



Bar Casa Alberto	977 440 692
Alqueza Forn de Pa i Pastisseria	977 442 359
Restaurant Amare	977 500 380
Sidreria Amets	977 446 699
Angelita Menjars per Emportar	977 440 590
Wok Restaurant Asia	977 445 603
L'assoc Banyes Àrabs Vells	977 092 117
Los Banyes	977 443 644
Cafeteria Bombó Café	977 444 640
Restaurant Calau	977 474 005
La Caldereta	977 446 544
Forn De La Canonja	658 353 448
Ceylan	977 445 729
The Chic Chef	977 783 117
Restaurant Ciudad Rica	977 580 900
Hotel Sb Corona Tortosa	977 580 433
Bar Restaurant Cristal	977 443 689
Caterings Selectes	977 445 337
Cuina i Gestió	977 310 371
Enjoy Ebre	977 449 419
Equitor	977 580 793
Lo Bar de l'Ermita	977 446 561
Bar Cafeteria Esther	977 442 171
Restaurant Gènova	977 443 798
Homatic Slu	977 503 011
Bar Kd'm	977 445 323
Restaurant Lakinoa	977 511 172
Bar Cafeteria l'Avinguda	977 446 840
Lizarran	977 445 337
Lo Llaüt	977 500 223
Malla Bar	977 497 010
Bar Can Manet	977 596 524
Manolitos Vins i Copes	977 092 114

Bar Restaurant Matadero	977 441 120
Mcdonald's	977 442 355
Mini Bar	977 441 033
Marisc Mediterrani	977 441 523
Moclús Licors - Gotim	977 445 353
Cafeteria Montaditos	977 441 269
Bar Nou Restaurant	977 441 023
Bar Restaurant L'olivera	977 442 319
Paco's Delicatessen	977 580 972
Paiulet Restaurant	977 446 653
Bar Paquita	977 442 670
Restaurant del Parador de Tortosa	977 444 450
Cafeteria Pica Pica	977 446 571
Bar Restaurant La Plaça -Campredó	977 597 328
Bar La Plaça -Remolins	977 511 209
Bar Restaurant Renaixement	977 440 017
Bar La Ribera	977 441 006
Restaurant El Riu	977 440 004
Bar Roque	977 442 598
Paco's Rustic	977 441 657
Bacallaners Sorolla	977 441 990
Bar Restaurant Sport	977 441 003
Tanins Vinoteca	977 501 121
Telepizza	977 580 820
La Tertulia Bar	977 510 472
La Torreta de Remolins	977 441 893
Hotel Tortosa Parc	977 446 112
Restaurant Trinitat	977 446 247
Bar Tropical	627 308 369
Visitur	977 446 110
Xapla Tast Cocktail	977 588 244
Gelateria "Els Xixonencs"	977 445 787
Xampu Xampany	977 501 341

Mengeu de Festa

Jornades de la cuina del Renaixement del 21 al 24 de juliol



El Renaixement no solament representa una renovació en el món de l'art, la filosofia, la política i la cultura. A la taula, també es fa un salt en el que es menja, com es fa aquest menjar i, fins i tot, com es menja. A Catalunya, a causa de la seva relació més estreta amb els regnes d'Itàlia, aquestes innovacions són assimilades abans que als regnes veïns de la Península. Són els catalans els primers de menjar a taula, asseguts, utilitzant coberts i cadascú amb el seu plat individual, en contra del costum dels castellans de menjar asseguts al terra i en una escudella comuna.

Aquest gust per la cuina es reflecteix en l'edició de diferents receptaris que durant anys seran llibres de referència, com el *Llibre del Coch* (1525) del Mestre Robert, i que ara serveixen de font per als restauradors de Platigot a l'hora de preparar el **Mengeu de Festa**.

Durant els dies de la Festa del Renaixement deixeu-vos dur per un món de sabors i olors ja desaparegut. De la mà de Platigot, l'associació de restauradors de Tortosa, descobrireu una cuina que ens transporta a sensacions remotes en el temps, amb contrastos, que molts cops ens semblen innovadors, però que fa segles que són coneguts. El **Mengeu de Festa**, les jornades de la cuina del Renaixement, és una oportunitat per conèixer la cuina catalana més antiga i copsar com ha evolucionat fins avui dia.

No obstant, malgrat la distància temporal i l'evolució dels gustos, receptes i tècniques culinàries, la nostra cuina conserva plats molt antics, i si no, a veure si sabeu quina recepta actual és aquesta de què parla el *Llibre del Coch*?

De fara de farina de arròs

La fara de farina de arròs se fa en aquesta manera. Primerament pendràs per dotze escudelles tres lliures de ametles e dues lliures de farina de arròs e una altra lliura de aygua rosada e sucre dues lliures: e mija onça de canyella sencera: e après pendràs les ametles e faràs les blanques e belles e pica-les fort: e après fes let espessa e met hi la meytat de la let dins la olla emperò la olla sia ben estanyada per que aquestes coses no se poden ben fer sinó és ja una bona olla: e après met-hi la farina e mena tostempers perquè no sen paste e met hi mes let si ni ha menester: e après met hi la meyta del sucre e per lo semblant la canyella ligada ab un fil e vaja al foch menant tostempers ab una ma: e com hi mancarà let met ni que axis fa aço com lo menjar blanch: emperò no ni metes massa: e si vols conèixer quant es cuyt trau ne un poch ab la paleta e met ho en un cantó del plat e com serà fret fara un poch de aygua llavors coneixaràs que no es cuyt: e per ço deixaras ho coure un poch: e quant sia ben cuyt leuou del foch: e deixau estibar un poch: e après fes esudelles e met hi damunt sucre fi.

Amb Platigot i la Festa del Renaixement, Mengeu de Festa!



Av. Generalitat, 85 Tel. 977 441 023

Abadejo ab salsa d'ametlles
Sípia e cloïsses ab julivertada
Pa torrat ab baldana e llonganissa
Galtes de porch al forn
Carn a la sarranyesca
Pop a la cassola

Postres
Cóc borratxo
Meló a l'agredolç
Brossat ab mel y fruits sechs



Rbla. Felip Pedrell, 56, Tel. 977 446 653

LES BONES PITANCES DEL PALLOL

Enciamada ab bon abadejo e salza de figues
Flaons de carabasses a la morisca
Bon pastís de salmó
Calamàs al forn

Meló agredolç o Ginestada ab ffruyts sechs o cóch ab mel
Aygua fresscha
Bona Clareya de vi

La dita pitança val 25 diners

Bon escabetx ab guatlina



C. del Comerç, 41 Tel. 977500223

1r. plat (PICA-PICA A TAULA):

Taula de bons embotits ibèrics e formatges
Albergínia a la morisca farçida ab bona carn
Bones carxofes fresches ab formatge e let de amelles e lagostins
Resoles d'abadejo ab mel i de gambes ab bolets

2n. plat (a escollir)

Abadejo ab crosta de ays e oli e e bones carxofes fresches
Galtes de tocino ab potatge seliandrat (avellanes i ametlles)

Postres (a escollir)

Flaó farcit de mirraust de pomes
Menjar blanch
Flam de brossat



C. Teodoro González, 26 Tel. 977 445 337

ENTRANTS

Bona letuga ab codonyat, formatges e ffruyts sechs e salsa camelina (salsa de magranes, pa, vinagre i espècies) 7 €
Pa torrat ab ays e oli, baldana, carn adobada e llonganissa 7.5 €
Albergines a la morisca farçides ab bones carns 8.5 €

PEIXOS

Abadejo ab crosta de ays e oli e bones carxofes fresches 13 €
Resoles d'abadejo ab mel i de gambes ab bolets 7 €
CARNS
Bon janet de vedella a la Sarraïna 9€
Galtes de tocino ab potatge seliandrat (avellanes i ametlles) 8.5€
POSTRES
Flaó farcit de mirraust de pomes 4 €
Menjar blanch 3.5 €
Flam de brossat 4 €



C. David Ferrando, 4 Tel. 977 441 893

Cabdell ab taronja, abadejo i olivada
Pastisset d'espínacs e formatge de cabra
Taula de Carns Embotides e Adobades
Torrada del Cèlio
Cassola de Sardina Escabetxada

Bona Sèpia encebada
Xurrasquet de Corder
Pernils de Pollastre ab Mostassa Antiqua
Els Dolços del Renaixemet
Ab Bon Digestiu
Aigua i Vi Vinya Pubilla
Preu per Persona
25,00€ IVA Inclòs



C. Pare Cirera, 5 Tel. 977 443 644

Coca de recapte
Bunyols de bacallà ab mel
Conill ab pebrada bruna
Albergínies espesses
Amanida d'escabetxos

Taula de pernil
Taula de formatges
Assortit de carns

Coca d'espínacs
Costelles de porc ab mel
Cóc de mel
Coca de poma
Cóc de ffruyts sechs