



 El Festival gastronòmic del Pallars

Del 2 d'octubre al 14 de novembre

MENÚS Km0 PALLARÈS

Bars i Restaurants



PRESENTACIÓ

El Pallars és un lloc ideal per gaudir de la gastronomia del Pirineu, per seure en una taula on tastar productes de proximitat i de qualitat i per viure experiències úniques amb els millors amfitrions: la gent de casa nostra.

El festival CORDEVI vol posar en valor tota aquesta oferta, des de la gastronomia km0 fins a les activitats i excursions que podreu fer en companyia dels productors i elaboradors.

Com veureu, el corder i el vi en són protagonistes indiscutibles i que caminen de la mà d'una oferta molt més àmplia que inclou embotits, licors, cerveses, mels, safrà, vedella ecològica i un munter de coques, pans i galetes, entre altres.

No us ho perdeu!

CASA MASOVER

C. Únic, s/n
25555 Buirà
Tel. 973 661 700

Menú degustació 100% km0
pallarès. 5 plats

Preu: 40€



HOTEL TERRADETS

Carretera C13 km 75
25631 cellers
Tel. 973651120

APERITIU

Aguachile de truita de riu
Croqueta de pollaste ecològic d'erbull amb carbas-
sa i curry fresc
Capuccino de bolets amb escuma de tòfona negra
del Montsec i xurros de foie

PRIMER

Coca d'arbergínia amb mel, caviar de ratafia i
raclette de formatges pallaresos

SEGON

Tripa i peus de xai Xisquet amb camagroc i trinxat
al morter amb safrà Montsec

POSTRES

Mousse de xocolata blanca i llimona amb formatge
Vilavella i mel de l'àvia clementina
Bombons de toffee mascabado, carquinyolis de la
conca i nuvolets de gerdos

Preu: 32€ (beguda no inclosa)

CAL JOU

C Sant Pere 12
25656 Conques
Tel. 676368008
Coordenades: 42.11847,1.011020

Xai lletó al forn de llenya
Copa de vi km 0

Preu: 25€

Degustació embotits i formatges del
Pallars amb copa de vi km0

Preu: 10€

BAR MIAMI

C/ Sant Jaume 5
25650 Isona
Tel. 973664172

Escudella
Corder amb salsa d'ametlles del país
Postres a escollir
Vi km0

Preu: 17€



LA ROSTA

C de Carranima 18
25650 Isona
Tel. 973664098

Cuina de mercat i brasa de llenya amb més de 8 plats per escollir.

Preu: 25 € (beguda no inclosa)

A més, podreu gaudir de tota l'oferta estable de corder i, per encàrrec, també hi ha espatlla de corder a l'ast.



HOTEL SOLÉ

Av. de l'Estació, 44-48
25500-La Pobla de Segur
Tel. 973680452

PRIMER

Crema Parmentier amb medalló de girella

SEGON

Espatlla de corder a baixa temperatura

POSTRES

Cremós de xocolata amb bomba de Ratafia dels Raiers

Aigua

Vi de la comarca

Preu: 36€

BRASERIA LES FALLES

Av. de l'Estació 34
25500-La Pobla de Segur
Tel. 691035011

Girella de Carnisseria Bellera a la brasa de
llenya amb vi del Celler Carreu de Pes-
sonada

Preu: 10 €

C TRETZE

Av. de l'Estació 38
25500-La Pobla de Segur
Tel. 672174288

Entrepà de corder al forn

Preu: 8,50€

PIRINEU

Av. Verdaguer 13
25500-La Pobla de Segur
Tel. 603467820

PRIMERS

Escudella

Ensaladilla

Amanida pallaresa

Canelons de bolets

SEGONS

Costella de corder a baixa temperatura

Girella de Cal Tomas amb salsa cherry

Corder a la brasa

Entrecot ecològic de Cal Tomàs

POSTRES

a escollir

Preu: 25 €

BAR FELIP

C Major s/n
25513 La Pobleta de Bellvei
Tel. 973661773

PRIMER

Sopa de mandonguilles

SEGONS

Amanida de ceba tendra
Cap i pota amb girella
Carn de corder a la brasa

POSTRES (A ESCOLLIR)

Postres de músic
Fruits de tardor
Gelats

Preu: 25€

L'ERA DEL MARXANT

Pl del Portal s/n
25513 La Pobleta de Bellvei
Tel. 973661735

ENTRANT

Escudella

PRIMER

Girella, cap i pota

SEGON

Amanida d'escarola, ceba i olives

TERCER

Carn de corder a la brasa

POSTRES

Molls i raïm

Preu: 25€

HOTEL ARTURO

C Major 21
25513 La Pobleta de Bellveí
Tel. 973661773

PRIMER

Sopa de mandonguilles

SEGONS

Amanida d'escarola
Girella amb cap i pota
Carn de corder a la brasa
Vedella estofada

POSTRES (A ESCOLLIR)

Postres de música
Mel i mató
Raïm

Preu: 25€

L'ERA D'EN BALUST

Raval de la Carretera 3
25693 Salàs de Pallars
Tel. 973676227

Steak tàrtar de corder amb poma àcida i
formatge blau de cabraCopa de vi Garcia
Muret

Preu: 16€

Corder a la brasa
Copa de vi Garcia Muret

Preu: 14€



L'ERA DEL SALASSE

Raval de la Carretera 11
25693 Salàs de Pallars
Tel. 973676078

Pizza la Queca

Preu: 12,50€



CASA ROCA

C Unic s/n
25639 Sant Martí de Barcedana
Tel. 973651070

ENTRANT

Torrades amb formatge de Tupí i mel
Panxeta al forn

PRIMER (A ESCOLLIR)

Escudella
Amanida de fruites fresques i vinagreta de mel
Saltejat de pasta amb pernil de bolets

SEGON (A ESCOLLIR)

Corder rostit
Bacallà amb mel i ametlles del Montsec
Variat de brasa (corder, botifarra negra i girella)

POSTRES (A ESCOLLIR)

Peres al vi
Gelats casolà de platerina
Braç de trufa
Aigua i vi de la casa

Oferim carta de vins de la comarca
(Menú amb reserva prèvia i taula complerta.)

Preu: 25€

CASA LEONARDO

Av. de la Begoda 2
25514 Senterada
Tel. 973661787

Pa amb tomata amb embotits i formatges
de la comarca.

Preu: En funció dels productes

CA L'AURELIA

C/ Pompeu Fabra 2
25620 Tremp
Tel. 973664468

Carta de km 0 amb vins de la comarca

CAL BORRELL

C/ de Sant Jordi, 22-24
25620 Tremp
Tel. 973652888

Dins el menú:
Cap de corder (Dimecres)
Corder a la brasa (Dissabte)



ÉS PALLARÈS

C/ la Canadencà, 21
25620 Tremp
Tel. 609751066

Amanida de terrina de corder amb fruits
de bosc
Espatlla de corder sense feina amb bolets
Formatge d'ovella amb mel i nous

Preu: 17€

RACIONS:

Paté de corder pot d 100 gr.

Preu: 2,40€

Espatlla de corder sense feina amb bolets

Preu: 9,80€

Pit d corder als 10 aromes

Preu: 7,80€

HOTEL BUENOS AIRES

Av. dels Pirineus, 11
25620 Tremp
Tel. 9736507257

PRIMER A ESCOLLIR

Nyoquis de nyàmera amb crema de Tou de
Til·lers i oli de ravenissa
Sopa freda de tomata de l'hort amb
bunyols d'alfàbrega
Amanida de fruites vermelles amb truita de
riu curada
Canalons de pollastre ecològic de la Torre
d'Erbull
Lingot de peus de porc, crema de cigrons i
enciam de cavaller
Embolcall de pebrot vermell amb al-
bergínia escalivada i tonyina en oli d'OVE

SEGON A ESCOLLIR

Llangonissa de corder amb fesols i all i oli
de codony
Fricandó de vedella ecològica amb bolets
Masseters de porc ral al forn
Porc senglar estofat
Vaca vella de Buira a baixa temperatura
amb cruixent de patates
Truita de riu farcida d'ametlles d'Orcau

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de cervesa negra artesana pallaresa
Trufes de ratafia del Portet
Pastís de farigola
Gelat d'oli d'oliva, varietat autòctona, cua
de cirera
Crema catalana

VINS

Preu: 25€

HOTEL SEGLE XX

Pl. de la Creu 8
25620 Tremp
Tel. 973650000

Parmentier de patata amb bolets, menuts
i xips

Coca de samfaina i herbes amb sardina
fumada i oli de porradell

Caneló de pollastre trufat amb crema de
formatge Serrat de curruncui

Truita de Tavascan al vapor amb reducció
de vinagre fórum i espàrrecs verds

Caldereta de corder de Roia amb
castanyes i puré de moniato

Bunyols de poma amb toffe i ametlla

Preu: 45€

LES VIDRIERES

Pl. Capdevila 26
25620 Tremp
973651851

Raviolis cruixents farcits amb girella, ceba
caramel·litzada i salsa de iogurt

Mandonguilles de corder i albergínia amb
salsa de safrà del Pallars

Tall rodó de corder farcit amb ceps i puré
de verdures

Postres casolans a escollir de la carta

Vins blancs i negres de proximitat, aigua i
refresc o cervesa artesana La Masovera

Preu: 25€

LLAC NEGRE

Pl. de la Creu, 2
25620 Tremp
Tel. 973650071

PRIMER
a escollir

SEGON
Corder a la brasa
POSTRES a escollir
Vi de la comarca

PREU: 16€

TAPES I VINS

Av. d'Espanya, 22
25620 Tremp
Tel. 973651008

Caldereta de corder del Pallars amb vi del
celler Xic's Cal Borrech

PREU: 9€

WILLIE

Rambla Dr. Pearson, 27
25620 Tremp
Tel. 973651238

Crep de bee.

Copa de vi blanc o negre a escollir entre:

XIC'S del Cal Borrec
EI VINYER
VILA CORONA

PREU: 10€

CASA CATARRI

Av. de Catalunya 20
25654 Vilamitjana
Tel. 973676227

Primer a escollir

Segon a escollir entre:

Caldereta de corder

Girella

Postres a escollir

Vi km0

Preu: 15€



ORGANITZA



COL·LABORA



Aquesta acció està subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc dels programes de Suport al desenvolupament local.