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 COL·LECCIÓ "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 I 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)

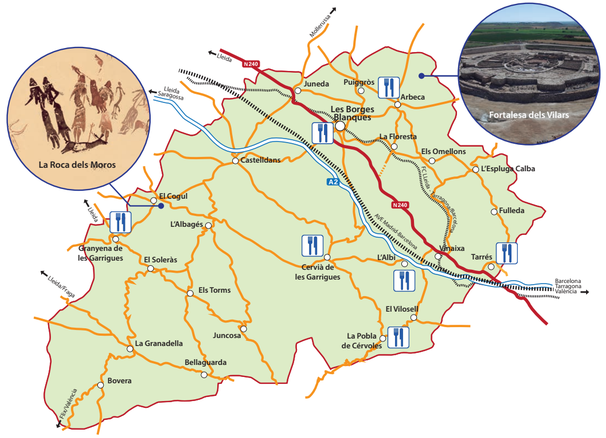
PARC DE LES OLORS DE LES BASSELLES DE L'ALBI www.lesbasselles.cat

MINFERRI, MUSEU DEL MOLÍ DE JUNEDA Tel. 973 150 014 (Ajuntament)

NUCLI ANTIC DE VINAIXA Tel. 973 175 722 (Ajuntament)

LA FERRERIA, COL·LECCIÓ D'EINES DE CAL FERRER DE TARRÉS
Tel. 973 175 620 (Ajuntament)

RUTA DEL VI DE LES GARRIGUES www.turismegarrigues.com



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.

Recordem que els comensals hauran de prendre les mesures sanitàries d'acord amb la normativa vigent.

El Consell Comarcal sortejarà, entre els comensals de cada restaurant, uns lots de productes de les Garrigues amb oli, vi, fruita seca, mel... (6 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
973 142 668
consell@garrigues.cat · turisme@garrigues.cat
www.ccgarrigues.com · www.turismegarrigues.com

@turismelesgarrigues

#mostragarrigues2020

Turisme Les Garrigues

PATROCINADORS

ara lleida

Diputació de Lleida
Patronat de Turisme

Diputació de Lleida
Patronat de Promoció Econòmica

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

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN protegida LES GARRIGUES

GUSTUM

Associació Leader de Ponent

CAFÈ LA SEO

Torrelsa CAFÈS

ilerda serveis

PROQUIMIA www.proquimia.com

CLOS·PONS COSTERS DEL SEGRE

Vinya els Vilars

Celler Matallonga

FAMILIA TORRES Desde 1870

CÉRVOLES VITICULTURA DE MUNTANYA SERRA DE LA LLENA

MAS BLANCH I JOVÉ

TOMÀS CUSINÉ EL VILOSELL

DL: L 686-2020 · Disseny: joanteixido.net

26 MOSTRA GASTRONÒMICA DE LES GARRIGUES

AMB OLI DEL PRIMER RAIG

2020

DEL 31 D'OCTUBRE AL 13 DE DESEMBRE

RESTAURANT CA LA MARGARIDA — L'ALBI

MENÚ DEGUSTACIÓ

973 175 719
663 562 182
www.calamargarida.es
Ca la Margarida

Les clàssiques botifarres de l'Albi i torradetes
Ou, patata i tòfona garriguenca
Nyoqui de carabassa, crema de formatge i ametlles
Trinxat de peus de porc, gambes i foie *micuit*
Caputxino de bolets
Broqueta de caragols gratinats
Filet de llobarro, aire de timó i oli nou
Xai lacat amb sobrassada i mel
Xurro amb xocolata i gelat de lavanda

Pa, aigua i vi DO Costers del Segre (1 ampolla cada 2 persones)
Cafè, tallat o infusió

Preu: 33,00 € (IVA inclòs)

* Cal reservar el menú per a la taula completa, com a mínim, amb un dia d'antelació.
* Menú mínim per a dos persones.

RESTAURANT LA PLACETA — ARBECA

La Placeta Bar-Restaurant

Bloody Mary i mandonguilla cruixent de conill
Porros confitats amb l'oli d'Arbeca, timó, curat de cabra i gerds
Trinxat de carabassa, cansalada i ou ferrat de guatlla
Caneló de bacallà sobre ceba confitada i crema de pebrot escalivat
Timbal de xai cuit a baixa temperatura amb verduretes a la brasa
Mousse de llima i llimona amb safrà de les Garrigues i carquinyoli

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

695 813 297
www.laplacetarestaurant.cat
@laplacetarestaurant

Preu: 32,50 € (IVA inclòs)

*Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula.
* Se servirà una ampolla de vi per taula o per cada dos menús.
* Cal reservar taula amb antelació.
* Si teniu al·lèrgies o intoleràncies, consulteu-nos, si us plau.

RESTAURANT HOSTAL BENET — LES BORGES BLANQUES

973 142 318
restauranthostalbenet.com
Restaurant Hostal Benet

APERITIUS

Degustació d'olis verge extra +ART oli d'autor
Snack de pa amb tomata i sal
Bunyol de patata amb allioli
Gilda (salsa de pebrot picant, anxova i snack d'oliva farcida)
Croqueta de pollastre a la barbacoa

MENÚ

Crema de tardor: cigrons, ceps, pernil, ou i foie
Risotto de cereals, taronja i castanya a la flama
Estofat de ventresca de tonyina amb verdures escalivades
Caneló de vedella fet amb la nostra pasta fresca i figues

Pijama: el nostre "corte" de nata, préssec a la brasa, cruixent de cafè i tel de flam cremat
Pastís de formatge fresc fet al vapor amb cítrics i fruites d'esbarzer

LLAMINADURES

Xocolata negra amb caramel cruixent
Xocolata blanca amb fruita seca garapinyada
Barretets de menta

Els plats estan elaborats amb el nostre oli verge extra +ART oli d'autor
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.

Benet

RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES — LES BORGES BLANQUES

973 141 033
www.masialesgarrigues.com
@masia.lesgarrigues

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants
Tastet de pa i olis de la terra
Arengada amb la seva rosta a l'estil de la Masia
Amanida de poma osmotitzada amb bacallà i fruites, i salsa de mostassa

Primer plat
Arròs de muntanya a la llauna

Segons a triar
Timbal de cua de bou cuinada a baixa temperatura amb la seva reducció
o
Llom de bacallà amb perfum d'all i fonoll, i amb fals coral

Postres
Textures de mel i mató amb coulis de préssec

Cava (1 ampolla cada 4 persones)
Pa i aigua mineral

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

MG Masia les Garrigues Restaurant

Preu: 36,00 € (IVA inclòs)

* Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula, mínim 2 persones.
* Se servirà 1 ampolla cada 4 persones.

RESTAURANT ELS FOGONS DE LA CARME — CERVIÀ DE LES GARRIGUES

686 410 468
Fogons de la Carme

MENÚ DEGUSTACIÓ

Degustació d'oli del raig amb sals artesanes i pa del poble
Crema de foie amb teula de bolets d'hivern, tomàquets secs i parmesà
Cucurutxos de brandada de bacallà amb allioli de safrà de Cervià
Croquetó de patata i tòfona de les Garrigues amb emulsió de tomàquets rostits
Carré de corder cuinat amb timó i mel del terme, amb crema de moniato i xips de carxofa
La nostra versió del pa amb oli i xocolata

Pa, aigua mineral, vi de la casa (una ampolla per a 2 persones) i cafè o infusió

Preu: 36,00 € (IVA inclòs)

* És imprescindible reservar almenys un dia abans, mínim dues persones, i el menú se servirà per a la taula sencera.

els fogons de Carme

RESTAURANT MON'S — TARRÉS

660 144 623 · www.elsindicattarres.com
@restaurantmons

MENÚ DEGUSTACIÓ

Xarrup de carabassa amb encenall de pernil i sal de tòfona
Pastís de bolets amb salsa aromatitzada amb oli de tòfona
½ caneló d'ànec i foie amb Parmentier de moniato i oli koroneiki (varietat d'oliva grega del Molí del Set de l'Albi)
½ filet de vedella a la brasa amb reducció de carn
½ bacallà confitat amb verduretes de les Garrigues

Pastís de formatge Mon's amb melmelada de maduixa casolana
Torreta de mousse de xocolata blanca i bola de gelat de xocolata negra
(Les postres són especialitats de la casa.)

Pa, aigua, vi del Celler Matallonga
Cafè acompanyat d'un petit digestiu dels destil·lats de Gabarró & Feixa de Fulleda

Els nostres plats estaran maridats amb vins selectes de la comarca i servits pel nostre sommelier, Pere.

Preu: 38,50 € (IVA inclòs)

Mon's

* El menú se servirà per a la taula completa.
* Cal fer reserva prèvia i avisar del nombre de comensals.
* Menú disponible els divendres a la nit, els dissabtes a la nit i els diumenges al migdia.