

Alta
Ribagorça

Patronat Comarcal de Turisme
Restauradors de l'Alta Ribagorça

Ho organitza:

Informació:

Tel. 973 69 04 02 • 973 69 03 53

pturisme@ccar.ddl.net

www.turismealtaribagorça.cat



www.facebook.com/turismealtaribagorça



www.twitter.com/turismealtaribagorça

Programa d'Activitats



OCTUBRE 2016

TOTS ELS DISSABTES I DIUMENGES D'OCTUBRE de 10 h 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 els comestibles dels no comestibles o tòxics i us ensenyarem com cal recol·lectar-los sense malmetre el bosc. A més a més, fotografiam els més vistosos i fotogènics. En acabar la tardor, farem un concurs de fotografies de bolets i boscos amb premis per als tres primers classificats!

Preu: 12 €. Menors de 8 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, Santa Eulàlia d'Erill la Vall:

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.

La Nativitat de Durro (de 16 h a 19 h) i Sant Feliu de Barruera (de 10 h a 14 h)

obertes fins al 16 d'octubre.

Per a més informació i visites guiades:

Centre del Romànic de la Vall de Boí • Erill la Vall

Tel. 973 696 715 • www.centreromanic.com • info@centreromanic.com

CENTRE DE FAUNA DEL PONT DE SUERT

Visites guiades del 12 de setembre al 30 d'octubre.

Dissabtes: a les 11 h i a les 16.30 h i diumenges a les 11 h

La resta prèvia concertació

Tel. 973 691 213 • 675 781 875 • infocentredefauna.daam@gencat.cat

8 D'OCTUBRE. SORTIDA AL CONGOST DE MONTREBEI

a les 8 h des de la plaça Sant Climent de Vilaller. S'ha de fer inscripció.

Informació: Club Excursionista de Vilaller • www.cevilaller.cat • cevilaller@hotmail.com

15 D'OCTUBRE. CAMINADA MICOLÒGICA PER RECONÈIXER DIFERENTS ESPÈCIES DE BOLETS.

Sortida a les 9 h des de 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, cal portar vehicle propi. Ho organitza: CEAR

15 i 16 D'OCTUBRE. EXPOSICIÓ DE BOLETS DE L'ALTA RIBAGORÇA

Oficina de Turisme Casa Cotori del Pont de Suert

Inauguració: 15 d'octubre a les 19 h

Horari: dia 15 de 17 h a 20 h i dia 16 de 10 h a 14 h i de 17 h a 20 h

23 OCTUBRE. 17a FIRA DE LA GIRELLA • EL PONT DE SUERT

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

Tel. 973 690 005 • www.elpontdesuert.com

25 OCTUBRE TALLER DE CONSERVACIÓ DE BOLETS • EL PONT DE SUERT

Horari: de 16 h a 20 h Club Sant Jordi del Pont de Suert

Impartit per Oriol Pallarès de l'empresa d'alimentació gourmet i càtering "És Pallarès"

1 DE NOVEMBRE. FESTA DE TARDOR • VILALLER

2 DE NOVEMBRE. FIRA DE TOTS SANTS • VILALLER

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

Tel. 973 698 159 • www.ajuntamentdevilaller.cat

XXIII CONCURS DE FOTOGRAFIA. PARC NACIONAL D'AIGÜESTORTES

Data màxima de lliurament de les obres el 31 d'octubre. Consulteu el díptic amb les bases del concurs.

Tel. 973 696 189 • <http://parcsnaturals.gencat.cat/ca/aiguestortes>



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 calendari de taula amb bolets
de l'Alta Ribagorça**



MADE IN
ALTA
RIBAGORÇA

22^{es} Jornades Gastronòmiques del Bolet

a l'Alta Ribagorça
Pirineus de Lleida

del 7 d'Octubre a
l'1 de Novembre
2016

Hi col·laboren:





Cap de setmana del 7 al 9 d'octubre

RESTAURANT CASA PEIRÓ 40€

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

- Cebiche de truita de riu i **rossinyols**
- Torrada amb croquetes de melós de vedella ecològica de l'Alta Ribagorça i gelea de la salsa

- Calamar farcit de botifarra negra amb salsa de **ceps**
- Peus de porc cruixents al forn i **rovellons** escabetxats

- Gelat de cervesa negra Scout Vandals amb gelea de maduixes
- Bosc encantat

Vi: Legaris Roble (DO Ribera del Duero)

RESTAURANT CASA PRADES 37€

C. Suix, 4 • El Pont de Suert
Tel. 973 690 844 • recepcion@casaprades.com

- Sopa de tapioca amb croquetes de pollastre i **bolets**
- Lasanya de carbassó amb brandada de bacallà i **ceps**

- Lluç al forn amb **rovellons**
- Duet d'hamburgueses de cangur i estruç

- Carpaccio de pinya amb sorbet de mojito
- Pannacotta de Baileys amb salsa toffee

Vi: Raimat Abadia (DO Costers del Segre)

RESTAURANT LES CUMBRES 38€

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

- Foie gras semicuit trufat amb figues confitades amb marrasquí
- Cremós de patata i formatge blau de Coroncui amb escuma de **ceps** i cruixent de pernil ibèric

- Tataki de tonyina vermella marinada amb cítrics i saltejat de **camagroc**s i tirabecs
- Galtes de vedella guisades amb vainilla acompanyades de pinya i degustació de quatre **bolets** de temporada

- Mític sorbet de tardor amb caviar de fruites del bosc
- Assortiment artesà de rebosteria

Vi: Monestir del Tallat (DO Costers del Segre)

Cap de setmana del 14 al 16 d'octubre

RESTAURANT LA GRANJA 36€

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

- Cebiche de llagostins amb poma Granny Smith i **carreretes**
- Crema de bolets amb bunyol de **ceps**

- Fricandó de rap amb **ou de reig**
- Timbal de corder de l'Alta Ribagorça rostit a baixa temperatura amb farigola de la Vall sobre crema de **trompetes de la mort**

- Cremós de xoco-caramel amb escuma de gerds
- Tatin de poma de Llesp amb gelat de formatge Idizabal i crema de codony

Vi: Clos del Gos (DO Montsant)

RESTAURANT MANANTIAL 40€

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

- Entrepà al vapor de *rillettes* d'ànec, **fredolics** i maionesa d'all negre
- Guisat de tripa de bacallà, **carreretes** i ou a baixa temperatura
- *Gyoza*s farcides de **múrgoles**, escalunyes i *dashi* de **ceps**

- Llom de rap cuinat a 45°C, **moixernons** i arròs cremós de plàncton marí
- Costella de bou lacada amb el suc, **bolets** i salsífi

- Pastís Tatin de **ceps** caramel·litzats amb gelat de mel de romaní
- Natilles d'**ou de reig**, aire de formatge i *crumble*

Vi: Ànima de Raimat (DO Costers del Segre)

RESTAURANT VILLA MARIA 39€

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

"In memoriam MEY HOFMANN FOC I PASSIÓ A LA CUINA"

- Sopa de ceba, farigola i ou escumat amb ratlladura de **tòfona**
- **Rovellons** en escabetx sobre base de brandada de bacallà en amanida

- Suprema de lluç amb calamars amb ceba, **rossinyols** saltejats i cordó d'oli d'all i julivert
- Filet de bou farcit de foie gras d'ànec i **llenegues** amb salsa arrop de vi de Porto i Parmentier amb oli de **tòfona**

- Cruixents de crema de vainilla temperats amb infusió de **camagroc**s, amb la seva confitura i fruites vermelles
- Brownies de xocolata amb llet i avellanes, coberts de garnatxa i gelat de **ceps**

Vi: Ànima de Raimat (DO Costers del Segre)

Cap de setmana del 21 al 23 d'octubre

RESTAURANT L'AÛT 39€

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

- Risotto de **ceps** al plat
- Amanida tèbia de **rovellons** amb cruixent de pernil ibèric

- Turbot a l'estil Orio amb barreja de **bolets** saltejats i llagostí i juliana de verdures
- Cuixa de xai farcida amb prunes i **bolets** sobre base de puré de patata

- Sorbet de mar de cava
- Soufflé de xocolata amb gelats de cítrics i coco i encenalls d'ametlla

Vi blanc i negre: Ànima de Raimat (DO Costers del Segre)

LLESQUERIA L'EMPRIU 33,50€

Ctra. de pistes, 6 • Taüll
Tel. 973 696 157 i 699 140 799 • empriutaull@hotmail.com

- Crema calenta de **bolets** amb encenalls de pernil ibèric
- Milfulls de **ceps**, albergínia, carbassó i formatge provolone gratinat

- Torrada d'escalivada amb saltejat de **rossinyols**
- Filet de bou a la brasa acompanyat de timbal de **bolets** silvestres

- Crep bretó amb xocolata i melmelada de taronja amarga
- Gelat de **ceps** amb coca de vidre

Vi negre: Muller (DO Tarragona)



Tots els menús inclouen degustació d'olis Oleaurum, 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.

Cap de setmana del 28 d'octubre a l'1 de novembre

RESTAURANT CASA JOANOT 38€

C. Únic, s/n • Iran
Tel. 973 690 567 • casajoanot@esigual.com

- Amanida floral amb **moixernons** i vinagreta de tomàquet
- Tortel·linis casolans amb espàrrecs de marge i **rovellons** sobre fons de marisc

- Delícia de tonyina amb salsa balsàmica acompanyada de **camagroc**s i alvocat
- Llom de cérvol amb **bolets**, suquet de mores i escuma de tardor

- Gotet de mató amb dolç de pomes i safrà, acompanyat de trinxat de **ceps**
- Gormanderia de xocolata i toffee, amb polsim de **trompetes de la mort** i gelat de cirera

Vi: Ànima de Raimat (DO Costers del Segre)

RESTAURANT EL FAI 39€

C. Els Aiguals, 10 • Taüll
Tel. 973 696 201 • info@restaurantelfai.com

- Amanida tèbia de **bolets** de temporada amb gambes i vinagreta de fruites del bosc
- Farcellets de verdures i **camagroc**s amb beixamel de **bolets**

- *Cassoulet* de calamarsets amb carxofes, cloïsses i **moixernons**
- Filet de vedella ecològica de la Vall de Boí sobre llit de **ceps** i **bolets** saltejats

- Simfonia de fruita natural amb nata
- Brownie casolà amb gelat de vainilla

Vi: Ànima de Raimat (DO Costers del Segre)

ASADOR VASCO SIDRERIA KARPANTA 39€

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

- "Soy minero" *Krupnik* tradicional del sud de Polònia. Olla amb **bolets** silvestres, verdures de l'hort, pollastre de corral..., enriquida amb llavors d'ordi
- Buquet dels boscos. Amanida temperada de **rossinyols** brasejats, ruca, pebrot vermell rostit i alvocat, amb salsa balsàmica amb mel i encenalls de parmesà

- Pasta de full de tardor farcida de **ceps**, farigola fresca, gorgonzola i julivert
- Mitjana reposada de bou a la brasa amb **rovellons** al punt de sal marina

- *Delicatessen* de rosella. Deliciós pastís de galeta italiana amb púding de xocolata, cobert amb rosella, traces de coco i emborratxat amb vodka polonesa Chopin
- *Iced coffee* amb gelat de **ceps**. Saborosa copa de cafè exprés italià amb escates de gel, sucre glacé, nata muntada i gelat de **ceps**

Vi: Catàregia Criança (DO Terra Alta)