Alta Ribagorça

Patronat Comarcal de Turisme
Restauradores de la Alta Ribagorça

Organiza:

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

www.facebook.com/turismealtaribagorca

www.twitter.com/turismealtaribagorca

Colaboran:

ara lleida · Diputació de Lleida · "la Caixa" · Consorsi Raimat · Ajuntament del Pont de Suert · Vall de Boí · Ajuntament de Vilaller · Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació · Oleaurum · Parlet · Batalla Raiers · Vall de Boí · Dis-Pont

Programa de Actividades

OCTUBRE 2016

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 malmeter el bosque. Además fotografiaremos las más vistosas y fotogénicas.
Cuando termine el otoño haremos un concurso de fotografías de setas y bosques con premio para los tres primeros clasificados.
Precio: 12 €. Menores de 8 años gratis
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, Santa Eulàlia de Erill la Vall: 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.
La Natividat de Durro (de 16 h a 19 h) y Sant Feliu de Barruera (de 10 h a 14 h) abiertas hasta el 16 de octubre.
Para más información y visitas guiadas:
Centro del Románico de la Vall de Boí • Erill la Vall
Tel. 973 696 715 • **www.centreromanic.com • info@centreromanic.com**

CENTRO DE FAUNA DEL PONT DE SUERT
Visitas guiadas del 12 de septiembre al 30 de octubre.
Sábados: a las 11 y a las 16.30 h y los domingos a las 11 h.
El resto de días, previa concertación.
Tel. 973 691 213 • 675 781 875 • **infocentredefauna.daam@gencat.cat**

8 DE OCTUBRE. SALIDA AL CONGOST DE MONTREBEI
A las 8 h desde la plaza Sant Climent de Vilaller. Es necesario inscribirse.
Información: Club Excursionista de Vilaller • **www.cevilaller.cat • cevilaller@hotmail.com**

15 DE OCTUBRE. CAMINATA MICOLÓGICA PARA RECONOCER DIFERENTES ESPECIES DE SETAS
Salida a las 9 h desde la plaza del Ayuntamiento del Pont de Suert.
Es preciso apuntarse previamente al correo electrónico del CEAR: **cearpontdesuert@gmail.com**
Actividad gratuita, llevar vehículo propio.
Organiza: CEAR

15 Y 16 DE OCTUBRE. EXPOSICIÓN DE SETAS DE LA ALTA RIBAGORÇA
Oficina de Turismo Casa Cotori del Pont de Suert.
Inauguración: 15 de octubre a las 19 h
Horario día 15: de 17 h a 20 h
Horario día 16: de 10 h a 14 h y de 17 h a 20 h

23 OCTUBRE 17ª FERIA DE LA GIRELLA • 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**

25 OCTUBRE TALLER DE CONSERVACIÓN DE SETAS • EL PONT DE SUERT
Horario : de 16 a 20 h Club Sant Jordi del Pont de Suert
Impartido por Oriol Pallarès de la empresa de alimentación gourmet y catering "És Pallarès"

1 NOVIEMBRE FIESTA DE OTOÑO • VILALLER

2 DE NOVIEMBRE FERIA DE TODOS LOS SANTOS • VILALLER
Antigua feria ganadera donde se realiza el concurso de vaca bruna del Pirineo. También hay exposición de ganado y mercado artesanal y agroalimentario.
Tel. 973 69 81 59 • **www.ajuntamentdevilaller.cat**

XXIII CONCURSO DE FOTOGRAFÍA PARQUE NACIONAL DE AIGÜESTORTES
Fecha máxima de entrega de las obras el 31 de octubre. Consultad el folleto con las bases del concurso.
Tel. 973 696 189 • **http://parcsnaturals.gencat.cat/ca/aiguestortes**

Sorteo

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

Regalo a los asistentes de un calendario de mesa con setas de la Alta Ribagorça

MADE IN ALTA RIBAGORÇA

22as Jornadas Gastronómicas de las Setas

en la Alta Ribagorça

Pirineus de Lleida

del 7 de Octubre al 1 de Noviembre 2016

CATALUNYA 2016 REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

Menús

Fin de semana del 7 al 9 de octubre

RESTAURANTE CASA PEIRÓ — 40€

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

- Ceviche de trucha de río y **rebozuelos**
- Tostada con croquetas de meloso de ternera ecológica de la Alta Ribagorça y jalea de su misma salsa

- Calamar relleno de butifarra negra con salsa de **boletus**
- Manitas de cerdo crujientes al horno y **robellones** escabechados

- Helado de cerveza negra Scout Vandals con jalea de fresas
- Bosque encantado

Vino: Legaris Roble (D.O. Ribera del Duero)

RESTAURANTE CASA PRADES — 37€

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

- Sopa de tapioca con croquetas de pollo y **setas**
- Lasaña de calabacín con brandada de bacalao y **boletus**

- Merluza al horno con **robellones**
- Dúo de hamburguesas de canguro y avestruz

- Carpaccio de piña con sorbete de mojito
- Panna cotta de Baileys con salsa toffee

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

RESTAURANTE LES CUMBRES — 38€

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

- Foie micuit trufado con higos confitados al marrasquino
- Cremoso de patata y queso azul de Corroncuí con espuma de **boletus** y crujiente de jamón ibérico

- Tataki de atún rojo marinado con cítricos y salteado de **trompetas amarillas** y tirabeques
- Carrillada de ternera guisada a la vainilla con piña y degustación de cuatro **setas** de temporada

- Mítico sorbete de otoño con caviar de frutos del bosque
- Surtido artesano de repostería

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

Fin de semana del 14 al 16 de octubre

RESTAURANTE LA GRANJA — 36€

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

- Ceviche de langostinos con manzana Granny Smith y **senderuelas**
- Crema de **setas** con buñuelo de **boletus**

- Fricandó de rape con **huevo de rey**
- Timbal de cordero de la Alta Ribagorça asado a baja temperatura con tomillo del Valle sobre crema de **trompetas de la muerte**

- Cremoso de choco-caramelo con espuma de frambuesas
- Tatin de manzana de Llesp con helado de queso Idizabal y crema de membrillo

Vino: Clos del Gos (D.O. Montsant)

RESTAURANT MANANTIAL — 40€

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

- Bocadillo al vapor de *rillettes* de pato, **negrillas** y mayonesa de ajo negro
- Guiso de callos de bacalao, **senderuelas** y huevo a baja temperatura
- *Gyozas* rellenas de **colmenillas**, chalota y *dashi* de **boletus**

- Lomo de rape cocinado a 45ºC, **setas de carrerilla** y arroz cremoso de plancton marino
- Costilla de buey laqueado con su jugo, **setas** y salsifí

- Pastel Tatin de **boletus** caramelizados con helado de miel de romero
- Natillas de **huevo de rey**, aire de queso y *crumble*

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

RESTAURANT VILLA MARIA — 39€

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

"In memoriam MEY HOFMANN FUEGO Y PASIÓN EN LA COCINA"

- Sopa de cebolla, tomillo y huevo escalfado con ralladura de **trufa**
- **Robellones** en escabeche sobre lecho de brandada de bacalao en ensalada

- Suprema de merluza con calamares encebollados, **rebozuelos** salteados y cordón de aceite de ajo y perejil
- Solomillo de buey relleno de foie-gras de pato y **llanegas** con salsa arrope de Oporto y Parmentier al aceite de **trufa**

- Crujientes de crema de vainilla templados a la infusión de **trompetas amarillas**, con su confitura y frutos rojos
- Brownies de chocolate con leche y avellanas, recubiertos de garnacha y helado de **boletus**

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

Fin de semana del 21 al 23 de octubre

RESTAURANT L'AÜT — 39€

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

- Risotto de **boletus** al plato
- Ensalada tibia de **robellones** con crujiente de jamón ibérico

- Rodaballo al estilo Orio con mezcla de **setas** salteadas y langostino y juliana de verduras
- Pierna de cordero rellena con ciruelas y **setas** sobre base de puré de patata

- Sorbete de mar de cava
- Soufflé de chocolate con helados de cítricos y coco y virutas de almendra

Vino blanco y tinto: Ànima de Raimat (D.O. 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 caliente de **setas** con virutas de jamón ibérico
- Milhojas de **boletus**, berenjena, calabacín y queso provolone gratinado

- Tostada de escalibada con salteado de **rebozuelos**
- Solomillo de buey a la brasa acompañado de timbal de **setas** silvestres

- Crepe bretón con chocolate y mermelada de naranja amarga
- Helado de **boletus** con coca de vidre

Vino tinto: Muller (D.O. Tarragona)

• Todos los menús incluyen degustación de aceites Oleaurum, 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.

Fin de semana del 28 de octubre al 1 de noviembre

RESTAURANT CASA JOANOT — 38€

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

- Ensalada floral con **perrechicos** y vinagreta de tomate
- Tortellinis caseros con espárragos trigueros y **robellones** en fondo de marisco

- Delicia de atún con salsa balsámica acompañada de **trompetas amarillas** y aguacate
- Lomo de ciervo con **setas**, salsa de moras y espuma de otoño

- Vaso de requesón con dulce de manzanas y azafrán, acompañado de picadillo de **boletus**
- Dulce de chocolate y toffee, con polvo de **trompetas de la muerte** y helado de cereza

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

RESTAURANT EL FAI — 39€

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

- Ensalada tibia de **setas** de temporada con gambas y vinagreta de frutos del bosque
- Saquitos de verduritas y **trompetas amarillas** con bechamel de **setas**

- *Cassoulet* de chipirones con alcachofas, almejas y **setas de carretilla**
- Solomillo de ternera ecológica de la Vall de Boí sobre base de **boletus y setas** salteadas

- Sinfonía de fruta natural con nata
- Brownie casero con helado de vainilla

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

ASADOR VASCO SIDRERIA KARPANTA — 39€

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

- "Soy minero" *Krupnik* tradicional del sur de Polonia. Puchero con **setas** silvestres, verduras de la huerta, pollo de corral,..., enriquecido con semillas de cebada
- Buquet de los bosques. Ensalada templada de **rebozuelos** braseados, rúcula, pimiento rojo asado y aguacate, con salsa balsámica con miel y virutas de parmesano

- Hojaldres otoñales rellenos de **boletus**, tomillo fresco, gorgonzola y perejil
- Chuletón reposado de buey a la brasa con **robellones** al punto de sal marina

- *Delicatessen* de amapola. Deliciosa tarta de galleta italiana con pudin de chocolate, cubierta con amapola, trazas de coco y emborrachada en vodka polaca Chopin
- *Iced coffee* con helado de **boletus**. Sabrosa copa de café expreso italiano con escamas de hielo, azúcar glas, nata montada y helado de **boletus**

Vino: Cataregia Crianza (D.O. Terra Alta)