



SABORS DE LA CONCA AMB BACALLÀ

Del 13 de maig al 20 de juny



Organitza:



Patrocina:



Col·labora:

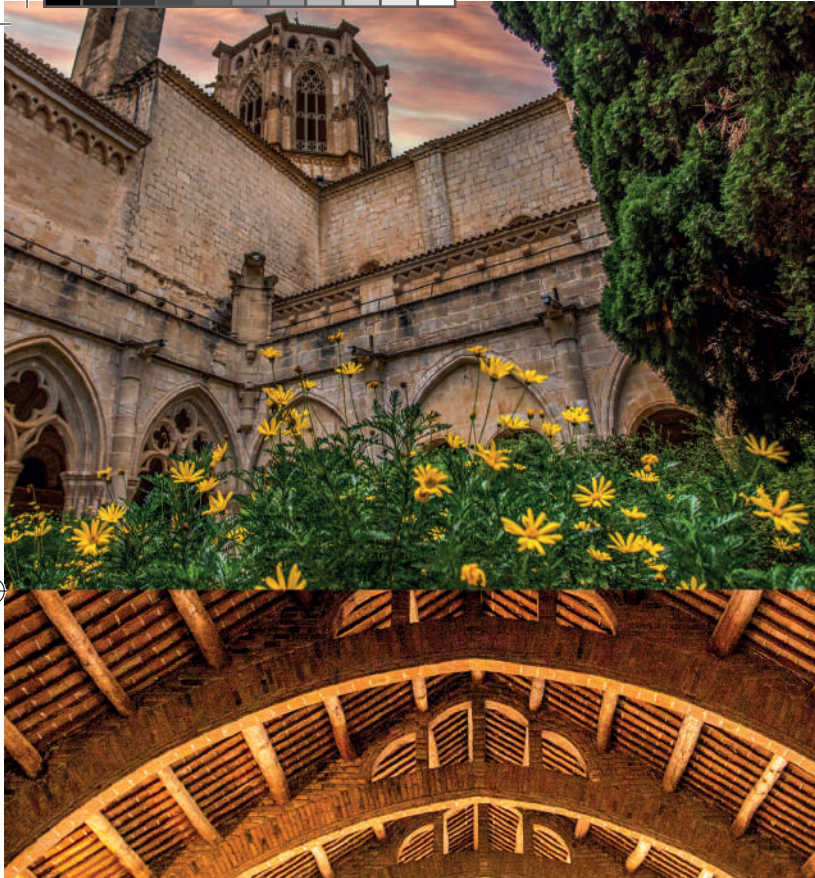


concoactiva



Informació:





mil Petits Tresors per Descobrir

Som terra de reconquesta, al bell mig de la Catalunya nova.
On l'encant de les pedres vives et transporta l'alè de la història.
Perdre't on el temps s'atura, trobar-te a tu mateix i amb els teus.

concaturisme.cat
larutadelcister.info



ÍNDEX

MENÚS

L'Espluga de Francolí

06 ART RESTAURANT

08 RESTAURANT FOREVENTS

09 RESTAURANT L'OCELL FRANCOLÍ

Montblanc

10 EL CORTIJO

12 RESTAURANT EL MOLÍ DEL MALLOL

13 QUATRE TAULES RESTAURANT

14 SANT FRANCESC RESTAURANT

Santa Coloma de Queralt

16 RESTAURANT COLOMÍ

Sarral

17 RESTAURANT OBAC 5.0

Solivella

18 RESTAURANT CAL TRAVÉ

Vilanova de Prades

20 RESTAURANT ELS CEPS

Vilaverd

21 RESTAURANT CAL MAGINET

Vimbodí i Poblet

22 RESTAURANT CASTELL DE RIUDABELLA

24 RESTAURANT EL GRÈVOL

25 RESTAURANT MASIA SAGUÉS

DEGUSTACIONS

L'Espluga de Francolí

26 LA GINGUETA DEL MUSEU DE LA VIDA RURAL
by Marian Romero

Montblanc

28 CAFETERIA GARBÍ

29 LA TOCINERIA

Pira

30 BAR-RESTAURANT EL TORRENTILL



SABORS DE LA CONCA AMB BACALLÀ

Benvolguda, benvolgut,

És un plaer poder inaugurar la presidència de l'Associació d'empresaris d'hostaleria de la Conca de Barberà, després d'un any molt complicat, amb unes jornades gastronòmiques amb bacallà.

Un producte que sempre ha estat cuinat a les cases dels pobles de la Conca degut a la manca de refrigeradors en poblacions rurals.

Fins i tot, històricament, els monjos de Poblet ja el cuinaven i el destaquen encara com el seu plat estrella. També succeeix en pobles de les comarques veïnes, com Les Garrigues i el Priorat que, amb els pobles de les Muntanyes de Prades, es van especialitzar en la cuina d'aquest peix d'excel·lents propietats que es conservava amb sal als baixos de les cases i que es coneix com "el peix de l'interior". Avui, els restauradors de la Conca de Barberà, volem destacar aquest producte d'alta qualitat, maridat amb els excel·lents vins de la Conca en unes Jornades que anomenem Sabors de la Conca amb Bacallà i que es celebraran del 13 de maig al 20 de juny del 2021.

La Conca de Barberà, molt a prop vostre per carretera vingueu d'on vingueu, entrant per Santa Coloma de Queralt, o per Vilaverd, baixant d'Andorra per Solivella, travessant sempre per Montblanc, visitant l'Espluga de Francolí o acabant a Vilanova



de Prades, us permetrà gaudir d'una meravellosa comarca. Amb tot un conjunt de pobles autèntics on trobareu grans restauradors, una terra agrícola amb excel·lents vins i caves, que vol acollir-vos i que descobriu els seus valors culturals (pobles medievals emmurallats) i naturals (com el Parc Natural de Poblet i les Muntanyes de Prades). Podreu allotjar-vos en hotels, càmpings i cases rurals per descansar en confortables allotjaments fora de les sorolloses ciutats, gaudir d'un cel estrellat únic sense contaminació lumínica i de tantes altres alternatives d'oci i entreteniment que ofereixen avui les oficines de Turisme de la Conca de Barberà, on volem donar a conèixer que l'essencial està a l'interior i en la seva bona gent.





Desitjo que aquestes primeres jornades amb bacallà es puguin celebrar cada any a la primavera i siguin la llavor de moltes més jornades com les planificades per a la tardor amb productes Fets a la Conca (bolets, safrà, castanyes i tòfona) que enguany esperem poder assaborir. En una comarca per descobrir, on, gràcies als magnífics cuiners que tenim, podreu tastar els anomenats Tresors de la Conca, productes fruit del treball de sacrificats agricultors que s'han posat a l'abast del vostre paladar amb el nom de **SABORS** per tenir una experiència i un bon record en família o en parella si ens veniu a visitar, o feu parada i fonda, als nostres acollidors pobles.

Finalment, voldria agrair la col·laboració del Consell Comarcal i de les empreses privades de la Conca de Barberà que ens han fet costat sense dubtar-ho. Gràcies a ells podem fer aquestes primeres jornades, però sobretot, i el que és més important, podem aglutinar i mostrar el gran potencial de turisme de la comarca.

Us esperem a la Conca de Barberà, amb tota seguretat, sense aglomeracions i amb l'excel·lent hostaleria i cuina casolana dels nostres restauradors que destaca des de fa molts anys.

Josep Ramon Guiu i Estopà

President de l'AEH de la Conca de Barberà






ART RESTAURANT

Informació i reserves:

Camí Clos, s/n
43440 L'Espluga de Francolí
977 871 871 / 696 023 203
artrestaurant@icloud.com
www.artrestaurant.es

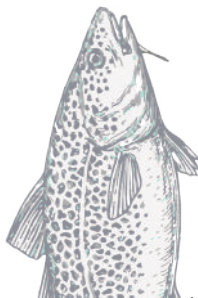
 ArtRestaurant-Espluga-de-Francoli
 art_restaurant



DIES DE TANCAMENT:
cap



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.00 h



Art

RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANTS

Xarrup de crema de bacallà i all negre,
Carpaccio de bacallà amb confitura de tomàquet
i vinagreta de romesco.

PRINCIPAL

Morro de bacallà confitat a 65 °C
amb espàrrecs i el seu cruixent.

POSTRES

Postres del dia.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

32,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos

brindis

Més junts del que ningú no sabrà mai,
alcem les dues copes amb el cava
veiem la nostra llum, cadascú als ulls de l'altre
un home i una dona, en un instant,
poden equivocar-se
però l'instant no tornarà mai més.

Joan Margarit

TOT SURT DE LA TERRA !!!

WWW.SANSTRAVE.COM





RESTAURANT FOREVENTS

Informació i reserves:

Carretera N-240, km 39,5
43449 L'Espluga de Francolí

977 613 180

info@forevents.cat

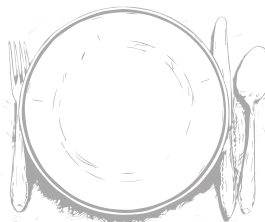
www.restaurantforevents.com



DIES DE TANCAMENT:
cap



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.00 h



forEvents

Càtering & Restaurant

ENTRANT

Pastís cruixent de carpaccio de vedella,
pipes, orenga, pinyons i parmesà.

PRINCIPAL

Bacallà glacejat amb allioli de mel i poma,
verdures saltejades i xips d'hortalisses.

POSTRES

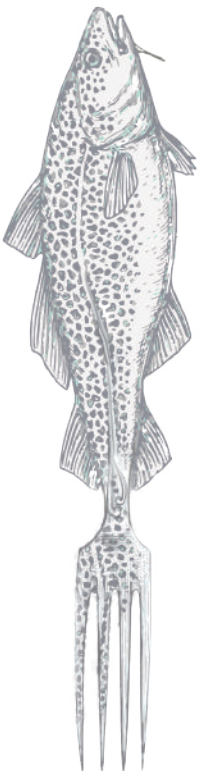
L'Ou al niu by ForEvents.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

35,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



RESTAURANT L'OCELL FRANCOLÍ

Informació i reserves:

Passeig de Cañellas, 2-3
43440 L'Espluga de Francolí
977 871 216
info@ocellfrancoli.com
www.ocellfrancoli.com



DIES DE TANCAMENT:
dijous



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 a 15.30 h



La Fonda

Hotel - Restaurant

ENTRANT

Amanida d'escarola amb romesco i bacallà.

PRINCIPAL

Llom de bacallà al perfum de safrà.

POSTRES

Bunyols de poma casolans.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

28,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



EL CORTIJO

Informació i reserves:

Carrer Riber, 2
43400 Montblanc
977 861 281 / 666 091 152
elcortijomontblanc@gmail.com
www.restauranteelcortijo.com

 @elcortijo.demontblanc

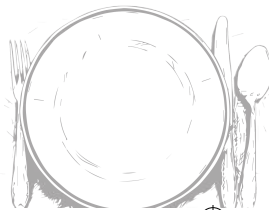
 elcortijodemontblanc



DIES DE TANCAMENT:
de dilluns a divendres



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.30 h. Reserva prèvia.



el Cortijo

MONTBLANC

ENTRANTS

Amanida de crudités amb bolets, bacon
i favetes saltats amb vinagreta de fruits vermells
i teula de formatge.

PRINCIPAL

Bacallà al forn amb mussolina suau d'allioli i patata
confitada amb safrà de la Conca.

POSTRES

Milfulls de xocolata amb maduixes i nata.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Santravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

25,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



mas VICENÇ celler

re-evolucionant la tradició



www.masvicens.com
977630024 - Cabra del Camp





EL MOLÍ DEL MALLOL

Informació i reserves:

Muralla de Santa Anna, 2
43400 Montblanc

977 860 591

info@mallol.eu

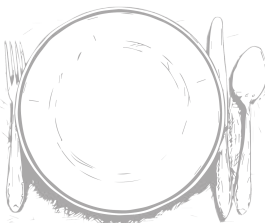
www.mallol.eu



DIES DE TANCAMENT:
cap



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.00 h



ENTRANTS

Esqueixada de bacallà amb romesquet coent,
Bunyols de bacallà amb melmelada de julivert,
Coca de bacallà marinada amb olivada i
oli d'arbequina.

PRINCIPALS PER TRIAR

Bacallà al foie amb ceps i reducció de Pedro Ximénez
o Bacallà a la mel de tòfona de la Conca.

POSTRES

Crema amb poma acaramel·lada
i guirlatxe de carquinyoli.
Café i licors digestius.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Santravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

40,00 €*

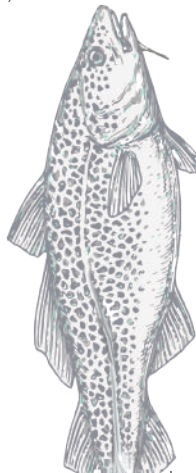
* Vi, pa i aigua inclosos



QUATRE TAULES

Informació i reserves:

Muralla de Santa Tecla, 39
43400 Montblanc
977 862 207
info@jesusifina.com



DIES DE TANCAMENT:
dilluns



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 15.30 h

Restaurant Quatre Taules

ENTRANT

Cigrons amb espinacs, bolets i bacallà.

PRINCIPAL

Llom de bacallà amb samfaina.

POSTRES

Postres per triar.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

22,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



SANT FRANCESC

Informació i reserves:

Plaça Sant Francesc, s/n
43400 Montblanc

977 875 185

info@santfrancesc.rest

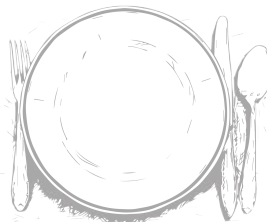
www.santfrancesc.rest



DIES DE TANCAMENT:
dilluns



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.00 h



ENTRANT

Caneló de bacallà confitat amb safrà de la Conca
i fons de patata trufada.

PRINCIPAL

Bacallà al carbó amb cruixent de romesco.

POSTRES

Taronja amb galeta de mel.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

25,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



ABADIA DE POBLET

VINS DE MONESTIR, VINS DE LLEGAT





HOSTAL COLOMÍ


Informació i reserves:

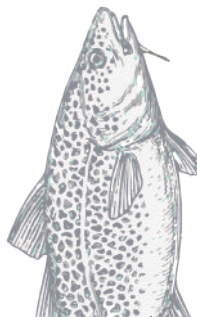
Carrer del Raval de Jesús, 10
43420 Santa Coloma de Queralt

977 880 653

peptrullols@hotmail.com

www.hostalcolomi.com

 hostalcolomi



DIES DE TANCAMENT:
dilluns



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.00 h

Hostal Colomí

Germanes Camps

ENTRANTS PER TRIAR

Esqueixada de bacallà
o Brandada de bacallà i bunyol de bacallà.

PRINCIPAL

Morro de bacallà a la planxa amb samfaina
i ceba confitada.

POSTRES

Postres per triar.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

40,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



RESTAURANT OBAC 5.0

Informació i reserves:


Camí de l'Ermita, s/n (al costat de l'Ermita dels Sants Metges)

43424 Sarral

682 060 595

restauracio0.20@gmail.com

 @Restaurant Obac 5.0

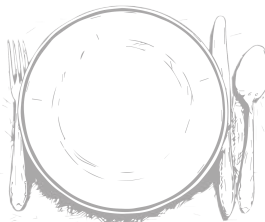
 obac20



DIES DE TANCAMENT:
diumenge nit i dilluns



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.30 h



APERITIU

Núvols de bacallà amb romesco.

ENTRANTS

Cruixent de coca amb bacallà confitat, maduixes, ametlles garapinyades i vinagreta de festucs.

PRINCIPAL

Llom de bacallà d'Islàndia en salsa de torrò d'Agramunt sobre llit de verdures al wok.

POSTRES

Postres per triar.

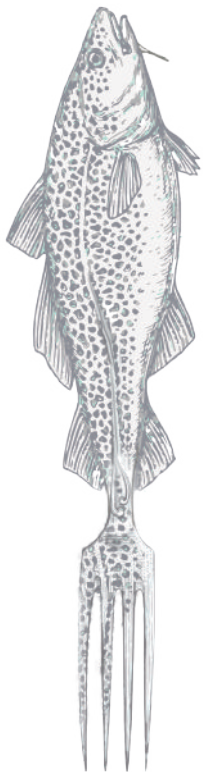
A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

40,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos





RESTAURANT CAL TRAVÉ

Informació i reserves:

Carretera d'Artesa, 56

43412 Solivella

977 892 165

restaurant@sanstrave.com

www.sanstrave.com

 Restaurant, Bodega i casa rural Sanstravé

 sanstrave



DIES DE TANCAMENT:
dimecres



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 15.45 h

cal travé

ENTRANTS

Aperitius d'entrada, Coca d'oliva amb romescada
i daus de tomaca.

PRINCIPALS PER TRIAR

Llom de bacallà a la brasa i tomàquet escalivat
o Llom de bacallà sobre llit d'escalivada
i gratinat amb alloli.

POSTRES

Milfulls de crema amb gelat de cafè i "petits fours".

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

47,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



Monestir de Poblet

Visita turística

De dilluns a dissabte: Matí 10:00 a 12:30 tarda 15:00 a 17:30

Diumenges i festius: Matí 10:30 a 12:30 tarda 15:00 a 17:30

LA VENDA D'ENTRADES FINALITZA 30 MIN ABANS DEL TANCAMENT DEL MONESTIR

AFORAMENT MÀXIM 100 PERSONES. NO RESERVEM.

Per a més informació visita@poblet.cat



RESTAURANT ELS CEPES CÀMPING-RESORT SERRA DE PRADES

Informació i reserves:

Sant Antoni s/n
43439 Vilanova de Prades

977 869 050 / 977 869 032

info@serradeprades.com

www.serradeprades.com

 @RestaurantElsCeps

 campingserradeprades



DIES DE TANCAMENT:
de dilluns a dijous



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.00 h i de 19.00 h a 21.00 h

RESTAURANT ELS CEPES

ENTRANTS PER TRIAR

Carpaccio de bacallà amb tomàquet confitat
i oli de tòfona de la Conca
o Xatonada de Vilanova amb bacallà
i olives de les Garrigues.

PRINCIPALS PER TRIAR

Llom de bacallà a baixa temperatura
amb mussolina d'allioli de safrà de la Conca
o Arròs de bacallà amb verdures de temporada
i bolets de la Serra de Prades.

POSTRES PER TRIAR

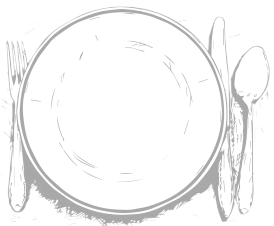
Crep de crema catalana amb gelat de timó (farigola)
o Músic amb fruits secs de Km 0 i moscatell.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

33,00 €*

* Vi, pa, aigua i cafè inclosos



RESTAURANT CAL MAGINET

Informació i reserves:

Plaça de Catalunya, 16
43490 Vilaverd

693 101 639

info@calmagnet.cat

www.calmagnet.cat

 hotelrestaurantcalmagnet

 calmagnet



DIES DE TANCAMENT:
cap



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.00 h

Cal Maginet

HOTEL RURAL EN LA
RUTA DEL CÍSTER

ENTRANTS PER TRIAR

Amanida de tomàquet ekstasis amb sardina fumada
o Croquetes de sobrassada amb formatge camembert.

PRINCIPALS PER TRIAR

Bacallà confitat amb romaní i fesols
o Saltat de pèsols amb bacallà esqueixat i ou.

POSTRES PER TRIAR

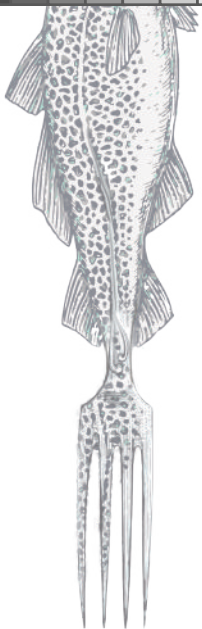
Pastís de pastanaga
o Escuma de safrà amb gelat de préssec.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Santravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

30,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



RESTAURANT CASTELL DE RIUDABELLA

Informació i reserves:

Finca Riudabella, s/n
43430 Vimbodí i Poblet

606 464 890

info@riudabella.com

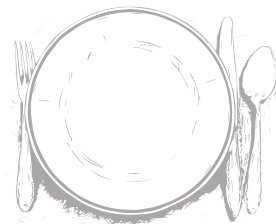
www.castellderiudabella.com



DIES DE TANCAMENT:
cap



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.00 h



Castell de Riudabella

Inclusa visita prèvia al Castell d'una hora aproximadament. El Castell és privat i només els nostres clients tenen accés a veure l'interior. No és un museu obert al públic.

ENTRANT

Pica-pica variat complet acompanyat d'una copa dels nostres vins.

PRINCIPAL

Cassola de bacallà amb mongetes de Sant Pau i calçots, recobert de mussolina d'all i gratinat al forn medieval.

POSTRES

Braç de gitano de nata de Vimbodí amb xocolata calenta.
Cafè i infusions.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

50,00 €*

* Vi, pa, aigua i cafè inclosos

emprenedoria
investigació
formació
innovació
coworking
valor afegit

L'Espai Cuina -Viver Agroalimentari t'ofereix tantes possibilitats com idees puguis tenir.

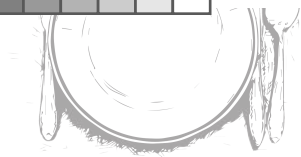
Un espai compartit que Conccativa posa a disposició de totes aquelles persones o empreses que vulguin desenvolupar una

activitat vinculada al sector agroalimentari amb condicions avantatjoses.

Dissenyat per facilitar la posada en funcionament d'una idea i transformar-la en un producte o servei de valor afegit que permeti a les persones valorar la possibilitat d'establir-se per compte propi en el futur.

Les empreses usuàries compten amb l'assessorament i seguiment per part de l'equip tècnic de Conccativa durant la seva estada a l'Espai Cuina -Viver Agroalimentari.





EL GRÈVOL

Informació i reserves:

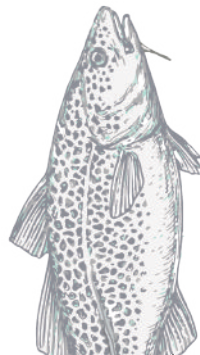
Avinguda Amics de Vimbodí, 23-25
43430 Vimbodí i Poblet
977 878 101
fnaba@hotmail.com



DIES DE TANCAMENT:
dimarts



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 16.00 h



EL GRÈVOL

ENTRANT

Amanida Grèvol amb mix d'enciams i fruits secs,
bacallà esqueixat i salsa de romesco.

PRINCIPAL

Llom de bacallà amb crema d'allioli i mel al forn.

POSTRES

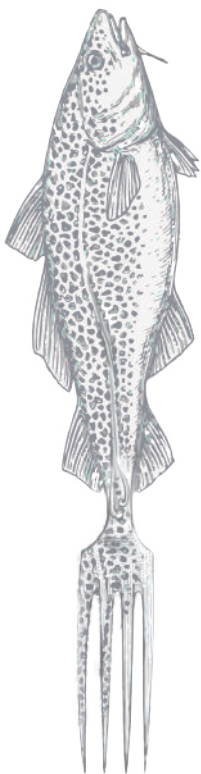
Postres del dia per triar.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

28,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



RESTAURANT MASIA SAGUÉS

Informació i reserves:

Carretera de Poblet a Prades, km 5
43430 Vimbodí i Poblet

667 054 099 / 977 870 063

ajsagues@gmail.com

www.masiasagues.com

 [masiasaguesrestaurant](https://www.instagram.com/masiasaguesrestaurant)



OBERT:
caps de setmana i festius



HORARI DE SERVEI:
de 13.00 h a 15.00 h

Masia
Sagués

ENTRANTS

Vaset de crema de porros amb oli de tòfona.
Coca casolana de ceba confitada amb botifarra negra.
Timbal de verdures amb formatge de cabra
Sant Gil d'Albió.

PRINCIPAL

Romesquet de bacallà amb closques.

POSTRES

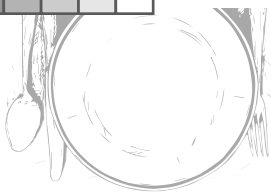
Gelat de romaní.

A ESCOLLIR DELS CELLERS:

Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç - Celler Abadia de Poblet

28,00 €*

* Vi, pa i aigua inclosos



LA GUINGUETA

DEL MUSEU DE LA VIDA RURAL by *Marian Romero*


Informació i reserves:

Carretera de Montblanc, 35
43440 l'Espluga de Francolí

977 870 576

info@museuvidarural.cat

www.museuvidarural.cat

 @museuvidarural

 museuvidarural



DIES DE TANCAMENT:

de dilluns a dissabtes no festius. Obert només els diumenges.



HORARI DE SERVEI:

de 12.00 h a 14.00 h



DEGUSTACIÓ

Carpaccio de bacallà marinat amb oli de tòfona
i llit de melmelada de tomàquet.

7,50 €

Degustació amb copa de vi

*A escollir dels cellers: Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç
Celler Abadia de Poblet*

Botiga al Monestir de Poblet



HORARIS:
Consulteu la web

Pl. Ramon Berenguer IV, 4
POBLET - T. 977 870 958
botiga@fetalaconca.cat

www.fetalaconca.cat

També **BOTIGA ONLINE**



CAFETERIA GARBÍ

Informació i reserves:

Avinguda Doctor Folch (Les Arcades), 13
43400 Montblanc

977 861 238

mccgarbí@gmail.com

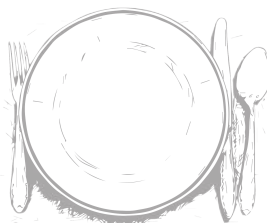
 @cafeteriagarbi



DIES DE TANCAMENT:
diumenge



HORARI DE SERVEI:
esmorzars i dinars



CAFETERIA GARBÍ

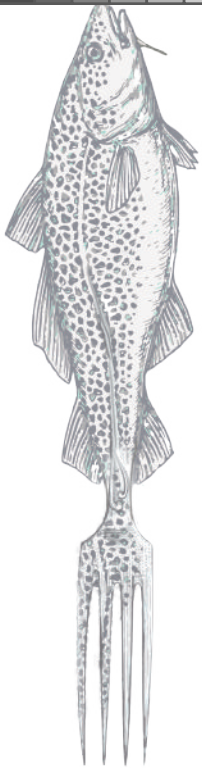
DEGUSTACIÓ PER TRIAR

Bacallà a la llauna amb fesols de la Conca
o Esqueixada amb romesco.

10,00 €

Degustació amb copa de vi

*A escollir dels cellers: Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç
Celler Abadia de Poblet*



CAFETERÍA BAR LA TOCINERÍA

Informació i reserves:

Plaça Major, 16
43400 Montblanc
977 861 394 / 625 019 893
info@latocineria.es
f @Bar-Vinoteca-Tocineria



DIES DE TANCAMENT:
dimarts



HORARI DE SERVEI:
de 8.00 h a 16.30 h



PLATS DEGUSTACIÓ

Esqueixada de bacallà.

8,50 €

Bacallà a la mel amb fruits secs.

8,50 €

Canapès de bacallà fumat
i ceba caramel·litzada.

5,00 €

Degustació amb copa de vi

*A escollir dels cellers: Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç
Celler Abadia de Poblet*




BAR-RESTAURANT EL TORRENTILL

Informació i reserves:

Carrer Conca de Barberà, 2
43423 Pira

977 887 143

restauranteltorrentill@gmail.com

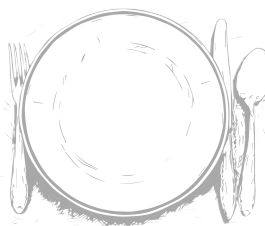
 @ElTorrentill · Braseria



DIES DE TANCAMENT:
dilluns



HORARI DE SERVEI:
de 12.00 h a 14.00 h



DEGUSTACIÓ

Esqueixada de bacallà a l'estil del Torrentill.

9,70 €

Degustació amb copa de vi

*A escollir dels cellers: Celler Sanstravé - Celler Mas Vicenç
Celler Abadia de Poblet*

L'essencial està a l'interior

Tasta La Conca de
Barberà i les
Muntanyes de Prades
a través dels nostres
restaurants, hotels,
càmpings i cases
rurals.

*Una
comarca
senzilla i
autèntica
per degustar
sense aglomeracions.*

aeht.es/aeht/concabarbera

