

15a Mostra Gastronòmica de les Garrigues 2009

RESTAURANT HOSTAL BENET | LES BORGES BLANQUES | 973 142 318

Menú degustació
Aperitiu Garrigues
Caneló de verdures amb formatge de cabra
Cassoleta de turbot
Conill escabechat amb timó i vainilla, bolets i pinyons
Texturització de fruites
Pa, oli, sucre i xocolata
Llaminadures

Pa d'elaboració pròpia, aigua i vi
Cafè La Seo 100 % natural

* A causa de la complexitat d'aquest menú, recomanem que el demanin tots els comensals de la taula.

Preu: 35 €

RESTAURANT CARRO BLANC | LES BORGES BLANQUES | 973 142 140

Crestes de gall de corral a la vinagreta de verdures aromatitzades amb *Cérvoles*
Codonyat amb formatge, anxoves i fruits de tardor de les Garrigues amb agredolç del *Vilosell*
Assortiment de bolets amb crema de *foie* trufat i *Moscateil Oro*
Bacallà amb ceba i infusió de mel de romaní
Gelatina d'*Auzells*
Melós de vedella amb capipota i un raig de vi negre dels *Vilars*
Gormanderies de Minferri amb perfum de *Geol*

Pa de ronyó
Aigües minerals, vi *Saó Abrivat*

* Es pot degustar aquest menú tots els dies de la setmana.

Preu: 50 €

RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES | LES BORGES BLANQUES | 973 141 033

Crema de poma àcida amb encenalls de pernil
Coca d'escalivada amb boletes de formatge de cabra
Garrí cuinat a baixa temperatura amb salsa pebrada
Delícia de formatge amb gerds i salsa de fruits vermells

Cafè 100 % natural
Pa, aigua i vi blanc, rosat o negre

* Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula, mínim 2 persones.

Preu: 31,50 €

RESTAURANT MASIA SALAT | LES BORGES BLANQUES | 973 142 392

Tastet de coques casolanes amb oli del primer raig
Confit de cuixetes de guatlla amb escabech, amb llet de patates al caliu
Filet ibèric amb llimona, amb espàrrecs de marge
Farcellet de fruita amb vainilla i fondant de xocolata

Aigua, vi negre *Petit Baldomà DO Costers del Segre* i cafès

* Es pot degustar el menú tots els dies de la setmana, migdies i nits.

Preu: 35 €

RESTAURANT ELS FOGONS DE LA CARME | CERVIA DE LES G. | 686 410 468

Pa de ronyó torrat amb brandada de bacallà
Torrades amb melmelada d'oliva arbequina i encenalls de *foie*
Timbal de trufes amb botifarra negra de Cervià i barreja de bolets
Vedella farcida de carn picada i llagostins amb salsa berberana de vi *Saó Expressiu* amb fideus xinesos
Mousse de xocolata amb taronja a l'oli *Cervus* de Cervià

Vi, aigua i cafè

Preu: 28,50 €

RESTAURANT LA GARBINADA | GRANYENA DE LES G. | 973 136 275

Aperitiu de les Garrigues: pa torrat amb llenya, tomàtets de penjar, olives arbequines, alls i assortiment d'embotits casolans
Arròs de tords amb caragols a l'estil de les Garrigues
Bacallà a la llauna o perdiu a la caçadora
Orelletes de les Garrigues amb porronet de mistela

Vi negre *Artesià DO Costers del Segre*
Aigües minerals, infusions, cafè i xopet d'orujó d'herbes

Preu: 28 €

Els àpats s'elaboren amb oli d'oliva verge extra de les Garrigues i se serveixen amb Cafès la Seo, 100% natural i aràbic.
Els menús es poden degustar els dissabtes, al migdia i a la nit, i el diumenges al migdia.
Els preus dels menús porten l'IVA inclòs.
És recomanable reservar taula amb antelació.



El Consell Comarcal sortejarà entre tots els participants de la Mostra Gastronòmica unes entrades al Centre d'Interpretació de les Garrigues i uns lots de productes de les Garrigues.



A la Biblioteca Marquès d'Olivart, exposició de llibres de cuina.



Coincidint amb la IX Mostra de Teatre Còmic Amateur de les Garrigues, hi haurà algunes representacions teatrals. Consulteu la graella d'actuacions al web www.ccgarrigues.com. L'entrada és gratuïta.

ORGANITZADORS



CONSELL COMARCAL DE LES GARRIGUES
OFICINA DE TURISME

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



Associació per al
Foment del Turisme
a les Garrigues

PATROCINADORS



ilderda serveis s.a.



COL·LABORADORS



15a MOSTRA GASTRONOMICA DE LES GARRIGUES

amb el primer raig d'oli de l'any

24, 25 i 31 d'octubre
1, 7, 8, 14, 15, 21, 22, 28 i 29 de novembre
5, 6 i 8 de desembre

Menús 2009


LES GARRIGUES
Arrelada a la terra, projectada al futur...