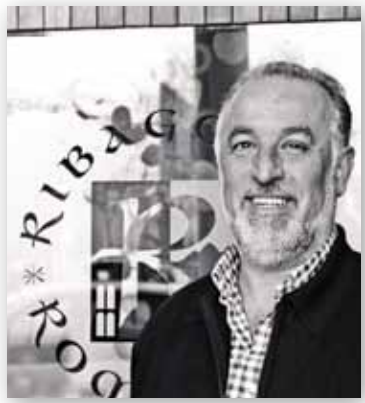


**JORNADES GASTRONÒMIQUES  
CARNS AUTÈNTIQUES DE LA RIBAGORÇA**





La nostra carta de presentació és per exposar la riquesa de les nostres matèries primeres, la diversitat de les seves formes d'elaboració i el moment d'esplendor actual de la nostra gastronomia, per concloure que la cuina, de la mateixa manera que el patrimoni, són testimonis de la rica cultura i història dels pobles que componen la Ribagorça Romànica.

La novetat que s'està produint en els darrers anys és l'existència d'una sèrie de cuiners, que han introduït una innovadora capacitat de transformació de la matèria primera, mitjançant versions innovadores basades en la cuina tradicional.

L'Associació per al Desenvolupament de la Ribagorça Romànica, i els 22 restauradors participants, han organitzat aquestes Jornades amb l'objectiu d'apropar-vos a l'essència de la nostra terra.

Gaudiu d'aquestes Jornades i bon profit.

**Joan Perelada Ramon**  
**President**

**Associació per al Desenvolupament de la Ribagorça Romànica**

Nuestra carta de presentación pretende exponer la riqueza de nuestras materias primas, la diversidad de sus formas de elaboración y el momento de esplendor actual de nuestra gastronomía, para concluir que la cocina, del mismo modo que el patrimonio, es testigo de la rica cultura y la rica historia de los pueblos que componen la Ribagorça Romànica.

La novedad que se está produciendo en los últimos años es la existencia de una serie de cocineros que han introducido una innovadora capacidad de transformación de la materia prima, mediante versiones insólitas basadas en la cocina tradicional.

La Asociación para el Desarrollo de la Ribagorça Romànica y los 22 restauradores participantes han organizado estas Jornades con el objetivo de acercarnos a la esencia de nuestra tierra.

Que disfrutéis de estas Jornades, y buen provecho.

**Joan Perelada Ramon**  
**Presidente**

**Asociación para el Desarrollo de la Ribagorça Romànica**

# CALENDARI

# CALENDARIO

Sorteig d'un lot de productes de la zona i d'un corder envasat al buit per a tots els assistents a les Jornades (demaneu la vostra butlleta)

Sorteo de un lote de productos de la zona y de un cordero envasado al vacío para todos los asistentes a las Jornadas (solicitar vuestro boleto)

## 07|05|2011, 08|05|2011

Restaurant Las Cumbres (El Pont de Suert)  
Asador Vasco Sidreria Karpanta (Pla de l'Ermita)  
Restaurant Farré d'Avall (Barruera)  
Restaurant Manantial (Caldes de Boí)

## 14|05|2011, 15|05|2011

Restaurant Nestuy (Aneto)  
Restaurant l'Abadia (Castellars de Malpàs)  
Restaurant Casa Peiró (Còll)  
Restaurant Montsant (Vilaller)

## 21|05|2011, 22|05|2011

Restaurant Villa Maria (Llesp)  
Restaurant Casa Prades (El Pont de Suert)  
Restaurant Casa Custodio (La Puebla de Roda)  
Restaurant Ca de Graus (Castanesa)

## 28|05|2011, 29|05|2011

Restaurant Casa Joanot (Iran)  
Restaurant Mesón de Roda (Roda de Isábena)  
Restaurant Condes de Ribagorza (Puente de Montañana)

## 4|06|2011 i 5|06|2011

Restaurant El Caliu (Taüll)  
Restaurant Ribera (El Pont de Suert)  
Restaurant Can Rocamora (Arén)  
Restaurant Hospederia La Catedral (Roda de Isábena)


## 11|06|2011, 12|06|2011, 13|06|2011

Restaurant Hostal Casa Prades (El Pont de Suert)  
Restaurant l'Aüt (Erill la Vall)  
Restaurant "Casa Llarç" (Puente de Montañana)

\* Es recomana reservar amb antelació. També es pot servir el menú entre setmana prèvia reserva.

\* Se recomienda reservar con antelación. También se puede servir el menú entre semana previa reserva.

# Restaurant Las Cumbres

 Av. Victoriano Muñoz, 29  
El Pont de Suert  
**973 690208**  
montseperati@hotmail.com

Cap de setmana del 7 i 8 de maig



## ENTRANTS

Croquetes de pollastre de corral trufades  
Raviolis de botifarra negra amb ceba confitada  
Carpaccio de vedella amb formatge d'ovella  
Risotto de moixernons  
Confitat de llonganissa i costella de porc  
Amanida tèbia de papada, poma i nous

## SEGON PLAT

Espatlla de corder al forn amb prunes i ceps

## POSTRES

Maduixes al pebre rosa gratinades amb crema catalana

## VI

Virol (D.O. Costers del Segre)

**35€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 7 y 8 de mayo



## ENTRANTES

Croquetas de pollo de corral trufadas  
Raviolis de butifarra negra con cebolla confitada  
Carpaccio de ternera con queso de oveja  
Risotto de senderuelas  
Confit de longaniza y costilla de cerdo  
Ensalada tibia de papada, manzana y nueces

## SEGUNDO PLATO

Espalda de cordero al horno con ciruelas y setas de cardo

## POSTRE

Fresas a la pimienta rosa gratinadas con crema catalana

## VINO

Virol (D.O. Costers del Segre)

**35€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Asador Vasco Sidrería Karpanta

Edifici Cosmos baixos  
Pla de l'Ermita  
973 696370 i 609 763388  
freakiestore@hotmail.com

Cap de setmana del 7 i 8 de maig



## ENTRANTS

Carxofes adobades amb olives d'Aragó i escates de sal negra marina  
Semicuit de mousse d'oca amb tires de pebrots cuits a la llenya i puntes de suaus piparras basques  
Mesclum de verds amb api, rave i reducció de Mòdena  
Amanida tèbia de favetes amb gules i encenalls de Jabugo  
Tast de crema de bolets al pebre de colors

## SEGON PLAT

Medalló de vedella a la brasa amb salsa de pinyons, prunes negres i ceba caramel·litzada

## POSTRES

logurt casolà amb mel de canya de sucre i nous del país

## VI

Castillo de Monesma Roble Vintage (D.O. Somontano)

35€

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 7 y 8 de mayo



## ENTRANTES

Alcachofas adobadas con aceitunas de Aragón y escamas de sal negra marina  
Semicuit de mousse de oca con tiras de pimientos asados con leña y puntas de suaves piparras vascas  
Mesclum de verdes con apio, rábano y reducción de Módena  
Ensalada tibia de habitas con gules y virutas de Jabugo  
Degustación de crema de setas a la pimienta de colores

## SEGUNDO PLATO

Medallón de ternera a la brasa con salsa de piñones, ciruelas negras y cebolla caramelizada

## POSTRE

Yogurt casero con miel de caña de azúcar y nueces del país


## VINO

Castillo de Monesma Roble Vintage (D.O. Somontano)

35€

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Farré d'Avall

 c/ Major, 10  
Barruera  
**973 694029**  
hotel@farredavall.com

Cap de setmana del 7 i 8 de maig



## ENTRANTS

Assortiment de torrades amb paté casolà i formatge amb codonyat i pastís d'escalivada

Carpaccio de peus de porc

Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà

Caragols amb allioli

Sorbet de crema de ceps

Amanida Farré d'Avall

## SEGON PLAT

Tall rodó de vedella ecològica de casa nostra amb carreretes i moixernons

## POSTRES

Flam de formatge

## VI

Vi ecològic Comalats reserva 2003

**32€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 7 y 8 de mayo



## ENTRANTES

Surtido de tostadas con paté casero y queso con membrillo y pastel de escalivada

Carpaccio de manitas de cerdo

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao

Caracoles con alioli

Sorbete de crema de setas de cardo

Ensalada Farré d'Avall

## SEGUNDO PLATO

Redondo de ternera ecológica de la región con carrerillas y senderuelas

## POSTRE

Flan de queso


## VINO

Vino ecológico Comalats reserva 2003

**32€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Manantial

 c/ Afuera, s/n  
Caldes de Boí (Balneari)  
**973 696210**  
info@caldesdeboi.com

Cap de setmana del 7 i 8 de maig



## ENTRANTS

Xips d'albergínia amb mel  
Pissarra d'embotits de la Vall de Boí  
Coca de verat i olives  
Pinxo de lluç a la romana amb romesco  
Mandonguilles mini amb sípia

## SEGON PLAT

Costelles de corder de Ginast amb escalivada

## POSTRES

Pastís selva negra Manantial

## VI

Torre del Veguer (D.O. Penedès)

**35€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 7 y 8 de mayo



## ENTRANTES

Chips de berenjena con miel  
Pizarra de embutidos del Valle de Boí  
Coca de caballa y aceitunas  
Pincho de merluza a la romana con romesco  
Albóndigas mini con sepia

## SEGUNDO PLATO

Costillas de cordero de Ginaste con escalivada

## POSTRE

Pastel selva negra Manantial


## VINO

Torre del Veguer (D.O. Penedès)

**35€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Nestuy

 c/ Únic, s/n  
Aneto  
608 263720

Cap de setmana del 14 i 15 de maig



## ENTRANTS

Carpaccio de vedella  
Paté casolà  
Torrada d'albergínia  
Caragols  
Amanides variades  
Crema de ceps

## SEGON PLAT a escollir entre:

Cabrit al forn  
Estofat de cua de vedella

## POSTRE

Crema de mango

## VI

Enate (D.O. Somontano)

**35€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 14 y 15 de mayo



## ENTRANTES

Carpaccio de ternera  
Paté casero  
Tostada de berenjena  
Caracoles  
Ensaladas variadas  
Crema de setas de Burdeos

## SEGUNDO PLATO a escoger entre:

Cabrito al horno  
Estofado de rabo de ternera

## POSTRE

Crema de mango


## VINO

Enate (D.O. Somontano)

**35€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant l'Abadia de Castellars

 c/ Únic, s/n  
Castellars de Malpàs  
**629 480204**  
abadiacastellas@hotmail.com

Cap de setmana del 14 i 15 de maig



## ENTRANTS

Taula de formatges de Corroncui  
Paté del país  
Girella i poteta de corder  
Amanida de xicoies  
Crema de moixernons

## SEGON PLAT

Tast de rodó de vedella i corder a la brasa

## POSTRES

Flam d'ou casolà

## VI

Gotimbru (D.O. Costers del Segre)

**25€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 14 y 15 de mayo



## ENTRANTES

Tabla de quesos de Corroncui  
Paté del país  
Chireta y pierna de cordero  
Ensalada de achicoria  
Crema de senderuelas

## SEGUNDO PLATO

Degustación de redondo de ternera y cordero a la brasa

## POSTRE

Flan de huevo casero

## VINO


Gotim Bru (D.O. Costers del Segre)

**25€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido



# Restaurant Casa Peiró

 c/ Únic, s/n  
Cóll  
973 297002 i 669091855  
casapeiro@terra.es

Cap de setmana del 14 i 15 de maig



## ENTRANTS

Croquetes de pernil ibèric i salsa roquefort

Torradeta de paté Casa Peiró

Xolís de casa

Mousse d'albergínia fumada amb formatge fresc

Amanida de primavera amb boletes de meló, encenalls de pernil ibèric, perles de mozzarella i vinagreta de poma

Sopa de d'espàrrecs de marge amb mandonguilles de vedella

## SEGON PLAT

Corder lletó ecològic al forn amb patates panadera de guarnició

## POSTRES

Coca fina de poma caramel·litzada amb llàgrima de gelat de vainilla natural

## VI

Somontano (Bodegas Irius)

35€

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 14 y 15 de mayo



## ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico y salsa roquefort

Tostada de paté Casa Peiró

Xolís de la casa

Mousse de berenjena ahumada con queso fresco

Ensalada de primavera con bolitas de melón, virutas de jamón ibérico, perlas de mozzarella y vinagreta de manzana

Sopa de espárragos trigueros con albóndigas de ternera

## SEGUNDO PLATO

Cordero lechal ecológico al horno con guarnición de patatas panadera

## POSTRE

Coca fina de manzana caramelizada con lágrima de helado de vainilla natural

## VINO

Somontano (Bodegas Irius)

35€

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Montsant

 Ctra. N-230 km 131  
Vilaller  
**973 698025**  
montsant@infonegocio.com

Cap de setmana del 14 i 15 de maig



## ENTRANTS

Formatge de tupí amb torradetes  
Trinxat de col amb "coqueta" blanca i negra  
Brandada de bacallà  
Sorbent de ceps i farigola  
Amanida tèbia de gírgoles

## SEGON PLAT a escollir entre:

Espatlleta de corder rostida al forn amb els seus sucus i aromes  
Chuletón de vedella del país a la brasa

## POSTRES

Biscuit borratxo Ribagorça

## VI

Enate (D.O. Somontano)

**33€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 14 y 15 de mayo



## ENTRANTES

Queso de tupí con tostadas  
Trinxat de col con coqueta blanca y negra  
Brandada de bacalao  
Sorbete de setas de Burdeos y tomillo  
Ensalada tibia de setas de cardo

## SEGUNDO PLATO a escoger entre:

Espaldita de cordero asada al horno con sus jugos y aromas  
Chuletón de ternera de la región a la brasa

## POSTRE

Biscocho borracho Ribagorça

## VINO

Enate (D.O. Somontano)

**33€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Villa Maria

 Ctra. Caldes de Boí km 4,30  
Llesp  
**973 691029**  
rest\_villamaria@hotmail.com

Cap de setmana del 21 i 22 de maig



## ENTRANTS

Cremós de patata amb ou de guatlla escumat i tòfona  
Carpaccio de vedella ecològica de la Ribagorça amb encenalls de parmesà i vinagreta de pinyons  
Albergínia farcida de carn de corder del país, amb beixamel gratinada  
Cruixent de botifarra negra amb panses i pinyons i arrop de mistela  
Broqueta de corder adobada amb herbes de la Ribagorça i verdures  
Amanida de brandada de bacallà amb vinagreta de tomata

## SEGON PLAT

Ragout de vedella ecològica amb carreretes de la Ribagorça

## POSTRES

Sopeta de vainilla amb brownie de xocolata i sorbet de festucs

## VI

Raimat Clos Abadia

**37€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 21 y 22 de mayo



## ENTRANTES

Cremoso de patata con huevo de codorniz poché y trufa  
Carpaccio de ternera ecológica de la Ribagorza con virutas de parmesano y vinagreta de piñones  
Berenjena rellena de carne de cordero de la región, con bechamel gratinada  
Crujiente de butifarra negra con pasas y piñones y arrope de mistela  
Pincho de cordero adobado con hierbas de la Ribagorza y verduritas  
Ensalada de brandada de bacalao con vinagreta de tomate

## SEGUNDO PLATO

Ragú de ternera ecològica con carrerillas de la Ribagorza

## POSTRE

Sopa de vainilla con brownie de chocolate y sorbete de pistachos

## VINO

Raimat Clos Abadia

**37€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Casa Prades



c/ Suix, 4  
El Pont de Suert  
973 690844

recepcion@casaprades.com

Cap de setmana del 21 i 22 de maig



## ENTRANTS

Encenalls de foie amb mermelada del "Tupinet de la Vall de Boí"  
Amanida tèbia de "coquetes de Casa Elena" i llagostins  
Ous trencats amb llonganissa de l'Aiguader  
Tastet de llonganissa seca i botifarra de la llengua del Bon Rebost  
Crema de porros amb encenalls "d'Or Blanc"

## SEGON PLAT

Tast de paletilla de lletó al forn  
Tast de filet a la brasa amb "bolets Prades"

## POSTRES

Mousse de xocolata amb gelat de vainilla i salsa de maduixes

## VI

Raimat Clos Abadia 2007

36€

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 21 y 22 de mayo



## ENTRANTES

Virutas de foie con mermelada del "Tupinet de la Vall de Boí"  
Ensalada tibia de "coquetes de Casa Elena" y langostinos  
Huevos rotos con longaniza de Casa Aiguader  
Degustación de longaniza seca y butifarra de lengua del Bon Rebost  
Crema de puerros con virutas "de Oro Blanco"

## SEGUNDO PLATO

Degustación de paletilla de lechal al horno  
Degustación de filete a la brasa con "setas Prades"

## POSTRE

Mousse de chocolate con helado de vainilla y salsa de fresas


## VINO

Raimat Clos Abadia 2007

36€

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Casa Custodio

 Ctra. de Vielha, 7  
La Puebla de Roda  
**974 544414**  
miguel@casacustodio.com

Cap de setmana del 21 i 22 de maig



## ENTRANTS

Selecció d'embotits i formatge d'ovella  
Botifarró amb pa de nous i ceba confitada  
Gratinat de llonganissa de Casa Melsa  
Torrada de revoltim d'alls i bolets  
Sorbet de vichyssoise  
Mini amanida César

## SEGON PLAT a escollir entre:

Cabridet a l'allet  
Galties de vedella al P.X.  
Lasanya de corder de la Ribagorça Romànica i patates a l'all torrat i salsa de tòfones

## POSTRES

Sopa de mandarina amb sorbet de llimona i macedònia de fruites

## VI

Gran Vos de Viñas del Vero

**30€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 21 y 22 de mayo



## ENTRANTES

Selección de embutidos y queso de oveja  
Morcilla con pan de nueces y cebolla confitada  
Gratinado de longaniza de Casa Melsa  
Tostada de revoltillo de ajos y setas  
Sorbete de vichyssoise  
Mini ensalada César

## SEGUNDO PLATO a escoger entre:

Cabrito al ajillo  
Carrillada de ternera al Pedro Ximenes  
Lasaña de cordero de la Ribagorza Románica y patatas al ajo tostado y salsa de trufas

## POSTRE

Sopa de mandarina con sorbete de limón y macedonia de frutas


## VINO

Gran Vos de Viñas del Vero

**30€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Ca de Graus

 c/ Únic ,s/n  
Castanesa  
**974 344051**  
ciercol@hotmail.es

Cap de setmana del 21 i 22 de maig



## ENTRANTS

Espàrrecs de marge a la planxa amb formatge de cabra i cruixent de cecina de vaca

Callos de vedella

Chireta arrebossada

Lasanya de cua de bou i albergínies

Farcellets de vedella farcits de formatge a la seva salsa

Amanida tèbia de pedrers d'ànec i coulis de fruites del bosc

## SEGON PLAT

LLomets de corder en dos coccions amb milfulls de patata i quall de sàlvia

## POSTRES

Degustació de la casa composta per púding de mató amb mel, mini Tatin de poma al caramel acompanyada d'un bescuit casolà de nous.

## VI

Laus tinto roble (D.O. Somontano)

**39,5€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 21 y 22 de mayo



## ENTRANTES

Espárragos trigueros a la plancha con queso de cabra y crujiente de cecina de vaca

Callos de ternera

Chireta rebozada

Lasaña de rabo de buey y berenjenas

Rollitos de ternera rellenos de queso en su salsa

Ensalada tibia de mollejas de pato y coulis de frutas del bosque

## SEGUNDO PLATO

Lomitos de cordero en dos cocciones con milhojas de patata y cuajo de salvia

## POSTRE

Degustación de la casa compuesta por pudín de requesón con miel y mini Tatin de manzana al caramelo acompañada de un bizcocho casero de nueces.

## VINO

Laus tinto roble (D.O. Somontano)

**39,5€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Casa Joanot

 c/ Únic, s/n  
Iran  
973 690567 i 649 812363  
casajoanot@desigual.com

Cap de setmana del 28 i 29 de maig



## ENTRANTS

Terrina de corder  
Encenalls de formatge de cabra del país amb gerds  
Pasta de full amb llengua de vedella, ceba dolça i Parmentier de pera  
Farcellets de col amb cua de vedella  
Girella de la casa  
Sopa de carreretes

## SEGON PLAT

Entrecot de vedella amb salsa de ceps

## POSTRES

Mousse de vainilla amb salsa de maracujà

## VI

Vi ecològic Petit Grealó (D.O. Costers del Segre)

34€

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 28 y 29 de mayo



## ENTRANTES

Terrina de cordero  
Virutas de queso de cabra del país con frambuesas  
Hojaldre con lengua de ternera, cebolla dulce y Parmentier de pera  
Rollitos de col con rabo de ternera  
Chireta de la casa  
Sopa de carrerillas

## SEGUNDO PLATO

Entrecot de ternera con salsa de setas de Burdeos

## POSTRE

Mousse de vainilla con salsa de maracuyá

## VINO

Vino ecológico Petit Grealó (D.O. Costers del Segre)

34€

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Mesón de Roda

Pl. Major, 2  
Roda de Isábena  
974 544528  
carlospallasroda@gmail.com

Cap de setmana del 28 i 29 de maig



## ENTRANTS

Torradeta de llonganissa seca amb mozzarella  
Mini amanideta de chiretas i bunyols de cervellet amb vinagreta de mostassa  
Farcellet de col farcit de peu de porc amb crema suau de patata  
Xampinyó farcit amb deuxelle de moixardinas i pernil ibèric  
Petit escabetx de truita amb saltejat de verdures naturals a l'oli de nous  
Crema lleugera de perdiu amb cruixent de cansalada viada

## SEGON PLAT un terç de ració de:

Rosbif amb salsa Cumberland i tomata casse aromatitzat amb herbes de maig  
Carpaccio de medallons de corder tebi amb salsa tàrtara  
Costelletes de cabrit a la milanesa amb fons de ceba caramel·litzada

## POSTRES

Tiramisú casolà amb crema anglesa i fruitetes del bosc

## VI

Olvena Coupage (D.O. Somontano)

32€

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 28 y 29 de mayo



## ENTRANTES

Tostada de longaniza seca con mozzarella  
Mini ensalada de chiretas y buñuelos de sesos con vinagreta de mostaza  
Rollito de col relleno de manita de cerdo con crema suave de patata  
Champiñón relleno con deuxelle de carrerillas y jamón ibérico  
Pequeño escabeche de trucha con salteado de verduras naturales al aceite de nueces  
Crema ligera de perdis con crujiente de panceta

## SEGUNDO PLATO un tercio de ración de:

Rosbif con salsa Cumberland y tomate cassé aromatizado con hierbas de mayo  
Carpaccio de medallones de cordero tibio con salsa tártara  
Costillitas de cabrito a la milanesa con fondo de cebolla caramelizada

## POSTRE

Tiramisú casero con crema inglesa y frutas del bosque


## VINO

Olvena Coupage (D.O. Somontano)

32€

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Condes de Ribagorza

 Ctra. N-230 s/n  
Puente de Montañana  
974 542194

Cap de setmana del 28 i 29 de maig



## ENTRANTS

Verdures a la graella amb formatge de cabra i vinagreta de tomata  
Cuixetes de guatlla amb ceba caramel·litzada  
Canalons d'ànec amb bolets i foie  
Crema de carbassa amb encenalls de pernil

## SEGON PLAT a escollir entre:

Galtes de vedella amb bolets de temporada  
Espotlla de corder al forn

## POSTRES

Copa Ribagorça

## VI

Enate Gabernet Sauvignon Merlot (D.O. Somontano)

35€

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 28 y 29 de mayo



## ENTRANTES

Verduras a la parrilla con queso de cabra y vinagreta de tomate  
Muslitos de codorniz con cebolla caramelizada  
Canalones de pato con setas y foie  
Crema de calabaza con virutas de jamón

## SEGUNDO PLATO a escoger entre:

Carrillada de ternera con setas de temporada  
Espalda de cordero al horno

## POSTRE

Copa Ribagorza

## VINO


Enate Cabernet Sauvignon Merlot (D.O. Somontano)

35€

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido



# Restaurant El Caliu

 c/ Feixanes, 11  
Taüll  
**973 696212**  
margarita@elcaliutaull.com

Cap de setmana del 4 i 5 de juny



## ENTRANTS

Paté casolà

Púding de pebrot a l'aroma d'alfàbrega

Espatlla freda de corder farcida i aromatitzada amb oli d'oliva

Amanida de xicoies amb nous i panses

Vichyssoise de pera amb encenalls de parmesà

## SEGON PLAT a escollir entre:

Filet de vedella a la brasa amb saltat de bolets de temporada

Palpís de corder (plat tradicional de la comarca)

## POSTRES

Copa de crema mascarpone amb maduixes

## VI

Bru de Verdú (D.O. Costers del Segre)

**32€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 4 y 5 de junio



## ENTRANTES

Paté casero

Pudín de pimiento al aroma de albahaca

Espalda fría de cordero rellena y aromatizada con aceite de oliva

Ensalada de achicoria con nueces y pasas

Vichyssoise de pera con virutas de parmesano

## SEGUNDO PLATO a escoger entre:

Filete de ternera a la brasa con salteado de setas de temporada

Palpís de cordero (plato tradicional de la comarca)

## POSTRE

Copa de crema mascarpone con fresas


## VINO

Bru de Verdú (D.O. Costers del Segre)

**32€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Ribera

 c/ Sant Aventí, 1  
El Pont de Suert  
**973 696333**  
rdomenechpe@gmail.com

Cap de setmana del 4 i 5 de juny



## ENTRANTS

Peu de porc farcit de foie amb salsa de fesols  
Crema de patata amb ceps i reducció de porto  
Pilota de col amb fesols de Montanuy  
Patates amb xolís d'Adons i allioli  
Amanida amb formatge de cabra  
Vianda (escudella)

## SEGON PLAT a escollir entre:

Palpís (cuixa de corder farcida)  
Vedella amb bolets

## POSTRES

Crema catalana

## VINO

Capella (D.O. Penedès)

30€

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 4 y 5 de junio



## ENTRANTES

Manita de cerdo rellena de foie con salsa de alubias  
Crema de patata con setas de cardo y reducció de Oporto  
Pilota de col con alubias de Montanuy  
Patatas con xolís de Adons y alioli  
Ensalada con queso de cabra  
Vianda (cocido de la región)

## SEGUNDO PLATO a escoger entre:

Palpís (pierna de cordero rellena)  
Ternera con setas

## POSTRE

Crema catalana

## VINO

Capella (D.O. Penedès)

30€

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Can Rocamora

 Ctra. N-230 km 101  
Arén  
**974 542042**  
info@canrocamora.com

Cap de setmana del 4 i 5 de juny



## ENTRANTS

Patates amb mel de la Terreta  
Torrada de bacallà amb ceba caramel·litzada i mussolina de bolets  
Caragols flamejats a l'aroma d'Armagnac  
Amanida Ribagorçana amb formatge de romaní i vinagreta de xocolata  
Crema tèbia de bolets amb encenalls de foie

## SEGON PLAT a escollir entre:

Espatlla de cabrit al forn sobre timbal de ceba i poma caramel·litzada  
Filet de vedella de la Ribagorça a la brasa

## POSTRES

Sopa de coco amb gelat de mango

## VI

Enate (D.O. Somontano)

**35€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 4 y 5 de junio



## ENTRANTES

Patatas con miel de La Terreta  
Tostada de bacalao con cebolla caramelizada y muselina de setas  
Caracoles flameados al aroma de Armagnac  
Ensalada Ribagorzana con queso de romero y vinagreta de chocolate  
Crema tibia de setas con virutas de foie

## SEGUNDO PLATO a escoger entre:

Espalda de cabrito al horno sobre timbal de cebolla y manzana caramelizada  
Filete de ternera de la Ribagorza a la brasa

## POSTRE

Sopa de coco con helado de mango

## VINO

Enate (D.O. Somontano)

**35€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Hospederia de Roda de Isabena

Plaza La Catedral s/n  
Roda de Isabena  
696 490957 i 974 544554  
reservas@hospederia-rdi.com

Cap de setmana del 4 i 5 de juny



## ENTRANTS

Llonganissa de vaca  
Torrada amb mousse de foie  
Chireta de corder arrebossada  
Amanida de formatge de cabra  
Crema de ceps

## SEGON PLAT a escollir entre:

Cabridet al forn amb espàrrecs de marge  
Fricandó de vedella amb tòfona  
Corder guisat al Stroganoff

## POSTRES

Quallada amb llet d'ovella

## VI

Viñas del Vero Gran Vos Reserva (D.O. Somontano)

30€

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 4 y 5 de junio



## ENTRANTES

Longaniza de vaca  
Tostada con mousse de foie  
Chireta de cordero rebozada  
Ensalada de queso de cabra  
Crema de setas de cardo

## SEGUNDO PLATO a escoger entre:

Cabrito al horno con espárragos trigueros  
Fricandó de ternera con trufa  
Cordero asado a la Stroganoff

## POSTRE

Cuajada de leche de oveja

## VINO

Viñas del Vero Gran Vos Reserva (D.O. Somontano)

30€

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant Hostal Casa Prades



Ctra. N-230 km. 126  
El Pont de Suert  
973 690213  
recepcion@casaprades.com

Cap de setmana del 11, 12 i 13 de juny



## ENTRANTS

Tastet de "xolís d'Adons" i "formatge de Corroncui"  
Paté de rovellons de "Porté-Estop" amb melmelada de poma de la Ribagorça Romànica  
Ou escumat amb botifarra negra de "Peguera Pallàs"  
Amanida de bacallà macerat i romesco  
Gotet de crema de carbassó

## SEGON PLAT

Tast de mandonguilles de corder lletó  
Tast d'entrecot a la brasa amb "bolets Prades"

## POSTRES

Mousse de iogurt amb gelat de gerd i salsa de maracujá

## VI

Raimat Clos Abadia 2007

36€

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 11, 12 y 13 de junio



## ENTRANTES

Degustación de xolís de Adons y queso de Corroncui  
Paté de niscalos de Casa Porté-Estop con mermelada de manzana de la Ribagorza Románica  
Huevo poché con butifarra negra de Casa Peguera Pallàs  
Ensalada de bacalao macerado y romesco  
Vasito de crema de calabacín

## SEGUNDO PLATO

Degustación de albóndigas de cordero lechal  
Degustación de entrecot a la brasa con "setas Prades"

## POSTRE

Mousse de yogurt con helado de frambuesa y salsa de maracuyá

## VINO

Raimat Clos Abadia 2007

36€

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant l'Aüt

 c/ Santa Eulàlia, 7  
Erill la Vall  
**973 696048**  
lauterill@hotmail.com

Cap de setmana del 11, 12 i 13 de juny



## ENTRANTS

Girella

Torrada de paté casolà

Torrada d'escalivada

Delícies de conill amb alls tendres

Crema de verdures amb foie d'ànec

Amanida de l'hort amb formatge de Casa Tunica

## SEGON PLAT

Fricandó de vedella amb bolets de primavera

## POSTRES

Tiramisú l'Aüt

## VI

Raimat Abadia

**32€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 11, 12 y 13 de junio



## ENTRANTES

Chireta

Tostada de paté casero

Tostada de escalivada

Delicias de conejo con ajos tiernos

Crema de verduras con foie de pato

Ensalada de la huerta con queso de Casa Tunica

## SEGUNDO PLATO

Fricandó de ternera con setas de primavera

## POSTRE

Tiramisú del Aüt

## VINO

Raimat Abadia

**32€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido

# Restaurant "Casa Llarç"

 Ctra. N-230 s/n  
Puente de Montañana  
**974 542166 i 974 542169**  
aixeta@hotmail.com

Cap de setmana del 11, 12 i 13 de juny



## ENTRANTS

Amanida de formatge de cabra  
Mongetes estofades amb orella de tocino  
Sopa de brou amb pilotetes  
Amanida "Scala"

## SEGON PLAT a escollir entre:

Corder al forn  
Entrecot de vedella a la planxa

## POSTRES

Crema de iogurt amb coulis de mango

## VI

Enate Gavernet Sauvignon (D.O. Somontano)

**28,6€**

Tots els menús inclouen el vi, l'aigua i el cafè. IVA inclòs

Fin de semana del 11, 12 y 13 de junio



## ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra  
Judías estofadas con oreja de tocino  
Sopa de caldo con pilotetes  
Ensalada "Scala"

## SEGUNDO PLATO a escoger entre:

Cordero al horno  
Entrecot de ternera a la plancha

## POSTRE

Crema de yogurt con coulis de mango

## VINO

Enate Cabernet Sauvignon (D.O. Somontano)

**28,6€**

Todos los menús incluyen vino, agua y café. IVA incluido



L'agricultura i la ramaderia han sustentat tradicionalment l'economia de la zona, i mantenir-la és fonamental per a l'equilibri del territori.

Avui en dia, ningú qüestiona que el sector ramader duu a terme un paper estratègic en el territori per la seva contribució a fixar població en els nuclis més petits, per la seva labor de custòdia del paisatge, des d'un punt de vista econòmic, i també per ser proveïdor d'uns productes de qualitat diferenciada i lligats a una identificació territorial.

Els prats característics de muntanya són la base de l'alimentació de les explotacions ramaderes. Aquestes explotacions es caracteritzen per un maneig extensiu d'un mínim de vuit mesos a l'any. En l'època estival els animals pugen als ports de muntanya, i l'herba que queda en el fons de les valls es recull i s'emmagatzema per l'època hivernal. Així, quasi la totalitat de l'alimentació està basada en els recursos naturals. Els animals de cria romanen una part important de la seva vida amb la mare alimentant-se de la llet materna i de farratge, sense els tractaments derivats d'una concentració animal. Tots aquests fets fan possible que puguem oferir unes carns de qualitat i tan saludables, amb un alt contingut en CLA.

En la Ribagorça Romànica existeixen al voltant de 250 explotacions ramaderes amb 6.500 vaques nodrisses de raça Bruna dels Pirineus i Parda de Muntanya, 65.000 caps de ovi-caprí de raça Xisqueta i 300 eugues Cavall Pirinenc Català i Hispano-Bretón. Totes elles, races autòctones perfectament adaptades a la climatologia i recursos naturals del nostre territori. Les carns d'aquestes races sobresurten per la seva tendresa, color i sabor, i entre els seus beneficis nutricionals trobarem que són una important font de proteïnes de bona qualitat.

La agricultura y la ganadería han sustentado tradicionalmente la economía de la zona, y mantenerla es fundamental para el equilibrio del territorio.

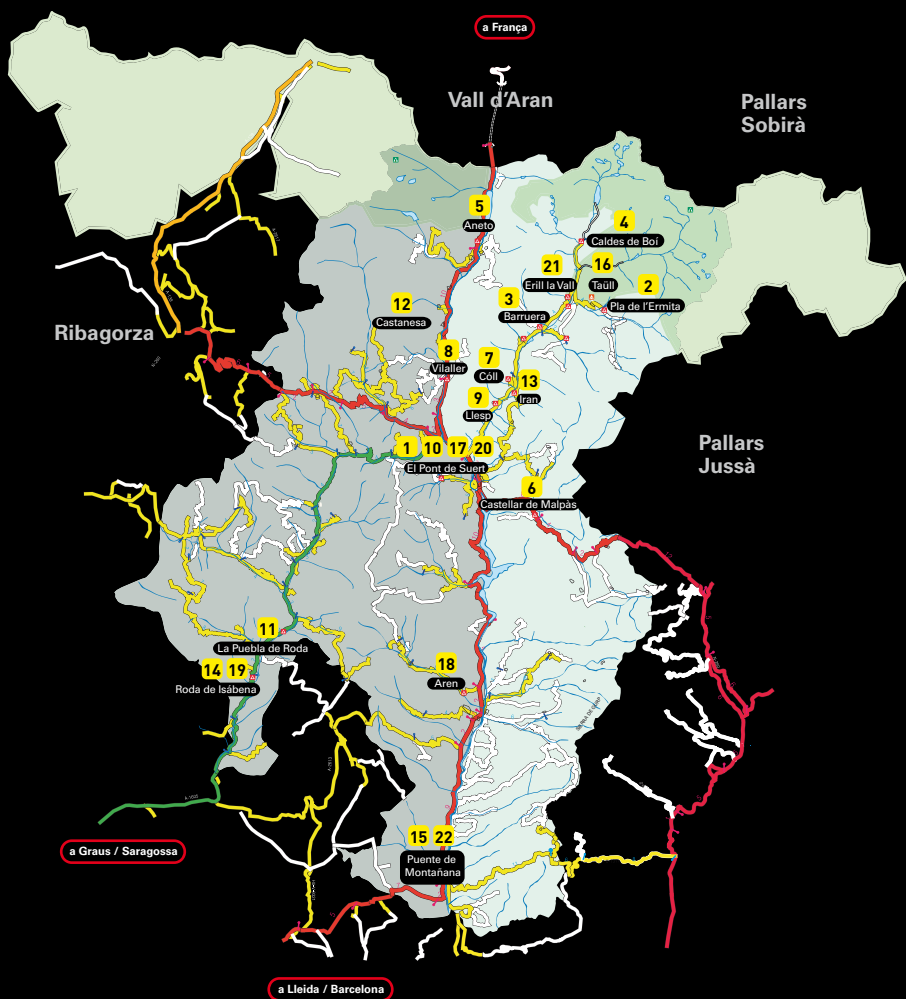
Hoy en día, nadie cuestiona que el sector ganadero desempeña un papel estratégico en el territorio por su contribución a fijar población en los núcleos más pequeños, por su labor de custodia del paisaje, desde un punto de vista económico, y también por ser proveedor de unos productos de calidad diferenciada y ligados a una identificación territorial.

Las praderas características de montaña son la base de la alimentación de las explotaciones ganaderas. Estas explotaciones se caracterizan por un manejo extensivo un mínimo de ocho meses al año. En la época estival los animales suben a puerto, y la hierba que queda en el fondo de valle se recoge y se almacena para la época invernal. Así pues, casi la totalidad de la alimentación está basada en los recursos naturales. Los animales de cría permanecen una parte importante de su vida con su madre alimentándose de la leche materna y de forraje, sin los tratamientos derivados de una concentración animal. Todos estos hechos hacen posible que podamos ofrecer unas carnes de calidad y tan saludables, con un contenido alto en CLA.

En la Ribagorza Románica existen alrededor de 250 explotaciones ganaderas con 6.500 vacas nodrizas de raza Bruna de los Pirineos y Parda de Montaña, 65.000 cabezas de ovino-caprino de raza Xisqueta y 300 yeguas Cavall Pirinenc Catalá e Hispano-Bretón. Todas ellas, razas autóctonas perfectamente adaptadas a la climatología y recursos naturales de nuestro territorio. Las carnes de estas razas autóctonas sobresalen por su terneza, color y sabor, y entre sus beneficios nutricionales encontramos que son una importante fuente de proteínas de buena calidad.



# LOCALITZACIÓ LOCALIZACIÓN



1. Restaurant Las Cumbres
2. Asador Vasco Sidrería Karpanta
3. Restaurant Farré d'Avall
4. Restaurant Manantial
5. Restaurant Nestuy
6. Restaurant l'Abadia de Castellars
7. Restaurant Casa Peiró
8. Restaurant Montsant
9. Restaurant Villa Maria
10. Restaurant Casa Prades
11. Restaurant Casa Custodio
12. Restaurant Ca de Graus
13. Restaurant Casa Joanot
14. Restaurant Mesón de Roda
15. Restaurant Condes de Ribagorça
16. Restaurant El Caliu
17. Restaurant Ribera
18. Restaurant Can Rocamora
19. Hospederia de Roda de Isabena
20. Restaurant Hostal Casa Prades
21. Restaurant l'Aüt
22. Restaurant "Casa Llarç"



### Com arribar:

---

#### • En cotxe:

Les principals vies de comunicació de la Ribagorça Romànica són:

- La N-230 de Lleida a França, que creua del municipi del Pont de Montañana al municipi de Vilaller.
- La N-260 o Eix Pirinenc de Portbou a Sabiñanigo, que creua del municipi de El Pont de Suert al municipi de Laspáules.

Existeix també una xarxa de carreteres comarcals, que comuniquen tots els nuclis.

#### • En transport públic:

Dues empreses de transport fan regularment els trajectes de la Ribagorça Romànica cap a LLeida, Barcelona i Saragossa.

[www.alsa.es](http://www.alsa.es)

[www.alosa.es](http://www.alosa.es)

#### • En tren:

Estacions més pròximes a: Monzón, Huesca, Lleida i La Pobla de Segur.

#### • En avió:

Aeroports més pròxims a: Lleida-Alguaire, Huesca, Saragossa, Barcelona i Tolosa.

### Cómo llegar:

---

#### • En coche:

Las principales vías de comunicación de la Ribagorza Románica son:

- La N-230 de Lleida a Francia, que cruza la región desde el municipio de Puente de Montañana hasta el de Vilaller.
- La N-260 o Eje Pirenaico de Portbou a Sabiñánigo, que cruza la región desde el municipio de El Pont de Suert hasta el de Laspáules.

Existe también una red de carreteras comarcals que comunica todos los núcleos.

#### • En transporte público:

Dos empresas de transporte cubren regularmente los trayectos desde la Ribagorza Románica hasta Lleida, Barcelona y Zaragoza.

[www.alsa.es](http://www.alsa.es)

[www.alosa.es](http://www.alosa.es)

#### • En tren:

Estaciones más próximas: Monzón, Huesca, Lleida y La Pobla de Segur.

#### • En avión:

Aeropuertos más próximos: Lleida-Alguaire, Huesca, Zaragoza, Barcelona y Toulouse.



Col·laboren:  
Colaboran:



**CARNISSERIA  
PORTÉ-ESTOP**

AGUA MINERAL NATURAL  
*Calles de*  
**BOÍ**  
*Fuente de mineral desde 1859*



**Associació per al Desenvolupament de la Ribagorça Romànica**

c/ Canaleta, 11 | 25520 El Pont de Suert (Lleida) | Tel. 973 690 060 | Fax. 973 690 128  
E-mail: adrr@adrr.es | [www.ribagorzaromanica.com](http://www.ribagorzaromanica.com)