



1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

EL BALCÓ DEL PRIORAT

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Llom de bacallà confitat amb cigronets i espinacs estofats, panses i pinyons i suquet de peix, un toc de llimona i oli d'oliva verge extra
Cavaloca: **23 €**

C/ Bonrepòs, 17B
La Morera de Montsant
Tel.: 609 947 605
balcodepriorat@gmail.com
www.elbalcodepriorat.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

BRUNO'S BAR

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Paté en croute de conill del Priorat, papada de porc de Cornudella de Montsant, avellana i confitats fets a casa.

Preu: 14 €

Gran Hotel Mas d'en Bruno
Polígono 5 Parcela 71
43737 Torroja del Priorat
Telèfon 877 676 070
info@masdenbruno.com
www.masdenbruno.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

CALAIX DE SASTRE

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Amanida de tomaca Còrcega de la Bisbal de Montsant amb oli d'oliva verge extra DOP Siurana, burrata i pesto: **15 €**
- Llicorella de patés de la Vilella Baixa: herbes de Montsant, vi ranci i roquefort: **12 €**
- Castellets de Falset amb garnatxa dolça: **5 €**

Plaça de la Quartera, 39
Falset

Tel.: 687 814 144
pacobatlleve@gmail.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

EL CAIRAT

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

Primer:

- Crema d'avellanes de Falset amb el seu cruixent

Segons:

- Llom de bacallà al forn amb sobrassada de Cal Centro de la Vilella Baixa i mel de Pradell de la Teixeta o farcellet de carn amb salsa de vi ranci

Postres:

- Crema de farina de garrofa amb sal i melmelada d'oli de "La Trullola" del Masroig o formatges de la "Formatgeria Linens" de Bellmunt del Priorat.

El menú inclou: aigua de la gerra i pa fet a casa

Preu: 35 €

C/ Nou, 3

Falset

Tel.: 620 928 618

info@restaurantelcairat.com

www.restaurantelcairat.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

FONDA TOLDRÀ

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

Primers:

- Crema d'avellanes o escudella

Segon:

- Truita amb suc amb bacallà (plat típic del Priorat)

Postres:

Bombons de codonyat amb xocolata amarga

El menú inclou: copa de vi DO Montsant, cafè i aigua

Preu: 26 €

C/ Major, 33

Ulldemolins

Tel.: 977 561 537 / 660 450 011

fondatoldra@gmail.com

www.fondatoldra.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

GASTROBAR L'ÚNIC

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Mandonguilles amb albergínia i patates: **11,50 €**
- Cargols l'Únic amb herbes de Montsant: **14,20 €**
- Galtes de porc guisades: **16,00 €**
- Peus de porc cruixents a la brasa de llenya: **12,00 €**

C/ de la Font, 7
La Morera de Montsant
Tel.: 690 040 806
Lunicmorera@gmail.com
www.lunicgastrobar.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge **Priorat**

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

LA MORERA

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

Gaudeix d'un vermut mentre esculls...

Primers:

- Crestes de la Figuera (recepta recuperada de la Fonda de la Figuera, plat tradicional del poble de la Figuera)
- Truita amb suc (plat típic del Priorat)
- Canelons de rostit tradicional (recepta de "Canelons de Festa Major" del poble de la Morera de Montsant)

Segons:

- Estofat de vedella amb moniato i avellanes (sense gluten)
- Corder al forn amb la seva salsa, acompanyat de codonys i patata (sense gluten)
- Bacallà amb crema de patata, fesols amb oli d'all i pebre vermell dolç (podeu demanar opció sense gluten)

Postres:

- Peres al vi negre amb gelat de llet merengada (elaboració del receptari tradicional del Priorat - sense gluten)
- Codonyat tradicional amb formatge i crema d'ametlles (elaboració receptari tradicional del Priorat - sense gluten)
- Crema catalana al vi ranci amb *Castellet*s de Falset (recepta original de la Fonda de la Figuera, acompanyada d'aquests dolços del poble de Falset - podeu demanar opció sense gluten)

El menú inclou: aigua, pa i una copa de vi per persona (No es pot compartir el menú)

Es cobraran 3 € de suplement si es demana oli oliva verge extra de la comarca.

Preu: 35 €

C/ de la Bassa, 10
La Morera de Montsant
Tel.: 667 442 904
restaurantlamorera@gmail.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

LA QUARTERA

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Milfulls de galta de porc al vi del Priorat: **18 €**

Pl. de la Quartera, 36

Falset

Tel.: 877 217 820 / 649 813 943

quartera36@gmail.com

www.laquarterarestaurant.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

LA VENTA D'EN PUBILL

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Llonganissa ecològica de Cornudella de Montsant amb guarnició (patates fregides naturals, tomàquet fregit, fesols i escalivada): **10 €**

Carretera C-242, cruïlla amb la T-702 (a 4 km de Cornudella)
Cornudella de Montsant
Tel.: 977 821 077





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

LES FIGUERES

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Pollastre ecològic rostit a la cassola amb vermut del Priorat: **18,50 €**

C/ de la Font, 38

Gratallops

Tel.: 977 262 373 / 671 491 081

enoturisme@closfigueras.com

www.closfigueras.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

LO REFUGI GASTROBAR

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Conill a la cassola: **16 €**
- Cansalada de porc ecològic a la brasa amb samfaina i fesols: **15 €**
- Coca de samfaina i arengada: **17 €**
- Codonyat: **4 €**

C/ Comte de Rius, s/n
Cornudella de Montsant
Tel.: 977 821 313
info@montsanatnatura.cat
www.montsanatnatura.cat/lorefugibar





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

LO REFUGI

LA NOSTRA PROPOSTA:

Estada d'una nit d'allotjament amb sopar

Primer:

- Olla barrejada

Segon:

- Pollastre a la cassola

Postres

El menú inclou: copa de vi, pa i aigua

Preu: 42 €/persona

C/ Comte de Rius, s/n
Cornudella de Montsant
Tel.: 977 821 313
info@montsantratura.cat
www.montsantratura.cat/lorefugibar





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

MAS ARDÈVOL

LA NOSTRA PROPOSTA:

Estada de dues nits d'allotjament esmorzar i un sopar

Primer:

- Sopa de bolets o verdures al forn

Segon:

- Conill a la cassola amb salsa d'allioli o fricandó de porc ecològic

Postres

- Menjar blanc

Preu:

Habitació petita: 280 €/parella

Habitació gran amb sala: 336 €/parella

Carretera T-740 de Falset-Porrera, km 5,3

Tel.: 630 324 578 / 977 262 022

info@masardevol.net

www.masardevol.net





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

MAS TRUCAFORT

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Sopa de la Festa de l'Encamisada de Falset: **9 €**
- Llonganissa de nous: **13,50 €**
- Llonganissa de calçots: **13,50 €**
- Arròs de tros tradicional a la cassola: **16,95 €**
- Costelles i mitjanes de corder a la brasa: **17,60 €**
- Espatlla de corder rostida: **23,00 €**
- Cuixa de cabrit rostit: **24,00 €**
- Espatlla de cabrit rostit: **28,00 €**
- Menjablanc: **5,50 €**
- Coc ràpid: **5,50 €**
- Assortiment de formatges artesans: **6,10 €**
- Pa torrat amb tomàquet i OOVE (oli d'oliva verge extra): **2,50 €**

Carretera TP-7101 de Falset-Bellmunt del Priorat, km 1,5

Falset

T. 609 679 570

info@mastrucafort.com

www.mastrucafort.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

PERENQUEN DEL PRIORAT

LA NOSTRA PROPOSTA:

- Botifarra negra amb poma àcida i salsa d'albercoc: **10 €**

C/ Carrerada, s/n
Poboleda

Tel.: 656 845 540

perenquendelpriorat@gmail.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

PETIT HOTEL PORRERA

LA NOSTRA PROPOSTA:

Estada de dues nits amb esmorzar

L'esmorzar inclou: dolços, pa, formatges i embotits del Priorat.

Preu: 160 €/parella

C/ Obac, 1
Porrera

Tel.: 613 508 730
petithotelporrera@gmail.com
www.petithotelporrera.net





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

PIAZZA FALSET

LA NOSTRA PROPOSTA:

- Cabrit a la brasa amb guarnició: **30 €**

C/ Miquel Barceló, 18
Falset

Tel.: 652 090 696
Piazzafalset2023@gmail.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

RACÓ DE LA FIGUERA

LA NOSTRA PROPOSTA:

Primer:

- Canelons de bolets amb tòfona ratllada

Segon:

- Civet de porc senglar estofat o espatlla de xai al forn a baixa temperatura al perfum de romaní (suplement: 10 €)

Postres:

Peres al vi negre

El menú inclou: pa, aigua i una copa de vi

Preu: 32 €

Carretera, s/n

La Figuera

Tel.: 650 900 927

sandrahcubells@hotmail.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

RESTAURANT SIURANA

LA NOSTRA PROPOSTA:

- Espatlla de corder al forn, criat a les Muntanyes de Prades: **21,50 €**

C/ Major, s/n

Siurana

Tel.: 977 821 027

reserves@restaurantsiurana.com

www.restaurantsiurana.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge
Priorat

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

SLATE WINE BAR

LA NOSTRA PROPOSTA:

- Estofat de cabra salvatge amb vi de Clos Figueres i xocolata negra:
19,50 €

C/ Major, 1
Gratallops

Tel.: 607 145 928

slatewinebar@closfigueras.com





1es JORNADES GASTRONÒMIQUES

Cuina del paisatge **Priorat**

DE L'11 D'OCTUBRE AL 8 DE DESEMBRE DE 2025

VINUM RESTAURANT

LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONÒMICA:

- Filet de senglar del Priorat a la brasa, suc del seu civet, nyàmara i salsifi: **34 €**

Menú degustació:

- Snack i aperitiu
- Paté *en croute* de conill del Priorat, papada de porc de Cornudella de Montsant, avellana i confitats fets a casa
- Llom de bacallà confitat, el seu pil-pil amb OOVE DOP Siurana, cabdells a la brasa i vinagreta cítrica
- Filet de senglar del Priorat a la brasa, suc del seu civet, nyàmara i salsifi
- Cremós d'ametlla torrada, xocolata al 70% i farigola

El menú inclou: servei d'aigües minerals i pa fet a casa

Preu: 65 €

Gran Hotel Mas d'en Bruno
Polígono 5 Parcela 71
43737 Torroja del Priorat
Telèfon 877 676 070
info@masdenbruno.com
www.masdenbruno.com

