

RESTAURANT EL SINDICAT DE TARRÉS

TARRÉS

Bufet garriguenc (bufet lliure mixt de cuina casolana) amb entrants i plats com amanides, croquetes, bombes, patates braves Camins de Pedra, escudella i carn d'olla, canelons de carn, canelons d'espinacs amb picada d'ametlles de Tarrés, albergínia farcida...

Bufet de formatges, d'embotits i d'olis

Postres casolanes amb diferents pastissos, braços de gitano i l'especial pastís de farigola

Pa de coca

Vi del Banya (negre) o Escorça (blanc), del Celler Matalonga (vins eco). Se serveix 1 ampolla per a dues persones.

Aigua

Preu: 33,75 € (IVA inclòs)



676 667 575

www.elsindicattarres.com

[sindicattarres](#)

[Sindicat de Tarrés](#)

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.

És recomanable reservar taula amb antelació.



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... (5 lots en total). Demaneu-ne una butlleta al restaurant per poder participar-hi.

ORGANITZA



Consell Comarcal de
les Garrigues



CONSELL COMARCAL DE LES GARRIGUES
OFICINA DE TURISME

Av. Francesc Macià, 54
25400 Les Borges Blanques
973 142 658
consell@garrigues.cat
www.turismegarrigues.com

@turismelesgarrigues



#mostragarrigues23

COL-LABOREN



DL: L 626-2023 - Disseny: joanteixido.net



2023
DEL 4 DE NOVEMBRE AL 17 DE DESEMBRE

RESTAURANT CA LA MARGARIDA

L'ALBI

MENÚ DEGUSTACIÓ

Les torrades, les botifarres i els nostres olis
Croqueta de bolets i mel *tartufata* blanca
Emulsió de coliflor i romaní, rovell trufat i ceba
Guisat de cocotxa de bacallà i tripes de vedella
Croissant, xai a baixa temperatura, formatge i suc de xai
Bacallà, velouté de sidra i piparra
Llom baix de vedella, *demi glace* de carn i mostassa, i compota de poma
Sopa de xocolata blanca, iogurt, pinya caramel i confitura d'OOVE

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

Preu: 42,00 € (IVA inclòs)

- * Cal reservar taula amb un dia d'antelació.
- * El menú se serveix per a taules completes (mínim 2 persones).
- * El menú inclou 1 ampolla de vi per cada 2 persones.

Ca la Margarida



☎ 973 175 719

📱 663 562 182

www.calamargarida.es



RESTAURANT ELS FOGONS DE LA CARME

CERVIÀ DE LES GARRIGUES

MENÚ DEGUSTACIÓ

Tast d'oli del raig amb arbequines, pa del poble i sal
Crema de calçots fumada amb raviolis cruixents farcits de romesco
Trinxat d'ibèric amb alls tendres, emulsió d'escalivada i sorra de botifarra negra
Arròs a la llauna de guatlla amb el seu niu trufat
Flam de mató amb coulis de codonyat, ametlla torrada i vel de mel de les Garrigues

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

Preu: 42,00 € (IVA inclòs)

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

els fogons de la Carme



686 410 468



RESTAURANT HOSTAL BENET

LES BORGES BLANQUES

APERITIUS

Degustació d'olis verge extra +Art oli d'autor
amb pa de ronyó de les Borges Blanques i els nostres pans
Polvoró d'oli - Còctel d'oli – Coca d'escalivada i cansalada marinada

MENÚ

Sopa de bolets amb moniato i carabassa
Estofat de pistatxos de les Garrigues amb mandonguilles de pollastre de corral i pernil
Tonyina marinada amb oli +Art, mandarina i fonoll
Porc confitat a baixa temperatura, poma i panís
Infusió de flors i herbes digestives amb sorbet de clorofil·la
Ametlles de les Garrigues

LLAMINADURES

Piruleta de xocolata i garapinyats – *Marshmallow* de pera,
te i menta – Gominola de taronja amb oli

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

Preu: 45,00 € (IVA inclòs)

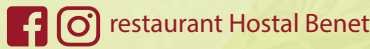
- * Per la complexitat del menú, només el fem per a taules completes.
- * Cal reservar taula amb un dia d'antelació.
- * En uns dies d'antelació podem oferir el menú adaptat per a vegetarians.
- * En cas d'al·lèrgies i intoleràncies, cal avisar amb uns dies d'antelació (el mateix dia no podrem fer canvis al menú).

Benet



☎ 973 142 318

www.restauranthostalbenet.com



RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES

LES BORGES BLANQUES

ENTRANTS

Tastet de pa i d'olis de la terra
Pa de coca amb pernil ibèric
Esqueixada de bacallà
Saltat de bolets frescos amb llonganissa esparracada
Caragols a la gormanda

SEGON A TRIAR

Lingot cruixent de peus de porc i gambes amb la seva reducció,
llit de Parmentier de patata i bolets frescos
o
Suprema de lluç del nord, humus de fesolets i picada de formatge feta,
olives de Kalamata, pinyons i cirerols

POSTRES

A escollir entre la rebosteria del dia

Cervesa artesana OliBa Green Beer (feta d'extracte i infusió d'oliva)
Pa i aigua mineral
Celler: no inclòs (El vi Clos Pons té un descompte del 20%.)

Preu: 38,50 € (IVA inclòs)

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

Mg

Masia les Garrigues
Restaurant



☎ 973 141 033

www.masialesgarrigues.com

