

DEL 21 al 24 de juliol de 2011
**MENGEU
DE FESTA**

AMIETS Joan Moreira, 13 Tel. 977 446 699

MENÚ:

Bones olives arbequines
Formatge ab oli aromàtic
Varnals ab escabeg

Bones ffruytes fresques
Gambes e bolets ffrits ab oli e pebre
Saytò en cassola

PLAT PRINCIPAL:

Mitjana de vedella ab salseró d'amelles

LES POSTRES:

Cóc de brossat ab nous e mel

Pa e vi e sidra e aygua

Preu: 29 € (IVA inclòs)
(Mínim 2 persones)

EL RIU Pont del Mil·lenari s/n Tel. 977 440 004

PLATS:

Saytò en cassola
Popets ab bon escabex
Abadejo ab crosta de ay e oli e ab espinachs e larduffes
Flaó ab amelles
Brossat ab mel
Menjar blanch

ANGELITA D'En Cobró, 9 Tel. 977 440 590 / 636 939 208
(menjar per emportar)

PLATS:

Saytò en cassola
Abadejo ab ay e oli
Albergines farcides ab bona carn e ab bolets
Coca de sardina salada ab albergines
Corder rustit al fform ab bon almadroch
Pollastre ab potatge de porriol
Popets ab bona ceba dolça
Bones baldanes calentes tots els dies

LES POSTRES:

Cóc de maçanes de l'agre dolç
Let molt bona al fform
Menjar blanch
Coquetes de sagi

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

MENÚ:

Saytò en cassola
Bon escabex de musclos
Sosengua de cargols de terra ab ay

1r. A escollir

Bon pa ab verdures e formatge de cabres o
Parlem de fideus ab botifarra e bolets

2n. A escollir:

Potatge de calamars o
Cuynat de porch senglar ab prunes e figues

Les postres. A escollir:

Cóc del Renaixement ab pinyons o
Maçana al fform ab bon farcit de hous e let e sucre

Aygua, vi blanc o negre e cafè

Preu: 20 € (IVA inclòs)

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 solament podreu degustar durant els dies de la Festa, elaborades segons el mode de fa cinc-cents anys. No dubteu en tastar-les, són:

El pa de la Festa.
Coca de l'Emperador, elaborada amb anguila.
Coca d'espinaçs, 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 rosada.
La bona coca d'albergínia ab carn salada

I aquest any una nova llepolia amplia tan suculeta relació, són els:

Bunyols de mataluga

Un dels postres més habituals al s.XVI, eren els bunyols, s'elaboraven de moltes maneres, amb maçana, de sàlvia, de vent, ... Els pastissers de Tortosa, dins la campanya de Les llepolies de la Festa, enguany recuperen els Bunyols de mataluga, elaborats amb oli, farina, mataluga, ous i llet, productes tradicionalment emprats en la pastisseria d'aquestes terres. Esperem que els gaudiu!

Establiments participants.

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

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

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

XVI

**Festa del
RENAIXEMENT**

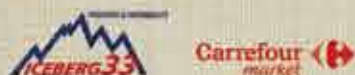
l'esplendor d'una ciutat al segle XVI

www.festadelrenaixement.cat

Organitzat:



Col·labora:



FARCIT Passeig Joan Moreira, 27 Tel. 977 440 403

PLATS:

Pa ab llonganissa e baldana
Formatge fresch ab codonyat ffrits
Frexols ab pollastre e salsa de llet
Cuynat de pop ab cebes e mel
Bona cassola d'anguiles
Cassola de conill ab ffruyts sechs
Bona palaia ab salsa d'amelle

L'ARLEQUÍ Juan Sebastián Elcano, 19 Tel. 977 500 510

PLATS:

De saytò en cassola
Gualines ab bona salsa de mostassa
Peus de porch rustits
Cargols ab salsa pebrada
Bones sardines en cassola
Genestada

L'ESTUDI Plaça dels Estudis, 6 Tel. 977 448 012

PLATS:

Saytò en cassola
Bona coca de baldana ab ceba dolça
Coca ab bones carns
Letugues ab abadejo e oli e herbes aromàtiques
Letugues fresques ab ànec i bolets
Letugues ab ffruyts sechs e formatge e pemil
Pastís de carn ab ffruyts sechs
Taronja ab vi dolç i canyella
Llepolia de brossat
Els bons dolços de casa nostra
Ffruytes fresques ab salsa de llet agra

FUSTERIA C. Montcada, 9 Tel. 977 510 198

PLATS:

Saytò en cassola
Bon escabex de verrals
Bon abadejo dessalat ab taperots e salsa de jurvert
De lluç
Bones sardines en cassola
Abadejo ab mel
Potatge de calamars e sèpies
Rajada ab ayada blanca
Conill ab salsa pebrada
Conill ab salsa rosta



MENÚ:

Saytó en cassola
 Bona letuga ab formatge de cabra e seytons salats
 Pasta de albergines e oliva negra
 Bones cams embotides e adobades
 Coca d'espínachs e camsalada
 Pit de pollastre ab ayada blanca
 Potatge de calamars farcits
 Ales d'ànec ab fruyts sechs e mel
 Dolços del Renaixement e bon vi dolç

LIZARRAN Teodor González, 26 Tel. 977 445 337

MENÚ:

ENTRANTS
 Bona letuga ab formatges e ffruyts sechs e vinagrea e mel, 7€
 Pa torrat ab ays e oli, baldana, carn adobada e llonganissa, 7'5 €
 Albergines a la morisca farcides ab bones cars, 9€

CARNS
 Pollastre rustit ab potatge de porrada e bolets, 9'5 €
 Filet de porch ab bona salsa almedroch, 10'5 €
 Ànec cuyt ab bones herbes e mel, 10'5 €
 Cuixa de xai al fform ab farcit de camsalada e panses e prunes, 12'50 €

POSTRES
 Flaó de brossat, 4'5 €
 Genestada, 4'5 €
 Coca ab maçama agridolça, 4'5€

PEIXOS
 Saytó en cassola, 8'5 €
 Robiols farcits ab capó verdures e escamarlans e salsa mostassa, 11'5 €
 Abadejo ab crosta de ays e oli e bones carxofes fresques, 12'5 €

LO LLAÜT Comerç, 41 Tel. 977 500 223

MENÚ:

Bones olives arbequines
 Formatge ab bon oli aromàtic
 Resoles

1r. A escollir:
 Bones carxofes fresques ab formatge e let de amelles e lagostins
 Albergines farçides de bones cars
 Musclos e cloïsses ab julivertada
 Robiols ab capó e verdures e escamarlans e bona salsa mostassa

2n. A escollir:
 Saytó en cassola
 Abadejo ab crosta de ays e oli e ab espínachs capolats
 Cuixa de xai rustida al fform ab bon farcit de camsalada panses e prunes
 Bon filet de porch ab salsa almedroch
 Pollastre rostit ab potatge de porrada e bolets

SANT CARLES Rambla Felip Pedrell, 13 Tel. 977 441 048

MENÚ:

Saytó en cassola
 Cloïsses ab salceró de valanes
 Frexols farcits ab marisc

PLAT PRINCIPAL:
 Tonyina en cassola ab llagostins

LES POSTRES:
 Mirraust de maçanes ecoquetes de sagí e hipocràs

Pa e vi e aygua

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

SPORT Teodor González, 18 Tel. 977 441 003

TAPES I RACIONS:

Bon escabetx d'albergines
 Cargols ab ays i pebrada
 Saytó en cassola
 Popets encebollats
 Sardines empanades
 Sèpia ab salsa verda
 Cóc mullat ab barreja
 Mel e taronja e brossat ab herbabona

Cervesa 1516 del Renaixement
 Vins DO Terra Alta i Cava Platigot

COMENTARI PLAT EN COMÚ:

La Festa del Renaixement arriba a la seva XVI edició i, amb ella, arriba també la XV edició del "Mengeu de Festa". Enguany fa quinze anys que els cuiners tortosins complementen La Festa amb les menges de l'època.

Ja fa uns anys, des de l'associació de restauració i hoteleria Platigot, promovem la rellevància a d'un plat en particular i que el públic en general el pugui trobar a tots els establiments. Aquest any el plat escollit és:

CASSOLA DE SAYTÓ

Hem escollit el seitó perquè és un peix blau molt saludable, molt característic de la nostra costa i que, ara, a l'estiu, es troba en plena saó.

A l'època, i segons el Llibre del Coch, el seitó el cuinaven amb cassola, amb oli d'oliva, panses, ametlles i pinyons, amb espècies comunes i amb bona cosa d'herbes fresques, cosa aquesta última que li dona un toc de frescor molt interessant per a aquests dies de forta calor.

És un plat que igual es pot menjar fred com calent. En els menús que ofereixen els restaurants, el podreu trobar de totes dues maneres.

Des de PLATIGOT, desitgem tothom molt bona Festa i que gaudiu dels plats que us hem preparat per enguany.

De sayto en cassola

“Primerament has de saber que lo sayto ala continua es amarch e per ço consent la raho y mana que li sia leuat lo cap ab les tripes y tot ensemps: e après rentaras la molt be de manera que reste molt net: e après pendras de totes les especies comunes e per lo semblant hi has de metre panses: e après ametles: e pinyons empero es necessari que les ametles sien escaldades e blanques: e après mescla les ab les panses: e ametles: e pinyons: e ab totes les bones herbes: e ab lo Peix: e vaja tot mesclat en la cassola ab vn raig de oli: e aquestes cassoles son millors de coure en la cuyna que no al forn: e majorment se volen menjar enlo Mes de Abril.”

Robert de Nola (1520). Llibre del coch.

www.festadelrenaixement.cat
 www.platigot.com

Tortosa, XVI Festa del Renaixement, juliol de 2011

MENÚ:

Saytó en cassola
 Bon assortit de letugues ab escabetx
 Coca de recapte
 Bunyols d'abadejo ab salsa de mel
 Bon assortit de lesques
 Cuixa de moltó rostida al fform ab herbes
 Palaia o rèmol cuynats ab bones herbes
 Bon escabetx de gualines
 Maçanes rostides al fform
 Cóc ab mel

E un bon assortit d'altres menges!

NOLLA Joan Miró, 6 Tel. 977 440 000

MENÚ:

1er. A escollir:
 Bones cars embotides
 Albergínia ab abadejo e bon formatge de cabra
 Calamars sosenguats ab carn de bou e gambes

2on. A escollir:
 Lo tall que es pela a la brasa
 Espatla de corder rostida al forn ab figues e panses e romer
 Cassola de pollastre ab prunes e pinyons e resoles
 Bon escabetx de veralls ab musclos
 Lop rostit al forn ab moniato
 Abadejo ab espínachs e mel e camsalada
 Lo bon filet de bou

Les postres:
 Bona let ab hous e sucre cremat

Aygua e vi
 PREU: 28'08 € (IVA. inclòs)

PAIOLET Rbla. Felip Pedrell Tel.977 446 653

MENÚ:

Les bones ffruytes fresches
 Bon abadejo salat ab salsa de jurvert
 Cloïsses ab salsa de pebrada comuna
 De saytó en cassola
 Codornius ab salceró de valanes
 Dobladura de vedell
 Les bones postres
 Llepolies de la Festa
 Vi de la casa, e aygua e cafès

Preu: 26 € I.V.A. inclòs

MARISC MEDITERRANI Pl. Alfonso XII, 8 Tel. 977 441 523

PLATS:

Saytó en cassola
 Bon escabetx de musclos
 Varrals en cassola
 Sèpia molt bona
 Abadejo ab ay e oli
 Cassola d'anguiles
 Menjar blanc

NOU Av. Generalitat, 85 Tel. 977 441 023