



MADE IN  
ALTA  
RIBAGORÇA

OCTUBRE 2020

ALTA RIBAGORÇA

Pirineus de Lleida



2<sup>ES</sup>  
JORNADAES  
GASTRONÒMIQUES

CKMO

## PRESENTACIÓ



La tardor arriba carregada de sabor a l'Alta Ribagorça: durant el mes d'octubre podreu tastar els millors productes del territori als diversos restaurants de la comarca que participen a la 2<sup>a</sup> edició de les Jornades Gastronòmiques KM0.

Amb propostes elaborades amb productes de proximitat -com les carns de vedella, poltre o corder, els formatges, les maduixes i pomes, la mel, les herbes aromàtiques, els bolets o el pa artesà- set restaurants de la comarca ofereixen menús que posen de manifest la riquesa de la nostra gastronomia i la qualitat dels productes que s'elaboren, cultiven i produeixen a la comarca.

Les noves formes d'elaborar i cuinar productes que han estat a les cuines de muntanya des de fa segles suposen la millor manera d'unir tradició i innovació, amb el protagonisme indiscutible dels productes de proximitat elaborats per petits productors de la zona, però també amb el talent i dedicació dels restauradors que hi participen.







**SORTEIG**

“Entre tots els participants a les Jornades Gastronòmiques KM0 se sortejarà un cap de setmana a l'Alta Ribagorça i un lot de productes de kilòmetre zero”

**SORTEO**

“Entre todos los participantes a las Jornadas Gastronómicas KM0 se sorteará un fin de semana en el alta Ribagorça y un lote de productos de kilómetro cero”



DURANT TOT EL MES D'OCTUBRE

DURANTE TODO EL MES DE OCTUBRE



28€

I.V.A inclòs

RESTAURANT/ RESTAURANTE

## CÀMPING DEL REMEI

- 🏠 Ctra. de la Vall de Boí, km 1.5  
**CASTILLÓ DE TOR**
- 📞 676 45 84 12
- ✉ campingdelremei@gmail.com

CAT

### Entrant sorpresa.

*A escollir un primer, un segon i unes postres.*

#### Primers plats:

- Olla d'escudella amb **botifarres de les carnisseries de l'Alta Ribagorça**.
- Xató amb **escarola de l'hort**.
- Espaguetis amb bolets de temporada.

#### Segons plats:

- Fricandó de **vedella de l'Alta Ribagorça** amb bolets dels nostres boscos.
- Caldereta de **corder de la Vall de Barravés de Ginast**.
- Truita de riu a l'agredolç amb mel de Durro.

#### Les postres:

- Braç de gitano amb gelat de **maduixes de Ca de Siscarri** de Sarroqueta/Llesp.
- Pastís de **poma de Gotarta** a l'estil rústic.
- Flam de cafè amb "coulis" de menta del **Parc de les Olors** de Vilaller.

#### El celler:

- Vi: Vi blanc, rosat i negre de la casa (D O) (1 ampolla per a 2 persones).
- Glopets de licors artesanals.

ESP

### Entrante sorpresa

*A escoger un primero, un segundo y un postre.*

#### Primeros platos:

- Olla de escudella con **butifarras de las carnicerías de la Alta Ribagorça**.
- Xató con **escarola del huerto**.
- Espaguetis con setas de temporada.

#### Segundos platos:

- Fricandó de **ternera de la Alta Ribagorça** con setas de nuestros bosques.
- Caldereta de **cordero del Valle de Barravés de Ginast**.
- Trucha de río al agridulce con miel de Durro.

#### Los postres:

- Brazo de gitano con helado de **fresas de Ca de Siscarri** de Sarroqueta/Llesp.
- Tarta de **manzana de Gotarta** al estilo rústico.
- Flan de café con coulis de menta del **Parc de les Olors** de Vilaller.

#### La bodega:

- Vino: Vino blanco, rosado y tinto de la casa (D.O.) (1 botella para 2 personas).
- chupito de licores artesanales.



2,3,4, 9,10 ,11 i 16,17, i 18 D'OCTUBRE (només sopar)

2,3,4, 9,10 ,11 i 16,17, y 18 DE OCTUBRE (solo cena)



35€

I.V.A inclòs

RESTAURANT/ RESTAURANTE

## EDELWEISS

- 🏠 C. Monestir Lavaix, 2  
**EL PONT DE SUERT**
- 📞 973 691 225 / 639 069 010
- ✉ reserves@hotelflordeneu.com

CAT

### Entrant:

- **Xolís, catalana i girella del *Bon Rebot*** amb torradetes de pa del *Forn Codina*.  
*A escollir un primer, un segon i unes postres.*

### Primers plats:

- **Escudella** a l'estil de la padrina de *Casa Espana* de Sarroqueta.
- Trinxat de col amb rosteta.
- Amanida amb fruits secs, figues, **poma de Gotarta** i vinagreta amb mel de *Tastet de Mel de Durro*.
- Sopes de pa del *Forn de Lorenzo* a l'estil de la Confraria de Sant Sebastià.

### Segons plats:

- **Corder ecològic de la *Carnisseria Elena*** a la brasa amb guarnició.
- **Entrecot de vedella ecològica** de *Casa Espana* de Sarroqueta a la brasa.
- Assortiment de **llonganisses** (5 varietats) de *Porté Estop* de Vilaller a la brasa.
- Duo d'**hamburgueses** Gourmet amb guarnició de *Carnisseria Elena*.

### Les postres:

- Braç de gitano farcit amb nata i **maduixes de Siscarri**.
- **Mel de *Tastet de Mel de Durro*** i mató amb nous.
- **Pastís de formatge** especial de casa nostra "*Edelweiss*"

### El celler:

- Vi Ecològic: Vitipirineu (Negre 2018),
- Cabernet Sauvignon, Merlot. (DO Costers del Segre).
- Aigua de Caldes de Boí.
- Cafè Delsams de Balaguer.

ESP

### Entrantes:

- **Xolís, catalana y girella del *Bon Rebot*** con tostaditas de pan del *Forn Codina*.  
*A escoger un primero, un segundo y un postre.*

### Primeros platos:

- **Escudella** al estilo de la abuela de *Casa Espana* de Sarroqueta
- "Trinxat" de col con panceta.
- Ensalada con frutos secos, higos, **manzana de Gotarta** y vinagreta con miel de *Tastet de Mel de Durro*.
- Sops de pan del *Forn de Lorenzo* al estilo de la Cofradía de Sant Sebastià.

### Segundos platos:

- **Cordero ecológico de la *Carnissería Elena*** a la brasa con guarnición.
- **Entrecot de ternera ecológica** de *Casa Espana* de Sarroqueta a la brasa.
- Surtido de **llonganizas** (5 variedades) de *Porté Estop* de Vilaller a la brasa.
- Dúo de **hamburguesas** Gourmet con guarnición de *Carnissería Elena*.

### Los postres:

- Brazo de gitano relleno de nata y **fresas de Siscarri**.
- **Miel de *Tastet de Mel de Durro*** y requesón con nueces.
- **Tarta de queso** especial de nuestra casa "*Edelweiss*".

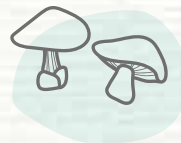
### La bodega:

- Vi: Ecológico Vitipirineu (Negre 2018), Cabernet Sauvignon,
- Merlot. (D.O. Costers del Segre).
- Agua de Caldes de Boí.
- Cafè Delsams de Balaguer.



2,3 i 4 D'OCTUBRE i 30, 31 i 1 NOVEMBRE

2,3 y 4 DE OCTUBRE y 30, 31 y 1 NOVEMBRE



35€

I.V.A inclòs

RESTAURANT/ RESTAURANTE

## LLESQUERIA L'EMPRIU

🏠 Ctra. de Pistes, 6

TAÜLL

📞 973 696 157 / 699 140 799

✉ info@llesqueriaempriu.com



CAT

### Entrant:

- Tastet de cervesa C13 de La Pobra de Segur i dels embotits artesans **Ca de Sunyer** de Sentís.

*A escollir un primer, un segon i unes postres.*

### Primers plats:

- Crema de bolets de temporada.
- Amanida Muntanya amb nous, codony i formatge de cabra de la **Formatgeria de Taüll**.
- Trinxat amb cansalada.

### Segons plats:

- Filet de vedella de **Ca de Carlà** de Barruera amb trufes al forn.
- Corder ecològic de **Ginast** amb trufes al forn.
- Assortit d'hamburgueses de **Ca d'Elena** amb pa de xia del **Forn Codina**.

### Les postres:

- Pa torrat del **Forn de Llesp** amb oli, sal i xocolata.
- Mel de Tastet de Mel de Durro amb mató.
- Gelat de Torró de **Xixona**.

### El celler:

- Vi: Muller Criança / DO Tarragona.
- Aigua de Caldes de Boí.
- Cafè Delsams de Balaguer.

ESP

### Entrante:

- Degustación de cerveza C13 de La Pobra de Segur y de los embutidos artesanos **Ca de Sunyer** de Sentís.

*A escoger un primero, un segundo y un postre.*

### Primeros platos:

- Crema de setas de temporada.
- Ensalada Montaña con nueces, membrillo y queso de cabra de la **Formatgeria de Taüll**.
- Trinxat con panceta.

### Segundos platos:

- Solomillo de ternera de **Ca de Carlà** de Barruera con patatas al horno.
- Cordero ecológico de **Ginast** con patatas al horno.
- Surtido de hamburguesas de **Ca d'Elena** con pan de chía del **Forn Codina**.

### Los postres:

- Pan tostado del horno de Llesp con aceite, sal y chocolate.
- Miel de **Tastet de Mel** de Durro con requesón.
- Helado de turrón de **Jijona**.

### La bodega:

- Vino: Muller Criança / D.O. Tarragona
- Agua de Caldes de Boí
- Café Delsams de Balaguer

CAP DE SETMANA DEL 24 i 25 D'OCTUBRE

FIN DE SEMANA DEL 24 y 25 D'OCTUBRE



35€

I.V.A inclòs

RESTAURANT/ RESTAURANTE

## EL CALIU

🏠 Ctra. Pistes, s/n  
TAÜLL

📞 973 696 212 / 649 248 171

✉️ margarita@elcaliutaull.com

CAT

### Entrant:

• Crema de **porros del nostre hort** a l'aroma de ceps amb cruixent de pernil.

### Primer plat:

• Carpaccio de **poltre de Ca de Casolà** amb encenalls de **formatge de la Formatgeria de Taüll**.

### Segon plat:

• **Pollastre de corral de la nostra granja**, guisat amb **carreretes i moixernons** collits a la muntanya de Taüll.

### Les postres:

• Crema de **formatge mascarpone de la Margarida** amb **gerds i mores de la nostra collita**.

### El celler:

- Vi: Raimat Boira (Ecològic) (DO Costers del Segre).
- Cafè i licors casolans.

ESP

### Entrante:

• Crema de **pueros de nuestro huerto** al aroma de *Boletus Edulis* con crujiente de jamón .

### Primer plato:

• Carpaccio de **potro de Ca de Casolà** con virutas de **queso de la Formatgeria de Taüll**.

### Segundo plato:

• **Pollo de corral de nuestra granja**, guisado con **senderuelas y setas de san Jorge** recogidas en la montaña de Taüll.

### El postre:

• Crema de **queso mascarpone de la Margarida** con **frambuesas y moras de nuestra cosecha**.

### La bodega:

- Vino: Raimat Boira (ecológico) (D.O. Costers del Segre).
- Cafè y licores caseros.





9, 10,11 i 12 D'OCTUBRE (només dinar)

9, 10,11 y 12 DE OCTUBRE (solo comida)



30€

I.V.A inclòs

RESTAURANT/ RESTAURANTE

## LA GRANJA

🏠 C. Santa Eulàlia, 1  
**ERILL LA VALL**  
📞 973 696 322  
✉ lagranjaderill.lavall@gmail.com

CAT

*A escollir un primer, un segon i unes postres.*

### Entrants:

- Amanida de carreretes escabetxades amb cítrics i llagostins.
- Assortit de tartaletes de **formatges DO Taüll** acompanyades d'**embotits de la Vall**.
- Crema de **carabassa i moniato** amb un toc de gingebre, productes de temporada.

### Plats principals:

- Assortit de **carns de la Vall** a la brasa (trama de **vedella de Casa Cunilla**, **llonganissa i corder de Ca de Carlà**).
- Timbal de **galtes de vedella de la Vall** amb salsa de mel i sèsam.
- Caneló de **corder de la Vall** sobre un llit de *Parmentier* de formatge *Or blanc*.
- Caneló de carxofa amb la seva *velouté* de carxofa i formatge *Panical Blau*.

### Les postres:

- "Pannacotta" de camagroc (*Cantharellus lutescens*) amb **maduixes de Ca de Siscarri**.
- Brownie de xocolata i alvocat amb **nous de la Ribagorça**.

### El celler:

- Aigua, pa i cafè.
- Vi no inclòs.

ESP

*A escoger un primero, un segundo y un postre.*

### Entrantes:

- Ensalada de senderuelas escabechadas con cítricos y langostinos.
- Surtido de tartaletas de **quesos D.O. Taüll** acompanyada de **embutidos del Valle**.
- Crema de **calabaza y boniato** con un toque de jengibre, **productos de temporada**.

### Platos principales:

- Surtido de **carnes del Valle** a la brasa (trama de **ternera de Casa Cunilla**, **longaniza y cordero de Ca de Carlà**).
- Timbal de **carrilleras de ternera del Valle** con salsa de miel y sésamo.
- Canelón de **cordero del Valle** sobre un lecho de *parmentier* de queso *Or blanc*.
- Canelón de alcachofa con su *velouté* de alcachofa y queso *Panical Blau*.

### Los postres:

- *Pannacotta* de trompeta amarilla (*Cantharellus lutescens*) con **fresas de Ca de Siscarri**.
- Brownie de chocolate y aguacate con **nueces de la Ribagorça**.

### La bodega:

- Agua, pan y café.
- Vino no incluido.



De l'1 a l'11 d'OCTUBRE

Del 1 al 11 de OCTUBRE



39€

I.V.A inclòs

RESTAURANT/ RESTAURANTE

## LA PLAÇA

🏠 Plaça de l'església,1  
**ERILL LA VALL**  
☎ 973 696 026  
✉ info@hostal-laplaza.com

Es recomana reservar

CAT

### *Entrants per a compartir:*

- Amanida de **maduixes Eco Ca de Siscarri**, pernil d'ànec i formatge fresc.
- Risotto de **ceps de la comarca**.
- Carpaccio de filet de **vedella Eco** amb virolles de foie i Parmesà.

### *Plat principal a escollir:*

- Cruixent de cua de bou Eco al vi negre amb compota de **pomes de Llesp**.
- Melós de **vedella Eco** amb salsa de **ceps de la comarca**.
- **Cabrit de llet de Taüll** cuit a baixa temperatura i rostit, acompanyat amb verdures i patata confitada.

### *Les Postres fetes de Casa:*

- Sopa freda de pinya natural amb gelat de **maduixes Eco de Ca de Siscarri**.
- Pastís de formatge amb fruits vermells.
- Mató amb nous i **mel d'Erill**.

### *La Bodega:*

- Aigua Caldes de Boí.
- Cafès i bodega no inclosos.

ESP

### *Entrantes para compartir:*

- Ensalada de **fresas Eco de Ca de Siscarri**, jamón de pato y queso fresco.
- Risotto de **Boletus de la comarca**.
- Carpaccio de solomillo de **ternera Eco** con virutas de foie y Parmesano.

### *Plato principal a escoger:*

- Crujiente de **rabo de buey Eco** al vino tinto con compota de **manzanas de Llesp**.
- Meloso de **ternera Eco** con salsa de **Boletus de la comarca**.
- **Cabrito lechal de Taüll** cocinado a baja temperatura y horneado, acompañado de verduritas y patata confitada.

### *Postres Caseros:*

- Sopa fría de piña natural con helado de **fresas Eco de Ca de Siscarri**.
- Tarta de queso con frutos rojos.
- Requesón con nueces y **miel de Erill**.

### *La bodega:*

- Agua Caldes de Boí.
- Cafés y bodega no incluidos.



CAP DE SETMANA DEL 2,3 i 4 D'OCTUBRE (dinar i sopar)

FIN DE SEMANA DEL 2,3 y 4 DE OCTUBRE (comida y cena)



35€

I.V.A inclòs

RESTAURANT/ RESTAURANTE

## L'AÜT

🏠 C. Santa Eulàlia, 7  
**ERILL LA VALL**  
📞 973 696 048  
✉ lauterill@hotmail.com

CAT

### Aperitiu:

- Paperina de pa amb **tomàquet de Sopeira** i tàrtar de **fuet de Ca d'Alguaira**.

### Entrant:

- Caputxí de bolets de temporada.

### Principal:

- Biquini de **vedella de Ca d'Alguaira** a l'estil asiàtic sobre llit de **poma de Ca de Farré** de Llesp.

### Les postres a escollir:

- Desconstrucció de taula de **formatges de Taüll** amb xocolata blanca, **poma de Ca de Farré** de Llesp, vainilla i cruixent de **mel de Tastet de Mel** de Durro.
- **Maduixes de Ca de Siscarri** saltades amb crema de vainilla.

### El celler:

- Vi: Jan Petit (negre) i Jan Blanc (blanc) (DO. Costers del Segre).

ESP

### Aperitivo:

- Cucurucho de pan con **tomate de Sopeira** y **tartar de fuet de Ca d'Alguaira**.

### Entrante:

- Capuchino de setas de temporada.

### Plato principal:

- Biquini de **ternera de Ca d'Alguaira** al estilo asiático sobre base de **manzana de Ca de Farré** de Llesp.

### Postre a escoger:

- Desconstrucción de tabla de **quesos de Taüll** con chocolate blanco, **manzana de Ca de Farré** de Llesp, vainilla y crujiente de **miel de Tastet de Mel** de Durro.
- **Fresas de Ca de Siscarri** salteadas con crema de vainilla.

### La bodega:

- Vino: Jan Petit (tinto) y Jan Blanc (blanco) (D.O. Costers del Segre).



Ho organitza/ Organiza:



Consell Comarcal de l'Alta Ribagorça



[www.turismealtaribagorca.cat](http://www.turismealtaribagorca.cat)

#altaribagorça

Tel. 973 690353

@visitaltaribagorça

Hi col·laboren/ Col·laboran:



Ajuntament del Pont de Suert



Ajuntament de Vilaller

QR

DESCOBREIX TOTS ELS MENÚS

