

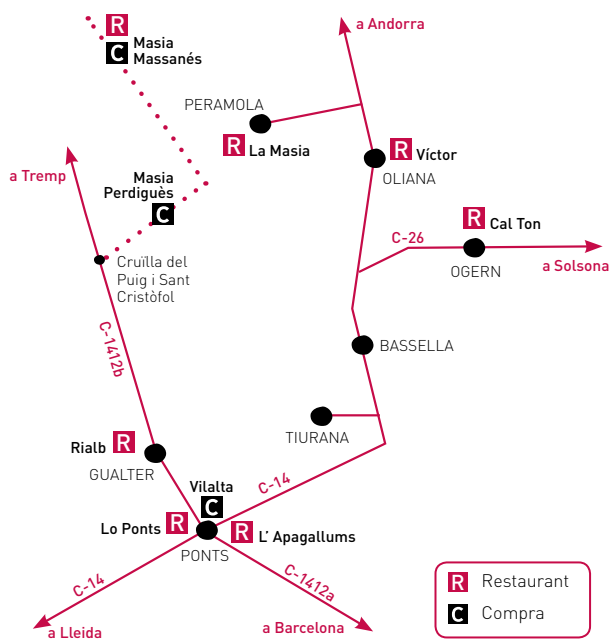
V JORNADES GASTRONÒMIQUES
CUINA DE LA LLENGA [NEGRA]
CUINA DE LA TÒFONA [NEGRA]
2014-2015

Cuina de la llengua | novembre i desembre
Cuina de la tòfona | desembre, gener i febrer

LLENGA | TÒFONA [NEGRA]

PREPİRINEU DE LLEIDA
SEGRE RIALB

LOCALITZACIÓ



Més informació... www.segrerialb.cat

Segueix-nos!!
#segrerialb



Organitza:



www.tofonabaroniarialb.cat

Col·labora:



Edició: Consorci Segre Rialb, Consorci Segre Rialb
Edició: Consorci Segre Rialb, Consorci Segre Rialb
Disseny gràfic: Sara Luján Pérez Fontanet
Dipòsit legal: L1717-2014

comerç

Ponts
VILALTA
CANSALADERS ARTESANS
Ctra. Seu d'Urgell, 8
Ponts
Tel. 973 46 00 64



- Botifarra elaborada amb tòfona
- Bull de la llengua elaborat amb tòfona
- Hamburguesa elaborada amb tòfona

productor

Gaudiu de l'oportunitat d'adquirir "Tòfona de la Baronia de Rialb", a:

Baronia de Rialb



Cruïlla del Puig i St. Cristòfol
Km 15,4 C1412
Tel. 973 29 60 18



Cruïlla del Puig i St. Cristòfol
Km 15,4 de la C1412
Tel. 973 29 60 40



www.tofonabaroniarialb.cat





restaurants

CAL FER RESERVA PRÈVIA !



**Cruïlla del Puig i
St. Cristòfol**
Km 15,4 C1412
Tel. 973 29 60 18

- PLATS AMB LLENEGA**
- Gall de pagès amb llenegues
 - Saltejat de llenegues

- PLATS AMB TÒFONA**
- Remenat de tòfona
 - Ous estrellats
 - Formatge a la brasa amb tòfona
 - Senglar trufat
 - Entrecot trufat

Menú de temporada: 22€, amb suplement per cada plat de llenega i tòfona.



Camí del Ponts, s/n
Gualter
Tel. 973 46 20 38

- MENÚ DEGUSTACIÓ**
- Crema de coliflor, formatge de Tórrec i tòfona
 - Vieira a la planxa amb llenegues, cremós de moniato i tòfona
 - Coca de fetge d'ànec, codony i regalèssia
 - Arròs d'escamarlà, llengua de vedella i tòfona
 - Filet de vedella rostit amb carbassa escalivada i tòfona
 - Pa amb oli de tòfona i xocolata

Menú degustació: 38 €

Baronia de Rialb

Bassella

Cal Ton

C/Major, 20
Ogern
Tel. 973 46 27 53

- PLATS AMB LLENEGA**
- Arròs de muntanya amb llenegues, 11€
 - Pollastre de pagès amb llenegues, 12€

- PLATS AMB TÒFONA**
- Albergínia farcida i trufada amb tòfona, 11,50 €
 - Magret d'ànec amb llit de poma cuita i tòfona, 15,65€
 - Canelons farcits de llenegues i trufats, 12 €

Oliana



Av. Alt Urgell, 4
Oliana
Tel. 973 47 02 75
Tel. 973 47 04 61

- MENÚ DE TEMPORADA**
- Foie trufat amb ceba de Nargó caramel·litzada / Tallarines a l'ou amb salsa de tòfona
 - Perdiu amb llenegues / Fricandó a la catalana amb llenegues
 - Trufes "fetes a casa" / El postre del dia

Menú de temporada: 30€

Peramola

La Masia

Roser Roca s/n
Peramola
Tel. 973 47 02 75
Tel. 973 47 04 61

- PLATS AMB TÒFONA**
- Escarola amb fruits secs i tòfona
 - Ous ferrats amb tòfona
 - Entrecot a la brasa trufat
 - Tòfona laminada a l'oli (plat per encàrrec)

Menú de temporada: 11 € (de dilluns a divendres) / 16 € (festius), amb suplement per cada plat de tòfona.



Ctra. De Calaf, 6
Ponts
Tel. 973 460 017

- PLATS AMB LLENEGA**
- Conill a la cassola amb llenegues, 12 €
 - Bacallà confitat al pil-pil de llenegues, 18 €

- PLATS AMB TÒFONA**
- Ou de pagès, cremós de patata eco i tòfona fresca, 12€
 - Bacallà a la graella farcit de tòfona, 24 €
 - Arròs de confitat i tòfona, 22 €
 - La tòfona dolça: el gelat de tòfona, 8€

Ponts

l'Apagallums

Plaça Planell, 1
Ponts
Tel. 973 46 21 28
Mbl. 628 18 16 42

- TAPES AMB LLENEGA**
- Coca de llenegues, cansalada i formatge Tou de Til·lers, 5,5€
 - Galta de vedella amb codony i llenegues, 6€
 - Ou poxé amb cremós de patata, llenegues i pernil ibèric, 4,80€

- TAPES AMB TÒFONA**
- Truita a l'estil de l'Apagallums amb tòfona, 5€
 - Laminat de peu de porc amb tòfona i fruits secs, 4,80€
 - Patata al caliu amb brandada de bacallà i tòfona, 5,80 €

** Els preus poden variar depenent del preu de la tòfona.*



Els plats dels restaurants,
estan elaborats amb tòfona negra
de La Baronia de Rialb