

Jornades Gastronòmiques d'interior

del 2 al 16 d'ABRIL del 2017



Nàutic Restaurant

Tastet:
Coca de calamarsets

Menü de les jornades:

- ▲ - Coca de calamarsets amb calçot, carxofes i allioli amb oli de Vandellòs
- Bacallà amb salsa romesco (llom de bacallà fregit amb avellanes) - pa de pessic d'all, tomàquet rostit i suc de nyores
- Escuma de menjar blanc d'avellanes amb gelat de llet de cabra
- 👉 | La Poca vergonya (D.O. Tarragona)
- 👤 | 19 € (iva inclòs)
- 🕒 | De dilluns a divendres a migdia. Prèvia reserva

NÀUTIC RESTAURANT

Moll Dr. Capella 43-44, Port esportiu (l'Hospitalet de l'Infant)
977 82 23 36 / l.rando@hotmail.com
Descans setmanal: diumenge nit i dimarts

Racó del Padri

Tastet:
Porc senglar a la taronja

Menü de les jornades:

- ▲ - Verdura del dia
- Porc senglar a la taronja
- Flam o fruita
- 👉 | Masroig
- 👤 | 9 € (iva inclòs)
- 🕒 | Tota la setmana

RACÓ DEL PADRI

Carretera de Móra s/n (Vandellòs)
689 294 654
Descans setmanal: dijous

Deviteca

Tastet:
"Arròs de tros"

Menü de les jornades:

- ▲ - Amanida d'enciams amb fruits secs i codonyat
- Arròs de tros
- Flam de mató
- 👉 | 12 € (iva inclòs). Mínim 2 persones
- 🕒 | Caps de setmana (imprescindible reservar) / Menú per emportar

DEVITECA BOTIGA DE MENJARS

c/ Tarragonès, local 5 (l'Hospitalet de l'Infant)
977 820 206 / info@deviteca.com
Obrim tots els dies

Restaurant de l'Hotel Sancho

Tastets:
Fideus de muntanya
Crestes de calçot i porc Ral d'Avinyó

Menü de les jornades:

- ▲ - Amanida de patates i carpaccio de bacallà del Sorolla amb romesco
- Civet de porc senglar o Fideus de muntanya
- Gelat de rom amb figues fregides
- 👉 | Solimar de Muller (D.O. Tarragona)
- 👤 | 20 € (iva inclòs)
- 🕒 | De divendres a dilluns

RESTAURANT DE L'HOTEL SANCHO

Via Augusta, 6 (l'Hospitalet de l'Infant)
977 823 002 / info@hotelsancho.net
Obrim tots els dies

La cuina d'en Carlos

Tastets:
El nostre Civet
"Callos" d'en Carlos

Menü de les jornades:

- ▲ Vermut amb olives arbequines
- Amanida de formatge fresc amb fruits secs o Escalivada de Santa Marina
- El nostre Civet o "Callos" D'en Carlos
- Crema Catalana
- 👉 | Mas Pícosa, celler de Capçanes (D.O. Montsant)
- 👤 | 26 € (iva inclòs)
- 🕒 | Caps de Setmana, altres amb reserva prèvia.

LA CUINA D'EN CARLOS

Ermita de Santa Marina (Pratdip) CP:43320
619 390 468 / lacuinadencarlos-pratdip@hotmail.com
Descans setmanal: dimecres tancat

La Figuerola "Safareig"

Tastet:
Capuccino de ceps amb pols d'ibèric

Menü de les jornades:

- ▲ - Capuccino de ceps amb pols d'ibèric
- Amanida tèbia amb pinyons i oli de la regió
- Pasta fullada de melós de vedella farcida de mousse de carxofa
- Mousse d'avellana
- 👉 | Adernats (D.O. Tarragona)
- 👤 | 28 € (iva inclòs)
- 🕒 | Sota petició qualsevol dia de la setmana

LA FIGUEROLA "SAFAREIG"

Ctra. l'Hospitalet Infant a Móra C-44, KM 11.4
977 100 122 / reservas@figuerolaresort.com
Descans setmanal: segons temporada

LB21 Restaurant

Tastet:
Carxofa, calçot i botifarra de porc senglar confitat amb cruixent de romesco

Menü de les jornades:

- ▲ - Calçots amb tempura de carbó i romesco
- Coca de foie, ceba confitada amb ceps i formatge de cabra
- Arròs "del Molí d'en Rafelet" amb carxofa i galeres
- El nostre Mel i Mató
- 👉 | 35 € (iva inclòs)
- 🕒 | Tots els dies de la setmana

LB21 RESTAURANT

Passeig marítim, 21 (l'Hospitalet de l'Infant)
977 822 128 / lbrestaurant@hotmail.com
Descans setmanal: dimarts

Le P'tit normand

Tastet:
Quiche de calçots i bacó

Menü de les jornades:

- ▲ - Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de fruits secs
- Quiche de calçots i bacó
- Pollastre de granja amb bolets
- Crema catalana o gelat
- 👉 | L'Arnot (D.O. Terra Alta)
- 👤 | 20 € (iva inclòs)
- 🕒 | Tota la setmana, excepte dimarts

LE P'TIT NORMAND

Via Augusta, 40 (l'Hospitalet de l'Infant)
977 822 373 / restaurantlepetitnormand@hotmail.com
Descans setmanal: diumenge nit i dimarts

Casal de Masboquera

Tastet:
Vol au vent farcit de bolets, espàrrecs verds i all tendre

Menü de les jornades:

- ▲ - Crema d'espàrrecs
- Amanida de formatge de cabra
- Galta de porc amb bolets
- Tall de gelat de torró amb xocolata
- 👉 | Vi negre criança (D.O. Montsant)
- 👤 | 12 € (iva inclòs)
- 🕒 | Tota la setmana, excepte dimarts

CASAL DE MASBOQUERA

Carretera de l'Hospitalet de l'Infant - Móra km 7,43891 Masboquera
628 79 68 67 / daniel_alexander_72@hotmail.es
Descans setmanal: dimarts

El rebost de la Nuri

Tastets:
Coca amb recapte
Assortiment de barquets

Menü de les jornades:

- ▲ - Tastet de caragols a la llauna
- Graellada de verdures de temporada
- Peus de porc a la brasa amb mongetes
- Mató amb codonys i fruits secs
- 👉 | Vi Arnot (D.O. Terra Alta)
- 👤 | 15 € (iva inclòs)
- 🕒 | Tota la setmana

EL REBOST DE LA NURI

Carretera de l'Hospitalet de l'Infant - Móra km 6,6 (Hípica Masboquera)
977 824 157 / nuria_19g@hotmail.com
Descans setmanal: dilluns

Sorteig d'un Menü per a dues persones!

NOM I COGNOMS: _____
ADREÇA: _____
TELÈFON: _____
CORREU ELECTRÒNIC: _____

--	--

Cada cop que es consumeixi un menú especial del les jornades, l'establiment estamparà el seu segell en un dels quadres (un segell per menú). Per poder participar al sorteig caldrà que a la butlleta hi apareguin 4 segells. Les butlletes s'han de dipositar a la urna situada a l'Oficina de Turisme abans del dia 19 d'abril. El sorteig es farà per Ràdio l'Hospitalet. Les persones premiades cal que facin ús del val premiat abans del dia 21 de maig (inclòs) del 2017. Cal reserva prèvia. El menú del premi el decideix cada restaurant.