

Mon's

MENÚ DEGUSTACIÓ

Xarrup de foie-gras amb crema de castanyes
 Timbal de col llombarda amb poma, panses i pinyons
 Carxofa confitada amb crema de pèsols i encenalls de pernil de gla
 Broqueta de peixos amb salsa de gambes
 ½ steak tartare de vedella a l'estil Mon's (fet davant del client)
 Bombó de xocolata farcit de mango, llima i ginkgo

Pa i aigua mineral

Els plats estan elaborats amb l'oli de les Garrigues.

Preu: 27,80 € (IVA inclòs)

* Aquest menú se servirà els dissabtes i els diumenges.
 * Cal reservar prèviament.

☎ 660 144 623

www.
elsindicattarres
.com

📷
restaurantmons

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

Els menús es poden degustar els dissabtes al migdia i a la nit, i els diumenges al migdia. És recomanable reservar taula amb antelació.

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, comuniquen-ho al restaurant en el moment de fer la reserva.

Us recordem que els comensals hauran de prendre les mesures sanitàries d'acord amb la normativa vigent.

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). Demaneu-ne una butlleta al restaurant per poder participar-hi.

A més a més, se sortejaran 3 lots de productes de la cooperativa Mengem Garrigues.

turisme@garrigues.cat



www.
turisme
garrigues
.com

ORGANITZADOR



Consell Comarcal de
les Garrigues

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

COL·LABORADORS



📷 @turismegarrigues

#MostraGarrigues21

27A

MOSTRA GASTRONÒMICA DE LES GARRIGUES

Amb oli del primer raig

DEL 6 DE NOVEMBRE AL 19 DE DESEMBRE
2021

www.turismegarrigues.com

RESTAURANT CA LA MARGARIDA DE L'ALBI

Ca la Margarida

☎ 973 175 719
663 562 182

www.
calamargarida
.es

Facebook Instagram
ca la Margarida

MENÚ DEGUSTACIÓ
Botifarres, torrades i oli nou
Mousse de foie-gras amb crema catalana
Carpaccio de presa a la flama i formatge fumat
Sopa cremosa, bolets i tòfona
Allada de gambes i ou a 65 graus
Papillota de faves a la catalana
Brioix de pollastre rostit i el seu suc
Calamar, suc d'ibèric i els seus crostons
Ànec confitat i verdures escalivades
Sopa de mel, mató i garapinyats, i flamet de farigola

Pa, aigua i vi DO Costers del Segre (1 ampolla cada 2 persones)
Cafè, tallat o infusió

Preu: 36 € (IVA inclòs)

* Cal reservar amb antelació d'un dia.

* El menú se serveix per taula completa, mínim 2 persones.

* Una ampolla de vi per cada 2 persones

RESTAURANT LA PLACETA D'ARBECA

Bloody Mary, suprema de guatlla i torrada
Humus de cigró amb cansalada i *dips*
Caneló de bacallà sobre ceba confitada i crema de pebrot escalivat
Espatlleta de conill amb allets i farinetes de timó
Timbal de xai cuit a baixa temperatura amb verdures a la brasa
Mousse de llima i llimona amb safrà de les Garrigues i carquinyoli

Pa de forner, aigua i Vi del Banyà Celler Matallonga
DO Costers del Segre (subzona Garrigues)

Preu: 32,50 € (IVA inclòs)

* Cal que demanin el menú tots els comensals de la taula.

* Se servirà una ampolla de vi per taula o per cada dos menús.

* Cal reservar taula amb antelació.

* Si teniu al·lèrgies o intoleràncies, consulteu-nos, si us plau.

La Placeta

Bar - Restaurant

☎ 695 813 297

www.
laplacetarestaurant
.cat

Facebook Instagram
laplacetarestaurant

RESTAURANT HOSTAL BENET DE LES BORGES BLANQUES

Benet

☎ 973 142 318

www.restauranthostalbenet.com

Facebook Instagram restaurant Hostal Benet

Restaurant Hostal Benet & +ART oli d'autor

APERITIUS

Degustació d'olis verge extra +Art oli d'autor amb pa de ronyó de les Borges Blanques i els nostres pans
Snack a base d'oli +Art:
Polvoró d'oli – Humus de cigró texturitzat amb oli
– Cruixents d'espècies - Pa infusat amb tomata, oli i pernil

MENÚ

Mató de la Lleteria de Talma amb emulsió de figa rostida amb oli +Art i *zaatar* d'herbes de les Garrigues
Crema de tubercles i fulles amb oli +Art
Cebiche amb mel de cítrics i pil-pil pur d'oli +Art
Arròs de cabrit

Espanjós de préssec de les Garrigues amb crocant d'herbes i codonyat d'oli +Art
Pastís de xocolata amb oli +Art cuinat al vapor

LLAMINADURES

Núvol de cafè – Merenga de mandarina i xocolata – Galeta d'anís

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

Preu: 39,60 € (IVA inclòs)

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

RESTAURANT MASIA LES GARRIGUES DE LES BORGES BLANQUES

Mg

Masia les Garrigues

Restaurant

☎ 973 141 033

www.
masialesgarrigues
.com

Facebook Instagram
masia.lesgarrigues

ENTRANTS
Tastet de pa i d'olis de la terra
Amanida de bolets i cansalada amb vinagreta de mostassa

PRIMER PLAT
Arròs de muntanya a la llauna

SEGONS A TRIAR
Timbal cruixent de xai sense feina, Parmentier de patata i poma
o
Llom de bacallà amb crema d'espinaçs i salsa de prunes al cava

POSTRES
Espanjós de pa torrat amb xocolata

Cava (1 ampolla cada 4 persones), pa i aigua mineral
Els vins dels cellers DO Costers del Segre (subzona Garrigues) tindran un 10% de descompte del preu de carta.

Preu: 36,00 € (IVA inclòs)

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

* Important fer la reserva amb antelació de 24 hores.

RESTAURANT ELS FOGONS DE LA CARME DE CERVIÀ DE LES GARRIGUES

els fogons de la Carme

☎ 686 410 468

Facebook Instagram
fogons de la
Carme

Degustació d'olis i pans locals

ENTRANTS
Crema de calçots fumada amb ravioli cruixent de romesco
Cuixetes de guatlla amb escabetx de carxofes
Risotto de safrà, carpaccio de bou marinat i allioli de tòfona

PLAT PRINCIPAL
Bacallà confitat amb oli Besses Premium i cigrons ibèrics

POSTRES
Rosta dolça amb gelat de romer i magrana

Pa, aigua i vi Petit Saó negre (una ampolla per a 2 persones)

Preu: 39 € (IVA inclòs)

* El menú se servirà per taula completa.

* Cal fer la reserva almenys amb un dia d'antelació.