

# RESTAURANT CAL PAULÍ

## ▶ MENÚ JORNADES GASTRÒNOMIQUES ◀

### Entrants

Amanida de tardor amb clementina de les Terres de l'Ebre i vinagreta d'oli novell

\*\*\*\*\*

### Primer

Sopa de ceba gratinada amb formatges

\*\*\*\*\*

### Segon (a escollir)

Filet de vedella amb parmentier de patata i escalivada regada amb oli novell

Rap al forn amb reducció de clementina de les Terres de l'Ebre

\*\*\*\*\*

### Postres (a escollir)

Pa amb oli novell i Cola-caó

Crema catalana

\*\*\*\*\*

### Vi, aigua i cafè inclosos

Preu: 35€ (IVA inclòs)  
Telèfon reserves: 620 176 991  
Carrer Comerç, 2

# RESTAURANT DIEGO

## ▶ MENÚ DEGUSTACIÓ ◀

DE L'1 AL 30 DE NOVEMBRE DE 2022

### Entrants selectes

Carpaccio de picanya de buey amb vinagreta d'encurtits

Assortit de carpaccios  
(Carpaccio de tonyina roja amb soia, carpaccio de bacallà amb tomàquet de penjar i salmó salvatge regat amb oli D.O.P Baix Ebre- Montsià)

Crema de galeres

Cocotxes de bacallà amb carxofes

Sorbet de clementina de les Terres de l'Ebre

Timbal d'ossobuco amb saltejat de bolets

\*\*\*\*\*

### Postres

Mil fulls de gelat de torró amb xocolata calenta

\*\*\*\*\*

### Aigües i vins del celler

Preu: 43€ (IVA inclòs)  
Telèfon reserves: 977 719 017  
Ctra. de la Galera, 15  
www.hotelrestaurantdiego.com  
diego@hoteldiego.com

# SANTA BÀRBARA XXV

## JORNADES

GASTRÒNOMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

DE L'1 DE NOVEMBRE AL 4 DE DESEMBRE 2022

PRODUCTE CONVIDAT: CLEMENTINES DE LES TERRES DE L'EBRE

### \*PER A RESERVES

RESTAURANT DIEGO  
TEL. 977 719 017  
RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA  
TEL. 977 719 095  
RESTAURANT LA LLAR  
TEL. 977 719 666  
THE NEW CHARLY  
TEL. 626 017 784  
CAL PAULÍ  
TEL. 620 176 991

PODEU CONSULTAR  
ELS MENUS A:

Instagram: @FIRANELLE.SANTABARBARA  
Facebook: @FIRANELLE.SANTABARBARA  
www.santabarbara.cat



# RESTAURANT LA LLAR

*\*El menú es servirà el cap de setmana de la fira i durant les Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli*

## Entrants

Crep de marisc amb salsa de primentó

Enfilat de sípia i verduretes

Llesca d'escalivada, anxoves i oli novell de Santa Bàrbara

\*\*\*\*\*

## A escollir

Ternasco amb patates i allioli al forn

Ànec confitat amb clementina de les Terres de l'Ebre

Fritada de peixet fresc i bunyollet de bacallà

Tronc de lluç amb salsa verda, gambes i musclos del Delta de l'Ebre

\*\*\*\*\*

## Postres

Flam de xocolata i vainilla amb gelat de torró

\*\*\*\*\*

**Vins Roca Brava i copa de cava Lacrima Baccus**

## Cafè i licors

Preu: **33€** (IVA inclòs)

Telèfons reserves: **6106 33310/ 977 719 666**

Pg. Escoles, 3

# RESTAURANT THE NEW CHARLY

*El menú es servirà els caps de setmana del mes de novembre.*

## Entrants

Amanida de tomàquet amb mozzarella i salsa pesto

Xips d'hortalises de temporada al toc de mel

Revolt de xampinyons amb virutes de pernil

\*\*\*\*\*

## Llesca a escollir

*De la Plana*

Llesca d'escalivada amb botifarra i llonganissa

*De la Badia*

Llesca amb salsa cremosa de llangostí

\*\*\*\*\*

Tots els plats regats amb oli novell de les nostres oliveres.

\*\*\*\*\*

## Postres casolans

\*\*\*\*\*

## Cafè

*Beguda no inclosa*

*Servei de taula completa*

Preu: **22€** (IVA inclòs)

Telèfon reserves: **650 510 426**

Carrer Sant Antoni, 4

facebook.com/thenewcharly

instagram.com/thenewcharly

# RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA

*Menú commemoratiu dels 25 anys de les Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Oli*

Copa de la Plana (any 2017)

Gelat d'oli novell amb gelatina de clementina i foie (any 2019)

Bolets, patata, oli novell infusonat amb trufa i ou (any 2002)

Oli novell, pèsols i gambes (any 2018)

Filet de moixarra al perfum de farigola (any 1997)

Xarrup de clementina de les Terres de l'Ebre amb raig d'oli novell (any 2022)

Galta, pinyons, peres al vi i oli novell fusonat amb menta (any 2016)

\*\*\*\*\*

## Postres

Crema de clementina de les Terres de l'Ebre i coco (any 2013)

L'Oliva (any 2015)

\*\*\*\*\*

**Inclou aigües i vins D.O. Terra Alta**  
**No inclou refrescs i cerveses**

Preu: **40€** (IVA inclòs)

Telèfon reserves: **977 719 095**

Passeig de les Quatre Carreteres, 15

www.ventadelapunta.es

ventadelapunta@gmail.com

facebook.com/ventadelapunta