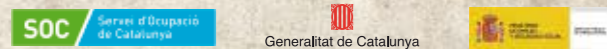




Hi col·laboren/Colaboran:



"Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de Suport al Desenvolupament Local"



Ho organitza/ Organiza:



www.turismealtaribagorca.cat

 #altaribagorca

 Tel. 973 69 04 02 • 902 10 15 16

 @visitaltaribagorca

Depòsit Legati: L. 1078-2018 - Disseny: ResetDesign

OCTUBRE 2018

Programa d'Activitats

30 DE SETEMBRE. FIRA DE BARRUERA
Fira ramadera i comercial amb productors locals i d'altres comarques, s'organitzen activitats durant tot el dia per a petits i grans.
Tel. 973 694 000 • www.vallboi.cat

13 D'OCTUBRE. CAMINADA MICOLÒGICA PER RECONÈIXER DIFERENTS ESPÈCIES DE BOLETS
Sortida a les 9h des de la plaça de l'Ajuntament del Pont de Suert.
Inscripcions: crearpontdesuert@gmail.com.
Activitat gratuïta, cal portar vehicle propi.
Ho organitza:
Consell Comarcal de l'Alta Ribagorça i CEAR

13 i 14 D'OCTUBRE. EXPOSICIÓ DE BOLETS A L'ALTA RIBAGORÇA.
Oficina de Turisme Casa Cotori del Pont de Suert:
Dissabte 13 d'octubre de 17 h a 20 h.
Diumenge 14 d'octubre de 11 h a 14 h.

21 D'OCTUBRE. EL PONT DE SUERT 19a FIRA DE LA GIRELLA.
Fira d'exposició d'oficis i tradicions ancestrals de l'Alta Ribagorça així com del comerç i del turisme. Elaboració i degustació de girella.
Tel. 973 690 005 • www.elpontdesuert.com

2 i 3 DE NOVEMBRE. VILALLER. FESTA DE TARDOR I FIRA RAMADERA DE TOTS SANTS
Esdeveniment popular amb una exposició de maquinària agrícola i bestiar i diverses activitats programades.
Tel. 973 698 159 • www.ajuntamentdevilaller.cat

Altres Activitats

VIDEOMAPPING SANT CLIMENT DE TAÜLL
Innovadora presentació a través d'un vídeo mapping que recrea els frescs originals dins l'absis major i el presbiteri de la nau central.
Horaris:
A les 10.30h, 12.15h, 13.15h, 16.15h, 17.15h i 18.15 h.
Tel. 973 694 000 • www.vallboi.cat

ROMÀNIC DE L'ALTA RIBAGORÇA
A l'Alta Ribagorça es conserva un dels conjunts d'esglésies romàniques més importants d'Europa. Es destacable el Centre del Romànic a Erill la Vall i la col·lecció d'Art Sacre al Pont de Suert

EXCURSIONS AL PARC NACIONAL D'AIGÜESTORTES I ESTANY DE SANT MAURICI
Tant a la tardor a peu com a l'hivern amb raquetes de neu, el parc nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici és un escenari ideal per fer excursions.
Sortides guiades: www.guiesdelparc.org/

CARNES DE LA RIBAGORÇA
Durant les fires ramaderes participa al concurs "Carnes de la Ribagorça" i si guanyes, podràs endur-te un lot de 4 kg de carn de proximitat, provinent de les explotacions ramaderes de vaques i ovelles de la comarca.

Programa de Actividades

30 DE SEPTIEMBRE. FERIA DE BARRUERA
Feria ganadera y comercial con productores tanto locales como de otras comarcas con diferentes actividades durante el día para pequeños y mayores.
Tel. 973 694 000 • www.vallboi.cat

13 DE OCTUBRE. CAMINATA MICOLÒGICA PARA RECONOCER DIFERENTES ESPECIES DE SETAS
Salida a las 9h desde la plaza del Ayuntamiento del Pont de Suert.
Inscripciones: crearpontdesuert@gmail.com.
Actividad gratuita. Es necesario vehículo propio.
Organiza: Consell Comarcal de la Alta Ribagorça y CEAR

13 y 14 DE OCTUBRE. EXPOSICIÓN DE SETAS EN LA ALTA RIBAGORÇA.
Oficina de Turismo Casa Cotori del Pont de Suert:
Sábado 13 de octubre de 17 h a 20 h.
Domingo 14 de octubre de 11 h a 14 h.

21 DE OCTUBRE. EL PONT DE SUERT 19a FERIA DE LA GIRELLA.
Feria de exposición de oficios y tradiciones ancestrales de l'Alta Ribagorça así como del comercio y el turismo actuales. Elaboración y degustación de girella.
Tel. 973 690 005 • www.elpontdesuert.com

2 y 3 DE NOVIEMBRE. VILALLER. "FESTA DE TARDOR I FIRA RAMADERA" DE TODOS LOS SANTOS
Acontecimiento popular amb una exposició de maquinària agrícola y ganado y diversas actividades programadas.
Tel. 973 698 159 • www.ajuntamentdevilaller.cat

Otras Actividades

VIDEOMAPPING SANT CLIMENT DE TAÜLL
Innovadora presentació a través d'un vídeo mapping que recrea los frescos originales dentro del ábside mayor y el presbiterio de la nave central.
Horarios:
A las 10.30 h, 12.15h, 13.15h, 16.15h, 17.15h y 18.15h.
Tel. 973 694 000 • www.vallboi.cat

ROMÁNICO DE LA ALTA RIBAGORÇA
En la alta Ribagorça se conserva uno de los conjuntos de iglesias románicas más importantes de Europa. Destaca el Centro del Románico en Erill la Vall y la colección de Arte Sacro en el Pont de Suert

EXCURSIONES AL PARQUE NACIONAL "D'AIGÜESTORTES I ESTANY DE SANT MAURICI"
Tanto en otoño a pie como el invierno con raquetas de nieve, el parque nacional de Aigüestortes y Estany de Sant Maurici es un escenario ideal para hacer excursiones.
Salidas guiadas: www.guiesdelparc.org/

CARNES DE LA RIBAGORÇA
Durante las ferias ganaderas participa en el concurso "Carnes de la Ribagorça" y si ganas, podrás llevarte un lote de 4 kg de carne de proximidad, proveniente de las explotaciones ganaderas de vacas y ovejas de la comarca.



Sorteig
Sorteig

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

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

**Regal als assistents d'un estri de fusta per cuinar
Regalo a los asistentes de un cubierto de madera para cocinar**



24^{es} Jornades Gastronòmiques del Bolet

24^{es} Jornades Gastronòmiques de la seta

del 5 al 28 d'Octubre 2018

del 5 al 28 de Octubre 2018



Alta Ribagorça Pirineus de Lleida



- **Tots els menús inclouen, 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.

- **Todos los menús incluyen, agua mineral Caldes de Boí y Ratafia de los Raiers**
- IVA incluido
- *Domingos por la noche solamente se servirán menús previa reserva, excepto los fines de semana de puente.*
- *La naturaleza es muy variable, no siempre nos da las setas en el mismo momento; por eso, es necesario que nos reservamos el derecho de adaptar los platos a las especies que haya para poder garantizar la máxima calidad.*

Menús

Cap de setmana del 5 al 7 d'octubre

Fin de semana del 5 al 7 de octubre

RESTAURANT/ RESTAURANTE CASA PRADES

38€

C. Suix, 4 - El Pont de Suert
 ☎ 973 690 844 ✉ recepcion@casaprades.com

- Trio de **bolets** en diferents textures.
 - Caneló cruixent de **ceps** i **camagroc**s amb ou fregit.
 - Tonyina a la planxa amb **rovellons**.
 - Filet de vedella amb salsa de **fredolics**.
 - Maduixes de Llesp amb suc de taronja i gelat de vainilla.
 - Pastís de xocolata amb fons de coco.
- Vi:** Raimat Abadia (DO Costers del Segre).

- Trio de **setas** en diferentes texturas.
- Canelón crujiente de **hongos** y **rebozuelos** con huevo frito.
- Atún a la plancha con **níscalos**.
- Solomillo de ternera con salsa de **negrillas**.
- Fresas de Llesp con zumo de naranja y helado de vainilla.
- Tarta de chocolate con fondo de coco.

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



Cap de setmana de l'11 al 14 d'octubre

Fin de semana del 11 al 14 de octubre

RESTAURANT/ RESTAURANTE LA GRANJA

35€

C. Santa Eulàlia, 1 - Erill la Vall
 ☎ 672 711 065 ✉ lagranjaerill@gmail.com

- Crema de **ceps** amb bunyols de fajol, sèsam i **ceps**.
 - **Carrerets** confitades amb cítrics acompanyades de mesclum de brots, magrana i llagostins.
 - Corball sobre sopa de miso amb **bolet maitake**, alga kombu, coco, germinats i flocs de teff.
 - Caneló de "Sukalki" (estofat típic a Euskadi) de corder, **trompetes de la mort** i **fredolics** amb parmentier de moniato i formatge Idiazabal.
 - Crema de llet d'arròs amb **rossinyols**.
 - Pastís "Szarlotka" de poma de Llesp i espelta amb crumble d'avellana i mantega.
- Vi:** A escollir de la carta. No està inclòs al preu del menú.

- Crema de **hongos** con buñuelos de trigo sarraceno, sésamo y **hongos**.
- **Senderuelas** confitadas con cítricos acompañadas de mézclum de brotes, granada y langostinos.
- Corvina sobre sopa de miso con **setas maitake**, alga kombu, coco, germinados y copos de teff.
- Canelón de "Sukalki" (estofado típico de Euskadi) de cordero, **trompetas de la muerte** y **negrillas** sobre parmentier de boniato y queso Idiazabal.
- Crema de leche de arroz y **rebozuelos**.
- Tarta "Szarlotka" de manzana de Llesp y espelta con crumble de avellana y mantequilla.

Vino: A elegir de la carta. No está incluido en el precio del menú.

RESTAURANT/ RESTAURANTE VILLA MARIA

38€

Ctra. Boí s/n - Llesp
 ☎ 973 691 029 ✉ molimomo@hotmail.com

- Xató amb **fredolics**.
 - Mini Hamburguesa de vedella de la Vall de Boí amb salsa de moixernons i minitatakis de tonyina amb tempura de **llenega**.
 - Truita de riu agredolça amb mel de Durro i **rossinyols**.
 - Corder farcit amb **camagroc**s i favetes amb menta.
 - Pastís de formatge amb **trompetes de la mort**.
 - Emulsió de crema catalana amb gelat de **bolets** i compota de pomes de Llesp.
- Vi:** Ànima de Raimat (DO Costers del Segre).

- Xató con **negrillas**.
 - Mini Hamburguesa de ternera del Valle de Boí con salsa de **colmenilla** y minitaki de atún en tempura de **llenega**.
 - Trucha de río agridulce con miel de Durro y **rebozuelo**.
 - Cordero relleno con **rebozuelos** y habitas con menta.
 - Tarta de queso con **trompetas de la muerte**.
 - Emulsión de crema catalana con helado de **setas** y compota de manzanas de Llesp.
- Vino:** Ànima de Raimat (D.O. Costers del Segre).



Cap de setmana del 19 al 21 d'octubre

Fin de semana del 19 al 21 de octubre

RESTAURANT/ RESTAURANTE EL VENTADOR

42€

Passeig de Sant Feliu, 49 - Barruera
 ☎ 661 863 400 ✉ elisabetfarre@gmail.com

- Gnyokis de carbassa, vieires i **bolets**.
 - Llom de cervol fumat, agredolços, ametlles i **bolets**.
 - Verat, verduretes mini i **bolets**.
 - Xai a baixa temperatura farcit de dàtils i **bolets**.
 - Fals caneló de mel de muntanya i mousse de **bolets**.
 - Bombó de xocolata.
- Vi blanc i negre:** El Cometa (DO Costers del Segre).

- Gnyokis de calabaza, vieiras y **setas**.
 - Lomo de ciervo ahumado, agridulce, almendras y **setas**.
 - Caballa, verduritas mini y **setas**.
 - Cordero a baja temperatura relleno de dátiles y **setas**.
 - Falso canalón de miel de montaña y mousse de **setas**.
 - Bombón de chocolate.
- Vino blanco y tinto:** El Cometa (D.O. Costers del Segre).

RESTAURANT/ RESTAURANTE L'AÛT

39€

C. Santa Eulàlia, 7 - Erill la Vall
 ☎ 973 696 048 ✉ lauterill@hotmail.com

- Amanida variada de **bolets**.
 - Sopa de **rovellons** amb cansalada.
 - Mero amb mongetes estofades i **trompetes de la mort**.
 - Filet de vedella ecològica amb salsa de **ceps**.
 - Pannacotta de vainilla.
 - Sopa de cireres i gelat de coco.
- Vi negre:** Scala Dei Garnatxa (DO Priotat).
Vi blanc: Chardonnay Blanc Castell (DO Costers del Segre).

- Ensalada variada de **setas**.
 - Sopa de **níscalos** con tocino.
 - Mero con judías estofadas y **trompetas de la muerte**.
 - Filete de ternera ecológica con salsa de **hongos**.
 - Pannacotta de vainilla.
 - Sopa de cerezas y helado de coco.
- Vino tinto:** Scala Dei Garnatxa (DO Priotat).
Vino blanco: Chardonnay Blanc Castell (D.O. Costers del Segre).



Cap de setmana del 26 al 28 d'octubre

Fin de semana del 26 al 28 de octubre

RESTAURANT/ RESTAURANTE EL FAI

39€

C. Els Aiguals, 10 - Taüll
 ☎ 973 696 201 ✉ info@restaurantelfai.com

- Amanida de mesclum de verds amb **rossinyols** i vinagreta d'herbes aromàtiques.
 - Ou "poche" amb salteijat de **bolets** i ravioli de trufa.
 - Suprema de lluç al forn amb **rovellons** saltats i làmines de **ceps**.
 - Melós de porc ibèric guisat amb **moixernons**.
 - Copa de pinya colada amb broqueta de fruita natural.
 - Pastís de maduixa amb dolç de llet i encenalls de xocolata.
- Vi blanc i negre:** Ànima de Raimat (DO Costers del Segre).
Aigua mineral: Caldes de Boí.

- Ensalada mézclum con **rebozuelos** y vinagreta de hierbas aromáticas.
 - Huevo "poché" con **setas** salteadas y ravioli de trufa.
 - Suprema de merluza al horno con **níscalos** y láminas de **hongos**.
 - Meloso de cerdo ibérico guisado con **setas de carretilla**.
 - Copa de piña colada con brocheta de fruta natural.
 - Tarta de fresa con dulce de leche y virutas de chocolate.
- Vino blanco y tinto:** Ànima de Raimat (D.O. Costers del Segre).
Aigua mineral: Caldes de Boí.

RESTAURANT/ RESTAURANTE MANANTIAL

40€

Balneari Caldes de Boí
 ☎ 973 696 210 ✉ info@caldesdeboi.com

- Niu de **bolets** de temporada de la Vall amb avellanes i ou "poche" a la tòfona.
 - Risotto de blat fresc amb **rovellons**, guatlla i botifarra.
 - Galta de vedella de la Vall amb **bolets**.
 - Rotllets de Llobarro farcits amb musclos i **rossinyols**.
 - Arròs amb llet, **gírgoles de card** i peres al caramel.
 - Cremós de xocolata amb **trompetes de la mort**, pols de **boletus** i castanyes.
- Vi:** Torre del Veguer (DO Penedès).

- Nido de **setas** de temporada del Valle con avellanas y huevo "poche" a la trufa.
 - Risotto de trigo fresco con **níscalos**, codorniz y butifarra.
 - Carrillera de ternera del Valle con **setas**.
 - Lubina rellena con mejillones y **rebozuelos**.
 - Arroz con leche, **setas de cardo** y peras al caramelo.
 - Cremoso de chocolate con **trompetas de la muerte**, polvo de **hongos** y castañas.
- Vino:** Torre del Veguer (D.O. Penedès).

