

DEGUSTACIÓ

Aperitiu

Tastet del nostre bufet d'olis

Llesca de pa de ronyó, tomata i oli de tòfona de Tarrés amb ous ferrats de guatlla

Entrant

Broqueta de sípia marinada amb all negre, julivert i oli Spelunca de l'Espluga Calba, amb verduretes de temporada i llit de fulles de roure

Plat de peix

Bacallà amb samfaina gratinat amb allioli de codonys de les Garrigues altes

Plat de carn

Steak tartar clàssic amb aroma dels forns de calç de Tarrés (fet davant del client)

Postres

Quadrat de xocolata farcit de fruites de tardor
Brownie amb mermelada de figues

Porró de mistela de Fullea (Gabarró & Feixa)

Pa i aigua

Preu: 38,75 € (IVA inclòs)

Vins recomanats per a la Mostra: Escorça i Vi del Banyà (Celler Matallonga de Fullea, preu especial de 12,75 €)

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.

Reserveu 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... (6 lots en total). Aquests lots són obsequi de l'Associació Leader de Ponent a través del projecte Gustum. Demaneu-ne una butlleta al restaurant per poder participar-hi.



676 667 575

www.elsindicattarres.com



sindicattarres



Sindicat de Tarrés

ORGANITZADOR

Consell Comarcal de
les GarriguesCONSELL COMARCAL DE LES GARRIGUES
OFICINA DE TURISMEAv. Francesc Macià, 54
25400 Les Borges Blanques
973 142 658
consell@garrigues.cat

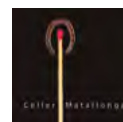
www.turismegarrigues.com



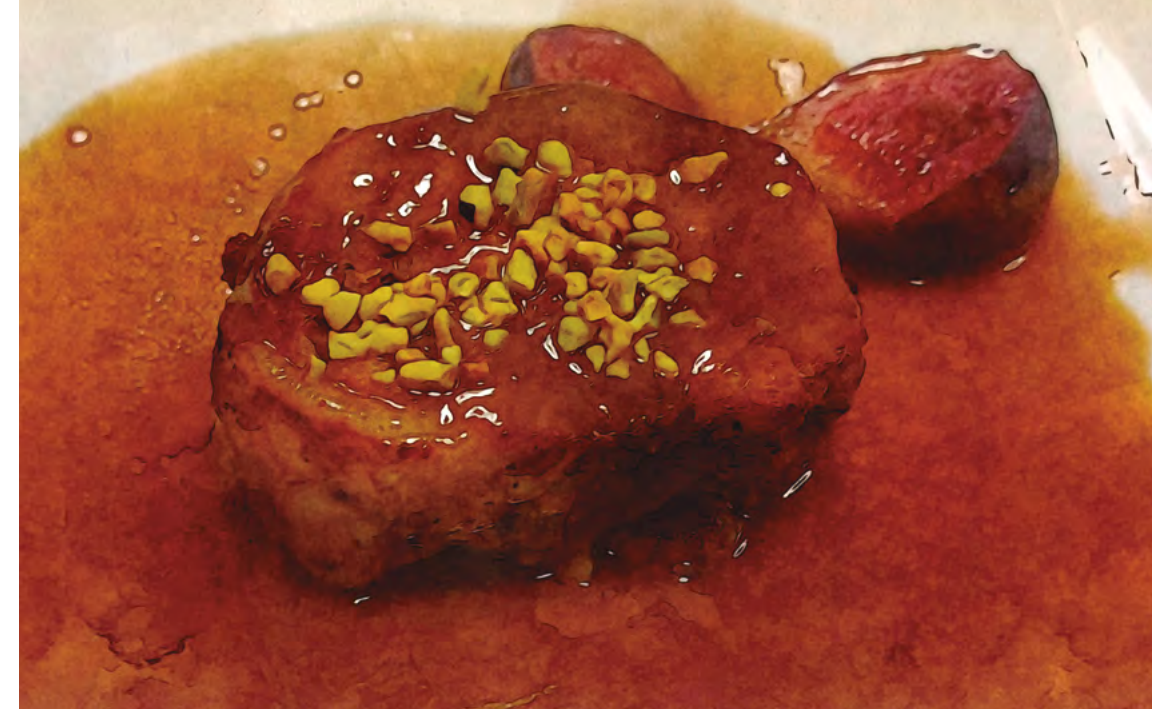
@turismelesgarrigues

#mostragarrigues25

COL-LABORADORS

REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

DL L 643-2025 - Disseny: joanteixido.net

31 Mostra
Gastronòmica
de les Garrigues
2025

de l'1 de novembre al 14 de desembre

RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES

LES BORGES BLANQUES

BENVINGUDA

Xarrup de benvinguda de crema de carabassa i OOVE
Degustació i tast d'olis i pans amb DO Garrigues



ENTRANTS PER COMPARTIR

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i caviar d'oli
Cullereta d'esqueixada de bacallà amb olivada de les Garrigues
Carxofa confitada acompanyada amb salsa de romesco
Caragols de la Masia saltats amb oli, sal i pebre

SEGON A TRIAR

Llomet de bacallà confitat a baixa temperatura amb fons de verduretes saltades
Secret de porc ibèric d'aglà reduït en dues coccions amb salseta de fruites vermelles del bosc i mel garriguenca

POSTRES A TRIAR

Flam de taronja i oli d'oliva
Sorbet de llimona

Pa i aigua mineral
Celler no inclòs

Preu: 40 € (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.

973 141 033
www.masialesgarrigues.com
masia.lesgarrigues

RESTAURANT HOSTAL BENET & +ART oli d'autor LES BORGES BLANQUES

Degustació d'olis verge extra +Art oli d'autor amb pa de ronyó de les Borges Blanques i els nostres pans
Brioix d'oli i ceps
Croqueta de pollastre rostit i poma
Ganyims de tonyina, *palosanto* i blat de moro
Emulsió de tubercles i tòfona
Sopes de pa, ou i ceba
Arròs de rap, bolets i romer
Vedella, moniato, carabassa i emulsió d'oli amb sèsam negre
Pera amb llima, espígol i menta
Garrofa, xocolata i fruites d'esbarzer



973 142 318
www.restauranthostalbenet.com
restaurant Hostal Benet

LLAMINADURES

Galeta de cafè – Ametlles garapinyades – Miniorelletes
Pa, aigua i cafè

Preu: 45 € (IVA inclòs)
* Per la complexitat del menú, només el fem per a taules completes.
* 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 podem fer canvis al menú).

RESTAURANT EL 9 SYRAH LES BORGES BLANQUES

MENÚ DEGUSTACIÓ

Esferificació d'OOVE amb pols de tomata seca i alfàbrega
Pa de ronyó amb degustació d'olis de les Borges Blanques
Gaspaxo verd amb oli infusionat amb all i herbes
Cruixent d'alga amb tàrtar de tonyina vermella, mango i perles d'oli de sèsam
Pit de pollastre cuit a baixa temperatura amb puré de coliflor i oli de tòfona blanca
Terra de xocolata amb ganache negra, OOVE, taronja i festucs



Pa, aigua i cafè
Preu: 40 € (IVA inclòs)
* Cal reservar taula amb un dia d'antelació.

973 802 028
el9syrah

CAFÈ TERRALL RESTAURANT LES BORGES BLANQUES

Vermut amb xips de moniato
Arròs amb coliflor, perfum de safrà i toc de formatge
Pit de guatlla a la brasa, crema de nous i pastanaga en escabetx
Tempura de bacallà prèmium amb el seu empedrat
Costellam de porc confitat i hummus de castanyes
Flam de mató, salsa de codonyat i coca de vidre



Pa artesà i aigua
Preu: 39,90 € (IVA inclòs)
* El menú se servirà per a la taula completa.
* Cal reservar taula amb antelació.
* Cal avisar en cas d'intoleràncies i al·lèrgies.



695 813 297
café_terrall_restaurant

RESTAURANT LES CUINES DE LA LLENA LA POBLA DE CÉRVOLES

MENÚ DEGUSTACIÓ

Degustació d'olis amb pa de ronyó de les borges blanques
Crema de carabassa i moniato amb crostons de pa i sèsam
Torrada d'arengada amb raïm, mascarpone, tomata semiseca i alfàbrega
Carxofa confitada amb oli d'oliva, cansalada i romesco
Estofat de porc senglar amb ratafia i Parmentier de patata aromatitzat amb oli de romaní
Arròs cremós de bolets amb encenalls de parmesà
Llom de bacallà gratinat amb allioli de poma, cremós de mongetes i samfaina
Minitorrada de Santa Teresa amb crema catalana cremadeta



Pa i aigua
Preu: 42 € (IVA inclòs)
* Cal reservar taula amb un dia d'antelació.
* Recomenem avisar amb 2 dies d'antelació per adaptar el menú per a intoleràncies i al·lèrgies.



696 858 184
621 203 129
lescuines