

# MENÚ GASTRONÒMICS

## Restaurant Miravall

### Entrants

Tàrtar de llobarro amb cítrics i mostassa a l'Antiga amb patata "forquilla" i tomàquet  
Llauna de conserva amb sardina marinada i pesto d'alfàbrega

### Primer Plat

Saltat de carxofes, favetes, calçots, alls tendres, romesco i vieira a la planxa

### Segon Plat

Terrina de corder fornejat amb el seu rostit i trompetes de la mort

### Postres

Gelat de xocolata amb pa, taronja i oli d'oliva arbequina DOP Terra Alta

### Olis

DOP Oli de Terra Alta Az-Azeitun Empeltre - Serveis Agraris Maiva (Batea)  
Mas Beturià - Mas Beturià (Batea)

### Vins DO Terra Alta

Merian blanc - Celler Tarroné (Batea)  
Naturallis Mer Roure - Celler Batea (Batea)  
Bruna Dolçor - Celler La Botera (Batea)

### Aigües i cafè

\*Observacions  
Caps de setmana

35€  
IVA INCLÒS

## Restaurant La Fontcalda

### Entrants

Punxadetes i degustació d'olis de la DOP Oli de Terra Alta

### Primer Plat

Carxofes confitades a la taronja amb gambes i cruixent de pernil

### Segon Plat

Corder amb salsa de codonyat, ceba confitada i sal de vi negre

### Postres

Codony al brandy amb crema catalana cremada

### Olis

DOP Oli de Terra Alta Az-Azeitun Empeltre - Serveis Agraris Maiva (Batea)  
DOP Oli de Terra Alta La Gaeta Empeltre - Vallespi Vidal (Vilalba dels Arcs)

### Vins DO Terra Alta

Via Terra blanc - Edetària (Gandesa)

Via Terra Negre - Edetària (Gandesa)

Mistela blanca - Celler Cooperatiu de Gandesa (Gandesa)

### Aigües i cafè

\*Observacions

Menú gastronòmic els caps de setmana (prèvia reserva)

35€  
IVA INCLÒS

## Restaurant Ginebrals

### Entrants

Olives del terreny  
Croquetes de corder farcides de formatge  
Tempura de verdures de l'hort amb salsa romesco

### Primer Plat

Carpaccio d'abadejo a la crema d'avellanes

### Segon Plat

Llom de corder rostit amb tubercles

### Postres

Sorbet de pinya amb gingebre  
Mousse de xocolata amb taronja

### Olis

Rius d'Or Arbequí - Rius d'Or (La Fatarella)

### Vins DO Terra Alta

Bàrbara Forés blanc - Celler Bàrbara Forés (Gandesa)

Via Edetana negre - Edetària (Gandesa)

Gandesa mistela blanca - Celler Cooperatiu de Gandesa (Gandesa)

### Aigües i cafè

### \*Observacions

Tots els dies de la setmana  
Taula completa

35€  
IVA INCLÒS

## Hotel Restaurant Piqué

### Entrants

Saquet de botifarra negra  
Cullereta amb esqueixada de bacallà  
Pa de coca amb escalivada  
Mini amanida tèbia amb saltejat de bolets

### Primer Plat

Sopa de ceba gratinada

### Segon Plat

Cuetes de rap amb muselina d'allioli sobre un fals Bloody Mary de pebrots del piquillo, o bé, peus de porc farcits de gambes amb crema de tòfona

### Postres

Mel i mató amb avellanes

### Olis

DOP Oli de Terra Alta Raig d'hivern Empeltre - Cooperativa Sant Isidre (La Fatarella)

Raig d'hivern Arbequina - Cooperativa Sant Isidre (La Fatarella)

### Vins DO Terra Alta

Vinyes d'en Grau rosat - Celler Josep Vicens (Gandesa)

L'abrunet de Frisach blanc - Celler Frisach (Corbera d'Ebre)

Somdinou negre - Celler Cooperatiu de Gandesa (Gandesa)

Mistela negra Ca Tibària - Celler Josep Vicens (Gandesa)

### Aigües i cafè

\*Observacions

Menú tots els dies (taula completa)

38,5€  
IVA INCLÒS

## Restaurant Sibarites

### Entrants

Carpaccio de pop roquer amb melmelada de tomàquet de penjar  
Cocotxes de bacallà arrebossades amb panko i allioli d'all negre  
Tatín d'albergínia amb salsa sumiso i sardina fumada  
Musclos de roca al vapor

### Segon Plat

Corball a la brasa amb espàrrecs de mar i muntanya, patata i oli d'avellanes, o bé, tataki de cervol amb ceps confitats i dues textures de remolatxa

### Postres

Mouse de formatge mató amb cruixent de mel de romer, fruits secs acaramel·lats i crumble, o bé, pinya, coco, malibú i més coco

### Olis

DOP Oli de Terra Alta Rius d'Or Empeltre - Rius d'Or (La Fatarella)  
Rius d'Or Arbequí - Rius d'Or (La Fatarella)

### Vins DO Terra Alta

Vinyes del Grau blanc - Celler Josep Vicens (Gandesa)

Somdinou negre - Celler Cooperatiu de Gandesa (Gandesa)

### Aigües i cafè

\*Observacions

Menú gastronòmic els caps de setmana

40€  
IVA INCLÒS

## Hotel Restaurant Miralles

### Entrants

Degustació d'oli d'oliva de la Terra Alta i diferents sals del món  
Amanida amb formatges de cabra

### Primer Plat

Carxofes confitades amb foie

### Segon Plat

Costelles de conill amb reducció de mel i soja

### Postres

Gelat de romani

### Olis

DOP Oli de Terra Alta Lo vell Parot Empeltre - Agrària Sant Salvador d'Horta (Horta de Sant Joan)

### Vins DO Terra Alta

Puigventós blanc - La Vinícola de Gandesa (Horta de Sant Joan)

Racó del Convent negre - Bodega Horta (Horta de Sant Joan)

Edetària dolç - Edetària (Gandesa)

### Aigües i cafè

\*Observacions

Horari de menjador, mati de 13.00h a 15.30h i nit de 21.00h a 22.30h

Menú gastronòmic tots els dies, excepte diumenges al vespre

Es recomana reserva prèvia

38€  
IVA INCLÒS



## Restaurant Catedral del Vi

### Entrants

Crema de carabassa amb entrebanc, nous de macadàmia i crostonets de pa  
Cassoleta de fesols del ganxet amb conill i tomàquet confitat  
Carpaccio de vedella amb formatge curat d'ovella i fruits secs  
Ou cremós amb saltejat de bolets

### Segon Plat

"Lletó" a baixa temperatura amb patates de forner

### Postres

Carro de pastisseria pròpia

### Olis

Degustació del nostre oli mil·lenari d'oliva farga  
Degustació del nostre oli centenari d'oliva sevillenca

### Vins DO Terra Alta

Indià blanc - La Catedral del Vi (El Pinell de Brai)  
Indià negre - La Catedral del Vi (El Pinell de Brai)  
Gamberro blanc - La Catedral del Vi (El Pinell de Brai)  
Gamberrillo blanc o negre - La Catedral del Vi (El Pinell de Brai)

### Aigües i cafè

#### \*Observacions

Menú gastronòmic els caps de setmana  
Taula completa

40€  
IVA INCLÒS

## Hotel Restaurant Nou Moderno

### Entrants

Coca de carabassa, formatge blau, maçana i caramel de mistela de Vilalba  
Pèsols, taronja, mini raviolis de botifarra negra i pinzellada de puré d'oliva  
Mini "clobxa" d'arengada i raïm amb el seu caputxino de tomàquet

### Primer Plat

Truita amb suc (especialitat de la Terra Alta), bacallà confitat a la farigola i cruixent de la papada

### Segon Plat

Terrina de corder especiada amb cor de carxofa confitada farcida de bolets i tòfona

### Postres

Fondant de xocolata negra, praliné d'avellana i roques cruixents

### Olis

DOP Oli de Terra Alta La Gaeta Empeltre - Vallespi Vidal (Vilalba dels Arcs)  
Aïram Arbequina - Celler Xavier Clua (Vilalba dels Arcs)

### Vins DO Terra Alta

La Moderna Blanc - Celler Xavier Clua (Vilalba dels Arcs)  
La Moderna negre - Bernaví (Vilalba dels Arcs)  
Mil·lenium dolç - Celler Xavier Clua (Vilalba dels Arcs)

### Aigües i cafè

#### \*Observacions

Menú gastronòmic tots els dies de la setmana (prèvia reserva)

40€  
IVA INCLÒS

de  
gusta  
Terra Alta



### Restaurant Miravall

Av. Terra Alta, 98 - Batea  
Tel. 977 430 485  
ricardvidalm@gmail.com

### Restaurant La Fontcalda

Balneari de la Fontcalda - Gandesa  
Tel. 977 428 306  
627 676 419  
balnearifontcalda@hotmail.es

### Restaurant Ginebrals

Ctra. de Vilalba, 21 - Gandesa  
Tel. 977 421 658  
696 096 195  
ginebrals@elsginebrals.com  
www.elsginebrals.com

### Hotel Restaurant Piqué

Av. Catalunya, 68 - Gandesa  
Tel. 977 420 068  
info@hotelpique.com  
www.hotelpique.com

### Amb la col·laboració de:



### Restaurant Sibarites

Plaça la Farola, 4 - Gandesa  
Tel. 977420 515  
sibaritesgandesa@gmail.com  
www.facebook.com/Sibarites

### Hotel Restaurant Miralles

Av. de la Generalitat, 19-21  
Horta de St. Joan  
Tel. 977 435 555  
info@hotelmiralles.com  
www.hotelmiralles.com

### Restaurant Catedral del Vi

C. Pilonet, 8 - El Pinell de Brai  
Tel. 977 426 234  
bodega@catedraldelvi.com  
www.catedraldelvi.com

### Hotel Restaurant Nou Moderno

C. Sant Llorenç, 17  
Vilalba dels Arcs  
Tel. 977 438 012  
977 438 204  
noumoderno@gmail.com  
www.noumoderno.com

de  
gusta  
Terra Alta



experimentgràfic

Organitza:



CONSELL COMARCAL  
DE LA TERRA ALTA



CATALUNYA 2016  
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA

www.terra-alta.org