

Restaurant Ca la Margarida, l'Albi

Menú degustació

Les torrades, les botifarres i els nostres olis
Brioix, mantega fumada i sardina
Royale de carabassa, pinyons i formatge blau
Arròs, ànec i foie

Turbot i *beurre blanc* al safrà

Mandonguilla de vaca vella madurada, patata i Pedro Ximénez

Pessic d'ametlla, mantega de cafè, xocolata i festucs

Ca la
Margarida



☎ 973 175 719
663 562 182

www.calamargarida.es

📍📱 ca la Margarida

* Cal reservar taula amb un dia d'antelació.

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

Cafè Terrall Restaurant, les Borges Blanques

Vermut de cirera i ametlles amb romaní

Mos d'albergínia amb formatge de cabra, mel i oli

Carpaccio de peus de porc amb pinyons torrats i reducció de vi

Bacallà confitat sobre porro al caliu i crema de romesco

Timbal de xai amb figues i festucs

Tiramisú de poma amb coca de forner



Cafè
TER
RALL
RESTAURANT

Pa artesà i aigua

Preu: 39,90 € (IVA inclòs)

☎ 695 813 297

* El menú se servirà per a la taula completa.

* Cal reservar taula amb antelació.

* Cal avisar per intoleràncies i al·lèrgies.

📍📱 cafè_terrall_restaurant

Restaurant Hostal Benet, les Borges Blanques

Benet



☎ 973 142 318

www.restauranthostalbenet.com

📍📱 restaurant Hostal Benet

RESTAURANT HOSTAL BENET & +ART oli d'autor

Degustació d'olis verge extra +Art oli d'autor amb pa de ronyó de les Borges

Blanques i els nostres pans

Tomata, api i alfàbrega

Bunyol de pernil i caqui

Croqueta de botifarra negra i mató

Panet farcit de pera escabexada i verat marinat

Crema d'ametlles, coliflor i oli

Sopa d'all i timó amb pollastre rostit

Arròs d'esturió amb cansalada confitada i bolets

Cabrit amb barbacoa de fruits d'esbarzer, ceba rostida i emulsió de fonoll

Préssec i cítrics

Xocolata, cafè i regalèssia

Laminadures

Barretet de menta i tarongina – Ametlles amb xocolata – 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 podrem fer canvis al menú).

Restaurant Masia Les Garrigues, les Borges Blanques

Mg

Masia les Garrigues
Restaurant



☎ 973 141 033

www.masialesgarrigues.com

📍📱 masia.lesgarrigues

Entrants a compartir

Tastet de pa i d'olis de la terra

Pernil ibèric, pa de coca amb tomata

Esqueixada de bacallà

Bolets de temporada saltats amb llonganissa esmicolada

Caragols a la gormanda

Segon a triar

Lingot melós d'ibèric amb mel de taronger i soja, encenalls de formatge blau,

codonyat i bolets de temporada

o

Suprema de mero gratinat amb salsa verda

Postres

A escollir entre la rebosteria del dia

Pa i aigua mineral

Celler no inclòs

Preu: 39,50 € (IVA inclòs)

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

* És important reservar taula amb antelació.

Restaurant els Fogons de la Carme, Cervià de les Garrigues

els fogons
de la
Carme



☎ 686 410 468

📍📱 fogons de la Carme

Degustació

Pa de ronyó amb oli del raig i sal d'herbes aromàtiques del terme

Vieira amb crema de safrà i falsa arbequina

Llonganissa a la tupina amb emulsió de samfaina i pa d'oli

Espatlla de corder de les Garrigues sense feina amb cremós de patata trufada

Pasta brisa de pera, mató i festucs

Pa, aigua i cafè

Preu: 42 € (IVA inclòs)

* El menú se servirà per a la taula completa.

* Cal reservar taula amb un dia d'antelació.

Restaurant El Sindicat de Tarrés

Còctel de benvinguda

Ginebra Gaudea (feta amb olives arbequines),

Campari i suc de taronja

Tàrtar de salmó, alvocat i mango marinat

amb oli extra verge de la comarca

Broqueta de carn d'olla

Filet de vedella Stroganoff fet davant del client

Trufa amb pensament d'oli de tòfona de Tarrés

Pastís de farigola

Pa i aigua

Preu: 36,75€ (IVA inclòs)

el Sindicat

☎ 676 667 575

www.elsindicattarres.com

📍📱 Sindicat de Tarrés

📱 sindicattarres

Restaurant Les Cuines de la Llena, la Pobla de Cérvoles

Tast d'olis amb pa de ronyó i formatges
Cremós de coliflor morada amb trompetes de la mort i oli d'avellanes
Arròs de bolets amb sobrassada d'oca
Petits lloms de bacallà amb mascarpone, tàperes i oli d'oliva arbequina
Castanyeta de porc ibèric amb *duxelle* i un toc de tòfona negra
Caneló de mel i mató amb fruita seca
Pinya, xocolata i sèsam amb oli d'oliva arbequina

Pa i aigua

Preu: 42 € (IVA inclòs)

* Cal reservar taula amb un dia d'antelació.



696 858 184
621 203 129

lescuines

Restaurant el 9 Syrah, les Borges Blanques

Aperitius:
Tast de torrada d'escalivada amb formatge de cabra amanida amb oliva verda assaonada
Tast de broqueta de moniato glacejat amb taronja, misso i mel

Segon a triar:
Bacallà confitat amb crema de moniato i codonyat
Galtes al forn amb Parmentier de patata trufada

Postres a triar:
Tiramisú de la casa
Pastís de formatge amb crema de taronja i codonyat

Pa, aigua i cafè

Preu: 30 € (IVA inclòs)

* Cal reservar taula amb un dia d'antelació.
* Cal escollir els plats al moment de fer la reserva.



973 802 028
el9syrah

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 Consell Comarcal sortejarà, entre els comensals de cada restaurant, uns lots de productes de les Garrigues amb oli, vi, fruita seca, mel... (8 lots en total).

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



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.

COL·LABORADORS



ORGANITZADOR



www.turismegarrigues.com

#MostraGarrigues24

@turismegarrigues



Consell Comarcal de les Garrigues

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



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

DL L 640-2024



DE L'1 DE NOVEMBRE AL 15 DE DESEMBRE