

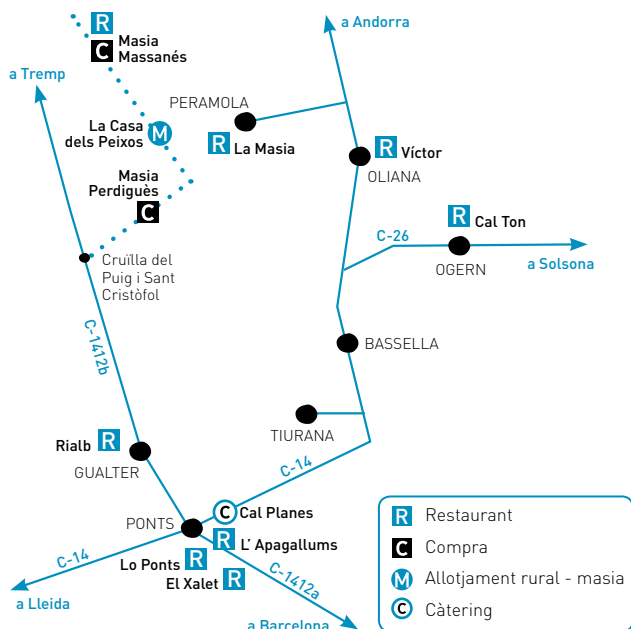
CUINA DE LA TÒFONA *negra*

DESEMBRE | GENER | FEBRER | MARÇ | ABRIL

VII JORNADES GASTRONÒMIQUES
CUINA DE LA TÒFONA [negra]
2015-2016



LOCALITZACIÓ



Més informació... www.segrrialb.cat

Segueix-nos!!
#segrrialb



Organitza:



www.tofonabaroniarialb.cat

Col·labora:



càtering



Ctra. de la Seu
Ponts
Tel. 973 46 10 84
www.calplanes.com

- Canelons de rostit amb beixamel de tòfona
- "Montadito" d'ou de guatlla amb perrill ibèric i tòfona

Preu: a consultar al mateix establiment

productor - compra

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



www.tofonabaroniarialb.cat



allotjament rural - masia



Cruïlla del Puig i St. Cristòfol
Tel. 973 09 09 03 - 636 39 38 32

- Cuscús amb verdures a la planxa i iogurt de tòfona, 13€
- Arròs cremós amb bolets i tòfona confitada, 19€
- Truita de riu de La Casa dels Peixos amb tòfona, 15€

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



restaurants

CAL FER RESERVA PRÈVIA !

Baronia de Rialb

masia 
massanés

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

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 tòfona


RESTAURANT

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

- Patata, cansalada, ou i tòfona
- Coca de brandada, mel de tòfona i fruits secs
- Mi-cuit casolà, poma i ratafia
- Bacallà confitat amb cremós de carabassa i tòfona
- Magret d'ànec rostit al punt amb pera escalivada i tòfona
- Pastís casolà de poma al forn i mel de romaní

Menú degustació: 36 € (beguda a part)

Bassella

Cal Ton

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

PLATS AMB TÒFONA

- Favetes saltejades amb pernil i encenalls de foie i tòfona, 18€
- Patates enmascarades amb botifarra negra i tòfona, 11€
- Ous farrats trufats, amb mel i pernil, sobre llit de poma cuïta, 11,50€
- Bacallà gratinat al forn, amb mel i tòfona, 13,50€

Oliana


HOSTAL
DES DE M 1887
VICTOR

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

MENÚ DE TEMPORADA

- Carpaccio de peu de porc amb ou i tòfona
- El nostre plat centenari, perdiu amb llenega negra
- A escollir entre els postres casolans de la carta

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


Ponts
10 restaurants

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

PLATS AMB TÒFONA

- Els canalons de rostit Lo Ponts amb beixamel trufada
- El peu de porc farcit de ceps i tòfona
- L'arròs de confitat amb bolets i tòfona
- El gelat casolà de tòfona

Preu: a consultar al mateix establiment

Ponts


l'Apagallums

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

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 €


RESTAURANT
EL XALET

Ctra. de Calaf
Ponts
Tel. 973 46 07 27

PLATS AMB TÒFONA

- Arrosset trufat de peus de porc amb connes
- Ou trufat amb llenegues i patates
- "Cornetto" de brandada de bacallà i tofona

Preu: a consultar al mateix establiment

Els plats estan elaborats amb tòfona negra de La Baronia de Rialb

** Els preus dels plats poden variar depenent del preu de la tòfona*

