



# 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](mailto: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](http://www.centreromanic.com) • [info@centreromanic.com](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://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](http://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](http://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<sup>as</sup> 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](mailto:pturisme@ccar.ddl.net)  
[www.turismealtribagorca.cat](http://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)  
(café 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.