



# Ametllers Florits Les Garrigues

## Restaurants en flor

RESTAURANT LA PLACETA  
RESTAURANT CA LA MARGARIDA  
RESTAURANT ELS FOGONS DE LA CARME  
RESTAURANT HOSTAL BENET  
RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES



CONSELL COMARCAL  
DE LES GARRIGUES





# Ametllers Florits Les Garrigues

## Restaurant la Placeta

Tast d'oli d'oliva verge extra d'Arbeca

### ENTRANTS

Crema d'ametlles i oli del raig d'Arbeca  
Carxofa confitada amb pernil i romesco  
Coca de calçots, gírgoles i llonganissa

### SEGON PLAT A ESCOLLIR

Filet de porc amb ametlles i les seves flors  
Salmó amb wok de verdures i toc picant  
Fricandó de vedella amb bolets

### POSTRE A ESCOLLIR

Menjar blanc  
Músic amb licor d'aranyons  
Cremadet amb gelat de vainilla

Aigua i pa  
(begudes no incloses)

**PREU: 28€ IVA inclòs**

@laplacetarestaurant  
665 366 631





# Ametllers Florits Les Garrigues

## Restaurant Ca la Margarida

### PRIMER

Carxofa confitada, pernil, cremós de *micuit*  
i garrapinyades

### PLAT PRINCIPAL

Llenguado i salsa de marcona

### POSTRES

Xocolata, terra de carquinyoli i taronja

Celler

Aigua mineral/Vi D.O Costers del Segre

**PREU: 35€ IVA inclòs**

@calamargarida.es  
663 562 182





# Ametllers Florits Les Garrigues

**Restaurant Els Fogons de la Carme**

**PRIMER PLAT**

**Bolets de temporada saltejats amb oli  
d'ametlla, ou a baixa temperatura i  
cansalada**

**SEGON PLAT**

**Bacallà amb cruixent d'ametlla, crema de  
calçots fumats i romesco**

**POSTRE**

**Brownie d'ametlles amb xocolata blanca,  
sorbet de mango i licor de cafè**

**Aigua, pa i copa de vi de la casa  
D.O. Catalunya**

**PREU: 35€ IVA inclòs**

@fogonsdelacarme  
686 410 468





# Ametllers Florits Les Garrigues

## Restaurant Hostal Benet

Degustacions de pa d'elaboració pròpia i els nostres  
olis d'oliva verge extra +ART

Sopa freda de +ART etiqueta verda, tomata, pètals de  
flors d'ametller i arengada

Estofat de pistatxos Terebinthus i carxofes, rovell  
emulsionat amb +ART etiqueta marró, tòfona i pernil

Esturió Nacarii a la brasa amb poma i fonoll confitats  
amb +ART etiqueta vermella

Caneló de pollastre de corral rostit amb emulsions de  
vegetals de l'hort amb olis +ART

Taronges amb olis +ART i flors d'ametller:  
sorbet de taronges amb oli, merenga de taronja,  
melmelada d'oli, gominola de taronja amb oli i  
gelatina de violeta

Xocolata amb +ART etiqueta negra i iogurt  
de la Lleteria de Talma

**PREU: 42 € IVA inclòs**

@restaurant\_hostal\_benet  
973 142 318





# **Ametllers Florits Les Garrigues**

## **Restaurant Masia les Garrigues**

**Embotits de la terra  
Pa torrat amb all, tomàquets, olives i allioli**

### **ENTRANT**

**Crema de carabassa 3 textures**

### **A ESCOLLIR**

**Bacallà a l'estil de la Masia  
Espatleta de xai a l'estil de la Masia**

### **POSTRES**

**Cremós de formatge fresc amb terra de  
cacau i fruits vermells**

**Aigua i pa  
(begudes no incloses)**

**PREU: 32,50€ IVA inclòs**

**@masialesgarrigues  
608 880 628**

