

RESTAURANT LES GARRIGUES

LA GRANADELLA

Menú ecològic

Primer plat (per compartir)
Amanida de perdiu i fruita seca
Cassoleta de fesols amb cloïsses
Torrada d'escalivada
Farcellet de botifarra negra i poma

Paella d'arròs amb productes de la terra

Music de fruita seca acompanyat amb vi dolç ecològic

Vi ecològic, aigua mineral i cafè

Preu: 36 €

* Els plats estaran acompanyats per diferents tipus d'olis ecològics.
* El menú només se servirà amb reserva prèvia. Cal reservar taula amb antelació.
* Totes les persones que degustin aquest menú podran gaudir d'un descompte per allotjar-se a l'Hotel les Garrigues.
* Tots els plats estaran confeccionats amb productes ecològics.

RESTAURANT LA GARBINADA

GRANYENA DE LES GARRIGUES

Aperitiu

Tastet d'olives de la comarca i degustació d'olis del primer raig de les nostres cooperatives i molins
Coca de recapte a l'estil de Granyena

Trinxat de les Garrigues amb cruixent de cansalada viada i botifarra negra

Filets de galta amb salsa de figues de la Vall Major

Profiteroles casolanes amb xocolata calenta

Vi negre de la nostra terra o cava brut nature, aigua mineral, cafè 100% natural o infusió

Preu: 29 €

* Menú disponible tots els divendres a la nit, els dissabtes al migdia i a la nit i els diumenges al migdia.
* Cal que demanin el menú un mínim de 2 persones.
* Els dissabtes a la nit tenim música en directe.

RESTAURANT MIRAVALL

JUNEDA

Crema de ceps amb encenalls de foie
Llom de bacallà gratinat amb samfaina
Dolços de la casa
Vi negre i blanc de Tomàs Cusiné, aigua, gasosa, cava, cafè i gotes

Preu: 28 €

* Cal reservar taula amb antelació.
* Cal que demanin el menú un mínim de 4 persones.
* Si veniu amb nens tenim l'opció de menú infantil.

RESTAURANT EL SINDICAT

TARRÉS

Llesca amb oli, tomata, pernil salat i espàrrec
Formatge de cabra a la planxa amb confitura de tomata artesanal
Canelons de carn o de verdura

Per escollir
Crema catalana
Copa Tarrés: gelat de vainilla, iogurt natural, nata i xarop de xocolata

Vi o cava, aigua, cafè o infusió
Pa de pagès

Preu: 26,70 €

* Cal reservar taula amb antelació.

FIRES, FESTES I ACTIVITATS NOVEMBRE - DESEMBRE 2014

XIV Mostra de Teatre Còmic Amateur de les Garrigues
Fira de Santa Caterina d'Arbeca. Del 21 al 23 de novembre
Fira de l'Oli i de Productes Artesans de Juncosa. 30 de novembre
Festa de l'Oli Nou de Castellldans. 6 de desembre
Fira de l'Oli dels Torms. 7 de desembre
Festa de l'Oli i de les Orelletes de la Pobra de Cérvoles. 14 de desembre
Festa de l'Oli de la Cooperativa Sant Isidre de les Borges Blanques
Festa de l'Oli de la Cooperativa del Soleràs

www.ccgarrigues.com
www.arbeca.cat
www.coopjuncosa.com
www.castellldans.net
www.elstorms.cat/cooperativa
www.agrpobla.com
www.terral.es
www.coopelsoleras.es

Durant la Mostra Gastronòmica, exposició de llibres de cuina i taller de cuina a l'Hora del Conte de la Biblioteca Marquès d'Olivart de les Borges Blanques

VISITES D'INTERÈS A LES GARRIGUES

PINTURES RUPESTRES DE LA VALL DE LA COMA I CASTELL DE L'ALBI

Tel. 973 175 004 (Ajuntament)

ELS VILARS, FORTALESA IBÈRICA A ARBECA

Tel. 973 160 000 (Oficina de Turisme)
973 160 008 (Ajuntament)

CASTELL I NUCLI ANTIC D'ARBECA

Tel. 973 160 000 (Oficina de Turisme)

EL MIRADOR, CENTRE DE DESCOBERTA DE LES GARRIGUES A LES BORGES BLANQUES

Tel. 973 142 658 (Consell Comarcal)

ESPAI MACIÀ DE LES BORGES BLANQUES

Tel. 973 140 874

PARC TEMÀTIC DE L'OLI LES BORGES BLANQUES

Tel. 973 140 018 / 973 143 274

PINTURES RUPESTRES DEL COGUL

Tel. 973 120 367 (Ajuntament)

CASTELL DE L'ESPLUGA CALBA

Tel. 973 156 005 (Ajuntament)

CASTELL DE LA FLORESTA, SALA D'EXPOSICIONS TREBALLS DE LA PEDRA I GALERIA D'ART D'EDITH SCHAAAR

Tel. 973 141 094 (Ajuntament) / 659 294 542

ANTIC MOLÍ D'OLI DE FULLEDA

Tel. 973 156 201 (Ajuntament)

MINFERRI, MUSEU DEL MOLÍ DE JUNEDA

Tel. 973 150 014 (Ajuntament)

ECOMUSEU DE L'OLI DE LA POBLA DE CÉRVOLES

Tel. 973 175 152 (Ajuntament)

NUCLI ANTIC DE VINAIXA

Tel. 973 175 722 (Ajuntament)

Els àpats s'elaboren amb oli d'oliva verge extra de les Garrigues i se serveixen amb Cafès la Seo, 100% natural i aràbic.
Els menús es poden degustar els dissabtes, al migdia i a la nit, i els diumenges al migdia.
És recomanable reservar taula amb antelació.
Els preus del menú porten l'IVA inclòs.

El Consell Comarcal sortejarà, entre els comensals de cada restaurant, uns lots de productes de les Garrigues amb oli, vi, fruita seca, mel... (10 lots en total). Demaneu la vostra butlleta al restaurant per poder participar-hi.

ORGANITZADORS



CONSELL COMARCAL DE LES GARRIGUES
OFICINA DE TURISME
Av. Francesc Macià, 54
25400 Les Borges Blanques
973 142 658
consell@garrigues.cat · turisme@garrigues.cat
www.ccgarrigues.com · www.turismegarrigues.com
#magg2014



Viu les
arrigues!
Associació per al
Foment del Turisme
a les Garrigues

PATROCINADORS



ara
lleida



Diputació de Lleida
Patronat de Turisme



consorci
GARRIGUES
per al DESENVOLUPAMENT del TERRITORI
GRUP D'ACCIÓ LOCAL



GUSTUM
productes de la terra



GOBIERNO
DE ESPAÑA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Project
funded by the
EUROPEAN UNION



ENPI
CBCMED
EUROPEAN COOPERATION
CROSS-BORDER MED



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



DENOMINACIÓ D'ORIGEN
protegida
LES GARRIGUES



CAFE
LA SEO



Torrelsa



ilderda serveis



Reckitt
Benckiser



{ CLOS · PONS }
"COSTERS DEL SEGRE"



Vinya
els Vilars



Celler Matalonga



Cérvoles



MAS BLANCH I JOVÉ



TOMÀS CUSINÉ
EL VILOSELL

2022 MOSTRA GASTRONOMICA DE LES GARRIGUES 2014

de l'1 de novembre al 14 de desembre



Disseny: joantekido.net

Imprimeix: Arts Gràfiques de la Diputació de Lleida · Dipòsit legal: L-1292-2014

HOSTAL-RESTAURANT LA PLACETA	ARBECA
Pa de ceba amb confitura de tomata, botifarra i brie	 973 160 387 695 813 297
Crema de carabassa amb perfum de cítrics	
Minilassanya de foie, perles d'oli i balsàmic	
Llaminera farcida d'arengada i olives amb cruixent de festucs	
Copa de crema de iogurt amb sorbet de cafè	
Bombons d'oli d'Arbeca	
Pa, aigua i vi DO Costers del Segre	
Cafè 100% Natural	
Preu: 29 €	
* Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula.	
* Per als comensals de la Mostra els vins de la comarca tindran un preu especial.	
* Cal reservar taula amb antelació.	

RESTAURANT PANÉ	ARBECA
Torrades amb oli verge extra de les Garrigues	 973 160 260
Embotits d'Arbeca i olives arbequines	

Torrades amb oli verge extra de les Garrigues
Embotits d'Arbeca i olives arbequines

Terrina de bacallà marinat amb oli i perfumat de romer i vinagreta de mel

Cruixent de peu de porc i gambes amb salsa de cloïsses i fruita seca

Coqueta d'ametlla amb crema amb caramel d'anís estrellat

Aigua mineral, vi del celler Mas Blanch i Jové, DO Costers del Segre subzona Garrigues

Crema de cafè aràbic natural

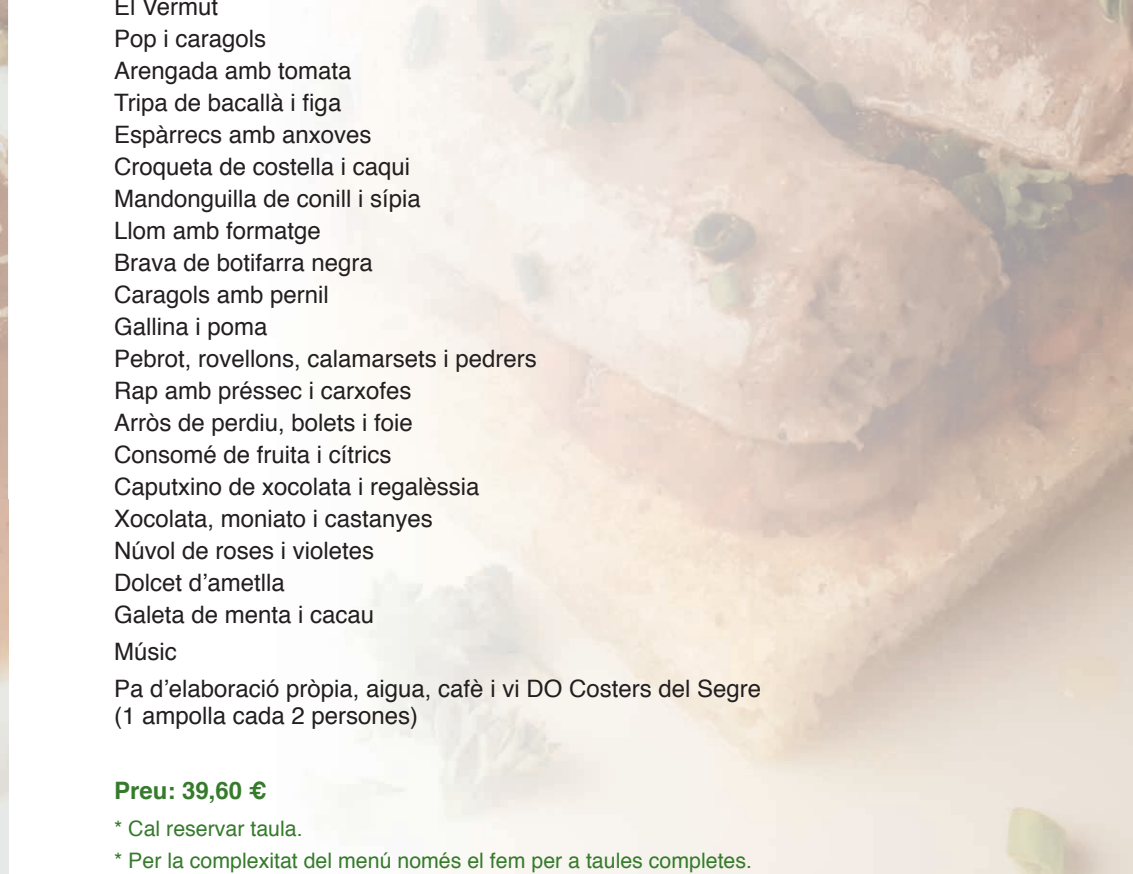
Preu: 40 €

* El menú se servirà per dinar i sopar els divendres i dissabtes i per dinar els diumenges.

* Cal reservar taula amb antelació.

RESTAURANT ERIGARD	LES BORGES BLANQUES
Per escollir primer, segon i postre	 973 140 082
Amanida de nous amb salsa grega o caragols a la catalana	
Bacallà amb mussolina d'all o ternasco al forn amb aromes de les Garrigues	
Macedònia, crema catalana o flam	
Vi del Vilosell, DO Costers del Segre subzona Garrigues	
Pa, aigua mineral, gasosa, cafè i xopet	
Preu: 40 €	
* Cal que demanin el menú un mínim de 2 persones.	

RESTAURANT HOSTAL BENET	LES BORGES BLANQUES
El Vermut	 973 142 318
Pop i caragols	
Arengada amb tomata	
Tripa de bacallà i figa	
Espàrrecs amb anxoves	
Croqueta de costella i caqui	
Mandonguilla de conill i sípia	
Llom amb formatge	
Brava de botifarra negra	
Caragols amb pernil	
Gallina i poma	
Pebrot, rovellons, calamarsets i pedrers	
Rap amb préssec i carxofes	
Arròs de perdiu, bolets i foie	
Consomé de fruita i cítrics	
Caputxino de xocolata i regalèssia	
Xocolata, moniato i castanyes	
Núvol de roses i violetes	
Dolcet d'ametlla	
Galleta de menta i cacau	
Músic	
Pa d'elaboració pròpia, aigua, cafè i vi DO Costers del Segre (1 ampolla cada 2 persones)	



El vermut
Pop i caragols
Aregada amb tomata
Tripa de bacallà i figa
Espàrrecs amb anxoves
Croqueta de costella i caqui
Mandonguilla de conill i sípia
Llom amb formatge
Brava de botifarra negra
Caragols amb pernil
Gallina i poma
Pebrot, rovellons, calamarsets i pedrers
Rap amb préssec i carxofes
Arròs de perdiu, bolets i foie
Consomé de fruita i cítrics
Caputxino de xocolata i regalèssia
Xocolata, moniato i castanyes
Núvol de roses i violetes
Dolcet d'ametlla
Galeta de menta i cacau
Músic
Pa d'elaboració pròpia, aigua, cafè i vi DO Costers del Segre
(1 ampolla cada 2 persones)

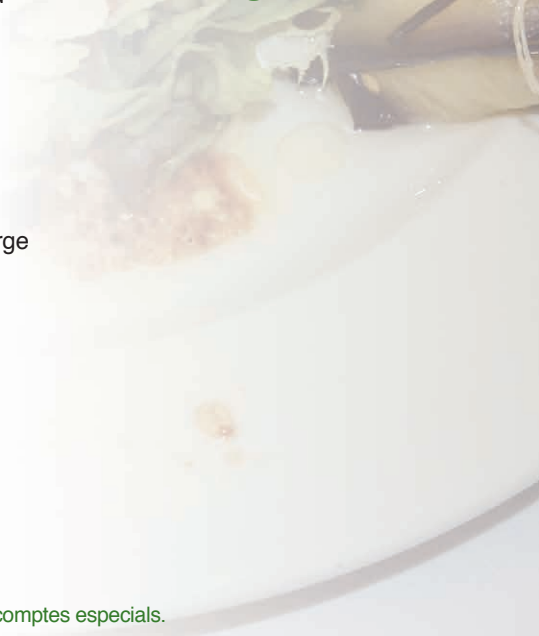
Preu: 39,60 €

* Cal reservar taula.

* Per la complexitat del menú només el fem per a taules completes.

RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES	LES BORGES BLANQUES
Entrants de la Masia: tastets d'oli amb pa torrat, olives arbequines i botifarra blanca casolana	 973 141 033
Ravioli farcit de botifarra negra, oli d'alfàbrega i tomata	
Per escollir	
Timbal de porc ibèric confitat amb oli verge extra i bolets de temporada o	
Bacallà confitat amb fruita seca i espinacs	
Escuma de crema catalana amb coulis de fruites del bosc	
Pa, aigua mineral, cafè 100 % natural, xopet d'orujo d'herbes	
Vi o cava de la Masia	
Preu: 30 €	
* Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula, mínim 2 persones.	
* Per als comensals del menú de la Mostra, els vins de les Garrigues tindran un 20% de descompte.	

RESTAURANT MASIA SALAT	LES BORGES BLANQUES
Paté de fetge casolà amb pa torrat com a aperitiu	 973 143 274



Per escollir

Timbal d'escalivada amb formatge blau o
Caragols de Lleida amb samfaina i botifarres

Per escollir

Costelles de xai amb bolets del temps o
Bacallà amb cremós de poma i espàrrecs de marge

Per escollir

Lioneses de nata amb xocolata o
Assortiment de fruites

Copa de cava amb les postres
Vi, aigua i pa
Cafè amb petit acompanyament dolç

Preu: 29 €

* Amb aquest menú, els vins del nostre celler tenen descomptes especials.

RESTAURANT ELS FOGONS DE LA CARME	CERVIÀ DE LES GARRIGUES
Tast d'oli verge extra de les Garrigues amb pa de ronyó	 686 410 468
Entrants (servits en tres minicassoles)	
Sopa d'all amb ou de guatlla escumat	
Favetes amb confitat de la tupina	
Parmentier de moniato amb cruixent de pernil	
Flam salat d'albergínia i pebrot escalivat amb bacallà	
Rodó de cuixa de pollastre desossada farcida de fruites seques amb salsa de codony i magrana	
Crema catalana amb safrà de les Garrigues	
Trufa de xocolata amb ametlla	
Aigua	
Preu: 29,50 €	
* Per als comensals del menú de la Mostra, els vins de la comarca tindran un preu especial. Hi ha possibilitat de fer vi a copes per acompanyar el menú.	
* Cal fer reserva prèvia i avisar del nombre de comensals que voldran fer el menú.	

RESTAURANT EL CASTELL	LA FLORESTA
Menú degustació maridat amb olis verge extra	 973 140 238

 973 140 238

Menú degustació maridat amb olis verge extra

Aperitius

Juliana de crudités amb oli verge extra del primer raig

Esqueixada, confitura, alvocat i taronja amb oli verge extra aromatitzat picant [Clos-Pons]

Ravioli de botifarra negra, pera i salsa amb oli verge extra amarg

Coca de sardines en escabetx agredolç amb oli verge extra aromatitzat [Clos-Pons]

Cansalada confitada torrada amb cremós de seques i oli verge extra afruitat verd

Bacallà a l'ametlla amb oli verge extra del primer raig

Fruites amanides amb oli verge extra dolç afruitat

Pa amb oli, sal i xocolata amb oli verge extra amarg versió 2014

Alges [Clos-Pons] DO Costers del Segre subzona Garrigues

Preu: 30 €

- * 1 ampolla de vi per taula o per a cada 4 comensals.
- * El menú se servirà a tots els comensals de la taula (mínim 2 persones).
- * El cafè i les begudes extres no hi estan inclosos.