

FIRES

L'Associació d'Empresaris d'Hosteleria de la Conca de Barberà us invita a participar a les jornades gastronòmiques Sabors de la Conca de Barberà del 22 d'octubre de 2016 al 22 de gener del 2017.

Aquesta zona, rica en productes de la terra, us obre les portes a descobrir els seus productes més especials: safrà, bolets, tòfona, castanyes i carn de caça. Aproveiteu aquesta oportunitat i deixeu-vos encisar per les receptes més exquisides elaborades pels establiments participants.

Veniu a gaudir d'aquests sabors i combineu aquesta experiència visitant les vinyes de la D.O. Conca de Barberà, la Ruta del Cister, el Monestir de Poblet, Montblanc Medieval, les Muntanyes de Prades, l'artesania de Vimbodí o les Coves de l'Espluga, entre d'altres.

Consulta tota la informació aquí:

www.saborsdelaconca.cat

Per a més informació:

OFICINA DE TURISME COMARCAL DE POBLET T. 977871247

No et perdís l'oportunitat de tastar els productes de les jornades gastronòmiques a les següents fires:

42a Festa de la Castanyada

31è Mercat de la Castanya

30 d'octubre de 2016 · Vilanova de Prades

Safrània

4, 5 i 6 de novembre de 2016 · Montblanc

Som Terra de Safrà

12 de novembre de 2016 · Santa Coloma de Queralt

Fira Agrícola i Industrial

8 de desembre de 2016 · Sarraí

2es Jornades Gastronòmiques de la Tòfona

Gener 2017 · l'Espluga de Francolí

Organitza:



Col·labora:



concoactiva



SABORS

de la Conca de Barberà

JORNADES GASTRONÒMIQUES

22 d'octubre al 22 de gener de 2017



TÒFONA · BOLETS · CASTANYES · SAFRÀ · CARN DE CAÇA

Restaurants

participants:



Restaurant La Canal 2

C. Pau Casals, s/n baixos
Montblanc
T. 977 86 33 17

1

- Xips de moniato 3,5€
- Fideuà amb allioli de safrà 8,5€
- Caragols amb costella i castanyes 7€

Masia Sagués

Ctra. Poblet a Prades, Km. 5
Vimbodí-Poblet
T. 977 870 063

2

- Foie gras amb panses i tòfona de la Conca 11€
- Guixetes de guatlla amb castanyes de Vilanova de Prades 12€
- Gelat de romaní amb reducció de trepat 5,50€

Restaurant l'Arc

Plaça dels Àngels, s/n
Montblanc
T. 977 862 918

3

- Menú de DL a DV 10,60€
- Menú cap de setmana 15,60€
- Plat dins del menú:
Crema de bolets
- Llesca amb rovellons, bacó i formatge 10,90€

Cafeteria Garbí

Les Arcades, local 13
Montblanc
T. 977 861 238

4

- Conill amb castanyes
- Tapa: 3€ Plat: 8€

Creperia Quart Creixent

C. Major, 57
Montblanc
T. 877 010 929

5

- Porc senglar guisat amb bolets, castanyes i xips de moniato 10,5€

Ca la Montserrat

C. Sant Antoni, 28
Vilanova de Prades
T. 977 869 018

6

- Porc senglar estofat amb bolets 5,50€
- Conill gratinat amb allioli de mel 6€
- Fricandó amb bolets i castanyes 6€

Balneari de Vallfogona

Ctra. del Balneari, s/n
Vallfogona de Riucorb
T. 977 880 025

7

- Menú de tardor de DL a DV 17€
- cap de setmana 20€
- Crema de carbassa al safrà
- Amanida tèbia de bolets i formatge de cabra al perfum de vinagreta de tòfona
- Guatlls guisades amb carbassa, rovellons i poma
- Pastís de castanyes i xocolata

Sant Francesc Restaurant

Plaça Sant Francesc, s/n
Montblanc T. 977 875 185

8

- Menú que inclou plats de temporada de DM a DV 15€
- cap de setmana 25€
- Tapes variades (nits)

Slow Food

Restaurant Carnaby

Muralla de Sant Jordi, 31-35
Montblanc
T. 977 863 086

9

- Menú cap de setmana que inclou plats de temporada 19,95€
- Remenat de bolets variats amb gambes
- Givet de porc senglar estofat

Caves Simó de Palau

Carretera N. 240, km 39,5
Espluga de Francolí
T. 977 862 599

10

- Menú setmanal que inclou plats de temporada 25€

Restaurant El Seguici

C. Ducat, 1
Montblanc
T. 977 862 907

11

- Tall d'entrecot a la brasa amb allioli de ceps. Tapa: 9,50€
- Mini hamburgueses de trompetes de la mort amb moixernons. Tapa: 6,50€

Restaurant Els Ceps

Carrer de Sant Antoni, s/n,
Vilanova de Prades
T. 977 869 032

12

- Menú degustació 20€*
 - Torradeta de paté de tòfona de la Conca i sal de muntanya
 - Ravioli artesà de formatge de cabra i crema de safrà Aromis
 - Carpaccio de vedella de Cal Fusteret amb vinagreta de bolets
 - Canelons d'ànec de Mularks i mousse de tòfona d'estiu i avellanes de Vilanova
 - Givet de senglar amb salsa de vi Viern Vega Aixalà i castanyes
 - Peres de Lleida al vi de Els Ceps, Criança 2010
 - Aigua, pa i vins D.O. Conca de Barberà
- *Preu menú pels allotjats al Serra de Prades Resort 16€

Slow Food

Art Restaurant

Camí Clos, s/n
Espluga de Francolí
T. 977 871 871

13

- Plats inclosos a la carta:
- Ous trufats amb patata al forn i pernil ibèric 9€
- Canelons de bolets amb beixamel trufada i el seu cruixent 9,50€
- Suprema de lluç amb bolets escabetsats 12,50€

Restaurant Cal Travé

Ctra. Artesa, 56
Solivella
T. 977 892 165

14

- Cassola de conill amb bolets 15€
- Cassola de galta de porc amb naps i pastanaga 15€
- Bolets al forn amb formatge 12€
- Ous amb foie i tòfona 14,5€

Restaurant Cal Jordi

Poblet i Teixidor, 10
Montblanc
T. 977 863 249

15

- Menú cap de setmana 25€
-
- Canelons de rovellons
- Saltejat de bolets
- Crema de fesols amb safrà
-
- Filet de porc amb ceba dolça confitada i mermelada de castanya
- Vedella amb rovellons
- Perdiu amb tòfona
-
- Mousse de safrà
- Crema catalana
- Omelette

