



### Benvolguts urgellencs i urgellenques,

Amb la celebració de Les Jornades Gastronòmiques de l'Alt Urgell, continuem reivindicant l'autenticitat de la cuina pirinenca, apostant per productes de proximitat, de temporada i incentivant la compra directa al petit productor.

De l'11 de novembre a l'11 de desembre de 2016, us convidem a tots a tastar 12 propostes mostra del caràcter de la nostra gastronomia.

### Bon profit i Bones Jornades!

#### Miquel Àngel Sánchez Fígols

President de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell

### Ginfer, el combinat pirinenc de moda

Durant la sobretaula, gaudiu del deliciós gintònic urgellenc elaborat amb ginebra Gin Mare, tònica Schweppes i una reducció d'herbes secreta.

[www.ginfer.cat](http://www.ginfer.cat)



#### Organitza:



#### Col·labora:



# Jornades Gastronòmiques de l'Alt Urgell

Productes de proximitat

De l'11 de novembre a  
l'11 de desembre de 2016



## HOTEL EL CASTELL

Ctra. Puigcerdà, km 129  
25700 La Seu d'Urgell  
Tel.: 973 350 000  
www.hotelescastell.com

Crema de carbassa amb bolets i ou escumat

Galta de vedella dels Pirineus amb trinxat de la Cerdanya

Mató del Cadí amb “toffee” de romaní, pera de Lleida i galeta de cafè

**Inclou:** Aigua, cafè i petit four

**Preu:** 27€ IVA inclòs

Disponible de dilluns a diumenge al migdia i de dilluns a dijous per la nit

## ARAVELL RESTAURANT

Avda del Cadí 2  
25712 Aravell  
Tel.: 973 360 066  
www.aravellrestaurant.com

**Taula de formatges artesans de l'Alt Urgell**  
Productors: Coop. Cadí / Can Romà / Casa Penella/ Mas d'Eroles / Mas d'en Sisco  
**o**  
**Escudella barrejada amb gall roig del Pirineu**  
Productor: Guiu

**Melós de vedella ecològica del Pirineu desossada i guisada amb vi negre i ceps**  
Productor: Mafriseu IGP Vedella dels Pirineus  
**o**  
**Peus de porc al forn farcits de bolets de temporada**  
Productor: Mafriseu

**logurt artesà del Pirineu amb melmelada de préssec i encenalls de xocolata**  
Productor: La Reula

**Inclou:** Copa de vi negre de Montsant, aigua i cafè

**Preu:** 25,50€ IVA inclòs

**Obert tots els migdies excepte dimarts**

## RACÓ DE CAL SERNI

Cal Serní - 25798 Calvinyà  
Tel.: 973 352 809  
www.calserni.com

**Aperitiu:** All-i-oli de codony amb fuet d'ànec

**Crep farcida de ceps amb foie d'ànec**

**Crema de bolets amb encenalls de pernil d'ànec**

**Confitura de samfaina i tomàquet verd amb confit d'ànec**

**Farcellet de poma reineta sobre llit de crema de mandarina i encenall de xocolata negra**

**Xarrup sòlid de licor de fruits del bosc**

Productors: Jardí dels Sabors de Cal Serní / Granja de Cal Serní

**No inclou:** Begudes

**Preu:** 25€ IVA inclòs

Disponible caps de setmana i festius

## RESTAURANT MAS D'EN VALENTÍ

Ctra La Seu a Andorra, km 4,5  
25798 Anserall  
Tel.: 973 353 140  
www.masvalenti.com

**Tastet de cargols del Mas**  
Productor: Natura Bolets

**Timbal d'escalivada amb formatge de cabra caramel·litzat i olivada**  
Productor: Formatgeria Castell-Ilebre

**Pollastre de pagès estofat amb codonys**  
Productor: Guiu

**Gelat casolà de figues**  
Productor: Figues de Cortingles

**Inclou:** Begudes

**Preu:** 30€ IVA inclòs

**Tancat els dimecres i del 21 al 25 de novembre**

## HOTEL NICE

Av. Pau Claris, 4  
25700 La Seu d'Urgell  
Tel.: 973 352 100  
www.hotelnice.net

**Aperitiu:** Xarrup de carbassa amb cruixent de ceba

Productor: Hort del Xavi

**Flam tebi de bolets amb amanida de tardor**

Productor: Natura bolets

**Melós de vedella bruna dels Pirineus amb cebetes glacejades i puré de castanya**  
Productor: Mafriseu

**Crema de iogurt artesà de la Reula, damunt una infusió d'herbes aromàtiques**

Productor: La Reula

**Inclou:** Vi Petit Baldomar (D.O. Costers del Segre), Aigua mineral o refresc i cafè

**Preu:** 24€ IVA inclòs

**Tancat diumenge nit**

## RESTAURANT MISCELA

Av. Pau Claris, 24  
25700 La Seu d'Urgell  
Tel.: 973350 104  
facebook: Restaurant Miscela

**Lasanya de bolets del país i puré de castanyes gratinada amb beixamel subis i formatge Urgèlia**

Productor: Muntanyes del Pirineu / Coop. Cadí

**Galta de vedella estofada amb puré de poma**

Productor: Carn de Solans

**Pastís de mató amb mel i fruits vermells**  
Productor: Coop. Cadí

**Inclou:** Aigua, vi negre o blanc Petit Baldoma (Costers del Segre)

**Preu:** 25€ IVA inclòs

**Tancat diumenge nit i dilluns nit**

## HOTEL SANT VICENÇ

Ctra Nacional 260, km 214  
25722 El Pont de Bar  
Tel.: 973 384 010  
www.hotelsantvicenc.com

**Crema de castanyes amb *quenelle* de pintada i pernil cruixent**

Productor: Guiu

**Carpaccio de peus de porc amb mongetes, bolets i ruca**

Productor: Natura Bolets

**Bacallà a baixa temperatura, puré de carbassa i xips de tardor**

Productor: Hort del Xavi

**Estofat de vedella ecològica amb vi negre**

Productor: Ecopyrene

**Selecció de postres de sempre en versió mini**

Productor: Coop. Cadí

**No inclou:** begudes

**Preu:** 30€ IVA inclòs

Disponible caps de setmana i dies 14 i 15 de novembre

## RESTAURANT LA LLAR DE FOC

Ctra Nacional 260, km 233.5  
25797 Adrall  
Tel.: 973 387 118

**Pastís de bolets amb la seva salsa**

**Peus de porc desossats, farcits de carn i ceps amb reducció de ceps**

Productor: Casa Bernadí

**Formatge del Cadí amb codonyat casolà**  
Productor: Coop. Del Cadí

**Inclou:** Torrada de pa de pagès del mestre artesà Bullich amb all, tomàquet i oli d'oliva arbequina. Aigua mineral i cafè

**Preu:** 22€ IVA inclòs

**Tancat els dilluns, excepte 14 de novembre**

## HOTEL ANDRIA

Passeig Joan Brudieu, 24  
25700 La Seu d'Urgell  
Tel.: 973 350 300  
www.hotelandria.com

**Aperitiu:** Torradeta de papada i ceba confitada

**Crema de carbassa amb oli de tòfona de Montant**

**Caneló d'ànec amb poma de Cadí rostida**  
Productor: Pomes del Cadí

**Espatlla de corder d'Estamariu a les 12h amb patata especiada i bolets**

**o**  
**Melós de vedella del Pirineu amb patata urgellenca**

**Pastís de formatge amb coulis de codony**  
Productor: La Reula

**No inclou:** begudes

**Preu:** 30€ IVA inclòs

Disponible del 2 a l'11 de desembre

## RESTAURANT ARBELETXE

C/ Sant Ermengol, 22  
25700 La Seu d'Urgell  
Tel: 973 361 634  
www.arbeletxe.com

**Raviolis amb bolets de temporada i crema de formatge Urgèlia**  
Productor: Coop. Cadi

**Bacallà confitat amb romaní i patates noves**

**Lingot de peus de porc farcits de ceps**

**Pastís “tarta Tatin” amb pomes d'Arfa**  
Productor: Pomes del Cadí

**No inclou:** begudes

**Preu:** 27€ IVA inclòs

**Tancat dimarts nit, tot el dimecres i diumenge nit**

## HOTEL FONT DEL GENIL

C. Doctor Llangort, 5 - 25722 Arsèguel  
Tel.: 973 384 146  
www.fontdelgenil.com

**Pa de fetge**

**Croqueta de pollastre**  
Productor: Guiu

**Crema de trumfes amb oli de vainilla i ous de truita**  
Productor: Tresors del Cadí

**Amanida amb fonoll, mató, olives i taronja**  
Productor: Coop. Cadí

**Sardina marinada amb moniato, mostassa i soja**

**Coca de verdures amb formatge Ermesenda d'Eroles**  
Productor: Forn de pa d' Arsèguel / Mas d'Eroles

**Arròs amb bolets i botifarra**  
Productor: Natura Bolets

**o**  
**Civet de cabirol**

**o**  
**Pintada guisada amb polenta i verdures**  
Productor: Guiu

**Crema de maracuià amb escuma de coco**  
**o**  
**Trufes de xocolata**

**Inclou:** Aigua i pa

**Preu:** 25€ IVA inclòs

Disponible de dijous a diumenge

## LA TAVERNA DE LA PLAÇA DEL MERCAT

Plaça Patalín - 25700 La Seu d'Urgell  
Tel.: 873 498 425

**Hamburguesa de ceps ecològica amb ceba caramel·litzada i acompanyada de trumfos del Pirineu**

**Inclou:** Copa de vi (D.O. Penedès)

**Preu:** 9€ IVA inclòs