



PINXO!



SALUT!!



DAU d'E TONYINA.

CAL GOTS!



DEL 20 D'ABRIL A L'1 DE MAIG



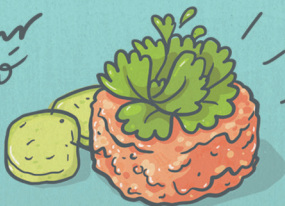
TÀRRACO

XARRUP de SALMOREJO

TAPES

TAPA + QUINTO
O CANYA
2'50

Tàrtar de Salmó



NYAM!
NYAM!



Croquetes DE CABRALES!



ORGANITZA:



COL·LABORA:



AJUNTAMENT DE
TARRAGONA

Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

TÀRRACO TAPES

TAPA + QUINTO
O CANYA
2'50

Del 20 d'abril a l'1 de maig de 2017, les sensacions mediterrànies són les protagonistes de la **Tàrraco Tapes**.

53 dels millors establiments de la ciutat presenten les seves creacions gastronòmiques, que pots gaudir en dues modalitats: **tapa i quinto o canya** Estrella Damm a un preu únic de **2,50 €**, o bé **menú de tapes** acompanyat de dues Estrella Damm de 33 cl.

Assaboreix l'experiència i participa en el concurs de la millor tapa de la ruta; podràs guanyar **un sopar per a dues persones en un restaurant amb estrella Michelin**.

L'establiment guanyador participarà en el concurs de la Tapa de l'any 2017.

T'hi esperem!

PARTICIPANTS 2017

- 01 AMARCORD
- 02 ÀPATS QUATTROS
- 03 ARES RESTAURANT
- 04 BAKKHOS
- 05 BRASERIA PASSADÍS
- 06 CAL PETER
- 07 CAPPUCCINO (Pl. de la Font)
- 08 CAPPUCCINO (Rambla)
- 09 CAPPUCCINO TÀRRACO
- 10 CASA MATÍAS
- 11 CASINO TARRAGONA
- 12 CINC SENTITS
- 13 DA NICOLA
- 14 DOMUS
- 15 EL CAFETÓ
- 16 EL CEIBO BAR
- 17 EL PÒSIT
- 18 EL RACÓ DEL PESCADOR
- 19 EL SOLET "DEL FORTUNY"
- 20 EL SOLET "PART ALTA"
- 21 ENTRECOPES
- 22 FARGGI
- 23 FRANKFURT EL SURTIDOR
- 24 JAMONERIA VeM
- 25 L'ARROSSERIA DEL SERRALLO
- 26 LA BARATA
- 27 LA BOTIGA
- 28 LA CAPITAL
- 29 LA INDUSTRIAL
- 30 LA LÓPEZ CAFÉ
- 31 LA MOSSEGADA
- 32 LA NOVA TAVERNA
- 33 LIMBOO BEACH CLUB
- 34 PAS A PAS
- 35 PIADINA DELLA NONNA
- 36 PULCINELLA
- 37 QUATTROS
- 38 QUIM QUIMA
- 39 REGINE
- 40 RESTAURANTE SITIO
- 41 SHA
- 42 TARANTA
- 43 TECLES
- 44 TÒFUL
- 45 TRÈBOL
- 46 TXANTXANGORRI
- 47 DEGVSTA
- 48 EL LLAGUT
- 49 HOTEL SB Ciutat de Tarragona
- 50 MESTRESSA DEL TÒFUL
- 51 PALAU DEL BARÓ
- 52 SADOLL
- 53 XDF Xamfrà del Fòrum

TAPA I
QUINTO
O CANYA
2,50



Aquestes tapes se serveixen amb
un quinto o una canya Estrella Damm

01

Del 20 d'abril a l'1 de maig

AMARCORD

Rere Sant Domènec, 3
977 230 957

De dimarts a dissabte
de 12.30 a 15.30 i de 19 a 21.30 h



FOCACCIA

Focaccia farcida de salsa de formatge i pernil coberta amb cireres i reducció de ceruesa

02

ÀPATS QUATTROS

Sant Domènec, 2
977 915 283

Dimarts i dimecres de 13 a 16 h; dijous de 20 a 23.30 h;
divendres de 13 a 16 i de 20 a 23.30 h; dissabte de 12 a 16
i de 20 a 23.30 h; diumenge de 12 a 16 h



**GALERA
I ROMESCO**

Potet de cuallada
de galera i romesco

03

Del 20 d'abril a l'1 de maig

ARES RESTAURANT

Arc de Sant Bernat, 3
(Pl. del Fòrum)
977 222 906

De dimarts a divendres de 20 a 23 h;
dissabte i diumenge de 12 a 15 i de 20 a 23 h



CUPCARES DE PATATA I POMA AMB ÀNEC I XIP DE PLÀTAN

Cupcakes (magdalena), feta amb una base de patata, poma i cuixa d'ànec esfilagarsada, coronada amb mousse d'ànec i acompanyada de xips de plàtan

BAKKHOS

Jaume I, 13

De dilluns a diumenge
de 12 h fins a l'hora de tancar



TRIFÀSIC BAKKHOS

Una capa de botifarra, una altra de puré de patata i una més de xoriço sobre torradetes de pa cruixent amb reducció de vinagre de Mòdena i pètals de flors

05

Del 20 d'abril a l'1 de maig

BRASERIA PASSADÍS

Au. d'Estanislau Figueres,
36, baixos dreta
977 232 455

Dimarts i dimecres de 12 a 16 h;
de dijous a dissabte de 12 a 16 i de 20 a 23 h;
diumenge de 12 a 16 h



LA CULLERETA PLENA

Cullera de pasta de full farcida
de patata, tonyina, ou, maionesa,
fruits del mar, salsa de calçots
i reducció de vinagre de Mòdena

06

CAL PETER

Cós del Bou, 8
977 231 466

De dimarts a dissabte de 12.30 a 15.30 i de 20 a 23.30 h;
diumenge de 12.30 a 15.30 h



PANNACOTTA DE CARXOFA AMB ROMESCO I CEBÀ

Pannacotta de carxofa
amb romesco i ceba cruixent



Tapa adaptable per a celiacs.
Es pot servir acompanyada amb cervesa Daura, la cervesa per a celiacs (opcional).

07

Del 20 d'abril a l'1 de maig

CAPPUCCINO (Pl. de la Font)

Pl. de la Font, 39-41
977 252 956

De dilluns a diumenge
de 12 a 24 h



**CANELÓ DE BRANDADA
DE BACALLÀ AMB
ROMESCO**

El nostre caneló farcit de brandada
de bacallà amb all escalivat i
salsa romesco

08

CAPPUCCINO (Rambla)

Rambla Nova, 40
977 242 593

De dilluns a diumenge
de 12 a 24 h



MOZZARELLA DE BÚFALA AMB FIGUES CONFITADES

Mozzarella de búfala amb figa
confitada, ruca i mermelada de
tomàquet sobre una torrada

Del 20 d'abril a l'1 de maig

09

CAPPUCCINO TÀRRACO

Rambla Noua, 9
977 220 634

De dilluns a diumenge
de 12 a 24 h



CUA DE BOU AMB FRUITES VERMELLES

Cua de bou desossada i confitada
a baixa temperatura acompanyada
de ruca i fruites vermelles

10

CASA MATÍAS

Pl. de la Font, 29
977 139 642

De dilluns a diumenge
de 13 a 21 h



BARQUETA DE CROQUETA CASA MATÍAS

Croqueta de carn d'olla amb ceba caramel·litzada dins una barqueta de bambú

11

Del 20 d'abril a l'1 de maig

CASINO TARRAGONA

Rambla Vella, 2
977 789 000

De dilluns a diumenge
de 20.30 a 1.30 h



DAU KENNEBEC AMB TEXTURES

Dau de patates Kennebec amb
gelatina de ceba, salsa Casino,
minimesclum i xips de vegetals

12

CINC SENTITS

Cardenal Cervantes, 33
baixos
977 253 170

De dilluns a diumenge
de 12 a 16 i de 19.30 a 23 h



MAGNÒLIES CINC SENTITS

Duet de xampinyons farcits; l'un, de verduretes, formatge cheddar, glassé i pols de cacauets; l'altre, de vedella amb bacó cruixent i romesco, i tots dos regats amb soja, mel i sèsam



Tapa adaptable per a celíacs i vegetarians.
Es pot servir acompanyada amb cervesa Daura, la cervesa per a celíacs (opcional).

13

Del 20 d'abril a l'1 de maig

DA NICOLA

Comte de Rius, 11
977 238 001

De dilluns a diumenge
de 13 a 15 i de 20 a 22 h



MEDAGLIONI RIPIENI DI GORGONZOLA

Margarida de nous i gorgonzola amb
pètals de 3 sabors: tomàquet sicilià,
crema de bròcoli i gorgonzola, i crema
de coco amb curri

14

DOMUS

PL. de Sant Bernat, 2
(PL. del Fòrum)

Dilluns de 12 a 15 i de 19 a 22 h;
de dimecres a diumenge de 12 a 15 i de 19 a 22 h



NIU DE PRIMAVERA

Bloc vegetal d'ensalada russa i
pebrot del piquillo caramel·litgat
amb pedro ximenes

15

Del 20 d'abril a l'1 de maig

EL CAFETÓ

Rambla Noua, 21
977 226 226

De dilluns a diumenge
de 12 a 24 h



TÀRTAR DE SALMÓ

Salmó amb tàperes, cogombre,
ceba, tomàquet i ruca

16

EL CEIBO BAR

Pl. de la Font, 8

De dilluns a diumenge
d'11 a 15 i de 19 a 23 h



TAPA GAUTXESCA

Barqueta de brinça cuita a baixa temperatura sobre picada criolla i coberta amb salsa chimichurri

17

Del 20 d'abril a l'1 de maig

EL PÒSIT

Moll de pescadors, 25
977 896 386

De dilluns a diumenge
de 12 a 13.30 i de 19.30 a 21 h



**BOSSA
MEDITERRÀNIA**

Bossa de pasta de full farcida
de gambes, espàrrecs verds,
romesco i porro

18

EL RACÓ DEL PESCADOR

Gravina, 61
977 242 169

Dilluns d'11 a 13 h;
de dimecres a dissabte d'11 a 13 i de 19 a 23 h;
diumenge d'11 a 13 h



VOLCÀ DE SABORS

Sobre un fons de tomàquet picantó hi ha un volcà de poma caramel·litzada amb un bunyel de bacallà com a barret i un gelat de romesco serrallenc com a company

Del 20 d'abril a l'1 de maig

19

EL SOLET "DEL FORTUNY"

Fortuny, 15

Dimarts i dimecres de 12 a 14 h;
de dijous a dissabte de 12 a 14 i de 20 a 24 h;
diumenge de 12 a 14 h



**EL NIU DE
LA GUATLLA**

Carxofa, foie, ous de guatlla
i porro cruixent

20

EL SOLET "PART ALTA"

Pare Iglesias, 3

De dimarts a diumenge
d'11 a 16 i de 19 a 23 h



LA TRUITETA MORENETA

Dues truitetes de bacallà amb ceba;
l'una amb tinta de calamar i
l'altra, sense



Tapa adaptable per a celíacs.
Es pot servir acompanyada amb cervesa Daura, la cervesa per a celíacs (opcional).

21

Del 20 d'abril a l'1 de maig

ENTRECOPES

Cavallers, 12
977 243 756

Dimarts de 13 a 14 h;
de dimecres a dissabte de 13 a 14 i de 21 a 24 h;
diumenge de 13 a 14 h



BOLA DE DRAC

Bola de pa xinès farcida de
pollastre rostit amb allioli de curri

22

FARGGI

Rambla Nova, 34
977 254 805

De dilluns a divendres de 17 a 22 h;
dissabte i diumenge de 12 a 24 h



**LA FONDUE
DE LA FARGGI**

Fondue de xocolata amb
broqueta de fruita fresca i dolços

23

Del 20 d'abril a l'1 de maig

FRANKFURT EL SURTIDOR

Pl. de la Font, 21
977 895 053

Dilluns de 18 a 24 h;
de dimecres a diumenge de 13 a 24 h



EL SURTIDOR

Barqueta de pa amb ceba caramel·litzada, mesclum amb Chartreuse i salsitxes (cervelat, malaguena i tirolesa) coronada amb salsa de formatge gouda, kètxup i mostassa picant

24

Tàrraco Tapes 2017

JAMONERIA VeM

Espinach, 4 (El Serrallo)
977 895 502

De dimarts a dissabte
d'11 a 16 i de 19.30 a 22.30 h



**COCA MAR
I TERRA**

Pa de coca amb calçots, carxofes
confitades i gamba de Tarragona
acompanyat de consomé de gamba

Del 20 d'abril a l'1 de maig

25

L'ARROSSERIA DEL SERRALLO

Trafalgar, 1 (El Serrallo)
977 273 265

De dilluns a diumenge
de 12 a 14 i de 19.30 a 23 h



**CALDÓS
DE MARISC**

Melós de marisc, amb arròs
bomba, calamar i gambeta

26

Tàrraco Tapes 2017

LA BARATA

Pl. de la Font, 27
877 054 149

De dimarts a diumenge
de 12 a 16 i de 19 a 24 h



MINIHAMBURGUESA DE VACA

Minihamburguesa de vaca amb
ceba confitada i reducció de pedro
ximenes

27

Del 20 d'abril a l'1 de maig

LA BOTIGA

Trafalgar, 31 (El Serrallo)
977 213 532

De dimarts a diumenge
de 12 a 14 i de 18 a 23 h



EL BACADÀMIA

Bacallà amb crumble de nous
de macadàmia, calçots confitats
i un toc de salsa

LA CAPITAL

Emperador August, 8

De dilluns a dimecres de 10 a 23 h;
de dijous a dissabte de 10 a 24 h;
diumenge de 10 a 23 h



BURGER MEDITERRÀNIA

Pa de tinta de calamar amb nous
i civada, ruca ecològica, pastís de
calamar, mozzarella de búfala,
gelatina de cítrics i allioli d'all negre

29

Del 20 d'abril a l'1 de maig

LA INDUSTRIAL

Sant Agustí, 5
977 897 448

De dilluns a dissabte
de 12 a 14 i de 18.30 a 23 h



CASTELL DE VIEIRA TRUFADA

Castell de vieira trufada sobre
trinxat de botifarra negra, patata
i aluocat amb cansalada

30

LA LÓPEZ CAFÉ

Via de l'Imperi Romà, 11

De dijous a diumenge
de 19 a 22 h



**LA BRAVA
DE LA LÓPEZ**

Patata brava amb pebre de
Sichuan, lactonesa amb all i oli
d'olives de Kalamata

31

Del 20 d'abril a l'1 de maig

LA MOSSEGADA

Armanyà, 5
977 505 326

De dilluns a dimecres d'11 a 13 h;
de dijous a dissabte d'11 a 13 i de 19.30 a 23 h



BROQUETA TRUFADA AMB BOLETS

Broqueta de pit de pollastre,
xampinyons i vegetals amb una
crema suau de bolets i tòfona negra

LA NOVA TAVERNA

Pl. de la Font, 31 baixos
977 213 918

De dimarts a dissabte de 13 a 14.30 i de 20 a 22.30 h;
diumenge de 13 a 14.30 h



EL SECRET DEL BAO BUNS

Entrepà de pa bao amb secret,
salsa Hoisin i maionesa japonesa

33

Del 20 d'abril a l'1 de maig

LIMBOO BEACH CLUB

Pg. de Rafael
Casanova, s/n
977 266 000

Dijous d'11 a 16 h;
divendres i dissabte d'11 a 23 h;
diumenge d'11 a 16 h



FANTASIA MARINA

Pasta wantan cruixent, bacallà marinat, melmelada de tomàquet, escarola, cebollí, fruita seca, caviar de gerdos i plàncton, tapenade, sal de trufa i pols d'or

PAS A PAS

Au. de Vidal
i Barraquer, 28
877 067 246

De dilluns a diumenge
de 13 a 15 i de 20 a 23 h



L'ENTRANYABLE ENTRA-PAS

Entranya a la brasa amb pebrot
i tomàquet cirerol confitats
acompanyada d'una salsa de mostassa
de Dijon, mel i balsàmic de tofu

35

Del 20 d'abril a l'1 de maig

PIADINA DELLA NONNA

Estanislau Figueres, 14
977 230 553

Dilluns de 13 a 15 i de 20 a 23 h;
de dimecres a diumenge de 13 a 15 i de 20 a 23 h



**RAVIOLI RIPIENO DI FOIE
AMB CREMA DI MELE
CAREMELLATA**

Raviolis farcits de foie gras
acompanyats de tres salses: de
poma caramel·litçada, romesco i
pesto de bròcoli

PULCINELLA

Pere Martell, 52-54
977 112 088

De dilluns a diumenge
de 12 a 14 i de 19 a 23 h



BRUSCHETTA PASSIONE

Torrada amb gorgonzola i mozzarella, figues, panses i pinyons saltats, i ruca amanida amb mel, oli d'alfàbrega i nous, i unes gotes de vinagre balsàmic de Mòdena

37

Del 20 d'abril a l'1 de maig

QUATTROS

Pl. de la Font, 2
977 225 941

De dimarts a diumenge
de 13 a 16 i de 20 a 23.30 h



TAPACALLÀ

Minihamburguesa de bacallà
amb gotet d'hummus i romesco

QUIM QUIMA

Les Coques, 1 bis
977 252 121

Dimarts i dimecres de 13 a 15.30 h; dijous de 20 a 22.30 h;
divendres de 13 a 15.30 h; dissabte de 20 a 22.30 h;
diumenge de 13 a 15.30 h



**PASTA AMB CANYELLA
DE L'ÀVIA I CRUIXENT
DE FORMATGE**

Pasta amb carn de porc, llet
i canyella amb una cocció especial
i acompanyada d'un cruixent de
formatge emmental

39

Del 20 d'abril a l'1 de maig

REGINE

Rambla Noua, 70
977 240 958

De dilluns a diumenge
de 12 a 24 h



**FAVETES
A LA CATALANA**

Favetes amb botifarra negra
de perol i menta

40

Tàrraco Tapes 2017

RESTAURANTE SITIO

Au. de Ramón y Cajal, 56
977 895 951

De dilluns a dissabte
de 9 a 13.45 i de 17 a 21.45 h



CONTRASTOS

Perles de meló, gambes i pernil
amb vinagreta de caviar

41

Del 20 d'abril a l'1 de maig

SHA

Pl. de la Seu, 9
977 222 691

De dijous a diumenge
de 19 a 23 h



TIMBAL D'ESQUEIXADA

Timbal d'esqueixada sobre un
matalàs de tomàquet marinat,
bacallà, romesco, oliuada negra
i escarola

TARANTA

Pl. de Ponent, 13
977 218 028

De dilluns a dimecres de 12 a 16.30 h;
de dijous a dissabte de 12 a 16.30 i de 20 a 24 h



GAMBES CRUIXENTS AMB HUMMUS DE CEPES I CARXOFA

Gamba macerada en soja i llimona
dins un farcellet de pasta kataifi
acompanyat d'hummus de ceps

43

Del 20 d'abril a l'1 de maig

TECLES

Pl. de Corsini, 3, local 2
977 591 155

De dilluns a dissabte
de 12 a 14 i de 19.30 a 22 h



TECLA NEGRA

Coulant de botifarró de Burgos,
amb cor de patata, cruixent de
formatge i la nostra confitura
Tecles

44

Tàrraco Tapes 2017

TÒFUL

Pl. del Fòrum, s/n

De dimarts a diumenge
de 12 a 23 h



TOC DE BOLETS

Torrada amb verduretes i salsa
de ceps i entrecot amb mostassa
antiga

45

Del 20 d'abril a l'1 de maig

TRÈBOL

Comerç, 3
977 506 276

Dilluns i dimarts de 12 a 16 h;
de dimecres a diumenge de 12 a 20 h



EXPLOSIÓ DE FOIE

Mousse de foie d'ànec,
xocolata 70%, aroma de trufa
i un carquinyoli com a base
cruixent

46

TXANTXANGORRI

Pl. de la Font, 16
977 230 062

Dilluns de 20 a 24 h;
de dimecres a diumenge de 20 a 24 h



**CROQUETA DE CALÇOT
I BOTIFARRA NEGRA
AMB SALSÀ**

Croqueta de calçot i botifarra
negra a la brasa amb salsa de
calçots



MENÚ TAPES 30€

Aquests menús se serveixen amb
dues Estrella Damm de 33 cl.

Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

MENÚ DE TAPES

DEGVSTA

Cavallers, 6
977 252 428De dimarts a dissabte
de 13.30 a 16 i de 21 a 23 h

Crema de nyàmers amb col Kale

•

Llauneta de peix blau en escabetx de pastanaga i vinagre chardonnay

•

Amanida de moll amb mango

•

Lingot de brava negra

•

Carxofa i sípia confitada a baixa temperatura amb romesco

•

Caneló de brandada de bacallà amb crumble d'olives negres

•

Wok de secret ibèric i verdures de temporada

•

Coca de tapioca amb crema de llimona i violetes

48

Del 20 d'abril a l'1 de maig

MENÚ DE TAPES

EL LLAGUT

Natzaret, 10
977 228 938

De dimarts a dissabte
de 20.30 a 23 h



Croqueta de calamarsets sobre allioli de safrà

•

Seitons marinats amb maduixes i reducció de vermut

•

Escabetx especial de peix de roca i verduretes de temporada

•

Espàrrecs blancs tebis amb maionesa de llima i pèsols

•

Gamba vermella de Tarragona en dues textures sobre un fons de xampinyons

•

Caneló de pularda amb salsa de múrgoles

•

Pop roquer sobre patata emmascarada i oli de sajolida i comí

•

Melós ibèric cruixent amb taronja

•

Coulant de xocolata amarga amb cireres confitades i gelat de vainilla

MENÚ DE TAPES

HOTEL SB Ciutat de Tarragona

PL. de l'Imperial Tàrraco, 5
977 250 999

De dilluns a diumenge
de 13 a 15.30 i de 20.30 a 22.30 h



Olives - Les olives, cuscús mediterrani i cucurutxo de llúpol

•

Snack - Dau de garrí, guacamole amb safrà i carbó de calçot

•

Cruixent - Ravioli de cua de bou amb salsa de costella i remolatxes

•

De l'hort - Espàrrec blanc, cansalada Joselito fosa i sèrum de pomesà

•

El peix - Papillota de bacallà brasejat i gambetes vermelles infusionades en plàncton

•

La carn - Entranya glacejada i moll de l'os a la brasa amb reducció de *pal tallat*

•

Moment dolç - Babà amarat d'escuma de cervesa i un toc de maracujà

•

Moment detox - Petit-four líquid i espurnejant amb xocolata blanca

50

Del 20 d'abril a l'1 de maig

MENÚ DE TAPES

MESTRESSA DEL TÒFUL

Rouellat, 13
977 075 062

De dimecres a dissabte
de 20.30 a 23 h



Seitó amb farina de cigrons i maionesa de fruita de la passió

•

Carpaccio de gamba amb el seu cebiche

•

El nostre pop a la gallega (pop a la planxa, escuma de patata,
pebre vermell de la Vera i emulsió d'all)

•

Tàrtar de tonyina amb aire de magrana i perles de gingebre

•

Crema de foie amb anguila fumada i daus de pera confitada

•

All i pebre (rèmol salvatge) amb ceps i cigronets

•

Caneló d'ànec amb idiaçabal i salsa teriyaki

•

Mar de xocolata tèbia amb gelat de coco i praliné de cacauets

51

MENÚ DE TAPES

PALAU DEL BARÓ

Santa Anna, 3
977 241 464

Dimarts de 13.30 a 16 h;
de dimecres a dissabte de 13.30 a 16 i de 20.30 a 23 h;
diumenge de 13 a 16 h



Ostra de la badia del Fangar

•

Musclo del delta amb salsa del xef

•

Fideuada negra amb sípia

•

Empedrat de bacallà amb perfum d'allioli

•

Ou d'ànec amb baldana d'arròs i tomata de caixer

•

Arròs Marisma amb ànec i carxofa

•

Canapé d'angula fumada

•

Pastisset de cabell d'àngel

52

Del 20 d'abril a l'1 de maig

MENÚ DE TAPES

SADOLL

Mare de Déu de La Mercè
977 244 404

De dimarts a dijous de 13.30 a 15.30 h;
divendres i dissabte de 13.30 a 15.30 i de 21 a 22.30 h



Crema d'ou escalfat amb vinagreta de tòfona i bastonet de pa

•

Foie gras amb formatge de cabra caramel·litgat, poma i ametlles

•

Tàrtar de bacallà i anguila fumada amb tomàquet i cibulet

•

Arròs saluatge amb pop, carbassó i katsuobushi

•

Coca de sardines amb albergínia escalivada i oliuada

•

Turnedó de melós de vedella amb remolatxa i salsa de regalèssia

•

Pinya colada, crema de pinya, iogurt de coco i gelatina de rom

•

Textures de xocolata

MENÚ DE TAPES

XDF Xamfrà del Fòrum

Lleida, 17-19
977 247 116

De dimarts a dissabte
de 21 a 23 h



Fals capuccino: crema de ceps amb escuma de grana padano ©

•

Coca d'anxova del Cantàbric 000 amb albergínia a la brasa,
tomaca confitada, oliuada i alloli

•

Tàrtar de tonyina vermella amb crema d'alvocat, soia i sesam ©

•

Calamarsets amb ceba confitada, favetes baby,
carxofes i botifarra negra d'Organyà ©

•

Bloc de peus de porc desossats farcits de botifarra negra
i alls tendres amb salsa de mel i mostassa ©

•

Brownie de xocolata amb nous i sorbet de cítrics i verdures

•

Mamadeta XDF, sorbet de llimona amb Chartreuse

DEL 20 D'ABRIL A L'1 DE MAIG

TÀRRACO TAPES

TAPA + QUINTO
O CANYA
2'50

BUTLLETA DE PARTICIPACIÓ

Emplena la butlleta! Demana-la als establiments col·laboradors o descarrega-te-la a la web. Com més segells aconsegeixis, més possibilitats tindràs de guanyar un sopar per a 2 persones en un restaurant amb estrella Michelin! Un cop hagis emplenat la butlleta de votació amb les dades de contacte, les puntuacions i els segells, diposita-la en qualsevol de les urnes que trobaràs a tots els establiments col·laboradors.



SEGELL **01**

SEGELL **02**

SEGELL **03**

SEGELL **04**

DADES DE CONTACTE

NOM: _____

COGNOMS: _____

TELÈFON: _____

ADREÇA ELECTRÒNICA: _____

- Tinc més de 18 anys
- Autoritzo la societat S.A. DAMM perquè m'enviï newsletters d'informació gastronòmica.

VOTA LES MILLORS TAPES I POTS GUANYAR:

- Un sopar per a 2 persones en un restaurant amb estrella Michelin.

INSTRUCCIONS

1. Per votar el premi has d'emplenar aquesta butlleta amb 4 segells de diversos establiments que participin en el concurs.
2. Escriu al requadre el nom de l'establiment amb la tapa que t'hagi agradat més.
3. Pots omplir diverses butlletes de votació.

Un cop hagi emplenat la butlleta de votació amb les dades de contacte, l'has de dipositar en qualsevol de les urnes que trobaràs als establiments que participen en el concurs. L'organització es posarà en contacte amb els guanyadors del sorteig per concretar un dia i una hora per lliurar-los els premis corresponents. Bases dipositades davant notari. Promoció vàlida per a majors de 18 anys. Les teues dades seran incloses en un arxiu titularitat de S.A. DAMM únicament amb la finalitat de realitzar el manteniment i la gestió d'informació objecte de la present promoció.

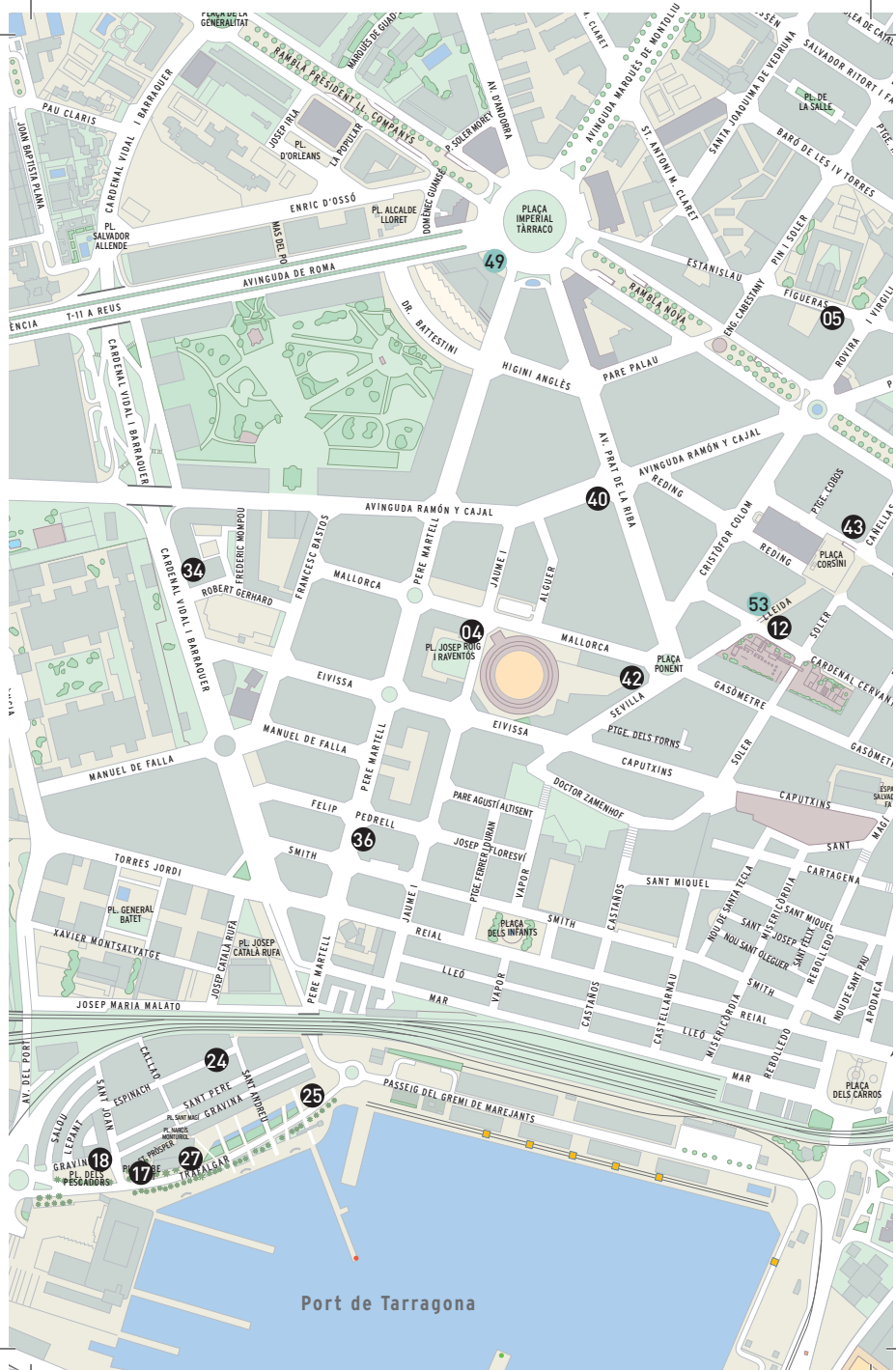
Establiment

Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

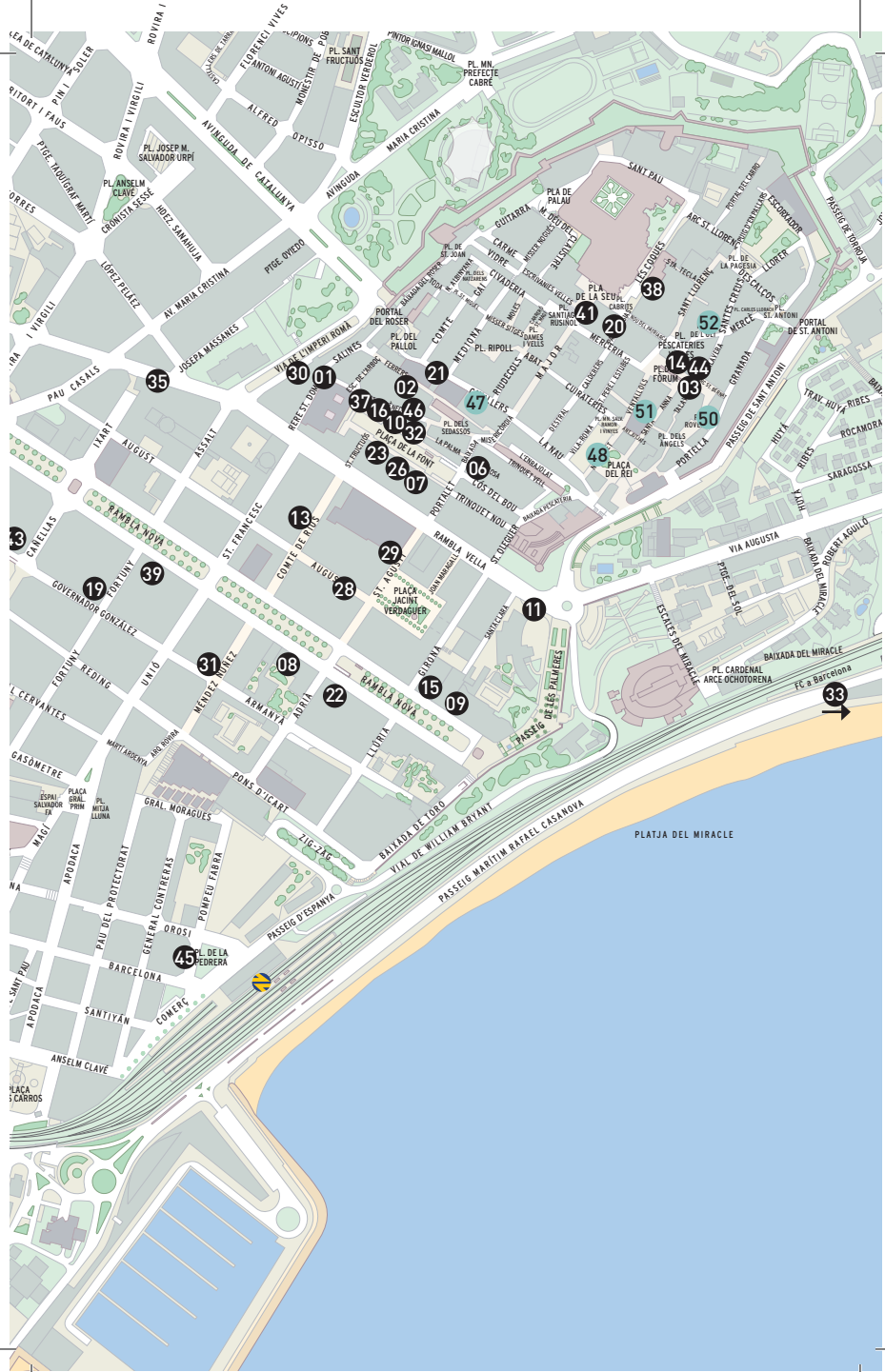
Retallar per aquí

ON SOM?

- 01 AMARCORD
- 02 ÀPATS QUATTROS
- 03 ARES RESTAURANT
- 04 BAKKHOS
- 05 BRASERIA PASSADÍS
- 06 CAL PETER
- 07 CAPPUCCINO (Pl. de la Font)
- 08 CAPPUCCINO (Rambla)
- 09 CAPPUCCINO TÀRRACO
- 10 CASA MATÍAS
- 11 CASINO TARRAGONA
- 12 CINC SENTITS
- 13 DA NICOLA
- 14 DOMUS
- 15 EL CAFETÓ
- 16 EL CEIBO BAR
- 17 EL PÒSIT
- 18 EL RACÓ DEL PESCADOR
- 19 EL SOLET "DEL FORTUNY"
- 20 EL SOLET "PART ALTA"
- 21 ENTRECOPES
- 22 FARGGI
- 23 FRANKFURT EL SURTIDOR
- 24 JAMONERIA VeM
- 25 L'ARROSSERIA DEL SERRALLO
- 26 LA BARATA
- 27 LA BOTIGA
- 28 LA CAPITAL
- 29 LA INDUSTRIAL
- 30 LA LÓPEZ CAFÉ
- 31 LA MOSSEGADA
- 32 LA NOVA TAVERNA
- 33 LIMBOO BEACH CLUB
- 34 PAS A PAS
- 35 PIADINA DELLA NONNA
- 36 PULCINELLA
- 37 QUATTROS
- 38 QUIM QUIMA
- 39 REGINE
- 40 RESTAURANTE SITIO
- 41 SHA
- 42 TARANTA
- 43 TECLES
- 44 TÒFUL
- 45 TRÈBOL
- 46 TXANTXANGORRI
- 47 DEGVSTA
- 48 EL LLAGUT
- 49 HOTEL SB Ciutat de Tarragona
- 50 MESTRESSA DEL TÒFUL
- 51 PALAU DEL BARÓ
- 52 SADOLL
- 53 XDF Xamfrà del Fòrum



Port de Tarragona



TÀRRACO TAPES

TAPA + QUINTO
O CANYA
2'50

Per a més informació:
www.gastronosfera.com

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



**Vols saber-ho tot sobre
les millors tapes de Tarragona?**

Descarrega't gratis l'app