

RESTAURANT EL SINDICAT DE TARRÉS

TARRÉS

📷 sindicattarres 📱 Sindicat de Tarres

Tel. 676 667 575 - www.elsindicattarres.com



Menú degustació

Aperitiu

Torrada de pa de ronyó
amb el nostre OOVE verd i ecològic El Sisè Sentit
acompanyat de sal de tòfona de Tarrés i d'una copa de Bricairàs

Entrants

Xarrup calent de crema de ceps amb pipes de carabassa
Timbal de l'hort
Carpaccio de vedella amb mussolina de tòfona de Tarrés
Caragols ben alimentats amb all i julivert

Llom d'esturió del Garona amb salsa Sindicat (amb ceba i pistatxos)
Costellam de corder confitat amb herbes aromàtiques del jardí
de la Cabana del Perduet

Postres

Sorbet de cassís
Mocador de farcell farcit de xocolata de fruites vermelles
Porró de mistela de Fullea (Gabarró&Feixa)
Pa i aigua

Preu: 41,75€ (IVA inclòs) - celler no inclòs

Vins recomanats per la Mostra:

Negres: Vi del Banya de Matallonga i Vilars
Blancs: Escorça de Matallonga i Quim dels Vilars d'Arbeca
Preu especial 13,75 €



Per a més informació:

- Tel.: 973 142 658
- A/e: turisme@garrigues.cat
- Web: www.turismegarrigues.com

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

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqueu-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.

ORGANITZADOR



Consell Comarcal de
les Garrigues



#MostraGarrigues26
@turismegarrigues

COL-LABORADORS



DL: L 744-2026

RESTAURANT BENET & +ART oli d'autor

LES BORGES BLANQUES

  restaurant Benet

Tel. 973 142 318 - www.restauranthostalbenet.com



Menú degustació

Degustació de pa d'elaboració pròpia

i els nostres olis d'oliva verge extra +Art

Snacks, aperitius i vermut

Arengada, albergínia a la flama i tomata marinada

Bunyol de pollastre rostit i poma

Carn d'olla (trilogia): consomé de carn d'olla amb pernil -

croqueta de carn d'olla - hummus de cigró sobre torrada

Emulsió de nyàmera, col rave i glaça de bolets

Peix de llotja amb pebrot a la brasa i cansalada de la tupina

Llom de cérvol a la brasa, brioix d'oli amb codony, ceba rostida,

garrofa, pinyons i tòfona

Fruites i herbes del nostre hort

Xocolata, vainilla i anís estrellat

Llaminadures: *gominola* de vi de nous – galeta de cafè –

barretet de llimó i timó

Pa, aigua i cafè

Preu: 55 € (IVA inclòs) - celler no inclòs

* Per la complexitat del menú, només el fem per a taules completes.

* Amb 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).



En tots els restaurants:

- Cal reservar taula amb un dia antelació.
- Cal avisar per intoleràncies i al·lèrgies.

RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES

LES BORGES BLANQUES

  masia.lesgarrigues

Tel. 973 141 033 - www.masialesgarrigues.com



Masia les Garrigues

Tast d'oli del primer raig DOP Les Garrigues

amb pa de pagès torrat i olives arbequines

Coca cruixent de recapte amb escalivada a la brasa, anxova i encenalls de formatge curat de Ponent

Primer plat

Caneló cruixent de confit d'ànec amb crema suau de ceps, reducció de ratafia i

encenalls de parmesà

Segon plat (a escollir)

Bacallà confitat amb oli d'arbequina a baixa temperatura, patata al forn i all granat

Bombó de xai de les Garrigues rostit a baixa temperatura amb patata al forn, romer i

reducció del seu suc

Postres

Pa de xocolata amb taronja, gelat de torró, escates de sal i caviar d'oli d'arbequina

Pa i aigua mineral

Preu: 40 € (IVA inclòs) - celler no inclòs

Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula (mínim 2 persones).

RESTAURANT EL 9 SYRAH

LES BORGES BLANQUES

Tel. 973 802 028

 el9syrah



Menú degustació

Bombó líquid d'oli d'oliva arbequina amb pols d'oliva negra

Selecció de panets i selecció d'olis verge extra de les Garrigues

Brioix d'oli d'oliva amb mantega fumada d'arbequina i ametlla torrada

Carpaccio de carabassa rostida, formatge de cabra, mel de romer i vinagreta d'oli nou

Crema de ceps amb ou a baixa temperatura i oli de tòfona

Bacallà confitat en oli verge extra amb crema de porro rostit

Melós de vedella cuinat 24 hores amb puré de moniato i reducció de vi negre

Sorbet de poma verda amb arbequina i menta

Mousse de xocolata negra i oli verge extra amb cruixent d'ametlla garriguenca

Llaminadures: carquinyoli d'ametlla - trufa de xocolata i oli - minicoca d'oli i sucre

Pa, aigua i cafè

Preu: 40 € (IVA inclòs) - celler no inclòs

CAFÉ TERRALL RESTAURANT

LES BORGES BLANQUES

Tel. 695 813 297

 cafè_terrall_restaurant



Vermut amb pastís de formatge i bolets

Carpaccio de figues amb pernil i mató

Arròs amb botifarres i puntets d'allioli d'all negre

Bacallà sobre crema de carabassa, les seves pipes, trompeta negra i oli de bolets

Mandonguilles de corder i tallarines de sípia al romer

Carquinyoli amb mousse de xocolata negra i gerds

Pa artesà i aigua

Preu: 42 € (IVA inclòs) - celler no inclòs

* El menú se servirà per a la taula completa.

RESTAURANT LES CUINES DE LA LLENA

LA POBLA DE CÉRVOLES

Tel. 696 858 184 / 621 203 129

 lescuines



Menú degustació

Degustació d'olis verge extra de les Garrigues

amb pa de ronyó artesà de les Borges Blanques

Ganyims dessalats sobre torrada cruixent amb chutney de pera i fonoll

Tres textures de carxofa: crema de carxofa, carxofa confitada,

xips cruixents, ametlles torrades i mel de les Garrigues

Caneló de galta de porc rostida amb reducció de ratafia i beixamel de trompetes de la mort

Llom de bacallà confitat amb mussolina de safrà, carabassa i moniato confitats amb cítrics

Carré de xai amb sajolida, timó, raïm rostit, cremós de nap i xips cruixents de porro

Pa de pessic d'oli d'oliva verge extra amb escuma de iogurt, magrana, gelat de

remolatxa i gerds

Xocolata negra 72%, pa, oli verge extra de les Garrigues i sal

Preu: 42,50 € (IVA inclòs) - celler no inclòs

Maridatge opcional amb una selecció de vins de Mas Blanch i Jové i Tomàs Cusiné.

Recomanem avisar amb 2 dies d'antelació per adaptar el menú per a intoleràncies i al·lèrgies.