



 El Festival gastronòmic del Pallars

Del 24 de setembre al 13 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. 973661700

Menú degustació
100% km0 pallarès

Preu: 45€



HOTEL TERRADETS

Carretera C13 km 75
25631 Cellers
Tel. 973651120

Degusta el Pallars

Aperitiu

Tàrtar de secallona, tomàquet i remolatxa
Mini brioix de tòfona, ceps i
Oli Erm de la Vall

Primer Plat

Crema de bolets "el bosc Pallarès"

Segon Plat

Coca de bacallà amb safrà del Montsec

Tercer Plat

Melós de xai Xisqueta amb salsa de ratafia
de l'Ermità

Postres

Montsec nevat amb gelat de té de roca

Celler

Terradets del celler Mas Garcia Muret
Aigua mineral

Preu: 39,90€

CAL JOU

C. de Sant Pere 12
25656 Conques
Tel. 676368008

Coordenades: 42.11847,1.011020

Menú Pallarés

De dijous a diumenge amb
reserva prèvia

Tast de formatge de cabra Vilavella
i Xolís

Amanida de temporada
Olla pallaresa

Parrillada de Girella, butis i corder

Postre: Music i Filiberto
Pa, aigua i Vi km0

Preu: 28€

BAR MIAMI

C. de Sant Jaume 5
25650 Isona
Tel. 973664172

Trinxat amb cansalada viada
Graella de corder amb bolets i all i
oli de codony

POSTRES

A escollir
Vi del Pallars

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: 24 € (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

Amanida de castanyes, formatge
de cabra i moniato

SEGON

Corder amb salsa mussolina i alls
tendres

POSTRES

Royale de ratafia i cafè

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 i copa de vi Ximerliu del Celler Xic's Cal Borrech

Preu: 10 €

C TRETZE

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

Entrepà de corder al forn

Preu: 11,50€

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 Tomàs amb salsa cherry
Corder a la brasa
Entrecot ecològic de Cal Tomàs (+3,5€)

POSTRES

A escollir

Vi del Pallars

Preu: 25€

EL RAIER

Av. Madrid, 3
25500 La Pobla de Segur
Tel. 973681536 /629815759

Croqueta de bull blanc
Preu: 2,30€

Sandvitx de pastrami de llata
de vedella
Preu: 9,80€

Tataki de vedella, sukiyaki i pastanaga
Preu: 18,50€

Espatlla de corder amb boniato
Preu: 15,50€

Steak tartar amb encurtits
Preu: 19€

carta segons mercat

BAR FELIP

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

PRIMER

Sopa amb pilotetes

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: 28€

L'ERA DEL MARXANT

Pl. del Portal, s/n
25513 La Pobleta de Bellveí
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: 28€

HOTEL ARTURO

C. Major, 21
25513 La Pobleta de Bellveí
Tel. 973661721

PRIMER

Sopa de mandonguilles
Amanida d'escarola

SEGONS

Girella amb cap i pota
Carn de corder a la brasa
Vedella estofada

POSTRES (A ESCOLLIR)

Postres de músic
Mel i mató
Raïm

Preu: 28€

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 cabra
Copa de vi del celler Mas
Garcia Muret

Preu: 16€

L'ERA DEL SALASSE

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

Pizza la Queca

Preu: 13€

CASA ROCA

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

ENTRANT

Torrades amb allioli de codony,
formatge de tupi i olivada

PRIMER (A ESCOLLIR)

Amanida tèbia amb pernil agredolç
Trinxat de col amb rosta
Patates a la cassola amb corder, bolets i safrà

SEGON (A ESCOLLIR)

Bacallà amb mel i ametlles
Palpís de corder amb bolets
Girella a la brasa amb escalivada

POSTRES (A ESCOLLIR)

Pastís de codony amb crema de formatge
Macedònia de fruits de temporada
Crema catalana
Aigua i vi de la casa

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

Preu: 26€

CASA LEONARDO

Av. de la Begoda, 2
25514 Senterada
Tel. 973661787

Pa amb tomata amb embotits i
formatges de la comarca.
Vins i cerveses a escollir de la
nostra carta 100% local

Preu: En funció dels productes

CA L'AURELIA

C. Pompeu Fabra, 2
25620 Tremp
Tel. 973664468

Carta de km0 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. de la Canadencsa, 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: 19€

RACIONS:

Paté de corder pot de 100 gr.

Preu: 2,50€

Espatlla de corder sense feina amb
bolets

Preu: 11€

Pit de corder als 10 aromes

Preu: 7,80€

HOTEL BUENOS AIRES

Av. dels Pirineus, 11
25620 Tremp
Tel. 973650727

A la carta hi trobaran:

Albergínia farcida de corder xisquet
de Toralla.

Broqueta de girella, crema de
formatge i reducció de ratafia de
Licors Portet.

Nyoquis de nyàmeres, tou de til·lers
i oli de ravenissa.

Caldereta de corder xisquet de cal
Molist amb verduretes.

VINS

Carta de vins pallaresos

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 corroncui

Truita de Tavascan al vapor amb
reducció de vinagre fòrum 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. de Capdevila, 26
25620 Tremp
973651851

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

Escudella barrejada

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 Miquel Roca

PREU: 9€

WILLIE

Rbla. de Dr.Pearson, 27
25620 Tremp
Tel. 973651238

Crep de bee.

Copa de vi blanc o negre a escollir entre:

Xic's Cal Borrech
El Vinyer
Vila Corona

PREU: 10€



CASA CATARRI

Av. de Catalunya, 20
25654 Vilamitjana
Tel. 973676227

Corder a la brasa
Copa de vi del celler Mas
Garcia Muret



ORGANITZA



COL·LABORA



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