

Restaurant Catedral del Vi

Entrants

Degustació del nostre oli centenari i mil·lenari

Primer Plat

"El Vermut" amb musclos, escopinyes, olives, ...

Segon Plat

Corder lletó a baixa temperatura amb patates de forn

Postres

Pa amb oli, sal i xocolata

Crema de xocolata acompanyat de pa de coca torrat amb oli i sal

Vins DO Terra Alta

Indià blanc - La Catedral del Vi (El Pinell de Brai)

Gamberro negre - La Catedral del Vi (El Pinell de Brai)

Gamberrillo blanc - La Catedral del Vi (El Pinell de Brai)

Aigües i cafè

*Observacions

Menú gastronòmic els caps de setmana (prèvia reserva)

Taula completa

40€

IVA INCLÒS

Hotel Restaurant Nou Moderno

Entrants

Crema freda d'espàrrecs verds, tomàquets secs, cruixent d'ànec del Delta i caviar d'oli empeltre de Vilalba
Amanida de fabetes, formatge d'ovella i sorbet de mojito al perfum d'herbes fresques del terreny
Carpaccio de carbassó, ganyims, cruixent de ceba tendra i daus de maduixes naturals

Primer Plat

Tonyina de l'Ametlla marcada, allioli de maçana i germinats d'estiu

Segon Plat

Galta de porc ibèrica confitada amb garnatxa blanca i duxelle de pera i pruna del mas

Postres

Coca de vidre amb ametlla marcona torrada amb gelat de xocolata blanca i gèrds deshidratats

Olis

DOP Oli de Terra Alta La Gaeta Empeltre - Vallespi Vidal (Vilalba dels Arcs)

Aïram Arbequina - Celler Xavier Clua (Vilalba dels Arcs)

Vins DO Terra Alta

La Moderna Blanc - Celler Xavier Clua (Vilalba dels Arcs)

La Moderna Negre - Bernaví (Vilalba dels Arcs)

Mil·lenium dolç - Celler Xavier Clua (Vilalba dels Arcs)

Aigües i cafè

*Observacions

Menú gastronòmic tots els dies de la setmana (prèvia reserva)

40€

IVA INCLÒS

de
gusta
Terra Alta

Vine

i degusta'ns



Restaurant Miravall

Av. Terra Alta, 98 - Batea

Tel. 977 430 485

ricardvidalm@gmail.com

Restaurant La Fontcalda

Balneari de la Fontcalda Gandesa

Tel. 977 428 306

627 676 419

balnearfontcalda@hotmail.es

Restaurant Ginebrals

Ctra. de Vilalba, 21 - Gandesa

Tel. 977 421 658

669 096 195

ginebrals@elsginebrals.com

www.elsginebrals.com

Hotel Restaurant Piqué

Av. Catalunya, 68 - Gandesa

Tel. 977 420 068

info@hotelpique.com

www.hotelpique.com

Hotel Restaurant Miralles

Av. de la Generalitat, 19-21

Horta de St. Joan

Tel. 977 435 555

info@hotelmiralles.com

www.hotelmiralles.com

Restaurant Sibarites

Plaça la Farola, 4 - Gandesa

Tel. 977420 515

977 421 350

sibaritesgandesa@gmail.com

www.facebook.com/Sibarites

Restaurant Catedral del Vi

C. Pilonet, 8 - El Pinell de Brai

Tel. 977 426 234

bodega@catedraldelvi.com

www.catedraldelvi.com

Hotel Restaurant Nou Moderno

C. Sant Llorenç, 17

Vilalba dels Arcs

Tel. 977 438 012

977 438 204

noumoderno@gmail.com

www.noumoderno.com

Amb la col·laboració de:



de
gusta
Terra Alta



esperimengrafic

Organitza:



CONSELL COMARCAL
DE LA TERRA ALTA

CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

www.terra-alta.org

MENÚS GASTRONÒMICS

Restaurant Miravall

Entrants

Gelat de pa amb tomàquet, oli empeltre DOP Terra Alta i carpaccio de tonyina vermella amb olivada i pesto Gaspatxo de temporada amb mató i anxoves

Primer Plat

Lluç a la planxa amb crema d'allis tendres i pernil cruixent DO Terol

Segon Plat

Terrina de corder fornejat amb reducció del rostit i verdures

Postres

Gelat de xocolata amb pa, taronja i oli d'oliva arbequina

Olis

DOP Oli de Terra Alta Az-Azeïtun Empeltre - Serveis Agraris Maiva (Batea)
Mas Beturià - Mas Beturià (Batea)

Vins DO Terra Alta

Merian blanc - Celler Tarroné (Batea)
Naturalis Mer Roure - Celler Batea (Batea)
Bruna Dolçor - Celler La Botera (Batea)

Aigües i cafè

*Observacions

Caps de setmana

35€
IVA INCLÒS

Restaurant La Fontcalda

Entrants

Punxadetes i degustació d'olis de la DOP Terra Alta

Primer Plat

Bacallà amb pebrots del piquillo confitats sobre parmentier de patata

Segon Plat

Filet a la brasa amb salsa fumada de cireres

Postres

Fondue de fruites

Olis

DOP Oli de Terra Alta Az-Azeïtun Empeltre - Serveis Agraris Maiva (Batea)

DOP Oli de Terra Alta La Gaeta Empeltre - Vallespi Vidal (Vilalba dels Arcs)

Vins DO Terra Alta

Via Terra blanc - Edetària (Gandesa)

Via Terra negre - Edetària (Gandesa)

Mistela blanca - Celler Cooperatiu Gandesa (Gandesa)

Aigües i cafè

*Observacions

Menú gastronòmic durant els mesos de maig i juny, en caps de setmana, i juliol i agost tots els dies

35€
IVA INCLÒS

Restaurant Ginebrals

Entrants

Caneló d'albergínia farcit de pesto gratinat amb parmesà Tomàquet de l'hort, cebes tendres, ganyims i olivades Arròs d'abadejo

Primer Plat

Calamars farcits de gambes amb salsa de cítrics sobre patates al romaní

Segon Plat

Secret marinat a les 5 espècies a la brasa amb saltejat de verdures del temps i xips de patates

Postres

Sorbet de maduixes
Pastís de crema catalana amb mousse de poma

Olis

DOP Oli de Terra Alta Rius d'Or Empeltre - Rius d'Or (La Fatarella)
Rius d'Or Arbequí - Rius d'Or (La Fatarella)

Vins DO Terra Alta

Prohom blanc - Celler Coma d'en Bonet (Gandesa)

Vinyes del Grau negre - Celler Josep Vicens (Gandesa)

Edetària vi dolç - Edetària (Gandesa)

Aigües i cafè

*Observacions

Menú gastronòmic tots els dies (prèvia reserva)

Taula completa

32€
IVA INCLÒS

Hotel Restaurant Piqué

Entrants

Caramel de foie
Niu d'ou de guatlilla amb xanguets
Bunyols de bacallà
Mini amanida amb gelat de iogurt

Primer Plat

Miifulles farcides de pebrot i albergínia escalivats amb crema de formatges i orenga

Segon Plat

Pop de roca "a grella" marinat amb allada de pebre roig, o bé, garrí rostit amb cruixent de cansalada

Postres

Pastís de fabiola amb gelat de coco

Olis

DOP Oli de Terra Alta Raig d'hivern Empeltre - Cooperativa Sant Isidre (La Fatarella)

Raig d'hivern Arbequina - Cooperativa Sant Isidre (La Fatarella)

Vins DO Terra Alta

Gandesola rosat - Celler Cooperatiu de Gandesa (Gandesa)

Llepolia blanc - Celler Germans Balart (Gandesa)

Via Edetana negre - Edetària (Gandesa)

Mistela negra Ca Tibarí - Celler Josep Vicens (Gandesa)

Aigües i cafè

*Observacions

Menú tots els dies (taula completa)

38,5€
IVA INCLÒS

Hotel Restaurant Miralles

Entrants

Degustació d'oli d'oliva de la DOP Terra Alta i diferents sals del món
Daus de formatge de cabra amb tempura i melmelada casolana de taronja
Tires de sèpia cruixents amb allioli
Xoriç de cabra d'elaboració pròpia

Segon Plat

Espatlla de cabrit al forn amb herbes aromàtiques

Postres

Quallada de llet d'ovella amb gelat de mel i pinyons

Olis

DOP Oli de Terra Alta Lo vell Parot Empeltre Agrària Sant Salvador d'Horta (Horta de Sant Joan)

Vins DO Terra Alta

Puigventós blanc - La Vinícola de Gandesa (Horta de Sant Joan)

Racó del Convent negre - Bodega Horta (Horta de Sant Joan)

Edetària dolç - Edetària (Gandesa)

*Observacions

Horari de menjador, matí de 13.00 h a 15.30 h i nit de 21.00 h a 22.30 h.

Menú gastronòmic tots els dies, excepte diumenges al vespre

Es recomana reserva prèvia

38€
IVA INCLÒS

Restaurant Sibarites

Entrants

Pa de coca en pernil de gla
Croquetes de pollastre i pernil de la casa
Mouse de cabra hispànica dels ports
Calamars en tempura
Teten de foie

Segon Plat

Entrecot al gust,
o bé, bacallà confitat en puré de patata i salsa bilbaina

Postres

Tàrtar de pinya maridat
amb mistela "Llàgrimes de tardor"

Olis

DOP Oli de Terra Alta Rius d'Or Empeltre - Rius d'Or (La Fatarella)
Rius d'Or Arbequí - Rius d'Or (La Fatarella)

Vins DO Terra Alta

Somdinou blanc - Celler Cooperatiu de Gandesa (Gandesa)

Somdinou negre - Celler Cooperatiu de Gandesa (Gandesa)

Aigües i cafè

*Observacions

Menú gastronòmic els caps de setmana (prèvia reserva)

30€
IVA INCLÒS

Vine i degusta'ns