

25 MOSTRA GASTRONÒMICA DE LES GARRIGUES

AMB OLI DEL PRIMER RAIG

HOMENATGE ALS RESTAURANTS PARTICIPANTS EN LES 25 EDICIONS
DEL 2 DE NOVEMBRE AL 15 DE DESEMBRE

2019



 **973 175 719**
663 562 182

www.restaurantcalamargarida.es

Menú degustació

Botifarres de l'Albi, torradetes i oli nou

Carpaccio de peus de porc i foie (El Sindicat de Tarrés 2015)

Sopa cremosa de ceba i formatge trufat

Arròs de bolets i verdures (La Garbinada 2004)

Bacallà confitat amb oli d'oliva arbequina, confitura de tomata i espinacs
(Masia les Garrigues 2004)

Melós de pollastre de pagès al cafè de París (versió 2019/Ca la Margarida 1999)

Pa, xocolata, oli i sal (La Placeta 2012)

Cigaló masticable (Hostal Benet 2008)

Pa, aigua i vi negre Tomàs Cusiné o vi blanc Mas Blanch i Jové
(1 ampolla cada 2 persones)

Cafè, tallat

Preu: 32 € (IVA inclòs)

* Cal reservar taula amb un dia d'antelació.

* Ha de ser a taula completa.

* Menú mínim per a dos persones

*Ca la
Margarida*



Vermut tònic

Croqueta de botifarra negra i formatge (Hostal Benet 2012)

Arròs de conill i caragols (Restaurant les Garrigues 1998)

Minihamburguesa de vedella amb trompetes negres (Fogons de la Carne 2012)

Bacallà amb salsa de mistela, raïm i moniato (Carro Blanc 2011)

Assortiment de tupina amb escalivada (Masia les Garrigues 2011)

Poma al forn amb crema (La Fassina 2003)

Pa, aigua i vi DO Costers del Segre (subzona Garrigues)

Preu: 32 € (IVA inclòs)

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

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

* Cal reservar taula amb antelació.



La Placeta
Bar - Restaurant

Snacks i aperitius

Torrades amb tomata, all, oli d'oliva verge extra +ART i olives arbequines

Adaptació de: Torrades amb tomata, all, oli d'oliva de les Garrigues i olives arbequines (Tots els restaurants des del 1997 al 2001)

Xips d'arrels i tubercles

Adaptació: Xips d'arrels i tubercles (Restaurant Hostal Benet 2012)

Bunyols d'olives arbequines

Adaptació: Bunyols d'olives arbequines
(Restaurant Hostal Benet 2008 i 2012)

Croqueta de pollastre rostit

Adaptació: Croqueta de la padrina de pollastre rostit (Castell de la Floresta 2012)

Menú

La nostra versió de la coca de recapte

Adaptació: Coca de recapte amb oli del primer raig (Restaurants: Masia Salat 2004, La Placeta 2012 i 2013, La Garbinada 2014 i 2016 i Hostal Benet 2015)

Caneló de rostit

Adaptació: Canelons (La Llena 1999, Hostal Benet 2005, 2015 i 2017, La Placeta 2016, Els Fogons de la Carme 2017, Ca la Margarida 2018 i El Castell de la Floresta 2018)

Esturió a la brasa, porro rostit, el seu puré i el seu agredolç de mel de bosc

Adaptació: Porro rostit, el seu puré i crudités de bolets (Ca la Margarida 2018)

Espatlla de corder al forn

Adaptació: Espatlla de xai al forn (Les Garrigues 1996, La Llena 1995 i 1998, "Altell" Masia les Garrigues 1997, Casa Nostra del 1997 al 2000, Ca la Margarida 1998 i 2016, La Garbinada 2012 i El Drac 2017 i 2018)

Pera al vi

Adaptació: Pera al vi (El Carro Blanc 1995 i 1997, El Refugi 2000, 2005 i 2006, Ca l'Escarré 2004 i La Garbinada 2013)

Pa dolç cruixent amb gelat d'oli d'oliva verge extra +ART i xocolata

Adaptació: Biscuit glacé d'oli d'oliva + pa, oli, "sal", sucre i xocolata (El Carro Blanc 2000, Hostal Benet 2005 i 2009, Masia Les Garrigues 2011 i 2018, La Placeta 2012, El Castell de la Floresta 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 i 2018 i Sindicat de Tarrés 2015)

Llaminadures

Crema catalana amb safrà

Adaptació: Crema catalana (Masia Salat 1995, La Llena 1995, 1996, 1997 i 2003, Casa Nostra 1995, 1996, 1998, 1999 i 2000, La Fassina d'Arbeca 1996, El Castell de l'Espluga Calba 1997, Les Garrigues 1997, El Rebost de la Marissa 1997, Ca la Margarida 1999 i 2000, Parador de Tarrés 1999, Els Canons del Vilosell 2000, Les Tenalles de Juncosa 2000, Masia Les Garrigues 2002 i 2014, El Refugi de Vinaixa 2007, Lo Lluís del Vilosell 2010, Erigard del 2012 al 2015, El Castell de la Floresta 2013 i 2016 i Els Fogons de la Carme 2014)

Músic amb ratafia

Adaptació: Músic (Ca la Mari 1998 i 1999, La Fassina d'Arbeca 2002, Hostal Benet 2014, Les Garrigues 2014 i 2015, El Castell de la Floresta 2016 i 2017, Miravall 2016, La Garbinada 2016 i Sindicat de Tarrés 2018)

Mini orelletes

Adaptació: Orelletes (Casa Nostra 1999, La Llena 2001, La Garbinada del 2003 al 2009, 2012 i 2018, Centre del Vilosell del 2005 al 2008, Masia Salat 2006 i 2011, Lo Lluís del Vilosell 2009, Ca la Margarida 2016 i 2017, Castell de la Floresta 2016 i Miravall 2016)

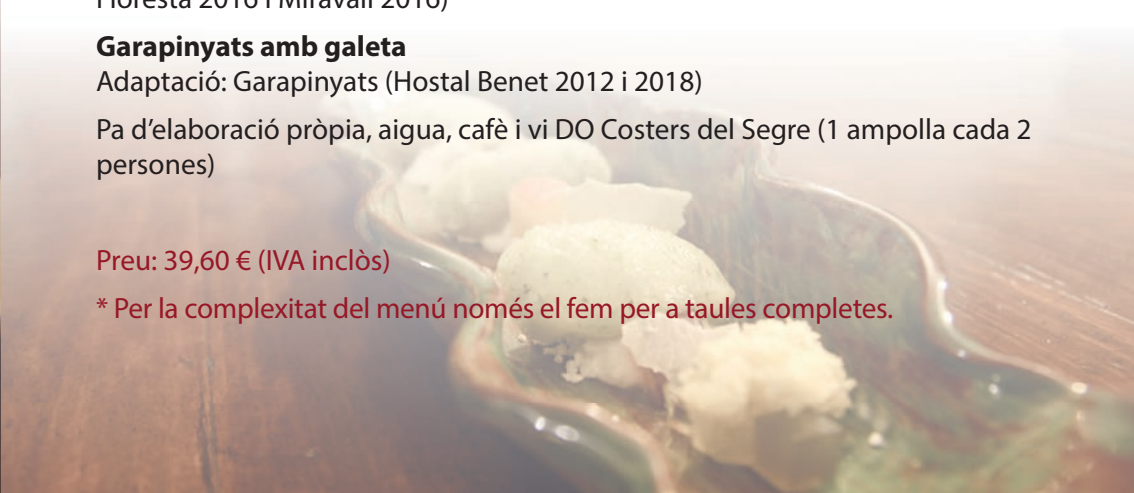
Garapinyats amb galeta

Adaptació: Garapinyats (Hostal Benet 2012 i 2018)

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.**



Menú degustació *remember* Masia les Garrigues amb nostàlgies al Carro Blanc

Entrants

Daiquiri de fruites vermelles

Cebiche amb oli del primer raig i textures de poma osmotitzada

Bombó de foie amb crumble (Carro Blanc 2007)

Crema d'olives arbequines amb aire de llet d'ametlla (Carro Blanc 2004)

Llonganissa i costella de la tupina amb samfaina reversionada 2019 (Masia les Garrigues 2003)

Menú

Suprema de llobarro amb cloïsses (Masia les Garrigues 2008)

Timbal de xai amb espinacs i perfum d'anís (Masia les Garrigues 2015)

Esponjós de llet fregida amb gelat de mel i safrà (Masia les Garrigues 2007)

Cava (1 ampolla cada 4 persones)

Pa i aigües minerals

Celler D.O Costers del Segre (subzona Garrigues) tindran un 10% de descompte del preu de carta

Preu: 38 € (IVA inclòs)

* Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula, mínim 2 persones.

* Cal reservar taula mínim amb un dia d'antelació.



Menú degustació basat en el menú dels Fogons de la Carne del 2012:

Tastet d'olis amb sals artesanes i pa del forn del poble

Brandada de tonyina amb teula torrada i caviar d'oli de Cervià

Calçots en tempura amb romesco

Minihamburguesa de vedella amb salsa de tòfona de Prades i foie

Trinxat ibèric amb alls tendres, emulsió d'escalivada i sorra de botifarra negra

Filet de porc al caramel amb espàrrec verd i sèsam

Flam de mató amb coulis de codonyat, làmines d'ametlla torrada i vel de mel de les Garrigues

Pa, aigua mineral, vi de la casa i cafè

Preu: 35 € (IVA inclòs)

* Per la complexitat del menú recomanem que el demanin tots els comensals de la taula.

* Cal fer reserva prèvia dels menús de la Mostra.



Plats actualitzats del menú de la Mostra Gastronòmica de la Garbinada dels darrers anys

 **973 136 275**

www.garbinada.com

Aperitiu Garrigues

Tast d'olis del primer raig i olives de la comarca

Entrants a compartir

L'autèntica coca de recapte de Lleida (La Garbinada 2016)

Cucurutxo de brandada de bacallà i perles d'olives ecològiques (nova versió del plat de La Garbinada 2017)

Caneló de ceps amb beixamel suau i piruleta de parmesà i sèsam (La Garbinada 2018)

Caragols, faves i allioli fet a mà

Segons a escollir

Lingot cruixent de peus de porc i cremós de llagostins (versió actualitzada del plat de La Garbinada 2018)

o

Bacallà confitat a baixa temperatura, espinacs a la catalana i escuma de patata (La Garbinada 2018)

Postres

Orelletes de les Garrigues i porronet de moscatell

Celler:

Vi negre o cava brut nature

Aigües minerals i cafè



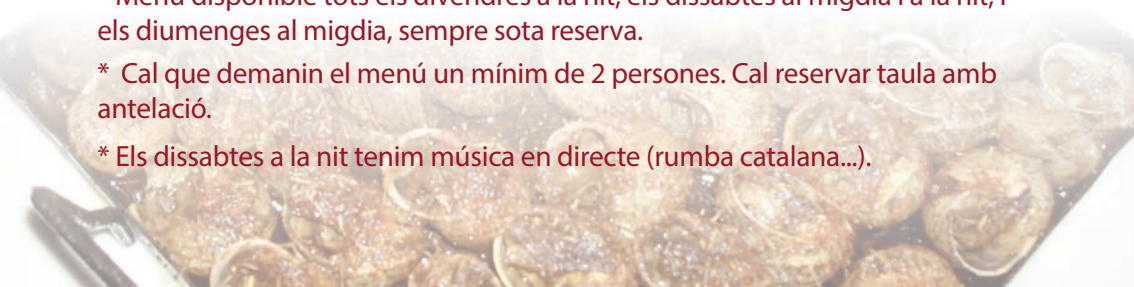
La Garbinada
HOTEL*** & RESTAURANT

Preu: 32 € (IVA inclòs)

* Menú disponible tots els divendres a la nit, els dissabtes al migdia i a la nit, i els diumenges al migdia, sempre sota reserva.

* 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...).



Onigiri de conill confitat i pinyons

Sopa de pollastre amb mandonguilles amb fines herbes

Guisat de les Garrigues amb peres (Masia Salat 1995)

Mousse de xocolata blanca

Pa, aigua mineral, vi Cérvols Colors de Cérvols Celler o
Petit Saó de Mas Blanch i Jové

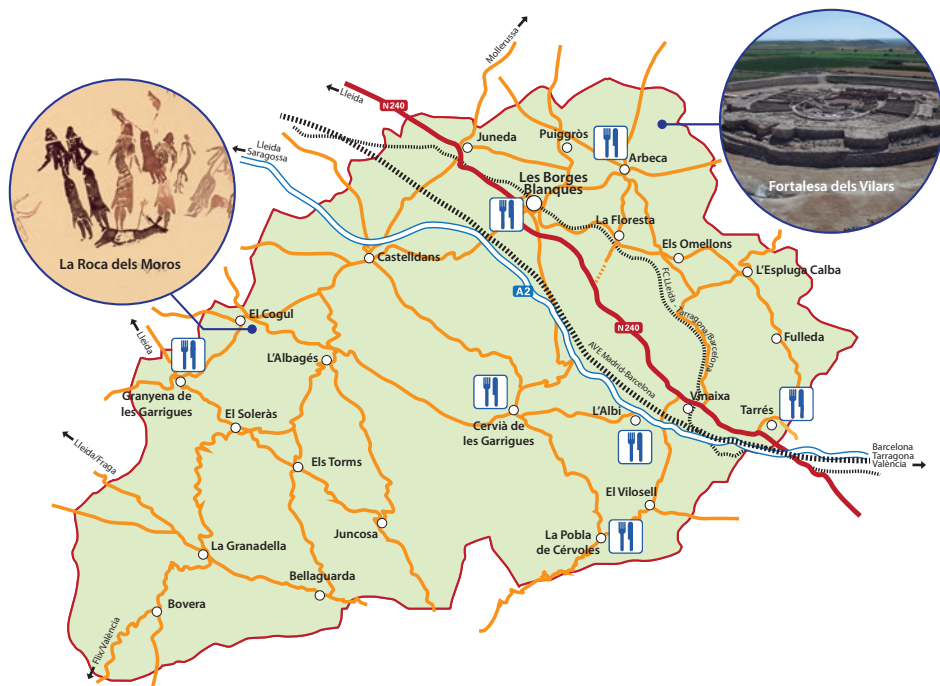
Preu: 30 € (IVA inclòs)

* Obert només els caps de setmana: divendres, de 20 h a 23 h; dissabte, de 13.30 h a 16 h i de 20 h a 23 h, i diumenge, de 13.30 h a 16 h

* Es recomana fer reserva prèvia a través de la web o per telèfon.

* Tots els nostres productes són de proximitat.





VISITES D'INTERÈS A LES GARRIGUES

CONJUNT RUPESTRE DEL COGUL

Tel. 672 445 990 · www.cogul.cat

ELS VILARS, FORTALESA IBÈRICA A ARBECA

Tel. 973 160 182 (Oficina de Turisme)
973 160 008 (Ajuntament) · www.vilars.cat

ESPAI MACIÀ DE LES BORGES BLANQUES

Tel. 973 140 874 · www.espaimacia.cat

CENTRE DE LA CULTURA DE L'OLI I MUSEU DE L'OLI DE CATALUNYA A LA GRANADELLA

Tel. 973 094 101 / 973 133 012
www.culturadeloli.cat

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

Tel. 973 175 004 (Ajuntament)

CASTELL, NUCLI ANTIC I "TEMPS DE GUERRA" D'ARBECA

· Tel. 973 160 182 (Oficina de Turisme)

CASTELL DE L'ESPLUGA CALBA

Tel. 973 156 005 (Ajuntament)

CASTELL DE LA FLORESTA, SALA D'EXPOSICIONS TREBALLS DE LA PEDRA

Tel. 973 141 094 (Ajuntament) · 659 294 542
www.castelldelafloresta.com

MUSEU DE CAL PAUET DE LES BORGES BLANQUES

Tel. 619 972 250 · www.museulesborges.com

CAL GINERET DE LES BORGES BLANQUES

Tel. 973 142 850 (Ajuntament)

ANTIC MOLÍ D'OLI DE FULLEDA

Tel. 973 156 201 (Ajuntament)

ECOMUSEU DE L'OLI DE LA POBLA DE CÉRVOLES

Tel. 973 175 152 (Ajuntament)

PARC DE LES OLORS DE LES BASSELLES DE L'ALBI

www.lesbasselles.cat

MINFERRI, MUSEU DEL MOLÍ DE JUNEDA

Tel. 973 150 014 (Ajuntament)

LA FERRERIA, COL·LECCIÓ D'EINES DE CAL FERRER DE TARRÉS

Tel. 973 175 620 (Ajuntament)

NUCLI ANTIC DE VINAIXA

Tel. 973 175 722 (Ajuntament)

RTA DEL VI DE LES GARRIGUES

www.turismegarrigues.com

* Amb motiu dels 25 anys de la Mostra Gastronòmica s'ha volgut fer un reconeixement als restaurants participants des de l'inici, recuperant i adaptant alguns dels plats que ja s'havien fet. Per això, al costat de la major part dels plats trobareu el nom del restaurant i l'any que el van elaborar.

* Les imatges que apareixen als restaurants no corresponen a plats dels menús.

Els àpats s'elaboren amb oli d'oliva verge extra de les Garrigues.

Els menús es poden degustar els dissabtes al migdia i a la nit, i els diumenges al migdia.

És recomanable reservar taula amb antelació.

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqueu-ho al restaurant en el moment de fer la reserva.

El Consell Comarcal sortejarà, entre els comensals de cada restaurant, uns lots de productes de les Garrigues amb oli, vi, fruita seca, mel... (8 lots en total). Demaneu-ne una butlleta al restaurant per poder participar-hi.

ORGANITZADOR



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



#mostragarrigues2019



PATROCINADORS



Associació Leader
de Ponent

