

RESTAURANT LES GARRIGUES

LA GRANADELLA

☎ 973 133 223

Menú ecològic

Primer plat (per compartir)

Amanida de perdiu i fruita seca
Espineta de tonyina i bledes
Torrada d'escalivada
Farcellet de botifarra negra i poma

Segon plat

Llengua de vedella estofada amb bolets de temporada

Postres

Músic de fruita seca i vi dolç ecològic
Vi ecològic, aigua mineral i cafè

Preu: 36 € (IVA inclòs)

* 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

Olives de la terra amb pa torrat i degustació d'olis del primer raig dels nostres molins i cooperatives

☎ 973 136 275

www.garbinada.com

Tastet de:

Coca de recapte feta a casa amb oli del primer raig
Caragols a la llauna
Caragols de secà amb catxipanda

Arròs amb verduretes i bacallà

Milfulles de crema pastissera i nata

Vi negre de la nostra terra o cava brut nature i aigua mineral

Preu: 25 € (IVA inclòs)

* 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. Cal reservar taula amb antelació.

* Els dissabtes a la nit tenim música en directe (rumba catalana...).

RESTAURANT MIRAVALL

JUNEDA

Trinxat amb rosta de cansalada de pagès
Melós de vedella amb bolets silvestres
Canelons de codonyat amb crema de formatges
Vi negre i blanc de Tomàs Cusiné, aigua, gasosa, cava, cafè i gotes

☎ 973 150 650

973 050 257

www.miravall.cat

Preu: 28 € (IVA inclòs)

* 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.

* El 31 d'octubre hi haurà espectacle dintre del cicle Nits a Miravall.

RESTAURANT EL SINDICAT DE TARRÉS

TARRÉS

☎ 973 175 676

www.elsindicattarres.com

Degustació de tres plats de primer

Amanida de rúcula, canonges i magrana
Gaspatxo d'ametlles i oli d'oliva verge extra
Carpaccio de peus de porc i foie

2n plat

Cuixa d'ànec amb compota de poma

Postres

Llesca de pa amb oli i xocolata

Vi, aigua mineral i cafè

Preu: 18 € (IVA inclòs)

* El menú només se servirà amb reserva prèvia. Cal reservar taula amb antelació.

FIRES, FESTES I ACTIVITATS NOVEMBRE - DESEMBRE 2015

XV Mostra de Teatre Còmic Amateur de les Garrigues

www.ccgarrigues.com

Fira de Santa Caterina d'Arbeca (22 de novembre)

www.arbeca.cat

Fira de l'Oli i de Productes Artesans de Juncosa (28 i 29 de novembre)

www.coopjuncosa.com

Festa de l'Oli de la Cooperativa Sant Isidre de les Borges Blanques (29 de novembre)

www.terrall.es

Festa de l'Oli Nou de Castellans (6 de desembre)

www.castellans.net

Festa de l'Oli dels Torms (6 de desembre)

www.elstorm.com/cooperativa

Festa de l'Oli i de les Orelletes de la Pobla de Cérvoles (13 de desembre)

www.agrpobla.com

Festa de l'Oli de la Cooperativa del Soleràs

www.coopelsoleras.es

Durant la Mostra Gastronòmica, exposició de llibres de cuina i contes 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 SCHAAR

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

ANTIC MOLÍ D'OLI DE FULLEDA

Tel. 973 156 201 (Ajuntament)

CENTRE DE LA CULTURA DE L'OLI A LA GRANADELLA

Tel. 973 094 101

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.

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-ne una 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



#mostragarrigues2015



Viu les Garrigues!

Associació per al Foment del Turisme a les Garrigues

PATROCINADORS



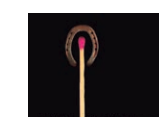
Associació Leader de Ponent



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



DENOMINACIÓ D'ORIGEN protegida
LES GARRIGUES



del 31 d'octubre al 13 de desembre

21 MOSTRA GASTRONOMICA DE LES GARRIGUES

amb oli d'oliva verge extra

2015

RESTAURANT LA PLACETA

ARBECA

 695 813 297
www.placeta.net

Amanida de fesols, guatllas i pebrots verds saltats
Carpaccio de peus de porc amb ametlles i porradell
Pastís de bolets, bacallà marinat i vinagreta de panses i gingebre

Broqueta de secret ibèric amb taronja i tomata confitada

Pastís de nata i poma
Bunyols d'avellana

Pa, aigua i vi de Vinya els Vilars d'Arbeca (DO Costers del Segre)

Preu: 29,50 € (IVA inclòs)

* Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula.

* Se servirà una ampolla de vi per taula o per cada quatre menús.

* Per als comensals de la Mostra els vins de la comarca tindran un preu especial.

* Cal reservar taula amb antelació.

RESTAURANT PANÉ

ARBECA

 973 160 260

Torrades amb oli d'Arbeca
Embotits del poble i olives arbequines

Amanida de crudités amb salmó amb anet, formatge de cabra i fruita de les Garrigues
marinada amb vinagre de mel

Tronc de bacallà amb llit d'espínacs i llagostins amb reducció de porto

Flam de poma golden amb nous del país caramel·litzades

Vi blanc Petit Saó (Bodegues Mas Blanch i Jové, DO Costers del Segre subzona Garrigues)

Aigua mineral i cafè aràbic natural

Preu: 35 € (IVA inclòs)

* 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

 973 140 082

Per escollir
Caragols a la catalana o Amanida Erigard

Per escollir
Entrecot amb salsa de ceps o Bacallà amb mussolina d'all

Per escollir
Crema catalana o Flam

Vi del Vilosell, DO Costers del Segre subzona Garrigues
Pa, aigua mineral, gasosa, cafè i xopet

Preu: 40 € (IVA inclòs)

* Cal que demanin el menú un mínim de 2 persones.

RESTAURANT HOSTAL BENET

LES BORGES BLANQUES

 973 142 318
www.hostalbenet.cat

El Vermut
"Montadito" de tomata i tonyina
Cereals, pebrot i verat
Sípia, fava i menta
Petita olla de congre
Croqueta de formatge, vi i rosella
Caragol farcit de samfaina
Tupina i escalivada
Caneló de rostit
Mandonguilla de porquet, cep i poma
Patata, romer i timó
Foie i móra d'esbarzer
Corral, mar i terra
Orada al vapor de verdures escabetxades
Melós de vedella a la jardineria
L'hort
Figa i el nostre iogurt
Ametlles de les Garrigues
Crocant
Núvol de timó i vainilla
Mistela, celiandre i matafaluga

Pa d'elaboració pròpia, aigua, cafè i vi DO Costers del Segre
(1 ampolla cada 2 persones)

Preu: 39,60 € (IVA inclòs)

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

RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES

LES BORGES BLANQUES

 973 141 033
www.masialesgarrigues.com

Menú degustació

Entrants de la Masia
Tastets d'oli nou amb pa torrat i olives arbequines
Paté de rap amb pistatxos i armanyac
Capipota al nostre estil

Amanida de sardina fumada amb concassé de tomata i oli de tòfona

Bacallà amb chutney de pebrot i oli de fruita seca

Timbal de xai amb poma, espínacs i el seu suc

Mousse de figues confitades amb oli d'estragó

Pa, aigua mineral, cafè 100% natural, xopet d'orujó d'herbes

Vi o cava de la Masia

Preu: 38 € (IVA inclòs)

* 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 LA ESTRELLA DE MASIA SALAT

LES BORGES BLANQUES

 973 143 274
654 045 222
www.estrellademasiasalat.com

Menú degustació

Salmorejo de cireres amb oli d'arbequina i encenalls de foie
Torrada de paté d'oliva de les Garrigues
Tàrtar amb cullera d'alvocats i gambes amb oli d'arbequina
Bacallà en confit d'oli de trufa, crema de patata emulsionada amb oli i fruita seca
Filet de vedella amb salsa de nous i verdures de l'horta de Lleida

Copeta de mousse de fruita natural amb el seu coulis dolç

Vi DO Costers del Segre subzona Garrigues

Aigua i cafè

Preu: 30 € per persona / 50 € per parella (IVA inclòs)

RESTAURANT ELS FOGONS DE LA CARME

CERVIÀ DE LES GARRIGUES

Menú degustació

Tastet d'oli de la temporada amb pa de ronyó
Adaptació de pa amb tomata i llonganissa de Cervià
Bunyols de moniato i pinyons
Panellets salats amb formatge i pernil, escarola i cruixents
Carpaccio de ceps i foie amb vinagreta i parmesà
Lasanya de rossinyols gratinada
Cuixetes de guatlla en escabetx
Tàrtar de tomata amb bacallà confitat i anelles de ceba arrebossades amb tempura

Postres

Pastís de xocolata negra amb ametlla, crema d'amaretto i escuma de vainilla

Preu: 30 € (IVA inclòs)

* 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.

 686 410 468

<https://elsfogonsdelacarme.wordpress.com>

RESTAURANT EL CASTELL

LA FLORESTA

 973 140 238
www.restaurantelcastell.com

Menú tast varietal d'olis verge extra catalans

Aperitius amb oli d'oliva verge extra afruitat

Arengada amb raïm
Pa amb tomata 2.0

Primers amb oli d'oliva verge extra amarg

Conserva de tonyina en escabetx agredolç amb espècies
Ou ecològic a baixa temperatura amb parmentier a la planxa

Segons amb oli d'oliva verge extra picant

Conill amb romer i mel amb poma de Lleida
Mandonguilla de peu, magre i foie amb sofregit de safrà

Postres amb oli d'oliva verge extra verd del raig

Pa amb vi i sucre 2.0
Pa amb oli, sal i xocolata versió'15

DO Costers del Segre subzona Garrigues

Preu: 30 € (IVA inclòs)

* 1 ampolla de vi per taula o per a cada 2 comensals.

* El menú només se servirà per taula completa.

* El cafè i les begudes extres no hi estan inclosos.