

# ACTIVITATS

## Cervera

### 21 D'OCTUBRE

Activitat Gratuïta

C. Antic camí de Castellnou, s/n  
(edifici de la farinera)

**Taller "Aprenem a fer Tupina"** a càrrec de l'expert Xavier Porredon + un tastet de tupina a càrrec del Restaurant l'Antic Forn de Cervera.

**Lloc:** Centre d'Innovació i Promoció de la Producció Agroalimentària (Antic Sindicat).

**Hora:** 17h

## Palouet de Segarra

### 30 D'OCTUBRE

Activitat Gratuïta

Pl. Sant Jaume, 4

**Caminada de descoberta del territori** de la mà de Dani Espejo de Sikarra Nostra.

**Lloc:** Sortida i arribada del Restaurant Palouet.

**Hora:** de les 11 a les 13h

Després podeu gaudir del menú de la tupina que ens ofereix el Restaurant Palouet (20€).

## Sanauja

### 4 DE NOVEMBRE

Ctra. 1412, km. 14

**Sopar Maridatge amb el Celler Comalats**

**Lloc:** al Restaurant La Mallola de Sanauja.

**Hora:** 21:30h

**Menú:**

- Carpaccio de gambes
- Coca de sardina fumada amb encenalls de tupina
- Bacallà gratinat amb musselina d'all i codonyat
- Galta de vedella amb salsa de prunes
- logurt de cabra amb melmelada de pera
- Cafè, vins i aigua

**Preu:** 30€


**Inscripcions a**

Marta Casals [mcasals@ccsegarra.cat](mailto:mcasals@ccsegarra.cat)

Montse Solà [msola@ccsegarra.cat](mailto:msola@ccsegarra.cat)

T. 973 53 13 00

 Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

 Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals



CONSELL COMARCAL DE LA SEGARRA



Generalitat de Catalunya



FÀBRICA DE CERVERA

**bon**area

# III JORNADES GASTRONÒMIQUES A LA SEGARRA



**Del 21 d'octubre  
al 20 de novembre de 2016**

més informació: [www.ccsegarra.cat](http://www.ccsegarra.cat)

## Cervera

### CAL GUIM

Av. Catalunya, 192  
T. 973 53 04 94 (Enric)  
cats407@gmail.com

#### MENÚ

15€

Escudella de pagès

Tupina amb trinxat

Mató amb melmelada  
de préssec



## Claret (Torà)

### CAN SOLÉ XIC

Pl. Major, 15  
T. 973 296 008  
www.calmiramunt.com

#### MENÚ

24€

Aperitiu de benvinguda

Amanida del dia

Tupina amb cigrons de  
la Segarra i verduretes

Postres  
a escollir de la carta



## Sanaüja

### LA MALLOLA

Ctra. C-1412 Km. 12,5  
T. 973 476 198

#### MENÚ

15€

Cremós de carbassa  
amb encenalls de la  
tupina

Mar i muntanya  
de mongetes i tupina

Postre a escollir



## Cervera

### LA MARINADA

C. Victòria, 9  
T. 627 42 20 11

#### MENÚ

15€

Menú festiu casolà  
amb combinat  
de tupina amb  
melmelada de figues  
Ceba caramel·litzada  
i tomates cherry  
al timó



## Florejacs

### LA REDOLTA

Camí d'Agramunt, 17  
T. 626 22 74 88

#### MENÚ

20€

Fideus amb tupina

Cargols amb  
cutxipanda  
o cassola de tros

Arrop de la Segarra

Pa (3 blats de Florejacs),  
aigua i copa de vi  
D.O. Costers del Segre



## Cervera

### L'ANTIC FORN

Pl. Major, 18  
T. 973 53 31 52  
crononauta1@gmail.com

#### MENÚ

18<sup>70</sup>€

Menú de la casa

Rotlle vietnamita  
de tupina

(IVA i cafè apart)



## Guissona

### REST. NARD

C. Tint, 1  
T. 973 550 226  
restaurant.nard@gmail.com

#### MENÚ

15€

Caragols a la gourmanda  
amb botifarra  
aspacarrada de tupina

Tupina amb mongetes  
i bolets de temporada

Ametlles garapinyades  
amb glopèt de ratafia



## Sanaüja

### TORRECOMBELLES

Ctra. C-1412, Km. 14  
T. 627 447 903  
rest.torrecombelles@gmail.com

#### MENÚ1

10€

Guisat de patates  
i rovellons amb costella  
de porc amb tupina

#### MENÚ2

11€

Botifarra de peus  
de porc i magre en  
tupina amb saltat d'alls  
tendres i mongetes



## Palouet de Segarra

### HOSTAL PALOUET

Pl. Sant Jaume, 4  
T. 973 055 001 - De dim. a dium.  
restaurant@hostalpalouetdesegarra.com

#### MENÚ\*

12€  
DIARI

20€  
CAP DE  
SET.

3 aperitius

Canelons de tupina

Segon plat a escollir

Amb postres, vi i cafè



\*També Timbal de tupina amb patata enmascarada i cruixent de peu de porc i tapes fetes amb tupina