




del paisatge a la cuina



1s. jornades gastronòmiques
1as. jornadas gastronómicas
29|03|08 al 22|06|08
la noguera (lleida)

www.nogueracuina.com



1s. jornades gastronòmiques
1as. jornadas gastronómicas
29|03|08 al 22|06|08
la noguera (lleida)

del paisatge



a la **cuina**



La comarca de la Noguera, extensa com és, acull una gran diversitat paisatgística. Descansa els seus peus a la verda plana, allà on els rius hi aboquen la seua riquesa. Seu, a les terres, tan difícils com belles, que s'enfilen buscant el sol... els Aspres. El nom ens defineix a la perfecció la intricada orografia i la dificultat per a habitar-la.

Finalment, el cap. La Noguera té el cap al Montsec, la gran murada que anticipa els Pirineus. Encarada al sud, recull l'escalfor del sol per a alimentar tot un món d'aromes.

La freda boira i la intensa calor estival acaben de conformar un clima dur i extremat.

Hom diria que d'això se n'hauria de derivar una cuina adusta, calorífica, de maneres rudes... però aquesta riquesa i varietat paisatgística contenen una immensa sensibilitat amagada en els seus mil matisos. Cal fer una mirada en "primer pla" per apreciar quanta vida, quanta bellesa s'amaga radere cada racó. I un grup de restauradors us en volem fer partíceps. Volem convidar-vos a experimentar amb nosaltres aquesta mirada en "pla curt". Cada un hem volgut donar-vos una visió, a taula, d'aquest país, d'allò que ens provoca i ens estimula... Veureu que n'hi ha molts, de matisos...

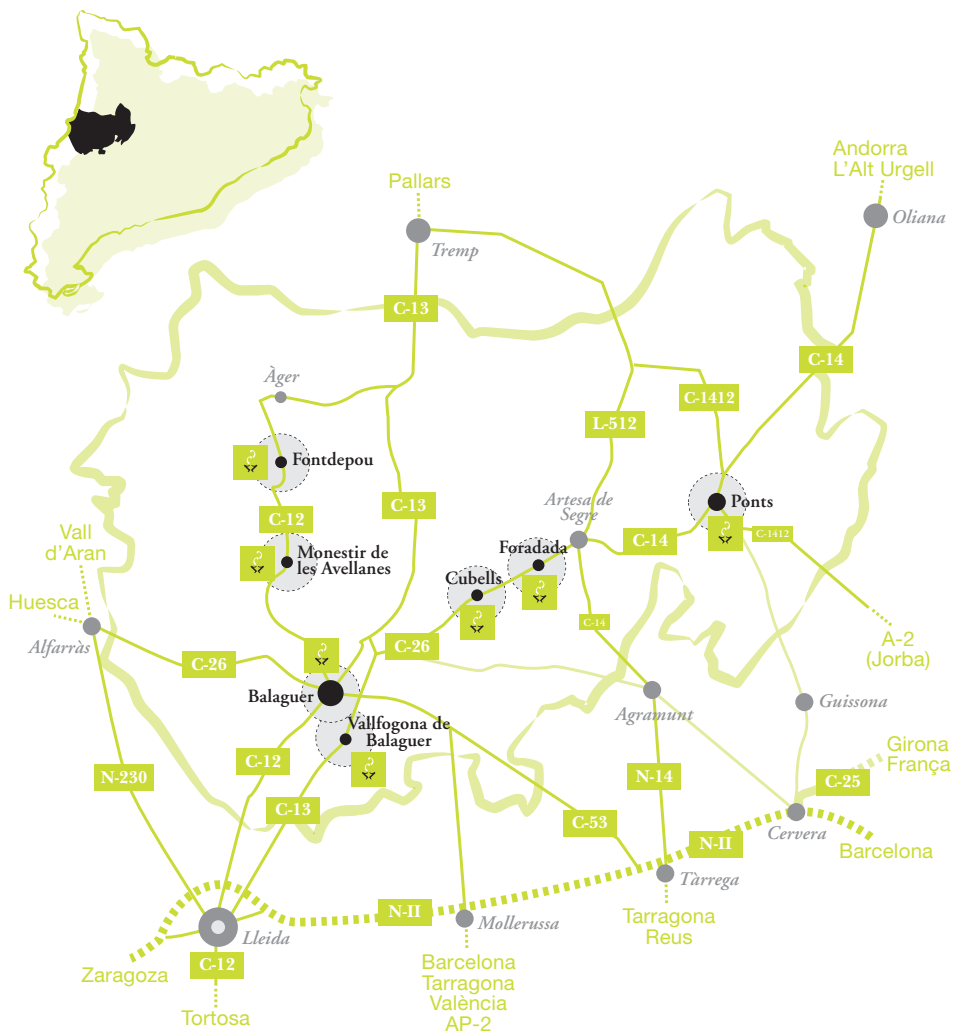
La comarca de la Noguera, extensa como es, acoge una gran diversidad paisagística. Descansa sus pies en la verde llanura, allí donde los ríos abocan su riqueza. Se asienta en las tierras, tan difíciles como bellas, que trepan buscando el sol... els Aspres. El nombre define a la perfección la intrincada orografía y lo difícil de habitarla.

Finalmente, la cabeza. La Noguera tiene su cabeza en el Montsec, la gran muralla que anticipa los Pirineos. Encarada al sud, recoge el calor del sol para alimentar todo un mundo de aromas.

La fría niebla y el intenso calor estival acaban de conformar un clima duro y extremado.

Se diría que, de todo ello, habría de derivarse una cocina adusta, calorífica, de rudas maneras... pero esta riqueza y variedad paisagística contienen una inmensa sensibilidad escondida en sus mil matices. Hay que echar una mirada en "primer plano" para apreciar cuanta vida, cuanta belleza se esconde detrás de cada rincón. Y un grupo de restauradores os queremos hacer partíceps. Queremos convidaros a experimentar con nosotros esta mirada en "plano corto". Cada uno hemos querido daros una visión, en la mesa, de este país, de aquello que nos provoca y nos estimula... Veréis que hay muchos matices...

NOGVERA CVINA



restaurants

Restaurant Cal Farré

Vallfogona de Balaguer

01

Restaurant Cal Pepito

Balaguer

02

Restaurant Cal Xirricló

Balaguer

03

Restaurant Casa Mercé

Fontdepou

04

Restaurant del Monestir de les Avellanes

Os de Balaguer

05

Restaurant El Dien

Vallfogona de Balaguer

06

Restaurant Espígol

Balaguer

07

Restaurant La Solana

Foradada

08

Restaurant Lo Ponts

Ponts

09

Restaurant Roma

Cubells

10

Restaurant Santuari del Sant Crist

Balaguer

11



Dins les nostres llars més tradicionals, s'elabora una cuina feta a la cassola, feta amb els millors productes de l'horta i del bosc, acompanyats de les millors carns, procedents de les nostres pastures, granges i corral. Us presentem "el paisatge posat a la cassola", la més gustosa i tradicional identificació del paisatge amb la nostra cuina.

En nuestros más tradicionales hogares, se elabora una cocina hecha en la cazuela, con los mejores productos de la huerta y del bosque, acompañados de las mejores carnes, procedentes de nuestros pastos, granjas y corrales. Os presentamos "el paisaje puesto en la cazuela", la más gustosa y tradicional identificación del paisaje con nuestra cocina.

menú

27,00 eur

i. v. a inclòs
*i. v. a incluído***Calendari · Calendario:**Tots els dies (exc. dimecres)
Toda la semana (exc. miércoles)**Restaurant Cal Farré**C/ Major, 2
25680 VALLFOGONA DE
BALAGUER (Lleida)
T. 973 432 037
www.calfarre.com

Restaurant Cal Farré

Selecció de torrades de la Noguera:

De botifarra amb ceba

D'esqueixada de bacallà

De llonganissa seca de la Noguera

Segon plat a escollir entre:

Caragols a la llauna Cal Farré amb les tres salses

Cassoleta típica de la Noguera amb els productes de
la matança del porc

Crema casolana amb fruita del temps

*Selección de tostadas de la Noguera:**De butifarra con cebolla**De "esqueixada" (desmigado) de bacalao**De longaniza seca de la Noguera**Segundo plato a escoger entre:**Caracoles a "la llauna" Cal Farré con las tres salsas**La Cazuela típica de la Noguera ("cassoleta") con los
productos de la matanza del cerdo**Crema casera con fruta del tiempo*



Aquest paisatge ens parla d'aigua i de terra, de verdures just tallades, peixos cuejant entre les xarxes... barrejats entre si per a crear plats especials i diferents.

Este paisaje nos habla de agua y de tierra, de verduras recién cortadas, peces coleteando entre las redes... mezclados entre sí para crear platos especiales y diferentes.

menú
39,00 eur
i. v. a inclòs
i. v. a incluído

Calendari · Calendario:

De dijous a diumenge
De jueves a domingo

Restaurant Cal Pepito

Pl. del Mercadal, 5
25600 BALAGUER (Lleida)
T. 973 445 012

Restaurant Cal Pepito

Crema de porros amb cansalada i formatge de cabra

Carpaccio de salmó amb tomàquet confitat a les fines herbes

Arròs cremós amb conill i botifarra negra

Amanida variada amb pernil d'ànec i vinagreta de nous i alfàbrega

Peus de porc desossats i farcits de bolets i pernil

Morro de bacallà amb calçots baby confitats

Mus de mató amb compota de poma i pinyons

Crema de porros con panceta y queso de cabra

Carpaccio de salmón con tomate confitado a las finas hierbas

Arroz cremoso con conejo y botifarra negra

Ensalada variada con pernil de pato y vinagreta de nueces y albahaca

Pies de cerdo deshuesados y rellenos de setas y jamón

Morro de bacalao con "calçots" baby confitados

Mus de requesón con compota de manzana y piñones

del paisatge a la cuina



Núvols, boira, herbes aromàtiques, fred... i un munt de sensacions s'han unit per crear aquest marc i aquest menú incomparables.
Esperem que els agradi.

*Nubes, niebla, hierbas aromáticas, frío... y muchas sensaciones se han unido para crear este marco y este menú incomparables.
Esperamos que les guste.*

menú

47,00 eur
i. v. a inclòs
i. v. a incluído

Calendari · Calendario:

Tota la setmana (exc. dimarts nit
i diumenge).

Toda la semana (exc. martes
noche y domingo)

Restaurant Cal Xirricló

C/ del Doctor Fleming, 53
25600 BALAGUER (Lleida)

T. 973 445 011

www.calxirriclo.com

Restaurant Cal Xirricló

Cruixent de rosella

Caviar de flor d'ametller

Amanida de cranc de riu amb consomé d'arròs gessamí i
crocant de verdures.

Boira de timó, torrada de pa especiat i rovell d'ou a 70° C

Turbot salvatge amb salsa verda i romaní i carxofes confitades

Xarrup granissat de menta amb orxata de meló

Garrinet desossat i lacat a les espècies i mel amb espaguetis
naturals de fruita

Sopa freda de té verd amb núvol balsàmic i canya Isomalt de
vainilla.

Ou ferrat efervescent

Crujiente de amapola

Caviar de flor de almendro

*Ensalada de cangrejo de río con consomé de arroz de jazmín y crocante
de verduras*

Niebla de tomillo, torrada de pan especiado y yema de huevo a 70°

Rodaballo salvaje con salsa verde y romero y alcachofas confitadas

Sorbete granizado de menta con horchata de melón

*Cochinillo deshuesado y lacado a las especias y miel con espaguetis
naturales de fruta*

Sopa fría de té verde con nube balsámica y caña isomalt de vainilla

Huevo frito efervescente

del paisatge a la cuina



Terra endins, als peus del Montsec, noguers, alzines, ginebrons... mil aromes i molta història envoltant la nostra cuina, llegat dels nostres avis portat a taula amb temps i amor.

Tierra adentro, a los piés del Montsec, nogales, encinas, enebros... mil aromas y mucha historia envolviendo nuestra cocina, legado de nuestros abuelos llevado a la mesa con tiempo y amor.



menú
 40,00 eur
i. v. a inclòs
i. v. a incluído

Restaurant Casa Mercé

Aperitiu

Faves amb confitat de la Noguera

Espatlla de corder amb herbes del Montsec

Pastís de mató amb gelat de mel de romer

Petits fours de Casa Mercé

Aperitivo

Habas con adobo de la Noguera

Paletilla de cordero con hierbas del Montsec

Pastel de requesón con helado de miel de romero

Petits fours de Casa Mercé

Calendari · Calendario:

Caps de setmana

Fines de semana

Restaurant Casa Mercé

25611 FONTDEPOU (Lleida)

T. 973 292 032

del paisatge a la cuina



Vine i tasta el nostre paisatge...

Ven y pueba nuestro paisaje...

menú
35,00 eur
i.v.a inclòs
i.v.a incluído

Calendari · Calendario:

De dilluns a diumenge
De lunes a domingo

**Restaurant del Monestir de
les Avellanes**

C-12 (Km 181)
Monestir de les Avellanes
25612 OS DE BALAGUER
(Lleida)
T. 973 438 006
www.monestirdellesavellanes.com

Restaurant del Monestir de les Avellanes

Amanida de perdiu escabetxada

Torrada de micuit d'ànec a la reducció de suc de
raïm de Costers del Segre

Suprema de bacallà a la mus de figues

Galta de vedella caramelitzada amb salsa de codony
al Grand Marnier

Quatre estacions del Montsec, la mel (tardor),
quallada (hivern), mus de kiwi (primavera), sorbet
de taronja (estiu)

Ensalada de perdiz escabechada

*Torrada de micuit de pato a la reducción de zumo de uva
de Costers del Segre*

Suprema de bacalao a la mus de higos

*Carrillera de ternera caramelizada con salsa de membrillo
al Grand Marnier*

*Cuatro estaciones del Montsec, la miel (otoño), cuajada
(invierno), mus de kiwi (primavera), sorbete de naranja
(verano)*

del paisatge a la cuina



Un paisatge natural que ens mostra la varietat i la força de la natura quan crea per si mateixa. Harmònica en el seu salvatgisme, suggeridora, diferent...
Aquest és el menú que ens ha inspirat, esperem que gaudeixin amb ell tant com nosaltres en crear-lo.

*Un paisaje natural que nos muestra la variedad y la fuerza de la naturaleza cuando crea por sí misma. Harmónica en su salvajismo, sugerente, diferente...
Este es el menú que nos ha inspirado, esperamos que disfruten con el tanto como nosotros creándolo.*

menú

54,00 eur

*i. v. a inclòs
i. v. a incluído***Calendari · Calendario:**

Tota la semana (exc. dilluns nit i
dimarts)

Toda la semana (exc. lunes noche
y martes)

Restaurant El Dien

C/Estació, 28
25680 VALLFOGONA DE
BALAGUER (Lleida)

T. 973 053 014

www.eldien.com

Restaurant El Dien

Coca de sardines marinades al Martini amb iogurt de cabra i fruites del bosc

Xupa-xups Ficatun (terrina de foie, figues i ametlles)

Tàrtar de cranc de riu amb crema freda de pèsols, anet i caviar de truita

Caneló d'ànec i carreretes amb pasta fresca de tòfona i gamba del Mediterrani

Ravioli d'ibèric i rogers amb vieires, plàtan i pedrers d'ànec

Garrinet ibèric confitat amb maduixes al pebre negre i xarrup de coco

Emulsió d'orxata amb crema de cireres, sorbet de iogurt i Mòdena

Tiramisú nova versió gelada 6.8

Petites bogeries: Crema catalana amb sopa de cacau i crispis de mirtils, Llàgrimes de xocolata blanca amb cafè i coco, Laminadura de préssec efervescent, Bombó explosiu

Coca de sardinas marinadas al Martini con yogur de cabra y frutas del bosque

Chupa-chups Ficatun (terrina de fuagras, higos y almendras)

Tàrtar de cangrejo de río con crema fría de guisantes, eneldo y caviar de trucha

Canelón de pato y senderuelas con pasta fresca de trufa y gamba del Mediterráneo

Ravioli de ibérico y salmónes con vieiras, plátano y mollejas de pato

Cochinillo ibérico confitado con fresas a la pimienta negra y chupito de coco

Emulsión de horchata con crema de cerezas, sorbete de yogur y módena

Tiramisú nueva versión helada 6.8

Pequeñas locuras: crema catalana con sopa de cacao y crispis de mirtilos. Lágrimas de chocolate blanco con café y coco. Golosinas de melocotón efervescente. Bombón explosivo

del **paisatge** a la **cuina**



Pedra i bosc es fonen en aquest espai per a crear un menú especial i diferent, que reflecteix els sabors més propis de la nostra terra.
Esperem que disfrutin degustant-lo.

*Piedra y bosque se funden en este espacio para crear un menú especial y diferente, que refleja los sabores más propios de nuestra tierra.
Esperamos que disfruten degustándolo.*

menú
36,50 eur
i. v. a inclòs
i. v. a incluído

Restaurant Espígol

Revoltim de llanega negra i alls tendres amb gambes

Cornet amb cabrit desossat i verduretes de l'horta de la Noguera

Bunyols de figues amb brandy

Revoltillo de/ "llanega"/ negra y ajos tiernos con gambas

Cornete con cabrito deshuesado y verduritas de la huerta de la Noguera

Buñuelos de higos con brandy

Calendari · Calendario:

De dimarts a divendres (servei migdia) i caps de setmana amb reserva.

De martes a viernes (servicio mediodía) y fin de semana con reserva

Restaurant Espígol

Crta. C-13 (Km 28,925)
25600 BALAGUER (Lleida)

T. 973 450 209

www.espígol.net

del paisatge a la cuina



La belleza intrínseca de la sencillez. Res més elegant... El natural equilibri de colors i formes. La llum canviant... l'atmosfera. Aixó és! l'atmosfera!
Amarats, a còpia de glopades i d'anys, d'ella, us en volem fer sentir un tast...

La belleza intrínseca de la sencillez. Nada más elegante... El natural equilibrio de colores y formas. La luz cambiante... la atmósfera. Eso es! la atmósfera!
Embebidos, a copia de sorbos y de años, de ella, queremos que probéis un bocado...

menú
40,00 eur
i.v.a inclòs
i.v.a incluído

Calendari · Calendario:

Tota la setmana (exc. diumenge
nit i dilluns)

*Toda la semana (exc. domingo
noche y lunes)*

Restaurant La Solana

C/Major, 4
25737 FORADADA (Lleida)
T. 973 400 709
www.lasolanadeforadada.com

Restaurant La Solana

Un aperitiu

Esponjós de mató de cabra amb verdures
escabetxades

Carxofes, caragols i emulsió de porradell

Perdiu roja glacejada i carabassa anisada

Dolç de pebrot vermell, gelat d'ametlla, herballuïsa

Un aperitivo

Esponjoso de requesón de cabra con verduras escabechadas

Alcachofas, caracoles y emulsión de cebollino

Perdiz roja glaseada y calabaza anisada

Dulce de pimiento rojo, helado de almendra, hierbaluisa



Cuina tradicional elaborada.
Cocina tradicional elaborada.



menú
38,50 eur
i. v. a inclòs
i. v. a incluído

Restaurant lo Ponts

Bacallà, favetes i romesco d'alfàbrega

Arròs a la cassola amb bolets de primavera i llamàntol

L'espátlla de xai rostida amb mel del Montsec, cebetes i cremós de fruits secs i romaní

Maduixa amanida, pa d'oli i gelat de marialluïsa

Bacalao, habitas y romesco de albahaca

Arroz a la cazuela con setas de primavera y bogavante

La paletilla de cordero rustida con miel del Montsec, cebollitas y cremoso de frutos secos y romero

Fresa aliñada, pan de aceite y helado de hierbaluisa

Calendari · Calendario:

De dimarts a divendres i caps de setmana amb reserva

De martes a viernes y fin de semana con reserva

Restaurant lo Ponts

Crta. de Calaf, 6
25740 PONTS (Lleida)

T. 973 460 017

www.loponts.com

del paisatge a la cuina



Tot just ha sortit el sol als prats, l'herba encara és humida, i els caragols, tímids, treuen el cap al nostre primer plat. I aquest és només el principi. Esperem que ho disfrutin.

Acaba de salir el sol en el prado, la hierba aún está húmeda, y los caracoles, tímidos, se asoman a nuestro primer plato. Y este es solo el principio. Esperamos que lo disfruten.

menú
36,00 eur
i. v. a inclòs
i. v. a incluído

Restaurant Roma

Tastet de caragols amb llangonissa

Amanida tèbia de croquetes de perdiu, perdiu escabetxada i mesclum d'enciams amb vinagreta de vermut

Peus de porc embolcallats en col, farcits de bolets confitats a casa, amb crema de ceps i pols de tòfona

Mel i mató amb gelat de romer

Bocadito de caracoles con longaniza

Ensalada tibbia de croquetas de perdiz, perdiz escabechada y mezclum de ensaladas con vinagreta de vermut

Manitas de cerdo envueltas en col, rellenas de setas confitadas en casa, con crema de hongos i polvo de trufa

Requesón con miel y helado de romero

Calendari · Calendario:

Tota la semana
Toda la semana

Restaurant Roma

C-26 (Km. 38)
25737 CUBELLS (Lleida)
T. 973 459 076
www.hostalroma.com

del paisatge a la cuina



Un paisatge que ha romàs immutable pels anys, recreant tradicions i sabors al llarg dels segles, tan propis i autèntics com la terra que els sustenta. Esperem que ho disfrutin.

Un paisaje que ha permanecido inmutable por años, recreando tradiciones y sabores a lo largo de los siglos, tan propios y auténticos como la tierra que los sustenta. Esperamos que lo disfruten.



menú
 35,00 eur
 i. v. a inclòs
 i. v. a incluído

Restaurant Santuari del Sant Crist

Amanida tèbia de bolets amb pinyons a l'aroma de mòdena

Mil fulles de xai amb poma i ceba caramelitzada

Puding de poma amb xocolata calenta

Ensalada tibia de setas con piñones al aroma de módena

Milhojas de cordero con manzana y cebolla caramelizada

Puding de manzana con chocolate caliente

Calendari · Calendario:

Tota la setmana (exc. diumenge
 nit) reserva prèvia

*Toda la semana (exc. domingo
 noche). reserva previa*

Restaurant Santuari del Sant Crist

Pla del Reial
 25600 BALAGUER (Lleida)
 T. 973 446 444

del paisatge a la cuina



del paisatge a la cuina



CONSELL COMARCAL
DE LA NOGUERA



NOGUERA
CVINA

