

Segon Congrés Català de Cuina
l' HORTA

Del 24 de setembre al 2 d'octubre
Del 24 de septiembre al 2 de octubre



1a. Setmana Gastronòmica de la Fruita de Lleida
1a. Semana Gastronómica de la Fruta de Lleida

Del 14 al 23 d'octubre
Del 14 al 23 de octubre



1a. Setmana Gastronòmica de l'Horta de Lleida
1a. Semana Gastronómica de la Huerta de Lleida

Lleida, Setembre-Octubre de 1994
Lleida, Septiembre-October de 1994



La Fruita al Plat

La Cuina de l'Horta





Establiments col.laboradors: / *Establecimientos colaboradores:*

Restaurant Cal Molí - Ptda. Boixadors, 67 - Tel. 24 66 40

Restaurant Cal Nenet - Ptda. Butsènit, 38 - Tel. 26 00 16

Restaurant Can Rúbies - Ptda. Butsènit, 10 - Tel. 26 72 67

Restaurant Carballeira - Ptda. Plana de Gensana, 43 - Tel. 27 27 28

Restaurant Celler del Roser - C/. Cavallers, 24 - Tel. 23 90 70

Restaurant Clàssic - C/. Cardenal Cisneros, 30 - Tel. 28 16 53

Restaurant Club Tennis Urgell - Ptda. Balàfia, 204 - Tel. 24 90 29

Restaurant Fonda del Nastasi - Ctra. d'Oscà s/n - Tel. 24 92 22

Restaurant Forn del Nastasi - C/. Salmeron, 10 - Tel. 23 45 10

Restaurant La Huerta - Avgda. Tortosa, 3 - Tel. 24 50 40

Restaurant Malena - Avgda. Flix, 30 - Tel. 20 51 89

Restaurant La Mercè - Avgda. Navarra, 1 - Tel. 24 84 41

Restaurant La Pèrgola - Gran Passeig de Ronda, 123 - Tel. 23 82 37

Restaurant El Petit Català - C/. Alfred Perenya, 64 - Tel. 23 07 95

Hotel Pirineos - Gran Passeig de Ronda, 63 - Tel. 27 31 99

Hotel Sol Condes de Urgel - Rest. El Sauce - Ctra. de Barcelona, 17 - Tel. 20 23 00

Restaurant Sant Bernat - C/. Saracíbar, 2 - Tel. 27 03 84

Restaurant Torre del Nastasi - Camí Vell d'Alpicat, s/n - Tel. 73 62 39

Restaurant Xalet Suís - Avgda. Rovira Roure, 9 - Tel. 23 04 12



La Fruita i l'Horta a la cuina

Els lleidatans podem sentir-nos orgullosos pel nivell de la nostra cuina. Una cuina sana que es veu afavorida pel privilegiat entorn natural que ens envolta: la Fruita i l'Horta de Lleida.

Aquests dos elements tan nostres, han estat els escollits per tal d'organitzar dues setmanes gastronòmiques on dinou restaurants oferiran el seu bon saber culinari amb menús especials, elaborats amb fruita i amb productes de l'horta.

A més, totes dues setmanes s'han fet coincidir, en les seves dates, amb uns esdeveniments dinamitzadors de la ciutat: la Fira de Sant Miquel, el Saló Hispano-Francès i el Saló Europeu de Productes Artesanals Alimentaris, per una banda, i Minusval per una altra. Així mateix, ambdues setmanes s'inclouen dins el marc del Segon Congrés Català de Cuina.

Així doncs, endinsem-nos en el fascinant viatge de sabors que ens proposen aquests dinou "cicerones" de la cuina.

La Fruta y la Huerta en la cocina

Los leridanos podemos sentirnos orgullosos por el nivel de nuestra cocina. Una cocina sana que se ve favorecida por el privilegiado entorno natural que nos rodea: la Fruta y la Huerta de Lleida.

Estos dos elementos tan nuestros, han sido los escogidos para organizar dos semanas gastronómicas donde diecinueve restaurantes ofrecerán su buen saber culinario con menús especiales, elaborados con fruta y con productos de la huerta.

Además, las dos semanas se han hecho coincidir, en sus fechas, con unos acontecimientos dinamizadores de la ciudad: la Feria de Sant Miquel, el Salón Hispano-Francés y el Salón Europeo de Productos Artesanales Alimenticios, por un lado, y con Minusval por otro. Asimismo, las dos semanas se incluyen dentro del marco del Segundo Congreso Catalán de Cocina.

Así pues, entremos en el fascinante viaje de sabores que nos proponen estos diecinueve "cicerones" de la cocina.

La Fruita al Plat

Figues fresques amb encenalls de pernil d'aglà
Higos frescos con virutas de jamón de bellota

Petit còctel de gambes amb daus de poma
Pequeño cóctel de gambas con dados de manzana

Cucurull de pasta de full amb bolets i espinacs
Cucuruchos de hojaldre con setas y espinacas

Crema de meló al cava
Crema de melón al cava

La corona de llenguado a l'aroma de poma
La corona de lenguado al aroma de manzana

Pera farcida de brandada de bacallà
Pera rellena de brandada de bacalao

Xai a la lleidatana farcit de pasta de full amb fruites
Cordero a la "lleidatana" relleno al hojaldre con frutas

Ànec a la taronja acompanyat d'encenalls secs i puding de pera
Pato a la naranja acompañado de virutas secas y puding de pera

Meló farcit de maduixetes i ametlles garrapinyades
Melón relleno de fresitas y almendras garrañadas

Pastisseria variada: pastís de figues, crêpes farcits de fruites, ventall de pera
acompanyat de salsa de fruites
*Surtido de repostería: tarta de higos, crêpes rellenos de frutas, abanico de pera
acompañado de salsa de frutas*

Pa de casa amb panses, torrat i tomàquet
Pan casero de pasas, tostado y tomate

Vins Raimat Clos Abadia, Clos Casal i copa de cava a les postres
Vinos Raimat Clos Abadía, Clos Casal y copa de cava en los postres
Aigües i Cafè / Aguas y Café

Preu / Precio: 3.700 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Cistell de pasta choux amb xampinyons i espàrrecs

Cesta de pasta choux con champiñones y espárragos

Mousse de verdures i salmó

Mousse de verduras y salmón

Musclos a la vinagreta de verdures

Mejillones a la vinagreta de verduras

Truita assalmonada i espàrrecs de marge al tartare

Trucha asalmonada y espárragos trigueros al tartare

Esqueixada de bacallà

Esqueixada de bacalao

La torre de bacallà i escalivada a l'all cremat

La torre de escalivada al "all cremat"

Cargols al gust (llauna o gormanda)

Caracoles al gusto (llauna o gormanta)

Medallons de filet al suc de bolets i cargols

Medallones de solomillo al jugo de setas y caracoles

Ternasco guisat al forn de llenya d'alzina

Ternasco asado al horno de leña de encina

Pastís de figues i xocolata damunt crema al drambuie

Tarta de bigos y chocolate sobre crema al drambuie

Mousse de prèssac glacé al vi de Cavernet de Raimat

Mousse de melocotón glacé al vino de Cavernet de Raimat

Copa de cava a les postres

Copa de cava en los postres

Pa de casa amb panses, torrat tomàquet

Pan casero de pasas, tostado tomate

Vins Raimat Clos Abadia, Clos Casal i copa de cava a les postres

Vinos Raimat Clos Abadía, Clos Casal y copa de cava en los postres

Aigües i Cafè / Aguas y Café

Preu / Precio: 3.700 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Crema de meló amb pernil
Crema de melón con jamón

Pera farcida de recapte
Pera rellena de verduras

Pollastre de corral amb poma i fruits secs
Pollo de corral con manzana y frutos secos

Panache de fruits del Segrià
Panaché de frutos del Segrià

Cava Raimat Blanc de Blancs
Cava Raimat Blanc de Blancs

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Entreteniments de pagès / *Entretenimientos de payés:*

Brou de l'àvia

Caldo de la abuela

Esqueixada de bacallà

"Esqueixada" de bacalao

Anxoves amb escalivada

Anchoas con "escalivada"

Embotits cassolans

Embutidos de la casa

Cargols a la llauna amb allioli i vinagreta

Caracoles a la "llauna" con alioli y vinagreta

Graellada de carns i verdures amb escalivada

Parrillada de carnes y verduras con "escalivada"

Orelletes

"Orelletes"

Mel i mató

Requesón con miel

Vi Raimat Tempranillo

Vino Raimat Tempranillo

Aigües i Cafè

Aguas y Café

Preu / *Precio:* 3.000 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Poma farcida a l'estil "Can Rúbies"

Manzana rellena al estilo "Can Rúbies"

Cargols amb samfaina

Caracoles con chanfaina

Graellada de carns a la brassa

Parrillada de carnes a la brasa

Peres a la xocolata

Peras al chocolate

Vi Raimat Clos Abadia

Vino Raimat Clos Abadia

Aigües i Cafè

Aguas y Café

Preu / Precio: 3.500 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Amanida de l'Horta
Ensalada de la Huerta

Cargols a la llauna
Caracoles a la "llauna"

Hortalisses de Lleida amb carns a la llosa
Hortalizas de Lleida con carnes a la "llosa"

Pastís de figues i fruits
Pastel de bigos y frutas

Vins Raimat Clos Abadia i Rosat
Vinos Raimat Clos Abadía i Rosado

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.500 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Pernil ibèric a la breva amb ou filat
Jamón ibérico a la breva con huevo hilado

Turbot a l'oporto amb meló d'Artesa
Rodaballo al oporto con melón de Artesa

Peres glaçades a la mel
Peras esmerilladas a la miel

Vi Raimat
Vino Raimat

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 4.650 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Esqueixada de bacallà amb prunes
Esqueixada de bacalao con ciruelas

Perdiu al raïm de Raimat
Perdiz a la uva de Raimat

Meló d'Artesa a l'oporto
Melón de Artesa al oporto

Vi Raimat
Vino Raimat

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 4.800 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Amanida de poma i nous
Ensalada de manzana i nueces

Vedella amb préssec a la lleidatana
Ternera con melocotón a la lleidatana

Peres amb vi
Peras con vino

Vi Raimat Clos Abadia
Vino Raimat Clos Abadia

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.200 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Escudella
Escudella

Cargols a la llauna
Caracoles a la "llauna"

Crema catalana
Crema catalana

Vi Raimat Clos Abadia
Vino Raimat Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Cafè

Preu / Precio: 3.200 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Farcells de poma i llagostins amb salsa d'avellanes
"Farcells" de manzana y langostinos con salsa de avellanas

Boulevard amb peres de l'horta i filet mignon
Boulevard con peras de la huerta y filete mignon

Bunyols de xocolata i préssec d'agost a l'aroma de canyella
Buñuelos de chocolate y melocotón de agosto al aroma de canela

Vi Raimat Clos Abadia
Vino Raimat Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.200 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Mousse d'escalivada i encenalls de Jabugo
Mousse de escalivada y virutas de Jabugo

Card tebi amb llagostins i favetes saltades
Cardo tibio con langostinos y babas salteadas

Gratinat de pera i poma amb licor sec
Gratinado de pera y manzana con licor seco

Vi Raimat Clos Abadia
Vino Raimat Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Cafè

Preu / Precio: 3.200 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Truita del Segre fumada amb vinàgreta de poma
Trucha del Segre ahumada con vinagreta de manzana

Mousse d'escalivada amb arengada i préssec de Pinyana
Mousse de escalivada con arenque y melocotón de Pinyana

Magret d'ànec amb pomes
Magret de pato con manzanas

Salsa de bolets
Salsa de setas

Pera gratinada amb salsa d'aranyons
Pera gratinada con salsa de endrinas

Meló d'Artesa a l'escuma de llimó
Melón de Artesa a la espuma de limón

Vi Raimat Clos Abadia
Vino Raimat Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Amanida de l'horta
Ensalada de la huerta

Tastet de cargols
"Tastet" de caracoles

Conill farcit amb petites verdures i tòfones
Conejo relleno con pequeñas verduras y trufas

Semi-fred de préssec de Pinyana amb mel
Semi-frío de melocotón de Pinyana con miel

Bunyols de poma golden amb crema
Buñuelos de manzana golden con crema

Vi Raimat Clos Abadía
Vino Raimat Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Rostes de codonyat i formatge

"Rostes" de membrillo y queso

Delícies de pernil amb meló

Delicias de jamón con melón

Tosta d'arengades amb raïm moscatell

"Tosta" de arenques con uvas moscatel

Anxoves amb peres / Anchoas con peras

Cargols amb allioli de codony

Caracoles con alioli de membrillo

Amanida de foie i poma

Ensalada de foie y manzana

Ànec amb peres de Lleida

Pato con peras de Lleida

Filet de vedella farcit amb poma golden

Filete de ternera relleno de manzana golden

Llenguado amb panses i pinyons

Lenguado con pasas y piñones

Espatlletes de conill al puré de pomes

Espalditas de conejo al puré de manzanas

Salmó amb raïm / Salmón con uvas

Bacallà amb poma / Bacalao con manzana

Nero amb figues i bolets / Mero con higos y setas

Rap a l'estil mossàrab amb fruita de Les Garrigues

Rape al estilo mozárabe con fruta de Les Garrigues

Arc de Sant Martí de fruita

Arco iris de fruta

Perles de meló al cava

Perlas de melón al cava

Crema catalana amb música

Crema catalana con música

Xarrup de fruita del temps

Sorbete de fruta del tiempo

Vi Raimat Clos Abadia i Cava Raimat Blanc de Blancs

Vino Raimat Clos Abadía y Cava Raimat Blanc de Blancs

Aigües i Cafè / Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Cargols a la llauna
Caracoles a la "llauna"

Esqueixada amb oli de Borges
Esqueixada con aceite de Borges

Escalivada
Escalivada

Embotits d'Alguaire
Embutidos de Alguaire

Coca de recapte
Coca de "recapte"

Fabets amb pernil
Habas con jamón

Catxipanda del Segrià
"Cacxipanda" del Segrià

Conill a l'estil de l'horta
Conejo al estilo de la huerta

Costelles a la brasa
Costillas a la brasa

Ànec amb peres
Pato con peras

Gratapallers amb bolets
"Gratapallers" con setas

Bacallà a l'allioli
Bacalao al alioli

Simfonia de fruites
Sinfonía de frutas

Crema cremada
Crema quemada

Xarrup de fruita del temps
Sorbete de fruta del tiempo

Vins Raimat Clos Casal i Clos Abadia
Vinos Raimat Clos Casal y Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Rostes de codonyat i formatge

"Rostes" de membrillo y queso

Delícies de pernil amb meló

Delicias de jamón con melón

Tosta d'arengades amb raïm moscatell

"Tosta" de arenques con uvas moscatel

Anxoves amb peres / Anchoas con peras

Cargols amb allioli de codony

Caracoles con alioli de membrillo

Amanida de foie i poma

Ensalada de foie y manzana

Ànec amb peres de Lleida

Pato con peras de Lleida

Filet de vedella farcit amb poma golden

Filete de ternera relleno de manzana golden

Llenguado amb panses i pinyons

Lenguado con pasas y piñones

Espatlletes de conill al puré de pomes

Espalditas de conejo al puré de manzanas

Salmó amb raïm / Salmón con uvas

Bacallà amb poma / Bacalao con manzana

Nero amb figues i bolets / Mero con bigos y setas

Rap a l'estil mossàrab amb fruita de Les Garrigues

Rape al estilo mozárabe con fruta de Les Garrigues

Arc de Sant Martí de fruita

Arco iris de fruta

Perles de meló al cava

Perlas de melón al cava

Crema catalana amb música

Crema catalana con música

Xarrup de fruita del temps

Sorbete de fruta del tiempo

Vi Raimat Clos Abadia i Cava Raimat Blanc de Blancs

Vino Raimat Clos Abadía y Cava Raimat Blanc de Blancs

Aigües i Cafè / Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Cargols a la llauna
Caracoles a la "llauna"

Esqueixada amb oli de Borges
Esqueixada con aceite de Borges

Escalivada
Escalivada

Embotits d'Alguaire
Embutidos de Alguaire

Coca de recapte
Coca de "recapte"

Fabets amb pernil
Habas con jamón

Catxipanda del Segrià
"Cachipanda" del Segrià

Conill a l'estil de l'horta
Conejo al estilo de la huerta

Costelles a la brasa
Costillas a la brasa

Ànec amb peres
Pato con peras

Gratapallers amb bolets
"Gratapallers" con setas

Bacallà a l'allioli
Bacalao al alioli

Simfonia de fruites
Sinfonia de frutas

Crema cremada
Crema quemada

Xarrup de fruita del temps
Sorbete de fruta del tiempo

Vins Raimat Clos Casal i Clos Abadia
Vinos Raimat Clos Casal y Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Còctel de poma
Còctel de manzana

Pernil de Jabugo amb perles de meló al cava de Raimat
Jamón de Jabugo con perlas de melón al cava de Raimat

Filet de vedella amb fruites de la ribera del Segre
Filete de ternera con frutas de la ribera del Segre

Braç de préssec
Brazo de melocotón

Vins Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadia i Rosat
Vinos Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadía y Rosado

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 4.500 Pts. + I.V.A.



Avgda. Tortosa, 3 - Tel. 24 50 40

La Cuina de l'Horta

Assortiment de bolets de bosc
Surtido de setas de bosque

Cargols del Segrià a la llauna amb allioli i vinagreta
Caracoles del Segrià a la "llauna" con alioli i vinagreta

Pollastre de corral amb samfaina de l'horta de Lleida
Pollo de corral con chanfaina de la huerta de Lleida

Crema catalana - Mel i mató
Crema catalana - Requesón con miel

Vins Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadia i Rosat
Vinos Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadía y Rosado

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 4.700 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Els nostres aperitius / Nuestros aperitivos:

Gaspaxo de fruites dolces

Gaspacho de frutas dulces

Terrina de préssec de Sudanell amb carn de perol

Terrina de melocotón de Sudanell con carne de perol

Pera llimonera amb llobregant al caviar de Beluga

Pera limonera con bogabante al caviar de Beluga

El Menú:

Gambes amanides a l'oli de golden i crema de tòfones

Gambas aliñadas al aceite de golden y crema de trufas

Rap al suquet d'ametlles tendres

Rape al jugo de almendras tiernas

Llom de cérvol a la salsa de cireres guindes i dauets de foie

Lomo de ciervo a la salsa de cerezas guindas y daditos de foie

Les fruites de Lleida amb crema cremada al xarop d'Oporto

Las frutas de Lleida con crema quemada al jarabe de Oporto

Ratafia feta a casa

Ratafia hecha en casa

Vi Raimat

Vino Raimat

Aigües i Cafè

Aguas y Café

Preu / Precio: 4.500 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Els nostres aperitius / Nuestros aperitivos:

Terrina de conill amb cargols damunt fons de samfaina

Terrina de caracoles sobre fondo de chanfaina

Faves tendres amb pit d'ànec marinat a la mel

Habas tiernas con pechuga de pato marinado a la miel

Tupí de mongetes amb botifarra

Terrina de judías con butifarra

El Menú:

Graellada de l'horta amb cap i pota

Graellada de la buerta con "cap i pota"

Bacallà amb espinacs, panses i pinyons gratinat a l'allioli de poma

Bacalao con espinacas, pasas y piñones gratinado al alioli de manzana

Perdiu escabetxada amb tòfones i bolets de temporada

Perdiz escabechada con trufas y setas de temporada

Festa major de postres

Fiesta mayor de postres

Ratafia feta a casa

Ratafia hecha en casa

Vi Raimat

Vino Raimat

Aigües i Cafè

Aguas y Café

Preu / Precio: 3.950 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

D'aperitiu, els capricis de Lleida / De aperitivo, los caprichos de Lleida:

Torradeta amb formatge de la Penella

Tostadita con queso de la Penella

Torradeta amb escalivada i anxoves

Tostadita con escalivada y anchoas

Coca de carbassó amb tomàquet i olives negres

Coca de calabacín con tomate y aceitunas negras

Embotits artesanals

Embutidos artesanales

Guatlles en escabetx casolà

Codornices en escabeche casero

Crema templada de pera amb cuetes de cranc

Crema templada de pera con colitas de cangrejo

Bacallà gratinat amb allioli de codony i confitat de tomàquet

Bacalao gratinado con alioli de membrillo i confitado de tomate

Bàno! de pomes al Chartreuse i magret d'ànec al caramel de timó

"Bàno!" de manzanas al Chartreuse y magro de pato al caramelo de tomillo

Brossat de lo Penella amb mel, crema de préssec i gelats de fruita

Requesón de la Penella con miel, crema de melocotón y belados de fruta

Vins Raimat Chardonnay i Tempranillo

Vinos Raimat Chardonnay y Tempranillo

Aigües i Cafè

Aguas y Café

Preu / Precio: 3.400 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

D'aperitiu, els capricis de Lleida / De aperitivo, los caprichos de Lleida:

Torradeta amb formatge de la Penella

Tostadita con queso de la Penella

Torradeta amb escalivada i anxoves

Tostadita con escalivada y anchoas

Coca de carbassó amb tomàquet i olives negres

Coca de calabacín con tomate y aceitunas negras

Embotits artesanals

Embutidos artesanales

Guatlles en escabetx casolà

Codornices en escabeche casero

Consomé de tòfones de Graus

Consomé de trufas de Graus

Escabetxat tebi de truita del Mig Segre amb carbassó farcit de cuetes de cranc

Escabechado tibio de trucha del Mig Segre con calabacín relleno de colitas de cangrejo

Rable de conill i el seu pernilet farcit al Raimat Cabernet

amb el seu trunfe de botifarra de perol

*"Rable" de conejo y su jamoncillo relleno al Raimat Cabernet con su trunfe
de butifarra de perol*

Brossat de la Penella amb mel, crema de préssec i gelats de fruita

Requesón de la Penella con miel, crema de melocotón y helados de fruta

Vins Raimat Chardonnay i Tempranillo

Vinos Raimat Chardonnay y Tempranillo

Aigües i Cafè

Aguas y Cafè

Preu / Precio: 4.300 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Amanida de llagostins i làmines de poma golden amb la seva vinagreta
Ensalada de langostinos y láminas de manzana golden con su vinagreta

Suprema de turbot al vi ranci amb raïm
Suprema de rodaballo al vino rancio con uvas

Escalopins de vedella amb grans de mostassa i puré de "Peres de Lleida"
Escalopines de ternera con granos de mostaza y puré de "Peres de Lleida"

Tarta "Tatin" calenta amb crema de vainilla
Tarta "Tatin" caliente con crema de vainilla

Vi Raimat Clos Abadia
Vino Raimat Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 4.500 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Amanida d'anxoves i pebrot en vinagre
Ensalada de anchoas y pimienta en vinagre

Espatllera de conill guisat amb tripa de bacallà
Espalilita de conejo guisado con tripa de bacalao

Rap rostir amb patates i verduretes de l'horta
Rape rustido con patatas y verduritas de la huerta

Peres confitades al vi amb gelat de plàtan
Peras confitadas al vino con helado de plátano

Vi Raimat Clos Abadia
Vino Raimat Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 4.500 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Torradetes amb allioli de codony
Tostaditas con alioli de membrillo

Amanida de bolets i escamarlans a la vinagreta de poma
Ensalada de setas i cigalas a la vinagreta de manzana

Pit d'ànec amb peres
Pechuga de pato con peras

Plat de fruita de Lleida amb crema cremada
Plato de fruta de Lleida con crema quemada

Vi Raimat Rosat
Vino Raimat Rosado

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



C/. Alfred Perenya, 64 - Tel. 23 07 95

La Cuina de l'Horta

Cistell torrat d'espínacs amb salsa d'escalibada

Cesto tostado de espinacas con salsa de "escalibada"

Conill fet a la cassola amb carxofes i cargols

Conejo hecho a la cazuela con alcachofas i caracoles

Orelletes amb ratafia d'anous

"Orelletes" con ratafia de nueces

Vi Raimat Clos Abadia

Vino Raimat Clos Abadia

Aigües i Cafè

Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Cargols amb amanida amb una crema suau de julivert
Caracoles con ensalada con una crema suave de perejil

Filet a la crema de foie i pomes al forn
Solomillo a la crema de foie y manzanas al horno

Làmines de xocolata farcides de mousse de pera
Láminas de chocolate rellenas de mousse de pera

Vi Raimat Clos Abadia i Cava Raimat Blanc de Blancs
Vino Raimat Clos Abadía y Cava Raimat Blanc de Blancs

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

"Xalota" d'albergínies farcida de colomins
"Chalota" de berenjenas rellena de picbones

Salmó en supremes amb una mousseline d'espàrrecs salvatges
Salmon en supremas con una mousseline de espárragos salvajes

Tarta "Tatén" de poma
Tarta "Tatén" de manzana

Vi Raimat Clos Casal i Cava Raimat Blanc de Blancs
Vino Raimat Clos Casal y Cava Raimat Blanc de Blancs

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Torrada amb arengades i raïm de moscatell
Tostada con arengues i uva de moscatel

Bacallà amb espinacs i fruita de Lleida
Bacalao con espinacas i fruta de Lleida

Còctel de fruites amb mató i xarrups de fruita
Còctel de frutas con requesón i sorbetes de fruta

Vins Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadia i Rosat
Vinos Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadía y Rosado

Aigües, Cafè i Ratafia de nous tendres
Aguas, Cafè y Ratafia de nueces tiernas

Preu / Precio: 3.250 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Cargols a la llauna amb faves, tomàquet i patates al caliu
amb allioli de codony

Caracoles a la "llauna" con babas, tomate y patatas al "caliu" con alioli de membrillo

Graellada de carns amb escalivada
Parrillada de carnes con escalivada

Crema catalana
Crema catalana

Vins Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadia i Rosat
Vinos Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadía y Rosado

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 4.250 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Crema freda de meló

Crema fría de melón

Pera farcida de marisc salsa estragó

Pera rellena de marisco salsa estragón

Suprema de bacallà gratinat a l'allioli de codony

Suprema de bacalao gratinado al alioli de membrillo

Préssec flamejat al Kirsch

Melocotón flameado al Kirsch

Figues embolicades amb cansalada a la menta fresca

Higos envueltos con bacon a la menta fresca

Ventall de fruites del Segrià amb pernil ibèric

Abanico de frutas del Segrià con jamón ibérico

Llom de truita i crancs de riu amb raïm moscatell

Lomo de trucha y cangrejos de río con uvas moscatel

Poma golden estil "El Sauce"

Manzana golden estilo "El Sauce"

Celler Raimat

Bodega Raimat

Aigües i Cafè (acompanyat d'unes teules)

Aguas y Café (acompañado de unas tejas)

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Torradeta amb escalivada

Tostadita con escalivada

Graellada de verdures amb salsa romesco

Graellada de verduras con salsa romesco

Pits de picantons estofades amb cards

Pechuguitas de picantones estofadas con cardos

Mil fulles de fruites del Segrià

Mil hojas de frutas del Segrià

Celler Raimat

Bodega Raimat

Aigües i Cafè (Al cafè: ametlles de l'àvia)

Aguas y Café (En el café: almendras de la abuela)

Crosta de patata gratinada

Crosta de patata gratinada

Cargols estil "El Sauce"

Caracoles estilo "El Sauce"

Conill guisat amb samfaina

Conejo guisado con chanfaina

Pastisseria variada de casa

Variedad de repostería casera

Celler Raimat

Bodega Raimat

Aigües i Cafè (Al cafè: orelletes)

Aguas y Café (En el café: "orelletes")

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

Rostes de codonyat i formatge
"Rostes" de membrillo y queso

Delícies de pernil amb meló
Delicias de jamón con melón

Tosta d'arengades amb raïm moscatell
"Tosta" de arenques con uvas moscatel

Anxoves amb peres / Anchoas con peras

Cargols amb allioli de codony
Caracoles con alioli de membrillo

Amanida de foie i poma
Ensalada de foie y manzana

Ànec amb peres de Lleida
Pato con peras de Lleida

Filet de vedella farcit amb poma golden
Filete de ternera relleno de manzana golden

Llenguado amb panses i pinyons
Lenguado con pasas y piñones

Espatlletes de conill al puré de pomes
Espalditas de conejo al puré de manzanas

Salmó amb raïm / Salmón con uvas

Bacallà amb poma / Bacalao con manzana

Nero amb figues i bolets / Mero con bigos y setas

Rap a l'estil mossàrab amb fruita de Les Garrigues
Rape al estilo mozárabe con fruta de Les Garrigues

Arc de Sant Martí de fruita
Arco iris de fruta

Perles de meló al cava
Perlas de melón al cava

Crema catalana amb música
Crema catalana con música

Xarrup de fruita del temps
Sorbete de fruta del tiempo

Vi Raimat Clos Abadia i Cava Raimat Blanc de Blancs
Vino Raimat Clos Abadía y Cava Raimat Blanc de Blancs

Aigües i Cafè / Aguas y Café

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Cargols a la llauna
Caracoles a la "llauna"

Esqueixada amb oli de Borges
Esqueixada con aceite de Borges

Escalivada
Escalivada

Embotits d'Alguaire
Embutidos de Alguaire

Coca de recapte
Coca de "recapte"

Fabets amb pernil
Habas con jamón

Catxipanda del Segrià
"Cachipanda" del Segrià

Conill a l'estil de l'horta
Conejo al estilo de la huerta

Costelles a la brasa
Costillas a la brasa

Ànec amb peres
Pato con peras

Gratapallers amb bolets
"Gratapallers" con setas

Bacallà a l'allioli
Bacalao al alioli

Simfonia de fruites
Sinfonía de frutas

Crema cremada
Crema quemada

Xarrup de fruita del temps
Sorbete de fruta del tiempo

Vins Raimat Clos Casal i Clos Abadia
Vinos Raimat Clos Casal y Clos Abadía

Aigües i Cafè
Aguas y Cafè

Preu / Precio: 3.000 Pts. + I.V.A.



La Fruita al Plat

"Vichyssoise" de poma golden tèbia o freda

"Vichyssoise" de manzana golden tibia o fría

Perles de meló amb pernil de Jabugo

Perlas de melón con jamón de Jabugo

Amanida de llagosta amb sostre de fruita i verdures

Ensalada de langosta cubierta de fruta y verduras

Filets de llenguado amb ametlles i delícies de poma

Filetes de lenguado con almendras y delicias de manzana

Centre de filet de vedella amb fruites de Lleida

Centro de filete de ternera con frutas de Lleida

Pera blanquilla al Merlot de Raimat

Pera blanquilla al Merlot de Raimat

Vins Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadia i Rosat

Vinos Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadía y Rosado

Aigües i Cafè

Aguas y Café

Preu / Precio: 4.775 Pts. + I.V.A.



La Cuina de l'Horta

Terrina de verdures de l'Horta de Lleida amb torrades
Tarrina de verduras de la huerta de Lleida con tostadas

Vol-au vent de bolets de bosc amb gambes de Palamós
"Vol-au vent" de setas de bosque con gambas de Palamós

Pebrots farcits de brandada de bacallà amb salsa holandesa
Pimientos rellenos de brandada de bacalao con salsa holandesa

Supremes de rèmol al forn
Supremas de rodaballo al horno

Fricandó Xalet Suís
Fricandó Xalet Suís

Poma al forn farcida amb crema i fruits de bosc
Manzana al horno rellena de crema y frutos de bosque

Vins Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadia i Rosat
Vinos Raimat Clos Dama, Clos Clamor, Clos Abadía y Rosado

Licors fruitats
Licores afrutados

Aigües i Cafè
Aguas y Café

Preu / Precio: 4.500 Pts. + I.V.A.

