

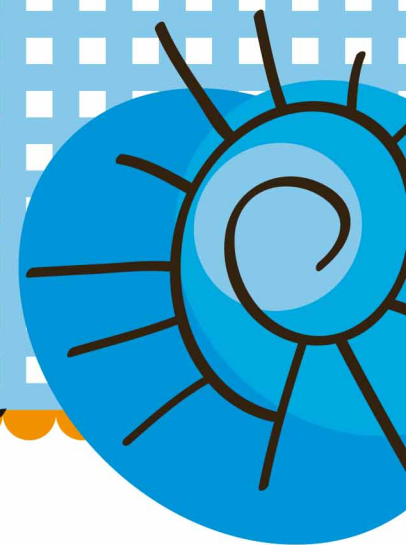


Primavera
amb Sabor
d'Aplec



de l'1 al 26
de maig de 2013

el davantal de Lleida!



Banc Sabadell obsequia tots els
comensals de Primavera
amb Sabor
d'Aplec amb un
exclusiu davantal de Lleida!

Demana el teu!



de l'1 al 26
de maig de 2013

De l'1 al 26 de maig, arriba la
5a edició de les Jornades
Gastronòmiques del
Caragol de la mà de la
Federació de Colles de l'Aplec.
Tasta-les!

B Sabadell



1. Aggio
Templers, 3. Lleida
973 266 155
toni-mf62@hotmail.com
www.restaurantaggio.com
Tancat dilluns tarda i dimarts
tot el dia (excepte vigílies)

MENÚ. 30€/persona
Entrants
• Amanida Aggio.
• Entrants recomanats
Primers (a escollir)
• Caragols del Toni
• Caragols a la llauna
Segons (a escollir)
• Llonganissa amb secret ibèric
• Peus de porc amb caragols
• Entrecot
• Xai
• Peix fresc del dia
Postres
• Assortiment de fruites de Lleida amb gelat o xocolata calenta
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre
• Aigua del Pirineu
• Cafè
• Ratafia del Pallars

2. Antoni Rubies Arrosseria
Garrigues, 5. Artesa de Lleida
(GPS N 41°33'17 / E 0°42'14)
973 167 553
reserves@antonirubies.com
www.antonirubies.com
Dilluns i dimarts: tancat.
Dimecres i dijous: obert migdies.
Divendres, dissabte i diumenge:
obert tot el dia

MENÚ. 24€/persona
Entrants
• Mini Gin Tònic floral de ginebra de Cervera
• Coca d'escalivada, fruita i caragols
Primer
• Arròs de tupina amb faves tendres i caragols
Segon
• Mar i muntanya de peus de porc amb gambes i caragols
Postres
• Bunyols de poma
• Orelletes d'Artesa de Lleida
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre
• Snap de camamilla de Linyola
• Aigua mineral
• Cafè de comerç just

3. BBQ Lleida. Restaurant i Buffet Lliure
Av. Garrigues, 39 (Complex Bowling). Lleida
973 210 517 / 973 210 518
Bbqlleida@gmail.com
De 8 del matí a 2 de la matinada

MENÚ. 18€/persona
Entrants
• Broqueta de caragols amb tempura
Primers (a escollir)
• Caragols a la llauna
• Amanida salvatge amb vinagreta de caragols
Segons (a escollir)
• Calamar farcit a la crema de llagostins i caragols
• Xai al tall amb patata panadera
• Entrecot de vedella a la brasa
Postres
• Poma de Lleida al forn amb canella i perfum d'anís
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre
Raimat (negre, blanc o rosat) o sangria
• Aigua mineral
• Cafè

4. Blue City Condes Lleida
Av. Barcelona, 87. Lleida
633 041 418
eventos@etikafoodsolutions.es

MENÚ. 20€/persona
Entrants
• Aperitiu del xef
Primer
• Caragols a la llauna
Segon
• Entrecot amb verdures de l'Horta
Postres
• Fruita de Lleida
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre
• Aigua mineral
• Cafè

5. Cal Farré
Major, 2. Vallfogona de Balaguer
973 432 037 / 645 890 989
restaurant@calfarré.com
www.calfarré.com
Dinar: tots els dies
Sopars: divendres, dissabtes i festius

MENÚ. 23,50€/persona
Entrants
• Degustació de caragols a la gormanda i peus de porc amb caragols
Primer
• Caragols a la llauna amb tres salses
Segons (a escollir)
• Blanc i negre a la brasa amb mongetes
• Cassoleta Cal Farré de la Noguera: costella de porc, cansalada, llonganissa, mongetes seques, bolets i caragols
Postres
• Postres casolans
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre:
Patau
• Aigua mineral
• Cafè

6. D-Vinis
Sant Martí, 72. Lleida
973 221 213
alex_dvinis@hotmail.com
Obert de 13 a 15.45h / de 20.30 a 23.30h

MENÚ. 23,75€/persona
Entrants
• Piruleta de caragols amb tempura de panís
• Amanida de calçots amb caragols "enteuats" i romesco verd
Primer
• Caragols saltejats a la paella al perfum de flor de romani
Segon
• Cruixent de peus de porc amb caragols i dolç de verdures de Lleida
Postres
• Pastís de mousse de xocolata
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre:
Blanc Cristiari o Negre Baldornà
• Aigua mineral
• Cafè



reserveu taula!

7. Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
Complex Caparrella s/n. Lleida
973 281 180 - bjosca@xtec.cat
(Imprescindible reserva prèvia)
Horari d'entrada a restaurant:
De dilluns a dijous, de 13 a 15h

MENÚ. 23€/persona
Entrants
(Amb cervesa San Miguel o còctel creat pels alumnes)
• Paté de caragols i vi dolç
• Assortiment de coques de Lleida
• Caragols amb salsa
Primer
• Arròs DOP Delta de l'Ebre amb conill i caragols
Segon
• Mar i muntanya de pollastre de corral amb llagostins i caragols
Postres
• Semifred de cítrics amb pera de Lleida escalivada
Celler i altres
• Cava o Vi DO Costers del Segre
• Aigua mineral
• Assortiment de pans
• Cafè Tarrazú

8. Fecoll Local Social
Obradors, 2. Lleida
973 281 473
aplec@aplec.org
Dissabte i diumenge tancat
(Excepte reserves grups de més de 10 persones)

MENÚ. 20€/persona
Entrant
• Amanida de l'Horta de Lleida
Primer
• Caragols a la gormanda estil L'Aplec
Segon
• Peus de porc amb caragols
• Bacallà gratinat amb allíoli
Postres
• Braç de gitano al garrofín
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre:
Raimat
• Aigua mineral
• Cafè amb xarrup

9. La Garbinada Hotel***
Pl. Catalunya, s/n
Granyena de Les Garrigues
973 136 275
info@garbinada.com
www.garbinada.com

MENÚ. 29€/persona
Entrants
Aperitiu Garrigues amb pa torrat, embotit casolà i olives arbequines; amb copa de cava
Primer
• Caragols a la llauna
Segon
• Costelles de xai a la brasa amb carxofa i patata al caliu
Postres
• Peres de Lleida al vi a l'estil del xef
Celler i altres
• Vi de la terra
• Cafè o infusió

10. Julián
Alcalde Costa, 10. Lleida
973 270 984
miguelgomez62@yahoo.es
Descans setmana: dilluns

MENÚ. 22€/persona
Entrant
• Amanida Julián
Primer
• Caragols a la gormanda
Segons (a escollir)
• Corder a la brasa
• Bacallà a la llauna
Postres
• Crocant Casañé
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre:
Raimat negre
• Aigua mineral
• Cafè
• Copa de cava Raimat

11. El Mirador dels Camps Elisis
Av. Josep Tarradellas, 45-47. Lleida. 973 213 461
reserves@elmiradordelscampselisis.com
www.elmiradordelscampselisis.com

MENÚ. 25€/persona
Entrant
• Ravioli de caragols a la gormanda amb llàgrima de romesco
Primer
• Gaspatxo amb fruita de Lleida amb cruixent de bover
Segon
• Cassola de tros del Mirador
Postres
• Full amb crema pastissera i fruita de Lleida
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre
• Aigua mineral
• Copa de cava

12. Neoparc
Polígon Neoparc. Cra. Nacional II. Km 464,6. C/B, nau 17. Lleida
973 211 130
reserves@neoparc.com
www.neoparc.com
Menjador:
de 13 a 16h
Nits, dissabtes i diumenges:
tancat
(excepte reserves de grups)

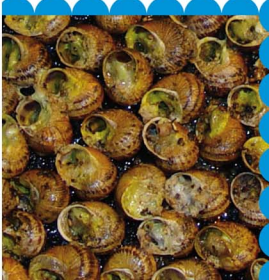
MENÚ. 25€/persona
Entrant
• Focaccia d'escalivada amb caragols i formatge de cabra gratinat
Primer
• Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de caragols i pinyons
Segon
• Suprema de lluç fresc de la Mediterrània amb bladers, pernil ibèric i caragols
Postres
• Tàrtar dolç de maduixes amb gelat de crema catalana
Celler i altres
• Vi DO Costers del Segre
• Aigua mineral
• Copa de cava

13. Oasis. La cocina de Carmen
Agustins, 1. Lleida
973 202 749 / 664 312 853
carmen@eloasis.cat
www.eloasis.cat
Nits amb reserva

MENÚ. 30€/persona
Aperitiu
• Croqueta de Cabrales amb caragols
Entrant
• Paté de morro i orella de porc amb caragols i salsa de cireres
Primer
• Caragols a la gormanda amb tupina de porc i allíoli trumfat
Segon
• Peus de porc amb caragols
Postres
• Les postres de la Carmen
Altres
• Aigua mineral
• Cafè

14. Els Trulls
La Palma, 21. Lleida
973 268 027
Dilluns tancat

MENÚ. (Consulteu preu)
Primer
• Caragols a la llauna
Segon
• Llonganissa de Lleida amb patates i escalivada
Postres
• Gelat
Celler i altres
• Vi de la casa
• Aigua mineral
• Cafè





Les Basses / Club de Golf Raimat
Raimat / Sucs / Ossa **N-240**

Vieja **N-230**
Aeroport

Lleida / Secà de Sant Pere

Barcelona **A-2**
La Seu d'Urgell **C-13**
Andorra **N-240**
Tarragona

Butsénit
Saragossa - Madrid **N-11**
Complex la Caparrella
Inefc

Accés Sud a Lleida
Autopista AP-2
Tortosa

1. Aggio
2. Antoni Rubies
3. BBQ Lleida
4. Blue City Condes Lleida
5. Cal Farré
6. D-Vinis
7. Escola d'Hoteleria
8. Fecoll Local Social
9. La Garbinada Hotel***
10. Julián
11. El Mirador dels Camps Elisis
12. Neoparc
13. Oasis
14. Els Trulls

Oficines
Sabadell

Organitza:



www.aplec.org

Amb el suport de:



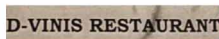
iPHONE

B Sabadell

Col·labora:



ANDROID



La garbinada

neoparc
bar restaurant

