

1 **La Bodegueta**
Raval de Santa Anna, 5



Montadet d'estiu
Base de truita de patates i pernil amb combinació d'ensalada russa i embotits amb allioli.

Maridatge
Vins DO Conca de Barberà

2 **Buffet Rest. BonÀrea**
Muralla de Santa Tecla, 3



Començaments a Montblanc
Tímbal de galta de porca baixa temperatura amb una base de patata panadera, ceba, formatge i reducció de bolets variats amb purè de carabassa.

Maridatge
Encantats · Gerida Viticultors

3 **Nou Carnaby**
Muralla de Sant Jordi, 31



Pintxo barbacoa picant
Pinxo de cam de porc amb un toc picant i una llesca de pa per acompanyar.

Maridatge
Vins DO Conca de Barberà

4 **El Comerç del Mallol**
Plaça Major, 15



Tàrtar de llonganissa de Montblanc
Llonganissa de Montblanc marinada amb cogombre, ceba, tàperes, oli de tòfona, sal, pebre i pa de coca per acompanyar-la.

Maridatge
Castell Macabeu · Chardonnay · Clos Montblanc

5 **El Cortijo**
Carrer Ribes, 2



Fideuà de muntanya
Fideuà de muntanya amb bolets i allioli verd amb espurnes de llonganissa de Cal Isidre.

Maridatge
Vins DO Conca de Barberà

6 **Restaurant Cúmul**
Carrer del Ducat, 1



Panipuri de xipiró i botifarra
Pasta de blat i cigró "suflada" amb oli calent. Presentem aquest mar i muntanya amb ous d'arengada i el farcim de botifarra i xipiró.

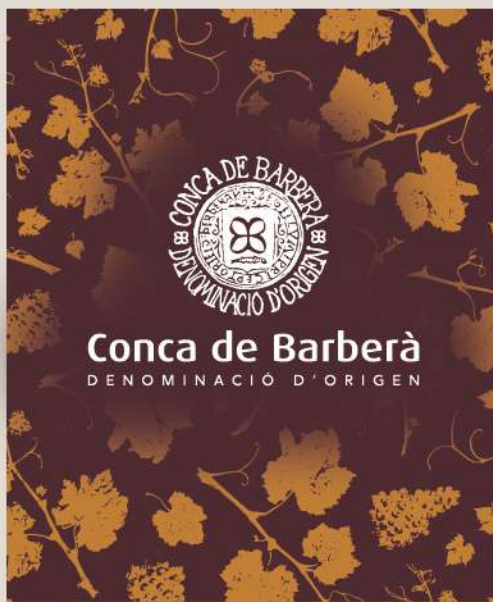
Maridatge
Vins DO Conca de Barberà

7 **Cafeteria Isama**
Plaça Major, 12



Bocinet de dolç de mar
Tatín de poma amb pasta de full i brandada de bacallà

Maridatge
Galliné, Estupendu · Gerida Viticultors
Els Nanos · Josep Foraster



f DO-Conca-de-Barberà
@ DOConcaBarbera
i DOConcaBarbera



8 **La Parra jardí gastronòmic**
Avinguda Lluís Companys, 2



Caneló d'ànec i foie amb beixamel
Caneló d'ànec i foie amb beixamel suau i cruixent de formatge.

Maridatge
El Xafarder, Susel blanc · Rosa Maria Torres

9

La Tocineria gastrobar

Plaça Major, 16

**Baolicius**

Panbao taiwanès amb pulled pork, formatge cheddar i bacon crispy i acabat amb salsa cheddar.

Maridatge

Vins DO Conca de Barberà

10

Les 3 Eses de Sant Josep

Ermita de Sant Josep

**Mossegada de melós de vedella**

Melós de vedella sobre teula de pita amb ceba caramel·litzada, melmelada de tomàquet picant, piparres i poma.

Maridatge

Vins DO Conca de Barberà

11

La Dolça Violeta

Carrer Sant Josep, 15

**Viva Mexico "carajo"**

Torrada de blat cruixent amb guacamole casolà, tomats, frijoles i piparra picant.

Maridatge

Vins DO Conca de Barberà

- 1 La Bodegueta
Montadet d'estiu
- 2 Buffet Rest. BonÀrea
Començaments a Montblanc
- 3 Nou Carnaby
Pintxo barbacoa picant
- 4 El Comerç del Mallol
Tartar de llonganissa de Montblanc
- 5 El Cortijo
Fideuà de muntanya
- 6 Restaurant Cúmul
Panipuri de xipiró i botifarra
- 7 Cafeteria Isama
Bocinet de dolç i de mar
- 8 La Parra jardí gastronòmic
Caneló d'ànec i foie amb beixamel
- 9 La Tocineria gastrobar
Baolicius
- 10 Les 3 Eses de Sant Josep
Mossegada de melós de vedella
- 11 La Dolça Violeta
Viva Mexico "carajo"



Conca de Barberà
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CARÀCTER ÚNIC



DO-Conca-de-Barberà @DOConcaBarbera DOConcaBarbera

Generalitat de Catalunya Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural Unió Europea Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural Europa s'invita a les zones rurals PDR.cat WINE-MODERATION

Organitza: Col·labora: Conca de Barberà Ajuntament de Montblanc conc@ctiva Generalitat de Catalunya

dimecres
2023
TAPA
Ruta de tapes Montblanc

Tots els dimecres a partir de les 19.30h
Del 19 de juliol al 16 d'agost

Tapa 3€ + Copa de vi DOCB 1,5€