



MADE IN
ALTA
RIBAGORÇA

Cap de setmana del 9 al 12 d'octubre

- **ASADOR VASCO SIDRERIA KARPANTA**
Tel. 973 696 370 i 609 763 388 • Pla de l'Ermita de Taüll
- **RESTAURANT COTORI**
Tel. 973 690 211 • El Pont de Suert
- **RESTAURANT LA GRANJA**
Tel. 672 711 065 • Erill la Vall

Cap de setmana del 16 al 18 d'octubre

- **RESTAURANT CASA PEIRÓ**
Tel. 973 297 002 • Còll
- **RESTAURANT VILLA MARIA**
Tel. 973 691 029 • Llesp
- **RESTAURANT LES CUMBRES**
Tel. 973 690 208 • El Pont de Suert

Cap de setmana del 23 al 25 d'octubre

- **RESTAURANT L'AÛT**
Tel. 973 696 048 • Erill la Vall
- **RESTAURANT CASÓS**
Tel. 973 696 152 • Boí
- **RESTAURANT MANANTIAL**
Tel. 973 696 210 • Balneari Caldes de Boí

*Cap de setmana del 30 d'octubre
a l'1 de novembre*

- **RESTAURANT CASA JOANOT**
Tel. 973 690 567 • Iran
- **RESTAURANT EL FAI**
Tel. 973 696 201 • Taüll

21^{es} Jornades Gastronòmiques del Bolet

**a l'Alta Ribagorça
Pirineus de Lleida**

*del 9 d'Octubre a
l'1 de Novembre*
2015

**Alta
Ribagorça**

Patronat Comarcal de Turisme
Restauradors de l'Alta Ribagorça

Informació:
Tel. 973 69 04 02 • 973 69 03 53
pturisme@ccar.ddl.net
www.turismealtraribagorca.cat





Programa d'Activitats

OCTUBRE 2015

TOTS ELS DISSABTES I DIUMENGES D'OCTUBRE DE 10 A 13.30 H

Bolets, bolets i més bolets. Itineraris guiats de reconeixement de bolets per l'Alta Ribagorça.

Us oferim l'oportunitat de conèixer quins bolets viuen als frondosos boscos de la Ribagorça: aprendrem a reconèixer-ne els comestibles dels no comestibles o tòxics i us ensenyarem com cal recol·lectar-los sense malmetre el bosc, a més de fotografiar-ne els més vistosos i fotogènics. En acabar la tardor farem un concurs de fotografies de bolets i boscos; els tres primers participants seran premiats!

Preu: 10 €. Menors de 10 anys gratuït

*calendari d'activitats supeditat a les condicions meteorològiques locals.

Inscripcions: tel. 620 816 184 • activitatslapetjada@gmail.com

ROMÀNIC DE LA VALL DE BOÍ

Sant Climent de Taüll, Sant Joan de Boí i Santa Eulàlia d'Erill la Vall restaran obertes al públic tots els dies de 10 h a 14 h i de 16 h a 19 h

Santa Maria de Taüll oberta al públic de 10 h a 19 h

Per a més informació i visites guiades:

Centre del Romànic de la Vall de Boí

Carrer del Batalló, 5 • 25528 Erill la Vall • Tel. 973 69 67 15

www.centreromanic.com • info@centreromanic.com

CENTRE DE FAUNA DEL PONT DE SUERT

A partir del **19 de setembre** obert els caps de setmana i festius.

Visites guiades els dissabtes a les 11 h i a les 16.30 h i diumenges a les 11 h.

La resta de dies prèvia concertació. Tel. 973 691 213 • 675 781 875

infocentrefauna.daam@gencat.cat

JORNADA TÈCNICA "EXPERIÈNCIES EN REGULACIÓ DE LA RECOL·LECCIÓ DE BOLETS EN BOSCOS DE CATALUNYA"

10 d'octubre a les 19.30 h a càrrec del Sr. Joaquim Rodríguez (Responsable d'Ordenació del Medi Natural del DARP) a la Confraria de Sant Sebastià del Pont de Suert.

CAMINADA MICOLÒGICA PER RECONÈIXER DIFERENTS ESPÈCIES DE BOLETS.

10 d'octubre a les 9 h a la Plaça de l'Ajuntament del Pont de Suert. Cal apuntar-se prèviament a l'adreça de correu electrònic del CEAR: cearpontdesuert@gmail.com (activitat gratuïta)

Organitza: CEAR

EXPOSICIÓ DE BOLETS DE L'ALTA RIBAGORÇA

10, 11 i 12 d'octubre.

Oficina de Turisme "Casa Cotori" del Pont de Suert.

Dia 10 a les 19 h inauguració de l'exposició de bolets.

Horari de l'exposició: 10 h a 14 h i de 17 h a 20 h

Organitza: Consell Comarcal i Ajuntament del Pont de Suert

XXII CONCURS DE FOTOGRAFIA.

Data màxima de lliurament de les obres el **31 d'octubre**.

Consulteu el fulletó amb les bases del concurs.

Tel. 973 696 189 • web www.parcsnaturalsgencat.cat/aiguestortes

16a FIRA DE LA GIRELLA • EL PONT DE SUERT.

25 octubre. Fira d'exposició d'oficis i tradicions ancestrals de l'Alta Ribagorça, com també del comerç i el turisme actuals. Elaboració i degustació de girella.

Telèfon: 973 690 005 • www.elpontdesuert.com

FIRA DE TOTS SANTS I FESTA DEL CEP • VILALLER.

2 de novembre. Antiga fira ramadera en la qual es duu a terme el concurs de vaca bruna del Pirineu, exposició de bestiar i el mercat artesanal i agroalimentari.

Telèfon: 973 698 159 • www.ajuntamentdevilaller.cat



Sorteig

D'UN CAP DE SETMANA per a dues persones a l'Alta Ribagorça, i un lot de productes agroalimentaris (demaneu la vostra butlleta)

Regal als assistents d'un pòster de bolets de l'Alta Ribagorça



21^{es} Jornades Gastronòmiques del Bolet

a l'Alta Ribagorça
Pirineus de Lleida

del 9 d'Octubre a l'1 de Novembre
2015



Organitza

Alta Ribagorça

Patronat Comarcal de Turisme Restauradors de l'Alta Ribagorça

Informació:

Tel. 973 69 04 02

973 69 03 53

pturisme@ccar.dcl.net

www.turismealtribagorca.cat



Col·laboren



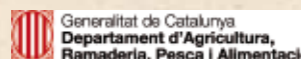
Ajuntament del Pont de Suert



Ajuntament de la Vall de Boí



Ajuntament de Vilaller



Menús

Cap de setmana del 9 al 12 d'octubre

ASADOR VASCO SIDRERIA KARPANTA

Edifici Cosmos, baixos • Pla de l'Ermida de Taüll
Tel. 973 696 370 i 609 763 388 • freakiestore@hotmail.com

- Sopa pirinenca. Olla de **bolets** silvestres, verdures fresques de l'hort i mandonguilles *baby*, tot cobert amb núvols de formatge suís i fines herbes.
- Rostit de fongs del bosc. **Rossinyols** escalfats, embolicats amb massa fina de pasta de full i enriquits amb llavors de rosella.
- Tàrtar i **boletus**. Antiga recepta *d'steak tartare* acompanyat de laminat de **ceps**.
- Mitjana de bou d'Oartzun. Suculenta mitjana de bou amb **rovellons** a la brasa.
- Tradicional "Karparka". Mítiques postres dels Carpats, suaus i cremoses farcides de vainilla i cobertes amb pasta de full i sucre empolvorat.
- Plaer xocolater. Xarrup calent de xocolata blanca, canyella i gelat de **ceps**, cobert amb nata i encenalls de xocolata negra.

Vi: Barón de Escal 100% *tempranillo* (DO Rioja)
(cafès i copes a part)

PREU: 38 €

RESTAURANT COTORI

Pl. Mercadal, 8 • El Pont de Suert
Tel. 973 690 211 • cotorirestaurant@gmail.com

- Amanida tèbia de *piquillos* farcits de **bolets**, amb rul·lo de cabra, reducció de Mòdena i mel de la Vall de Boí.
- Caneló primitiu de la Lídia farcit de carn i **ceps**, gratinat amb beixamel de **bolets**.
- Bacallà gratinat amb mussolina de romaní de Sarroqueta amb **llanegues**, cruixent de bacallà, melmelada de tomata i caviar d'albergínia.
- Rotllets de corder de la Ribagorça farcits de **moixernons** i **carreretes** sobre llit de torrada de trufes i cruixent de moniato.
- Pastís de formatge amb melmelada de **rossinyol** i fruites del bosc.
- Tiramisú casolà Cotori.

Vi: negre Petitsios (DO Costers del Segre)

PREU: 39 €

RESTAURANT LA GRANJA

C/ Santa Eulàlia, 1 • Erill la Vall
Tel. 672 711 065 • lgranjaerill@gmail.com

- Croquetes de **ceps** sobre formatge de cabra ecològic de cendra de Taüll.
- Crema de **bolets**.
- Pop a la brasa amb **camagrocs** escabetxats.
- Corder de l'Alta Ribagorça a baixa temperatura amb herbes de la Vall, sobre puré trufat i **trompetes de la mort**.
- Tiramisú de te verd.
- Borratxet especiat amb poma de Llesp i gelat de **ceps**.

Vi: a escollir. El preu del vi no és inclòs al menú.

PREU: 30 €

Cap de setmana del 16 al 18 d'octubre

RESTAURANT CASA PEIRÓ

La Plaça, 7 • Còll
Tel. 973 297 002 • casarural@hotelcasapeiro.com

- Sopa de **rossinyols** a l'Idizabal "El Dorado Petit".
- Caneló de pasta d'arròs farcit de gambes, **bolets** i porros.
- Bacallà i **ceps** confitats en crema lleugera de trumfa i pebrot verd.
- Corder sencer de casa rostit al forn amb la seua guarnició de **bolets**.
- Castanyes amb anissos, mousse de xocolata blanca i almívar d'herba Lluïsa.
- Crep de sucre cremat amb Grand Marnier.

Vi: Batan de Salas (DO Somontano)

PREU: 38 €

RESTAURANT LAS CUMBRES

Av. Victoriano Muñoz 29 • El Pont de Suert
Tel. 973 690 208 • restaurant_lascumbres@hotmail.com

- Croquetes de *risotto* de **ceps**, **tòfona** negra i *foie* amb amanida de brots.
- Crema de **moixernons** amb papada ibèrica cruixent, cuita a baixa temperatura.
- Tronc de lluç de palangre amb salsa de *miso* i saltejat de **bolets** de temporada.
- Civet de galtes d'ibèric amb **trompetes de la mort** i **rossinyols**.
- Xarrup de tardor.
- Pastís de formatge Las Cumbres amb mousse de mores silvestres.

Vi: Monestir del Tallat (DO Costers del Segre)

PREU: 35 €

RESTAURANT VILLA MARIA

Ctra. Boí s/n • Llesp
Tel. 973 691 029 • rest_villamaria@hotmail.com

- Daus de tonyina marinada amb mel i soja, buquet d'enciams i juliana de **ceps**.
- Ou ferrat camperol, trufes rosses i encenalls de *foie* gras d'ànec i **tòfona** fresca.
- Suprema de bacallà al forn amb escabetx suau de **rovellons** i herbes de l'Alta Ribagorça.
- Escalopets de filet de bou sobre trinxat de xicoies i **llanegues** amb salsa de cervesa.
- *Migas* caramel·litzades, pomes de Llesp i **rossinyols** amb gelat de formatge fresc de cabra.
- Bescuit gelat de cafè amb *toffee* d'ametlla, **camagrocs** i cruixent de vainilla.

Vi: Ànima de Raimat (DO Costers del Segre)

PREU: 38 €



Cap de setmana del 23 al 25 d'octubre

RESTAURANT L'AÛT

Santa Eulàlia, 7 • Erill la Vall
Tel. 973 696 048 • lauterill@hotmail.com

- Minihamburguesa de gallina amb amanida tèbia de **camagrocs** i xerris confitats amb aroma de tòfona.
- Profiterols de pasta de **ceps** farcits de mousse de *foie*, sobre puré i juliana del mateix **bolet**.
- Redó de vedella ecològica de ca Alguaira, farcit de **gírgoles** i pinyons, amb verdures saltejades.
- Orada al forn amb **rovellons**.
- Crep de xocolata i **rossinyols** caramel·litzats.
- Flam de picada de **bolets variats**, amb caramel i gelat de romaní.

Vi: a escollir de la carta de vins del restaurant
(el preu no s'inclou al menú)

PREU: 35 €

RESTAURANT CASÓS

Ctra. Taüll s/n • Boí
Tel. 973 696 152 • juanboletus@gmail.com

- Pastís de **bolets** clàssic amb *tostas*.
- **Múrgola** trufada amb cruixent de fetge i mel.
- Bacallà confitat a baixa temperatura, acompanyat de samfaina de **ceps** i verdures.
- Colomí de Bresse escabetxat amb **rossinyols**.
- Cruixent de poma i **trompetes**.
- Arròs amb llet amb aroma de vainilla i **bolets** caramel·litzats.

Vi: Bancal del Bosc (DO Montsant)

PREU: 38 €

RESTAURANT MANANTIAL

Balneari Caldes de Boí
Tel. 973 696 210 • info@caldesdeboi.com

- Ravioli de gamba roja de Tarragona farcit de **ceps**.
- *Coulant* de trumfa, ou ecològic, **carreretes** i suc del rostit.
- Llom de bacallà cuinat a baixa temperatura amb **camagrocs**.
- Colomí de sang rostit, acompanyat del seu canapè i **bolets**.
- Escuma d'arròs amb llet, *toffee* i **bolets** caramel·litzats.
- *Financier* de **ceps**, ratafia de la Vall de Boí i gelat de xocolata blanca.

Vi: Ànima de Raimat (DO Costers del Segre)

PREU: 38 €

Cap de setmana del 30 d'octubre a l'1 de novembre

RESTAURANT CASA JOANOT

c/ únic s/n • Iran.
Tel. 973 690 567 • casajoanot@esigual.com

- Amanida amb cruixents, sorpreses de **ceps** saltejades i vinagreta de Tastet de Mel.
- Lasanya rústica de **gírgoles** i verdures, pomes de la Ribagorça i formatge de Casa Tunica.
- Esturió confitat amb herbes de muntanya, **bolets** en escabetx i fons de carabassa.
- Assortiment de cubs de **bolets** i vedella de Casa Joanot amb salsa de **tòfona** i *foie*.
- Mousse de formatge i **trompetes de la mort** embolicat amb Ratafia dels Raiers.
- Traguet de *xordons* amb xocolata blanca.

Vi: Raimat Abadia (DO Costers del Segre)

PREU: 35 €

RESTAURANT EL FAI

c/ Els Aigualls 10 • Taüll
Tel. 973 696 201 • info@restaurantelfai.com

- Sopa de **fredolics** amb encenalls de *foie*.
- Carpaccio de petxines de pelegrí amb **ceps** i poma de llesp.
- Filet de llenguado amb **bolets** de temporada.
- Pollastre de corral a la cassola amb **carreretes** i **moixernons**.
- Ravioli de pinya amb gelat de coco.
- Copa de crema de formatge amb maduixes.

Vi: Somdinou (DO Terra Alta)

PREU: 38 €



• Tots els menús inclouen degustació d'olis *Oleaurum*, una copa de cava, aigua mineral Caldes de Boí i Ratafia dels Raiers

• IVA inclòs

• Diumenges a la nit solament se serviran menús prèvia reserva, excepte els caps de setmana amb pont.
• La natura és molt variable, no sempre ens dona els bolets al mateix moment; per això, cal que ens reservem el dret d'adaptar els plats a les espècies que hi hagi per poder-ne garantir la màxima qualitat.



Programa de Actividades

OCTUBRE 2015

TODOS LOS SÁBADOS Y DOMINGOS DE OCTUBRE DE 10 A 13.30 H Setas, setas y más setas. Itinerarios guiados de reconocimiento de setas por la Alta Ribagorça. Os ofrecemos la oportunidad de conocer qué setas viven en los frondosos bosques de la Ribagorça: aprenderemos a reconocer las comestibles de las no comestibles o tóxicas y os enseñaremos como se deben recolectar sin malograr el bosque, además de fotografiar las más vistosas y fotogénicas. Al acabar el otoño haremos un concurso de fotografías de setas y bosques; los tres primeros participantes estarán premiados!
 Precio: 10 €. Menores de 10 años gratuito.
 • Calendario de actividades supeditado a las condiciones meteorológicas locales.
 Inscripciones: Tel. 620 816 184 • activitatslapetjada@gmail.com

ROMÁNICO DE LA VALL DE BOÍ
 Sant Climent de Taüll, Sant Joan de Boí y Santa Eulàlia de Erill la Vall estarán abiertas al público todos los días de 10 h a 14 h y de 16 h a 19 h. Santa Maria de Taüll abierta al público de 10 h a 19 h.
 Para más información y visitas guiadas:
 Centro del Románico de la Vall de Boí
 Calle del Batallón, 5 - 25528 Erill la Vall • Tel. 973 69 67 15
www.centreromanic.com • info@centreromanic.com

CENTRO DE FAUNA DEL PONT DE SUERT
 A partir del 19 de septiembre abierto los fines de semana y festivos. Visitas guiadas los sábados a las 11 h y a las 16.30 h y domingos a las 11 h. El resto de días, previa concertación.
 Tel. 973 691 213 • 675 781 875 • infocentrefauna.daam@gencat.cat

"EXPERIENCIAS EN REGULACIÓN DE LA RECOLECCIÓN DE SETAS EN BOSQUES DE CATALUÑA"
 10 de octubre a las 19.30 h Jornada Técnica a cargo del Sr. Joaquim Rodríguez (Responsable de Ordenación del Medio Natural del DARP) en la Cofradía de Sant Sebastià del Pont de Suert.

CAMINADA MICOLÓGICA, PARA RECONOCER DIFERENTES ESPECIES DE SETAS.
 10 de octubre. A las 9 h en la Plaza del Ayuntamiento del Pont de Suert. Es preciso apuntarse previamente al correo electrónico del CEAR: cearpontdesuert@gmail.com • Actividad gratuita • Organiza: CEAR

EXPOSICIÓN DE SETAS DE LA ALTA RIBAGORÇA
 10, 11 y 12 de octubre. Oficina de Turismo "Casa Cotori" del Pont de Suert. Día 10 a las 19 h inauguración de la exposición de setas. Horario de la exposición: 10 h a 14 h y de 17 h a 20 h. Organiza: Consell Comarcal y Ayuntamiento de Pont de Suert

XXII CONCURSO DE FOTOGRAFÍA.
 Fecha máxima de entrega de las obras el 31 de octubre. Consultad el folleto con las bases del concurso.
 Tel. 973 696189 • web www.parcsnaturalsgencat.cat/aiguestortes

16a FERIA DE LA GIRELLA
 25 octubre EL PONT DE SUERT. Feria de exposición de oficios y tradiciones ancestrales de la Alta Ribagorça, así como del comercio y el turismo actuales. Elaboración y degustación de girella.
 Tel. 973 69 00 05 • www.elpontdesuert.com

FERIA DE TOTS SANTS y FIESTA DEL CEP
 2 de noviembre VILALLER. Antigua feria ganadera en la cual se realiza el concurso de vaca bruna del Pirineo, exposición de ganado y el mercado artesanal y agroalimentario.
 Tel. 973 69 81 59 • www.ajuntamentdevilaller.cat



Sorteo

DE UN FIN DE SEMANA para dos personas en la Alta Ribagorça y un lote de productos agroalimentarios
 (Solicitud vuestro boleto)

Regalo a los asistentes de un poster de las setas de la Alta Ribagorça



21^{as} Jornadas Gastronómicas de las Setas

en la Alta Ribagorça
 Pirineus de Lleida
 del 9 de Octubre al 1 de Noviembre
2015



Organitza



Alta Ribagorça

Patronat Comarcal de Turisme Restauradors de l'Alta Ribagorça

Informació:
 Tel. 973 69 04 02
 973 69 03 53

pturisme@ccar.ddl.net
www.turismealtribagorca.cat



Col·laboren



Menús

Fin de semana del 9 al 12 de octubre

ASADOR VASCO SIDRERIA KARPANTA

Edifici Cosmos, baixos • Pla de l'Ermita de Taüll
Tel. 973 696 370 i 609 763 388 • freakiestore@hotmail.com

- Sopa pirenaica. Puchero con setas silvestres, verduras frescas de la huerta y albóndigas baby, todo cubierto con nubes de queso suizo y finas hierbas.
- Asado de hongos del bosque. **Rebozuelos** pochados envueltos en fina masa de hojaldre y enriquecidos con semillas de amapola.
- Tártaro y **boletus**. Antigua receta de *steack tartare* acompañado de laminado de **boletus**.
- Chuletón de buey de Oiartzun. Suculenta chuleta de buey con **robellones** a la brasa.
- Tradicional "Karpotka". Mítico postre de los *Cárpatos* suave y cremoso relleno de vainilla y cubierto de hojaldre y azúcar espolvoreado.
- Placer chocolatero. Chupito caliente de chocolate blanco, canela y helado de **boletus**, cubierto con nata y virutas de chocolate negro.

Vino: Barón de Escal 100% *tempranillo* (D.O. Rioja)
(cafés y copas no incluidos)

PRECIO: 38 €

RESTAURANT COTORI

Pl. Mercadal, 8 • El Pont de Suert.
Tel. 973 690 211 • cotorirestaurant@gmail.com

- Ensalada tibia de piquillos rellenos de **setas**, con rulo de cabra y reducción de Módena y miel del Valle de Boí.
- Canalón primitivo de la Lidia relleno de carne y **boletus**, gratinado con bechamel de **setas**.
- Bacalao gratinado con muselina de romero de Sarroqueta con **llanegas**, crujiente de bacalao, mermelada de tomate y caviar de berenjena.
- Rollitos de cordero de la Ribagorça rellenos de **setas de carretilla** y **senderuelas** sobre lecho de tostada de patatas y crujiente de boniato.
- Tarta de queso con mermelada de **rebozuelos** y frutos del bosque.
- Tiramisú casero Cotori.

Vino: tinto Petitsios (D.O. Costers del Segre)

PRECIO: 39 €

RESTAURANT LA GRANJA

C/ Santa Eulàlia, 1 • Erill la Vall
Tel. 672 711 065 • lagranjaerill@gmail.com

- Croquetas de **boletus** sobre queso de cabra ecológico de ceniza de Taüll.
- Crema de **setas**.
- Pulpo a la brasa con **angulas de monte** escabechadas.
- Cordero de la Alta Ribagorça a baja temperatura con hierbas del Valle sobre puré trufado y **trompetas de la muerte**.
- Tiramisú de té verde.
- Borrachito especiado con manzana de Llesp y helado de **boletus**.

Vino: a escoger. El precio del vino no está incluido en el menú

PRECIO: 30 €

Fin de semana del 16 al 18 de octubre

RESTAURANT CASA PEIRÓ

La Plaça, 7 • Còll
Tel. 973 297 002 • casarural@hotelcasapeiro.com

- Sopa de **rebozuelos** al Idizabal "El Dorado Petit".
- Canelón de pasta de arroz relleno de gambas, **setas** y puerros.
- Bacalao y **boletus** confitados en crema ligera de patata y pimiento verde.
- Cordero entero casero asado al horno con su guarnición de **setas**.
- Castañas con anisetes, mousse de chocolate blanco y almíbar de hierba Luisa.
- Crepe de azúcar quemado al Grand Marnier.

Vino: Batan de Salas (D.O. Somontano)

PRECIO: 38 €

RESTAURANT LAS CUMBRES

Av. Victoriano Muñoz 29 • El Pont de Suert
Tel. 973 690 208 • restaurant_lascumbres@hotmail.com

- Croquetas de *risotto* de **boletus**, **trufa** negra y *foie* con ensalada de brotes.
- Crema de **setas de carretilla** con papada ibérica crujiente, cocinada a baja temperatura.
- Tronco de merluza de palangre con salsa de *miso* y salteado de **setas** de temporada.
- Civet de carrillada de ibérico con **trompetas de la muerte** y **rebozuelos**.
- Sorbete de otoño.
- Tarta de queso Las Cumbres con mousse de moras silvestres.

Vino: Monestir del Tallat (D.O. Costers del Segre)

PRECIO: 35 €

RESTAURANT VILLA MARIA

Ctra. Boí s/n • Llesp
Tel. 973 691 029 • rest_villamaria@hotmail.com

- Dados de atún marinado con miel y soja, *bouquet* de ensaladas y juliana de **boletus**.
- Huevo frito campestre, patatas doradas y virutas de foie gras de pato y **trufa** fresca.
- Suprema de bacalao al horno con escabeche suave de **robellones** y hierbas de la Alta Ribagorça.
- Escalopines de filete de buey sobre trinchado de *xicoies* y **llanegas** con salsa de cerveza.
- Migas caramelizadas, manzanas de Llesp y **rebozuelos** con helado de queso fresco de cabra.
- Bizcocho helado de café con *toffee* de almendras, **angulas de monte** y crujiente de vainilla.

Vino: Ànima de Raimat (D.O. Costers del Segre)

PRECIO: 38 €



Fin de semana del 23 al 25 de octubre

RESTAURANT L'AÛT

Santa Eulàlia, 7 • Erill la Vall
Tel. 973 696 048 • lauterill@hotmail.com

- Minihamburguesa de gallina con ensalada templada de **angulas de monte** y *xerris* confitados al aroma de **trufa**.
- Profiteroles de pasta de **boletus** rellenos de mouse de *foie*, sobre puré y juliana de la misma **seta**.
- Redondo de ternera ecológica de ca Alguaira, relleno de **gírgolas** y piñones, con verduras salteadas.
- Dorada al horno con **robellones**.
- Crepe de chocolate y **rebozuelos** caramelizados.
- Flan de picadillo de **setas** variadas, con caramelo y helado de romero.

Vino: a escoger de la carta de vinos del restaurante (el precio no se incluye en el menú).

PRECIO: 35 €

RESTAURANT CASÓS

Ctra. Taüll s/n • Boí
Tel. 973 696 152 • juanboletus@gmail.com

- Pastel de **setas** clásico con tostas.
- **Colmenilla** trufada con crujiente de hígado y miel.
- Bacalao confitado a baja temperatura, acompañado de chanfaina de **boletus** y verduras.
- Pichón de Bresse escabechado con **rebozuelos**.
- Crujiente de manzana y **trompetas**.
- Arroz con leche al aroma de vainilla con **setas** caramelizadas.

Vino: Bancal del Bosc (D.O. Montsant)

PRECIO: 38 €

RESTAURANT MANANTIAL

Balneari Caldes de Boí
Tel. 973 696 210 • info@caldesdeboi.com

- Ravioli de gamba roja de Tarragona relleno de **boletus**.
- *Coulant* de patata, huevo ecológico, **senderuelas** y jugo del asado.
- Lomo de bacalao cocinado a baja temperatura con **angulas de monte**.
- Pichón de sangre asado acompañado con su canapé y **setas**.
- Espuma de arroz con leche, *toffee* y setas caramelizadas.
- *Financier* de **boletus**, ratafia del Valle de Boí y helado de chocolate blanco.

Vino: Ànima de Raimat (D.O. Costers del Segre)

PRECIO: 38 €

Fin de semana del 30 de octubre al 1 de noviembre

RESTAURANT CASA JOANOT

c/ únic s/n • Iran.
Tel. 973 690 567 • casajoanot@esigual.com

- Ensalada con crujientes, sorpresas de **boletus** salteadas y vinagreta de Tastet de Mel.
- Lasaña rústica de **gírgolas** y verduritas, manzanas de la Ribagorça y queso de Casa Tunica.
- Esturión confitado con hierbas de montaña, **setas** en escabeche y fondo de calabaza.
- Surtido de cubos de **setas** y ternera de Casa Joanot con salsa de **trufa** y *foie*.
- Mousse de queso y **trompetas de la muerte** envuelto con Ratafia dels Raiers.
- *Traguet* de frambuesas con chocolate blanco.

Vino: Raimat Abadia (D.O. Costers del Segre)

PRECIO: 35 €

RESTAURANT EL FAI

c/ Els Aigualls 10 • Taüll
Tel. 973 696 201 • info@restaurantelfai.com

- Sopa de **negrillas** con virutas de *foie*.
- Carpaccio de vieiras con **boletus** y manzana de Llesp.
- Filete de lenguado con **setas** de temporada.
- Pollo de corral a la cazuela con **senderuelas** y **setas de carretilla**.
- Ravioli de piña con helado de coco.
- Copa de crema de queso con fresas.

Vino: Somdinou (D.O. Terra Alta)

PRECIO: 38 €



• **Todos los menús incluyen degustación de aceites Oleaurum, una copa de cava, agua mineral Caldes de Boí y Ratafia dels Raiers**

• IVA incluido

• Domingos noche solamente se servirán menús previa reserva, excepto los fines de semana con puente.

• La naturaleza es muy variable, no siempre nos da las setas en el mismo momento; por eso, hace falta que nos reservemos el derecho de adaptar los platos a las especies de que dispongamos para poder garantizar la máxima calidad.