

RESTAURANT CA LA MARGARIDA. L'ALBI

Menú degustació

Botifarres de l'Albi i oli del raig
Porro confitat, sobrassada, mel i formatge curat
Sopeta cremosa d'all escalivat, ou i papada
Torrada de ceps, anguila fumada, foie i suc de carbassa
Tiradito de porc i allioli de safrà
Salmó, taronja i mel
Ànec rostit, suc tofonat i patata
Pastís de formatge, mel de la comarca i nous

Pa, aigua i vi DO Costers del Segre
Cafè, tallat o infusió

Preu: 42 € (IVA inclòs)

- * Cal reservar taula amb un dia d'antelació.
- * El menú se serveix per taula completa, mínim 2 persones.
- * 1 ampolla de vi per cada 2 persones.

RESTAURANT LA PLACETA. ARBECA

Menú degustació

Vermut Caràcter d'Arbeca i la nostra Gilda
Dos textures de moniato amb pa de carbó i oli de taronja
Arròs cremós de coliflor i safrà amb cansalada ibèrica
Bacallà, blanc de caviar de truita i musclo
Galta confitada amb reducció de Syrah
Préssec cuit amb crema anglesa, merenga i festucs

Pa de forner, aigua i vi del celler Vinya els Vilars
DO Costers del Segre (subzona Garrigues)

Preu: 38,50 € (IVA inclòs)

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

RESTAURANT HOSTAL BENET. LES BORGES BLANQUES

☎ 973 142 318

www.restauranthostalbenet.com

fb @ restaurant Hostal Benet

RESTAURANT HOSTAL BENET & +ART oli d'autor

Aperitiu

·Degustació d'olis verge extra +Art oli d'autor amb pa de ronyó de les Borges Blanques i els nostres pans
·Snack a base d'oli +Art: Polvoró d'oli - Pa de cristall, oli, tomata i arengada - Emulsió de llegums amb pa cruixent de cereals

Menú

·Hortalisses confitades amb oli +Art, infusió de timó i maionesa d'anxoves
·Brou vegetal, tomata i poma
·Llom de tonyina marinat amb oli +Art, pistatxo de les Garrigues, pera i *wasabi* de ravenissa
·Cassoleta de pollastre de corral
·La nostra versió d'un clàssic de la Mostra: Taronges amb oli
·Rovell, xocolata, cafè i regalèssia

Llaminadures

Ametlles amb xocolata - Barretet de fonoll - Gominola de crema catalana

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

Preu: 45 € (IVA inclòs)

- * Per la complexitat del menú, només el fem per a taules completes.
- * Cal reservar taula amb un dia d'antelació.

RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES. LES BORGES BLANQUES

☎ 973 141 033

www.masialesgarrigues.com

fb @ masia.lesgarrigues

Entrants

Tastet de pa i d'olis de la terra
Crema de carbassa amb xips de iuca i oli extra verge

Primer

Amanida de bolets de temporada amb llagostins

Segon a triar

Timbal cruixent de cua de bou sense feina, parmentier de moniato a la regalèssia i poma al cardamom
Llom de bacallà amb suau mussolina d'all i escalivada

Pastís de *Saint-Honoré*

Cervesa artesana, Oliba Green Beer (feta d'extracte i infusió d'oliva)
Pa i aigua mineral
Celler: No inclòs

Preu: 38,50 € (IVA inclòs)

- * Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula, mínim 2 persones.
- * Cal reservar taula amb un dia d'antelació.

RESTAURANT ELS FOGONS DE LA CARME. CERVIA

Degustació d'olis i pans locals

Llesca de pa de ronyó amb mató, gelatina de mel, salmó marinat a casa i vinagreta de festucs
Tortel·linis de picantó de corral perfumat amb tòfona i romer

Filet de vedella amb suflé de moniato i carxofes saltejades amb gambes

Trufes de xocolata amb crema de festucs i oli de romer

Pa, aigua i vi DO Costers Segre, subzona Garrigues (1 ampolla per a 2 persones)

Preu: 40 € (IVA inclòs)

- * El menú se servirà per taula completa, mínim 2 persones.
- * Cal reservar taula amb un dia d'antelació.

RESTAURANT CAL FERRAN. BELLAGUARDA

Pa amb tomàquet amb els diferents olis de Bellaguarda (oli Les Trilles, oli 1921 i oli de tòfona)
Amanida de fruits secs amb melmelada de pebrot de l'hort del Fernando

Primer

Escudella de Cal Ferran

Segon a triar

1/2 espatlla de corder (*ternasco*) al forn amb patates i tomàquets cherry
Bacallà al forn a la mel de les Garrigues

Postres a triar

Mel i mató amb nous o mousse de xocolata amb oli d'oliva

Pa, aigua i vi DO Costers del Segre (1 ampolla cada 4 comensals)

Preu: 36 € (IVA inclòs)

- * Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula.
- * Aquest menú se servirà dissabtes i diumenges i cal reservar taula amb un dia d'antelació.

RESTAURANT EL DRAC. ELS OMELLONS

Entrants

Màgnum de foie, formatge de cabra i poma
Pernil ibèric amb pa cruixent casolà amb tomata
i oli d'oliva verge extra de les Garrigues
Caragols a la llauna a l'estil Drac

A triar

Garró al vi amb pure de patata
Magret d'ànec amb salsa de romaní
Arròs negre amb allioli de les Garrigues

TANCAT

☎ 632 795 529

🍷 DracOmellons

📸 el_drac_omellons_ramon_202267

Postres a triar

Petits *fours*
Pastís de formatge
Mousse de llimó

Còctel de cava amb safrà de les Garrigues
Pa i aigua mineral i vi DO Costers del Segre

Preu: 35 € (IVA inclòs)

* Cal reservar taula amb un dia d'antelació.

RESTAURANT MON'S LA LLENA. LA POBLA DE CÉRVOLES

Entrant de benvinguda

Pastís de bolets de temporada amb oli de tòfona,
daus de carbassa i germinats
Llenguado farcit de gamba, crema de patata i
salsa de fruita de les Garrigues
Civet de cérvol del terme amb ceps

Mousse de coco gelat, taronja amarga i xocolata calenta

Pa, aigua i vi Petit Saó del Celler Mas Blanch i Jové

Els plats estan elaborats amb l'oli de les Garrigues.

Preu: 35 € (IVA inclòs)

* Aquest menú se servirà els dissabtes al migdia i vespre i els diumenges al migdia.

* Cal reservar prèviament.

* La taula serà completa i no es faran canvis.

RESTAURANT BAR SOL. VINAIXA

Menú degustació

Degustació d'olis de la terra amb pa de ronyó
Plat d'embotits de les Garrigues
Arbequines

Arengada amb raïm i oli de la terra
Carxofa confitada amb oli de les Garrigues, farcida de bolets de temporada,
encenalls de foie i un toc de mel
Peus de porc amb cremós suau de coliflor i trufa
Brandada de bacallà amb menjar blanc i tomàquet dolç
Galta de vedella amb salsa de ratafia i textures de moniato

Sorbet de préssec amb ametlles i un toc de safrà
Pastís Tatin de poma amb toffee de romaní
Biscuit d'oli amb escuma de iogurt, cítrics i mangrana

Pa, aigua, vi del Banya Celler Matallonga
(1 ampolla per taula o per cada dos menús)
Cafè, miniorrelletes i trufes de xocolata amb oli

Preu: 42€ (IVA inclòs)

* Cal reservar taula amb un dia d'antelació

* El menú se serveix per taula completa, mínim 2 persones

* Si teniu al·lèrgies o intoleràncies, consulteu-nos, si us plau

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

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

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



El distintiu de qualitat verge extra indica que els restaurants compleixen uns criteris establerts respecte a l'ús de l'oli d'oliva verge extra, els productes locals i de proximitat.

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.

A més a més, se sortejaran 3 lots de productes de la cooperativa Mengem Ponent.

ORGANITZADOR



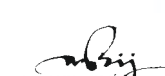
www.turismegarrigues.com

#MostraGarrigues22

📷 @turismegarrigues

DL L-6/1-2022

COL-LABORADORS



28a MOSTRA GASTRONÒMICA DE LES GARRIGUES

**DEL 5 DE NOVEMBRE
AL 18 DE DESEMBRE**