



Les Garrigues en Flor



RESTAURANT HOSTAL BENET

Menú Garrigues en flors amb maridatge

+Art oli d'autor

Bolet de cultiu macerat amb +Art etiqueta verda,
nyàmera emulsionada amb +Art etiqueta negra,
velouté de zaatar d'espècies de les Garrigues i maionesa d'anxova

Amanida tèbia d'escalivades i emulsions amb +Art olis d'autor
i brou de miso d'albergínia

Tataki de tonyina macerada amb +Art etiqueta vermella
demiglace vegetal de coliflor i sèsam torrat

Caneló de vedella amb la nostra pasta fresca i emulsions
de verdures del seu rostit amb +Art olis d'autor

Biscuit de formatge fresc al vapor de la Lleteria de Talma,
sorbet de fruits d'esbarzer, merengue de cítrics, cristalls de
clorofil·la i crema de +Art etiqueta marró

Préssec del nostre hort en conserva de +Art etiqueta verda
la brasa, xocolata calenta, nata, regalèssia i cafè

Pa, aigua, cervesa artesana d'oliva "Oliba" o vi blanc o negre
(Costers del Segre subzona Garrigues, 1 ampolla cada 2 persones) i cafè

El pa és d'elaboració pròpia i elaborat amb el nostre oli d'oliva verge extra +ART

Preu: 39,60 € IVA inclòs





Les Garrigues en Flor



+ART etiqueta verda

2on premi del públic a la 56a Fira de l'oli de les Garrigues, premi OLEUM DEOS 2019. Recol·lecció mitjans d'octubre i manual amb caixes de 12 kg. Fruitat intens verd fulla dolç, amb un amarg i picant equilibrat, carxofa, tomata, plàtan, ametlla, nou, fulla de figuera, menta, regalèssia i romer.

+ART etiqueta negra

Recol·lecció mitjans d'octubre i manual amb caixes de 12 kg. Fruitat verd fulla, amarg i picant, poc dolç, astringent, fulla de tomatera, pebrot verd, carxofera, ametlló, nou verda i pell de plàtan.

+ART etiqueta marró

Guanyador a la 58a Fira de l'oli de les Garrigues en modalitat Fruitat Madur. Recol·lecció mitjans d'octubre i manual amb caixes de 12 kg. Fruitat verd fulla, equilibrat en amarg i picant, lleugerament dolç, astringent, fulla de tomatera, pebrot verd, carxofa, ametlla verda, nou verda, fulla de figuera, menta, fonoll i pell de plàtan.

+ART etiqueta vermella

2on a la 58a Fira de l'oli de les Garrigues en modalitat Fruitat Verd Dolç. Recol·lecció mitjans d'octubre i manual amb caixes de 12 kg. Fruitat intens a herba, poc dolç, amb un amarg i picant pronunciat, astringent, carxofa, verdura, tomata verda, plàtan verd, ametlla verda, nou verda, fonoll, regalèssia i romer.

+ART fruitat madur

Recol·lecció principis de novembre i manual amb caixes de 12 kg. Fruitat verd madur, dolç, poc picant i poc amarg, ametlló, Carxofa, tomata, plàtan, nou i romer.





Les Garrigues en Flor

**Foradecarta &
Menú Garrigues en
Flors amb maridatge
+ Artolíd' autor**



Seguint els paràmetres de CatSalut del departament de salut
de la Generalitat de Catalunya, aquest establiment pren mesures pertinents per a
la reducció del contagi per CORONAVIRUS SARSCoV-2

restauranthostalbenet.com - olisbenetrebull.com





Les Garrigues en Flor



RESTAURANT HOSTAL BENET

Fora de carta

Ostra del Delta de l'Ebre a baixa temperatura, llima i poma Granny Smith

Al·lèrgens: mol·lusc, soja (opcional)

Unitat: 4,40 €

Arròs de perdiu, carxofesi bolets

Al·lèrgens: sulfits (del vi)

14,30 €

Steak tàrtar (L'elaboració es farà dins la cuina)

Al·lèrgens: peix (opcional), mostassa (opcional), ou (opcional), sulfits (dels encurtits i del vi), api (traces)

Petita: 12,10 € - Gran: 20,90 €

Colomí sobre coca de pa de cereals, foie i pera

Al·lèrgens: gluten, sèsam, làctic (guarnició), sulfits (del vi)

20,90 €

Cabrit a baixa temperatura amb textures d'escalivades a la flama

Al·lèrgens: sulfits (del vi)

Petita: 13,20 € - Gran: 22 €

