

# Tasta Benifallet

**XII Jornades Gastronòmiques**

De l'11 de novembre al 4 de desembre de 2016

*Les  
Figues*



Per a més  
informació:  
[www.benifallet.cat](http://www.benifallet.cat)

## *Gran Festa de la Cuina de Benifallet*

Divendres 11 de novembre, a les 20.30 hores al Casal Municipal  
Sorteig de plats elaborats pels establiments participants a les jornades  
Inauguració a càrrec de l'Associació de Dones Meravelles



Ajuntament de Benifallet



Diputació Tarragona



Consell Comarcal  
del Baix Ebre

# Les Figues

Les figues formen part de la dieta habitual a la zona mediterrània des de fa molt de temps. És una de les fruites més dolces i, per tant, més riques en sucres. Les fresques són riques en vitamina C i vitamines del grup B i les seques en minerals com el calci. Milloren i prevenen el restrenyiment, suavitzen la mucosa gàstrica i impedeixen la reabsorció del colesterol i són recomanables en cas d'osteoporosi o anèmia. Tant pel nom com per la forma se les ha vinculat des de l'antiguitat amb la fertilitat i la feminitat.

## Menús Gastronòmics

Els comensals que facin el menú participaran en un sorteig d'un sopar per a dues persones.

**PREU: 28€**

### RESTAURANT XIRINGUITO

C/ Alfons, 12  
977 46 20 02

- Coca de pernil, figues, gorgonzola i rúcula
- Cruixent de mil fulls amb formatge de cabra i figues seques
- Xampinyó farcit amb figues i foie
- Crema de carbassó amb Lyo de figa i palets de sèsam
- Costelletes de cabrit i patata Hasselback acompanyat amb reducció de figues a l'Oporto
- Gelat de figa

Els vins DO Terra Alta  
Pa, aigües minerals i cafès

\* I per finalitzar l'àpat, si encara us agrada el producte elegit, un tros de pa de figa per acabar d'arrodonir

### RESTAURANT PEPO

C/ Piscines, 1  
977 46 22 00

#### ENTRANTS

- Amanida de burratina i figues seques
- Ensaladilla de gambes amb crisps de figues
- Croqueta de coa de bou
- Carpaccio de llagostins amb aroma de figues
- Ravioli d'ànec amb crema de trufa  
\*\*\*\*\*
- Suquet de rap o Presa ibèrica a la brasa amb salsa de figues

#### LES POSTRES

- Mousse de Nutella amb gelat de llet merengada

Els vins DO Terra Alta  
Pa, aigües minerals i cafès

# De Tapes

## ELS FOGONS DE CAL FERRER

C/ Doctor Sastre, 26  
977 46 20 47

- Torrada de pasta fullada amb figues i pernil.
- Mini-pizza de melmelada de figues, pernil, formatge i ceba.
- Torrada de galta de porc amb figa.
- Torrada amb melmelada de figa, foie i Pedro Ximénez.

## BAR CASAL

Av. Lluís Companys

- Pernil serrà amb crema de formatge amb figues.
- Salmó fumat amb figues.
- Paté de foie amb figues.
- Canapès de figues amb anxova més formatge.

## BAR-RESTAURANT CA MIQUEL

C/ Primer de Maig, 11  
977 46 21 44

Assortiment de tapes amb les figues com a protagonistes.



**Una tapa i una canyeta o vinet per 2,50 €**

# Col·laboradors

## FORN-PASTISSERIA CASA LA CAMPANA

C/ Doctor Sastre, 12  
977 46 20 32

**Totes les pastes són elaborades de forma artesanal amb forn de llenya**

- Pa
- Pastissets de cabell d'àngel, de xocolata, de poma i de crema
- Cóc borratxo
- Braç de gitano
- Ametllats
- Carquinyolis
- Estrelles
- Magdalenes
- Pastissos variats

## FRUITA I MEL VALLESPÍ

Av. Lluís Companys, 53  
977 46 21 84

**Degustació i venda de productes de collita pròpia**

- Oli
- Vi
- Fruita dolça
- Olives
- Cítrics
- Ametlles
- Mel

## CARNISSERIA CAN RUSTIT

Plaça Farnós i Vizcarro, 1  
977 46 22 36

**Productes artesans elaborats per nosaltres mateixos**

- Botifarra d'arròs
- Botifarres de ceba
- Botifarra blanca
- Secallona i llonganissa
- Salsitxa



# Tasta Benifallet

M'encanta el sabor del meu poble, que té mil gustos i textures diferents. Us convido a tastar Benifallet durant tot l'any, a combinar el sabor del riu Ebre amb la millor cuina de la Mediterrània; a provar les nostres postres més típiques després de sortir de les entranyes de la terra, a regar amb els millors vins de les nostres terres un fi de trajecte amb bicicleta o caiac. No hi ha cap paladar que no sucumbeixi a la cuina benifalletenca, capdavantera a l'Ebre, ni a les meravelles turístiques que jo no em canso de visitar, les Coves, el Llagut a la primavera i l'estiu, la via verda, les baixades pel riu...

Benifallet és mil i un plaers que us presentem i difonem en les Jornades Gastronòmiques que comencen l'11 de novembre, amb una gran festa al Casal a partir de les 20.30 hores a la que m'encantaria que assistiu. Unes jornades que aquesta dotzena edició dediquem a les figues i que les podreu degustar fins el 4 de desembre.

Per inaugurar-les tenim el privilegi enguany de comptar amb l'Associació de Dones Meravelles. Són admirables. Des d'aquí volem transmetre'ls una petita mostra de l'agraïment del poble per la seva tasca continuada per fer un Benifallet ben viu i perquè sempre estan preparades per ajudar i col·laborar. A banda que són unes extraordinàries CUINERES.

Gràcies a tot@s per visitar-nos.

Us asseguro que si tasteu Benifallet, us llepareu els dits!

Mercè Pedret i Ramos  
**Alcaldesa de Benifallet**

## COVES MERAVELLES

Horari tardor/hivern.

Obertes tots els caps de setmana.

De 10 a 13.30 hores i de 16 a 18.30 hores.

