puré de patates i bolets**
- **Musclos al romesco**

Segons a escollir

- **Arròs melós amb llàgrimes de porc ibèric i carxofa**
- **Fideuada negra amb calamar**
- **Lluç amb reducció de galeres**
- **Cuixa d'ànec confitat amb crema de taronja**

Postres a escollir

- **Pastisset del Delta amb un xarrup de vi dolç**
- **Crema catalana a l'aroma de Chartreuse**
- **Gelat d'arròs amb un fons de melmelada**

Preu

~~30~~ **20€**

IVA inclòs i begudes no incloses

Prescriptor

Punt i a part

Cuirateries, 2
977 910 586

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripció

Entrants

- **Coca tèbia de pernil ibèric amb formatge de cabra i albergínia a la brasa**
- **Tàrtar de tonyina amb alvocat i soja, sobre una oblea cruixent**
- **Cansalada rostida al vermut amb llagostí, crema de pèsols i *kikos***

Peix

- **Bacallà confitat amb carxofes, fesols, salsa verda i picada de fruits secs**

Carn

- ***Abanico* ibèric amb trinxat de patata i botifarra blanca i *chimichurri***

Postres

- **Brownie de xocolata amb textures de mojito i pinya macerada**

Preu

~~30~~ 20€

IVA inclòs i begudes no incloses

Prescriptor

Quim Quima

Les Coques, 1 BIS
977 252 121

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripció

Entrants

- **Sopa de calçots amb un ou escalfat de guatlla**
- **Coca de recapte de tonyina**
- **Gamba blanca de Tarragona a la andalusa**

Peix

- **Lluç al vapor de farigola amb olives negres**

Carn

- **Fricandó de l'àvia Maria amb revoles de col**

Postres

- **Peres al vi amb gelat de vainilla**

Preu

~~30~~ 20€

IVA inclòs i begudes no incloses

Prescriptor

Racó de l'Abat

Abat, 2
977 780 371

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripció

- **Crema de galeres i crostons**
- **Musclos datilers amb cigales
a la planxa**
- **Amanideta divertida amb
carpaccio de bacallà**
- **Secret ibèric a la brasa amb patates
fregides naturals amb reducció de
caramel i vermut**
- **Daus de tonyina vermella en
suquet de ceba confitada**

Postres a escollir

- **Coc borratxo de Chartreuse**
- **Panacotta casolana de xocolata**
- **Mel i mató amb fruits secs**

Preu

~~30~~ 20€

IVA inclòs i begudes no incloses

Prescriptor

Sadoll restaurant

Mercè, 1 cant. Talavera
977 244 404

- Degustació 32
- Degustació 20
- Menú 20

Prescripció

- **Crema d'ou escalfat amb tòfona
negra i bastonet de pa**
- **Amanida de canonges i espinacs
amb maduixes, nous i parmesà**
- **Coca de carbassó rostit amb sobrassada
de Mallorca i formatge de cabra**
- **Llom de bacallà amb trinxat de patata,
crema de bolets i terra negra**
- **Tournedó de melós de vedella amb
parmentier de moniato, cebetes i
suc de rostit**
- **logurt, maracuià, xocolata i cookies**

Preu

~~30~~ 20€

IVA inclòs i begudes no incloses

Advertència

Ampolla de vi de regal



Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva.

Adernats
Altiplà Wines
Cedó Anguera
Celler Piñol
Covides
Escofet Rosell
Josep Foraster
Pinord
Rosa M Torres
URV

Escofet Rosell 1731 Brut Nature Reserva

Celler
Heretat Vall Ventós

DO
Cava

Tipus
Cava Brut Nature

Varietats
**Xarel·lo, macabeu,
xardonnay, pinot noir
i parellad**



Nota de tast
El cupatge de les seves varietats fa que tingui una estructura i una cremositat en boca a tenir en compte. En boca és untuós, ample, persistent, harmoniós amb notes de fruites blanques i lleuger toc de llevats.

Advertència

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

17.50 €

Grapus Blanc Xarel·lo 2017

Celler
Covides

DO
Penedès

Tipus
Vi blanc

Varietats
Xarel·lo 2017



Nota de tast
Vi de color groc pàlid. De primera impressió molt agradable amb aroma intens a flors blanques i caràcter marcadament afruitat. En boca és sec, fresc i gustós.

Advertència

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

14.00 €

Raig de Raïm Blanc 2016

Celler
Celler Piñol

DO
Terra Alta

Tipus
Jove

Varietats
**Garnatxa blanca i
macabeu**



Nota de tast

Vi jove de color groc daurat. Aroma intens, fines herbes, matisos de fruita blanca fresca (poma i pera) amb tocs de pell d'albercoc. Es boca saborós, fresc, fàcil de beure i amb una refrescant acidesa. Ideal per tot tipus de mariscs, amanides i peixos suaus.

Advertència

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

13.00€

Blanc URV

Celler
Universitat Rovira i Virgili

DO
Catalunya

Tipus
Vi blanc tranquil

Varietats
**Moscatell d'Alexandria,
moscatell de gra petit,
xarel·lo, chardonnay,
sauvignon blanc i
malvasia**



Nota de tast

Vi complexe amb perfil de matisos florals de gessamí i rosa, que es combinen amb un fons de fruita groga predominant els cítrics i la pell de llimona. És un vi de bona intensitat aromàtica. En boca és sec, amb una acidesa equilibrada i un punt de carboni residual que el fa fresc i molt agradable.

Advertència

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

13.75€

Adernats Sedució

Celler
Adernats
Vinícola de Nulles

DO
Tarragona

Tipus
Vi blanc

Varietats
**Moscatell, xarel·lo i
Chardonnay**



Nota de tast
Capaç de seduir els paladar més exigents. De color groc palla amb reflexos daurats té un autèntic caràcter mediterrani. Subtilment perfumat, destaca per la seva intensitat aromàtica.

Advertència
Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

13.75€

Grapus Rosat Cabernet 2017

Celler
Covides

DO
Penedès

Tipus
Vi rosat

Varietats
Cabernet Rosat 2017



Nota de tast
De color vermell cirera. De primera impressió intensai rodó al paladar. És fresc i elegant, amb notes de maduixes i caramel.

Advertència
Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

13.75€

El Senyoret

Celler
Rosa Maria Torres

DO
DOQ Priorat

Tipus
Negre criança

Varietats
**Garnatxa, carineya,
syrah, cabernet i merlot**



Nota de tast
De color vermell picota amb notes violàcies. Al nas és aflatat i fresc. Aromes de fruits negres confitats. Tocs de cacau i sucre moreno. En boca és suau amb tanins dolços. Retrogust perseverant i fi.

Advertència

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

19.75€

El Destraler Negre

Celler
Germans Balart

DO
Terra Alta

Tipus
Negre Jove

Varietats
**Garnatxa, cabernet,
ull de llebre, syrah i carinyena**



Nota de tast
Aromes a fruites madures i regalèssia. Es tracta d'un vi fresc, llaminer i equilibrat.

Advertència

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

13.50€

Josep Foraster Criança 2014

Celler
Mas Foraster

DO
Conca de Barberà

Tipus
Negre criança

Varietats
**Cabernet Sauvignon,
ull de llebre, syrah i
trepal**



Nota de tast
Intens aroma a fruites madures, especialment i balsàmic. A la boca és saborós, carnós, fresc i persistent.

Advertència

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

17.00€

Anexe Carinyena

Celler
Celler Cedó Anguera

DO
Montsant

Tipus
Vi negre

Varietats
**Carinyena 100%
vinyes velles**



Nota de tast
Vi amb un ribet virolat, molt indicatiu de la varietat i juvenut que el defineixen. Aromàticament, primer ens mostra un ventall floral, que comença amb violetes per anar apareixent roses. Després apareix fruita vermella i madura. En boca és saborós i molt golós, amb tanins madurs que li donen una bona estructura, i un punt d'acidesa molt equilibrat. És llarg i persistent, a la vegada que delicat i elegant.

Advertència

Per cada ampolla que prenguis al restaurant, una igual de regal per endur-te-la a casa teva



Preu

16.50€

Càtar

Celler
Pinord

DO
Montsant

Tipus
**Negre criança
(4 mesos)**

Varietats
Garnatxa i samsó



Nota de tast

**De color cirera picota. Al nas
destaquen fruites del bosc i vermelles.
En boca és un vi carnós, elegant i molt
fresc. El postgust final és suau i elegant.**

Advertència

**Per cada ampolla que prenguis
al restaurant, una igual de regal
per endur-te-la a casa teva**



Preu

16.00€

Advertència

Com ho veus?

**No t'ho pensis
més, puja a la
Part Alta.**

PART ALTA^{tgn}
ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS

www.arpatgn.com   #somriuedoble