

RENAIXEMENT
Festa de l'Enguany de la Festa

TORTOSA, del 23 al 26 de juliol de 2009

ENGEU de la FESTA

MENÚ

Bones ffruytes fresques
Bon formatge de cabra ab dàtils e mel
Cassola de varrals ab escabeig

Mitjana de vedella ab salseró de ametles

Pastís ab ffruytes dolces e salsa de meló

Pa e vi e sidra e aygua

Preu: 29 €

AMETS

Pl. Joan Moreira, 13
Tel. 977 446 699

Cassola de varrals ab escabeig
Coca de recapte
Bon escabelx de musclos
Abadejo ab olivada e herbes
Bones carns embotides de porch ibèric

Abadejo ab mel e espinachs
Pit de ànec rostit a la brasa
Mitjana de vedella ab larduffes e herbes aromàtiques
Bona cassola de ànec rostit ab salseró de ametles

Flaó ab ametles
Brossat ab mel
Menjar blanc
Coca del Renaixement

EL RIU

Pont Del Mil.lenari, s/nº
Tel. 977 440 004

Cassola de varrals ab escabeig
Bon abadejo dessalat ab taperotse salsa de jurvert
Bon salmó en pa
Rajada ab ayada blanca
Bones sardines en cassola
Abadejo ab mel

Bones taronges de Xàtiva

LA FUSTERIA

Montcada, 9
Tel. 977 510 198

Cassola de varrals ab escabeig
Bona coca ab baldana e ceba
Bon adobado de abadejo ab herbes e letugues
Bon escabeltx de perdiu
Pastís de carn ab ffruyts sechs
Bons crostons de porch
Bon civet de conil ab lloer
Pa ab vi e sucre
Toronja ab vi dolç e canyella

L'ESTUDI

Plaça dels Estudis, 6
Tel. 977 448 012

CORONA

Plaça Corona Aragó, 5-7
Tel. 977 580 433

MENÚ

Varrals ab escabeig-bona baldana-salmó ab espàrrecs de marge

Coca ab albergines, ceba, carnsalada e bon formatge de cabra o
Fesols ffrits ab espinacs e tonyina de sorra

Bona cassola de abadejo ab mel e pinyons o
Cuynat de porch selvatge ab salsa agredolça

Còc ab brossat o
Confit ab crema dolça i ffruytes fresches

Aygua, vi blanc o negre e infusions

Preu: 20 € (IVA inclòs)

LA CALDERETA

c/. Canonge Masip, 1
Tel. 977 446 544

MENÚ:

Varrals ab escabeig
Fitons ab ayada
Bon escabelx de musclos
Polp cuyt e ab sal e oli
Bons embotits de porch e bons formatees

A ESCOLLIR:

Corder cuyt al fform ab frígola e romer
Pit de ànec ab salseró de toronges
Bona palaia ab salsa de ametles
Abadejo ab potatge de porrada e pa fregit

Confit de maçana ab agredolç
Confit de brossat

Vi de la Terra Alta e aygua e pa

Preu: 32 € (IVA inclòs)

LA TORRETA

C/. David Ferrando, 4
Tel. 977 441 893

Cassola de varrals ab escabeig
Abadejo ab ceba tendra e olives mortes
Bones carns embotides e adobades
Pastís de permil fresch e carnsalada fregida
Rajada ab ayada blanca
Conil ab salsa rosta cremada
Bon adobado de conder
Gualines ab ceba e alls

Confits del Renaixement ab bon vi dolç

LIZARRÁN

Teodor González, 26
Tel. 977 445 337

ENTRANTS

Pit de pollastre adobado ab ffruyts sechs e vinagrea
Baldana, butifarra e bones carns embotides e adobades
Bones albergines a la morisca e farçides ab carns

PEIXOS

Cassola de varrals ab escabeig
Bones carxofes fresches ab formatge e let de ametles e lagostins
Abadejo ab crosta de ays e oli e ab espinachs capolats

CARNS

Pollastre ab potatge de porrada e bolets
Resoles de porçell e vedel ab bones salses
Costelles de porch rostides al fform
Ànec cuyt ab bones herbes

POSTRES

Coca de brossat ab panses e nous
Bona genestada
Maçanes ab bon farcit

Aquest any PLATIGOT presenta
com a plat comí al Mengu de Festa:

CASSOLA DE VARRALS AB ESCABEYG



Aquest nom tan suggeridor no és altra cosa que un escabetx de verat, un peix senzill, però que aleshores tenia prou categoria per estar present a les taules més nobles.

No és un escabetx com el d'altres edicions, però. Aquest és un escabetx agredolç, és a dir, en la preparació hi intervenen dos ingredients tan antagònics com el suc de taronja i el vinagre. Dos gustos que hi confereixen un contrast ben típic de l'època.

Hem escollit aquest plat perquè avui dia el verat continua essent un peix molt consumit i perquè, en aquestes dates, com a peix blau que és, està en plena temporada i, igual que la taronja, és un producte molt nostre.

A més, els escabetxos constitueixen un entrant molt fresc, alhora que nutritiu i molt adient per a les dates en què se celebra la Festa del Renaixement.

Des de PLATIGOT desitgem que gaudiu de la Festa i dels plats que us hem preparat per a enguany.

Platigot

Tortosa, juliol de 2009

LES LLEPOLIES DE LA FESTA

Els pastissers i forners es sumen a la Festa recuperant la pastisseria més tradicional com les garrofetes de Papa i els pastissets, i preparant també llepolies que només podreu degustar durant els dies de la Festa igual que fa cinc-cents anys. No dubteu a tastar-les, són:

El pa de la Festa.
Coca de l'Emperador, elaborada amb anguila.
Coca d'espinacs, formatge i fruita seca.
Coca del Renaixement o prim, elaborada amb farina, oli, mel i fruita seca.
Torretes: coquetes amb la forma de l'escut de la ciutat al segle XVI.
Menjar blanc amb llet d'ametlles i aigua de roses.

Enguany una nova llepolia amplia tan suculenta relació, és
☞ La bona coca d'albergínia ab carn salada ☞

Establiments participants



Forn Pastisseria Alqueza
Enric d'Ossó, 25. Tel. 977 442 359
Sant Domènec, 1. Tel. 977 441 561
Migdia, 26. Tel. 977 580 972
Mercat Central, 32-33
Pl. Constitució, 5. Tel. 977 441 277

Pastisseria Pallarés
Sant Blai, 17. Tel. 977 441 541

Pastisseria La Inglesa
Sant Blai, 6. Tel. 977 440 438

Forn Pastisseria Carlos Tal
Churruca, 1. Tel. 977 501 516
Major, 41 (Roquetes). Tel. 977 581 066
Sant Blai, 26. Tel. 977 444 070
Tarragona, 12. Tel. 977 581 065

Pastisseria La Petja
Marina, 3. Tel. 977 445 850
Sant Blai, 35. Tel. 977 440 516
Pl. Agustí Querol, 2. Tel. 977 441 204

Organitzens:
Ajuntament de Tortosa

Amibvel suport de:
Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació
TARRAGONA
IDECE

És membre de:
Col·laborers:
Gaton
VIENA
CELESA
Carrasco Pizarro

MENÚ:

Bones olives arbequines
Formatge ab oli aromàtic
Varrals ab escabeyg

1er. A escollir:

Bones carxofes fresques ab formatge e let de ametles
e lagostins

Albergines farçides ab bones carns
Musclos e cloïsses ab julivertada

Robiols ab capó e verdures e escamarlans e bona
salsa mostaza

2on. A escollir:

Abadejo ab crosta de ays e oli e ab espinachs
capolats

Merluça al fform ab salsa verda
Ànec cuyt ab bones herbes

Pollastre rostit ab potatge de porrada e bolets

Les postres. A escollir:

Genestada

Còc ab brossat e panses e nous
Maçanes cuytes e farçides

Vi de les postres terres e aygua

Preu: 30 € (IVA inclòs)

LO LLAÜT

Comerç, 41
Tel. 977 500 223

MENÚ:

Cassola de varrals ab escabeyg

1er. A escollir:

Lesques primes de peus de porch ab figues e
salseró de vi vermèl o

Cuynat de sèpies ab baldana e musclos

2on. A escollir:

Espatla de moltó rostida al fform ab romer e
mel o

Bon tall d'abadejo ab tàperes e albergines e
larduffes

Les bones postres

Bona let ab hous e sucre cremat

Vi e aygua e infusions

Preu: 30 €

NOLLA

Joan Miró, 6
Tel. 977 440 000

Cassola de varrals ab escabeyg

El bon cus-cus ab carn e verdures e
ab carn e panses e ab verdures

Bons enfilats de pollastre e de vedel

Tajine de carn ab verdures e de carn ab prunes

Pollastre hamar ab hous

Falafel

OMAR

Plaça dels Farols, 12
Tel. 659 334 864

ENTRANTS

Bones ffruytes fresques ab mel de canya
Varrals ab escabeyg

Pastís de pènil e carnsalada

Resoles de peix ab salsa de hous e limons

Potatge de janet de gallines

PLAT PRINCIPAL

Ambrosia de ànec ab ffruyts sechs

LES POSTRES

Bescuitada amerada ab hipocràs

Pastís de bledes ab canyella

Freixolada (formatge e codonyat fregits)

Vi negre gamatxa e aygua

Preu: 39 € IVA inclòs

PARADOR

Castell de la Suda
Tel. 977 444 450

ENTRANTS:

Cassola de varrals ab escabeyg
Cloïsses ab salsa verda

Potatge de sèpies e calemàs

PLAT PRINCIPAL:

Tronc de merluza al fform ab alidem e llagos-
tins

LES POSTRES:

Mirraust de pomes

Pimentes de clareya

Vi e aygua e infusions

Preu d'aquestes menges: 30' € (IVA inclòs)

SANT CARLES

Rambla Felip Pedrell, 13
Tel. 977 441 048

TAPES I RACIONS

Cassola de varrals ab escabeyg
Baldana sacsànuda ab salsa almedroch

Cargols ab ays

Cebetes ab vinagrea fosca

Porçell capolat, rostit al fform ab romer

Conil de vedella ab cebollada

Escabelx de taberna

Pop ab salsa verda

Sang ab ceba e lleteroles

Seytons ab all e jurvert

Hous ab olives e savoritja

POSTRES

Cóc amerat ab barreja

Toronja e mel e brossat ab herbabona

SPORT

Teodor González, 18
Tel. 977 441 003

LOS BANYS

Pare Cirera, 5
Tel. 977 443 644

NOU

Avda. Generalitat, 87
Tel. 977 441 023

PAIOLET

Rbla. Felip Pedrell, 56
Tel. 977 446 653

ROSA PINYOL

Hernán Cortés, 3
Tel. 977 502 001

SABOGABAR

Pl. Alfons XIII, 3
Tel. 977 442 961

PLATS

Cassola de varrals ab escabeyg

Espatlla de corder rustida al fform

Bones potes de porch

Bona cassola de anguiles

Abadejo ab ayada blanqua

Bona cassola de conils ab cargols

Pa torrat ab albergines e llonganisa e baldana

Tripes e pota e morro de porch

Bona palaia ab salsa

POSTRES

Ffruyts sechs ab mel de romer

Bon assortiment de confits

Brossat ab mel e pinyons

PLATILLOS:

Varrals ab escabeyg

Bon salmó en pa

Musclos ab salsa pebrada comuna

Bona cassola de anguila

A ESCOLLIR:

Pietança de arròs ab calemàs o

Rajada ab allada blanqua o

Moltó rostit a les brases ab salsa verda

LES BONES POSTRES:

Gingebrada ab ffruyta fresca

Bones lesques dolces

Aygua, clareya e infusions

Preu: 32 € Diners ab gravament inclòs

PLATS:

Cassola de varrals ab escabeyg,

Baborada ab peix, 13 €

Abadejo ab mel e borraïnes, 15 €

Garró de porçell ab salseró de valanes
e bolets, 14'50 €

Ginestada ab xarrup de toronges sanguines,
6 €

PRIMERS

Varrals ab escabeyg

Fetge de ànec rostit ab agredolç de ceba i
panses

Bon adobado de salmó ab hous de truita

SEGONS:

Cabrit rostit al fform ab mel i romer

Filet de vedella rostit ab mostalla

Rèmol ab salseró de limons e bolets

POSTRES

Gelat de maçana

Gelat de xufla

Coca del Renaixement

Vins e Caves

XIV Festa del Renaixement
del 23 al 26 de juliol de 2009

Informació:
Botiga del Renaixement
Plaça de la Cinta, 3
43500 Tortosa
Tel. 977 44 09 01

Consulteu el programa de la Festa a:

www.festadelrenaixement.cat