

Capital de provincia. 136.000 habitantes. A 156 km de Barcelona.

**TURISMO: Oficina de turismo.** La Paeria (edificio Pal·las). Tel.: 973 24 81 20. - **Catedral nueva.** Pl. Catedral. - **Institut d'Estudis Ilerdencs.** Pl. Catedral. - **Museo Arqueológico y Capitular.** Pl. Catedral. - **Museo Diocesano.** Pl. Bisbe Pino, 1. - **Palacio de la Paeria.** Pl. Paeria. - **Seu Vella.** Colina de la Seu.

## RESTAURANTES

### ■ CARBALLEIRA

8/10

Ctra. N-II, km 457,5. (25194) Tel.: 973 27 27 28. Fax: 973 26 02 98. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,30. Cierra domingo noche, lunes y primera quincena de enero, viernes, sábado y domingo de Semana Santa y primera y segunda semana de agosto. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 3 comedores privados para hasta 50 comensales. Correo electrónico: carballeira@carballeira.net. Web: www.carballeira.net.

Desde el año 1989, José Ángel Rodríguez, oriundo de Galicia, ofrece en este restaurante situado a pie de carretera, a unos pocos kilómetros del casco urbano, una cocina basada en los productos de primerísima calidad, llegados todos los días de las costas de Tarragona y Galicia. Cocina mediterránea y cocina gallega, con excelentes pescados y mariscos, elaborada por el chef Juan Aparicio Marsol. El local tiene una elegante decoración en la que predomina la madera y asemeja un camarote de un barco. La bodega tiene unas 200 referencias de la mayoría de las denominaciones españolas. **Especialidades y precios:** Ensalada de cigalas, mini verduritas y vinagreta de compota de pera, 27,70; lubina salvaje con puré líquido de patata y confitura de tomate, 28,70; caldereta de gambas de Tarragona con garbanzos Pedrosillanos, 31,50; galleta de café con cremoso de tiramisú, 6,50. Menú del chef, 60,00. Menú degustación, 78,70. **Vino de la casa:** No tiene.

### ■ BLANC RESTAURANT (FINCA PRATS HOTEL GOLF & SPA)

7,25/10

Ctra. N-240 km. 102,5. (25198). Una vez cruzada la A-2 (Autovía del Nordeste), el hotel se encuentra en un desvío señalizado a la derecha, antes de la salida del Raimat Golf Club. Tel.: 902 445 666. Fax: 973 232 249. Capacidad para 27 personas. Correo electrónico: reserves@fincaprats.com. Web: www.fincaprats.com.

Es el restaurante gastronómico del hotel Finca Prats Hotel Golf & Spa. La cocina del hotel es ligera y contemporánea y concede especial importancia a los productos frescos de la dieta mediterránea y la cocina de mercado. Se proponen dos tipos de carta en un espacio compartido: el Blanco Restaurante y el Fresh Restaurante. La carta del Fresh está hecha a base de platos sencillos y sanos. Productos de la huerta, ensaladas y sabrosos platos light harán las delicias de aquellos que acaban de disfrutar de una sesión de Spa o de unos hoyos en el Golf. La

carta del Blanc Restaurant es más elaborada y su oferta ofrece la posibilidad de elegir entre varios menús degustación o una extensa carta gastronómica con platos que desvelan la excelencia de los productos que los componen. El chef es Josep Maria Tost. Dirige la sala Ramon Gomez. Uno de los espacios más singulares del edificio, la Enoteca, guarda la bodega del hotel con unas 80 referencias. **Especialidades y precios:** Ensalada templada de naranja y turnedó de pie de cerdo con aire cítrico, 12,96; merluza a la papillote con verduritas en cocotte con costra hojaldrada, 21,30; *steak tartare* con helado de Pomery, 20,37; Tatin de pera con helado de yogurt a la canela sobre sablé de chocolate, 9,26. Menú, 42,50. Menú degustación, 60,00.

#### ■ EL NOU FORN DEL NASTASI (NASTASI HOTEL & SPA)

7/10

Rovira Roure, 87. (25006) Tel.: 973 22 37 28. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 24,00. Cierra domingo noche, lunes. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 10 comedores privados para hasta 70 comensales.

Es uno de los más importantes restaurantes de Pepito Lladonosa, situado a las afueras de Lleida (carretera de Huesca), que ofrece cocina mediterránea, marinera y tradicional, que elabora con acierto su hijo, Carmel Lladonosa. Inaugurado en mayo de 1996, tiene una preciosa bodega, aparcamiento vigilado y lavado incluido, discoteca, tienda agroalimentaria y huerto para propio consumo. Está adaptado para discapacitados. **Especialidades y precios:** Arroz caldoso con bogavante, 17,15; caldereta de langosta, s/m; entrecot de buey hecho a la piedra, 13,85; tiramisú casero de cacao, queso, café y almendra, 4,25. **Vino de la casa:** Raimat, 8,00.

#### ■ SHEYTON

7/10

Prat de la Riba, 39. (25008) Tels.: 973 23 81 97 y 973 24 00 33. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,30. Cierra domingo, Semana Santa y la semana siguiente. Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Comedores privados.

Un clásico leridano que lleva a sus espaldas más de 30 años de historia y en el que se come bien en un ambiente selecto y agradable. Comenzó su singladura en el año 1973. El patrón es Ramon Miralles y al frente de los fogones está el chef Pedro Ruiz, que elabora con productos de mercado una cocina autóctona clásica e internacional. Amplio bar a la entrada y un elegante comedor de estilo inglés, con toques de *belle époque*. **Especialidades y precios:** Terrina de pimientos y berenjenas perfumadas a la crema, 8,51; merluza cocida a la unilateral con espaguetis de calabacín y jugo de limón, 12,42; milhojas de codillo a la antigua con verduritas y crujiente de aceitunas, 11,92; caravana de tartas y frutas, 4,91. Menú degustación, 26,04. **HA CERRADO A FINALES DEL 2011.**

#### ■ XALET SUÍS

7/10

Rovira Roure, 9. (25006) Tels.: 973 23 55 67 y 973 23 04 12. Fax: 973 22 09 76. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Cierra segunda quincena de enero y se-

**gunda quincena de agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado.**

Inaugurado a finales del 1981, es el establecimiento más pequeño de cuantos existen, dentro de una línea de alta restauración, en Lérida. Jordi Balasch ha hecho de este local un lugar donde los platos y su gastronomía se cuidan de una forma minuciosa para ofrecer siempre una calidad suprema a la clientela. Cuenta con el apoyo de Manolo, María y la última incorporación, su hija Sonia y su hijo Gerard que forman un gran equipo. El local está muy bien decorado, con toques típicos suizos que transmiten un ambiente íntimo y acogedor. Su cocina se puede equiparar a una culinaria internacional sin olvidar platos al estilo catalán. El menú degustación se confecciona de acuerdo con los platos de la carta, según preferencias del comensal, con los precios existentes. Bodega con más de un centenar de vinos. **Especialidades y precios:** Ensalada de lechuguitas con foie y emulsión de naranja y mostaza, 14,25; raviolis de bogavante con verduritas y salsa de trufa, 21,50; cabrito al horno, al aroma de tomillo 19,30; crema de gengibre con frutos rojos y polvo de galleta, 5,50. **Vino de la casa:** Varía durante el año.

#### ■ FONDA DEL NASTASI

**6,5/10**

**Ctra. de Huesca, Km 2,5. (25001) Tel.: 973 24 92 22. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes y noches de martes, miércoles y jueves. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Comedores privados. Aparcamiento. Terraza.**

Pepito Lladonosa, uno de los personajes más destacados de la restauración leridana, ha sabido diferenciar perfectamente en este amplio establecimiento la celebración de grandes banquetes con la oferta del restaurante, que tiene una cocina muy digna, de acertadas elaboraciones catalanas, mediterráneas y de autor, realizadas por el chef Josep Gracia. Decoración muy cuidada y una de las mejores bodegas del país, que sin duda es de visita obligada para los amantes de los buenos vinos. Destaca también el servicio, atento y diligente, dirigido por Miquel Moliné. Cuenta con un parque infantil y agrotienda. **Especialidades y precios:** Caracoles a la llauna, 10,00; suquet de rape con langosta, 24,20; muslo de conejo relleno de setas, 10,50; milhojas de manzana y chocolate, 3,90. Menú, 40,00. Menú degustación, 47,00. **Vino de la casa:** Raimat Abadia, 11,00.

#### ■ LA HUERTA

**6,5/10**

**Avda. Tortosa, 7. (25005) Tels.: 973 24 24 13 y 973 24 50 40. Fax: 973 22 09 76. Horario de 13,00 a 16,30 y de 20,30 a 23,30. Cierra Navidad y San Esteban. Capacidad para 87 comensales. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado.**

Desde 1966 este restaurante popular ha sido uno de los mejores lugares para conocer y disfrutar de la cocina autóctona y regional leridana. Al frente de los

fogones está el chef Josep Solans, mientras que el comedor está dirigido por Antoni Botargues. La carta de vinos contiene un total de 180 referencias y la bodega está al cuidado de Antonio Botargues. **Especialidades y precios:** Caracoles a la llauna, 12,59; cabrito al horno, 18,06; besugo al estilo Orio, 20,46; Sant Honore, 5,60. **Vino de la casa:** Bach, 6,76.

### ■ SANTBERNAT

6,25/10

**Saracibar (Estación de autobuses). (25002) Tels.: 973 27 10 31 y 973 27 03 84. Fax. 973 22 09 76. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 22,30. Cierra las noches de lunes a miércoles. Navidad y San Esteban. Capacidad para 110 comensales. American Express, Master Card y Visa. Aire acondicionado.**

Situado en la estación de autobuses, en el primer piso al que se accede por una escalera desde un lateral exterior, este restaurante, que pertenece al grupo Botargues, ofrece desde hace años típica cocina catalana y de mercado, bien elaborada por la chef, Mari Mar Botargues. La carta de platos es extensa. El comedor es amplio y su decoración es tradicional del país y lo dirige Jordi Sellart. Destaca la gran parrilla a la vista de los comensales en la que se preparan buenas carnes. Cuenta con una amplia y selecta bodega. **Especialidades y precios:** Caracoles a la llauna con alioli, 12,36; entrecot de ternera (bruneta) a la brasa (300g), 15,69; bacalao con sanfaina, 14,95; coulant de chocolate, 5,46. Menú, 13,88. Menú degustación, 25,00. **Vino de la casa:** Masía Bach (Penedes), 6,76.

## HOTELES

### ■ FINCA PRATS HOTEL GOLF & SPA

\*\*\*\*\*

**Ctra. N-240 km. 102,5. (25198). Una vez cruzada la A-2 (Autovía del Nordeste), el hotel se encuentra en un desvío señalizado a la derecha, antes de la salida del Raimat Golf Club. Tel.: 902 445 666. Fax: 973 232 249. Correo electrónico: reserves@fincaprats.com. Web: www.fincaprats.com.**

Es el primer hotel de cinco estrellas de Lleida. Abierto en el verano de 2008, es un nuevo proyecto de la familia Prats, dedicada al sector de la hostelería desde 1906, para ofrecer los servicios más exclusivos, en unas instalaciones de vanguardia, y en un entorno natural privilegiado. El hotel se encuentra a tan sólo cinco minutos del centro de la ciudad de Lleida, rodeado de frutales y viñedos. Es un exclusivo oasis de tranquilidad, con todos los servicios que el huésped más exigente pueda soñar, en unas instalaciones inéditas en la zona. Precio habitación doble: 120,37/129,67 euros/día. 40 habitaciones, todas ellas diferentes (divididas en las categorías Lujo, *Junior Suite* y *Executive Suite*, una Suite Presidencial y una Suite Real, de 110 m<sup>2</sup>), un Spa abierto al exterior, y un exclusivo y discreto Convention Center comparten un edificio singular, de líneas modernas y elegantes, que se integra de forma armónica con un entorno absolutamente natural. El servicio y la atención a los huéspedes es para la familia Prats, tan importante como las instalaciones del hotel. La actividad de la familia tiene sus

orígenes en un obrador de pan que fundaron los bisabuelos de la presente generación. Con el tiempo, se convirtió en pastelería, con una merecida fama como maestros "chocolateros", y dentro de la organización de eventos. El Spa, con circuito de hidroterapia, fitness center, centro de salud y cabinas de belleza ofrecen la posibilidad de olvidarse del estrés y recuperar el equilibrio y la buena forma física. En él, un equipo de especialistas está a disposición del cliente para ofrecer toda clase de masajes y tratamientos de belleza que incluyen peluquería y estética, o aconsejarle en sus actividades de fitness. Hay también Fitness con un gimnasio con máquinas de musculación, bicicletas verticales y cintas de correr. En el exterior del hotel se han señalado dos circuitos de jogging, uno largo y otro más corto, que transcurren entre los frutales y las viñas del hotel. Restaurantes: El Blanco Restaurante y Fresh Restaurante. Finalmente apuntamos que el hotel convive con un Convention Center equipado con las últimas tecnologías. Ambas opciones son perfectamente compatibles cuando se diseñan las instalaciones como dos alas separadas del mismo edificio, unidas por las zonas comunes que conforman el hall, la biblioteca o los restaurantes.

#### ■ CONDES DE URGELL

\*\*\*\*

**Avda. Barcelona, 27. (25001) Tel.: 973 20 23 00. Fax: 973 20 24 04. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: e.borobia@hcondes.com. Web: www.hcondes.com.**

96 habitaciones y 5 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión, secador de pelo y servicio de habitaciones 24 horas. Precio habitación doble: 82/103 euros/día. Edificio moderno, situado a 5 minutos del recinto ferial, a 10 del centro histórico y comercial y a 15 de dos campos de golf de 18 hoyos. Las habitaciones y las suites, totalmente reformadas, son espaciosas, exteriores, insonorizadas y climatizadas. Dispone del mayor complejo de salones de Lleida y también de dos habitaciones totalmente adaptadas para personas discapacitadas. Lo dirige Esther Borobia. Aparcamiento gratuito. Salones de convenciones. Cafetería. Snack bar. Restaurante: El Sauce.

#### ■ NASTASI HOTEL & SPA

\*\*\*\*S

**Avda. Rovira Roure, 214. (25198) Tel.: 973 24 92 22. Fax: 973 24 76 92. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: hotelnastasi@hotelnastasi.com. Web: www.hotelnastasi.com.**

85 habitaciones y 35 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar de cortesía, teléfono directo con llamadas nacionales sin costo, televisión vía satélite y canal, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. Admite perros. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 72/122 euros/día. Situado a las afueras del casco urbano, a unos 2,5 km, junto al prestigioso restaurante Fonda del Nastasi se encuentra este moderno hotel con habitaciones equipadas con la última tecnología, ADSL

de alta velocidad, Wi-Fi, ordenadores de cortesía, carta de almohadas, etc. Se inauguró en septiembre de 2005. Lo dirige Monica Vidal. Aparcamiento gratuito. Spa. Quiromasajistas las 24 horas. Fitness Center. Cafetería. Pub irlandés. Zulu Lounge Romm. Salones de convenciones para hasta 1.000 personas. Restaurante: La Fonda del Nastasi.

## FORADADA

200 habitantes. A 50 km de Lleida.

### RESTAURANTES

#### ■ LA SOLANA DE FORADADA 7,5/10

**Major, 4. (25737) Tel.: 973 40 07 09. Horario de 13,00 a 15,30 y de 21,00 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes y una quincena en febrero. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 2 comedores privados para hasta 45 comensales. Web: [www.lasolanadeforadada.com](http://www.lasolanadeforadada.com).**

Pequeño restaurante, abierto en 1991 y situado junto a la iglesia y frente al ayuntamiento, en el que se puede comer un número reducido de platos, pero de gran calidad realizados por el chef Josep Antoni Sánchez, que renueva cada temporada sus especialidades, basadas en los productos que ofrece la huerta y el mercado en cada momento. Su estilo de cocina está entronizada con una elaboración tradicional y artesanal, renovada y con acertadas inspiraciones de autor. Al frente de la sala está su socio Ricard Zamora, que realiza a su vez la repostería. La decoración armoniza la rusticidad elegante del local —con mucha historia—, con cuadros modernos. **Especialidades y precios:** Alcachofas con caracoles y emulsión de cebollino, 12,00; mejillones al ajo quemado, 11,00; conejo escabechado y confitura de cebolla, 12,00; mousse de romero, naranja y azafrán, 6,20. Menú, 22,00. Menú degustación, 45,00. **Vino de la casa:** Baldo ma selección.

## LA SEU D'URGELL

10.887 habitantes. 700 m altitud. A 140 km de Lleida.

**TURISMO: Oficina de turismo.** Passeig J. Brudieu. Tel.: 973 35 15 11 -

### RESTAURANTES

#### ■ TAPIES (HOTEL EL CASTELL DE CIUTAT) 9/10

**Ctra. Nacional 260, km 229 (25700) Tel.: 973 35 00 00. Fax: 973 35 15 74. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 22,30. Cierra semanalmente: martes y miércoles. Cierre anual: 25/01 al 15/02 y 05/11 al 18/11. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Aparcacoches. Terraza. Capacidad para 50 comensales. Correo electrónico: [elcastell@hotelescastell.com](mailto:elcastell@hotelescastell.com). Web: [www.hotelescastell.com](http://www.hotelescastell.com).**

El castillo de la familia Tàpies continúa siendo un restaurante que se encuentra entre los mejores de Cataluña, tanto por su cocina como por su marco, bodega y servicio. Comer en su elegante comedor es una experiencia inolvidable. Su cocina, catalana contemporánea y de mercado, la realiza el chef Xavier Franquet del Rey. El servicio es de alta escuela y lo dirige Michele Paganini. Gestiona la bodega, completísima, con más de 600 referencias, Josep Caralps. Desde hace años mantiene una estrella en la Guía Michelin. Todo el conjunto justifica sobradamente el viaje. El restaurante ha sido completamente renovado el año 2005.

**Especialidades y precios:** Terrina de sardinas y tomates confitados, vinagreta de pato y coca de aceite de oliva y virgen, 16,67; pie de cerdo relleno de molleja de ternera y foie gras, salsa al vinagre de vino y ensalada "Cesar", 20,37; pintada de l'Alt Urgell braseada a la antigua, con verduras y setas, 27,78; las fresas: Fresas confitadas en su jugo, tomate, caramelo de frambuesas y yogur al estragón (del 1-04 al 30-06), 11,11. Menú, 32,40. Menú degustación: 78,70. **Vino de la casa:** No tienen.

### ■ PARADOR DE TURISMO DE LA SEU D'URGELL

7/10

**Sant Domènech, 6. (25700) Tel.: 973 35 20 00. Fax: 973 35 23 09. Horario: de 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 22,30. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Paradores. Capacidad para 120 comensales. Correo electrónico: seo@parador.es. Web: www.parador.es.**

Como viene siendo habitual en los Paradores de Turismo se encuentra siempre una buena cocina tradicional, enraizada en la culinaria de la comarca. Aquí también, el chef Isaac Calvo nos ofrece excelentes platos tradicionales que satisfacen a los muchos comensales que pasan por el restaurante del Parador. El comedor es moderno en cuanto a la decoración y al frente del mismo está Manuel Cabrera, que también es el sumiller. La carta de vinos contiene unas 40 referencias. **Especialidades y precios:** Tosta de salmón y queso de cabra gratinado (vinagreta de miel y frutos secos), 11,57; manitas de cerdo rellenas de setas al aroma de romero, 15,74; jarrete de ternera del Pirineo con ciruelas pasas, 14,35; crema catalana, 5,55. Menú, 29,63. **Vino de la casa:** Raimat Abadia 2007, 16,99.

## HOTELES

### ■ EL CASTELL DE CIUTAT

\*\*\*\*

**Ctra. Nacional 260, km 229. (25700) Tel.: 973 35 00 00. Fax: 973 35 15 74. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. No cierra. Relais & Chateaux. Correo electrónico: elcastell@hotelelcastell.com. Web: www.hotelelcastell.com.**

32 habitaciones y 6 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Canal +, Wi-Fi, albornoz y secador de pelo. Admite perros. Precio habitación doble: 162,03/210 euros/día (incluye desayuno, minibar y spa). Propiedad de la familia Tàpies y de Jaume Casanovas, está situado en lo alto de una colina desde donde se divisa todo el valle del Urgellet y la Sie-

rra del Cadí. Abierto en 1973 es uno de los más encantadores, tranquilo y confortable del Pirineo catalán. Lo acoge la prestigiosa Cadena Relais & Chateaux, de la que es la delegación española y lo dirige Jaume Casanovas. Decoración contemporánea, con muchas flores y servicio muy amable. La recuperación del viejo castillo (a 100 m del hotel), convirtiéndolo en un magnífico restaurante de banquetes y una gran suite duplex fue un gran logro. Nuevo restaurante Katia basado en una cocina de base local con toques tradicionales y de montaña, abierto todo el año. Aparcamiento. Aparcacoches. Jardín. Piscina. Piscina cubierta climatizada. Gimnasio. Saunas. Excepcional Wellness. Peluquería. Salones de convenciones. Wi-Fi. Restaurante: El Castell de Ciutat y Katia.

### ■ PARADOR DE TURISMO DE LA SEU D'URGELL

\*\*\*

**Sant Domènec, 6. (25700). Tel.: 973 35 20 00. Fax: 973 35 23 09. No cierra. American Express, Master Card y Visa. Cadena Paradores. Correo electrónico: seo@parador.es. Web: www.parador.es.**

78 habitaciones y 1 suite junior, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Canal +, Wi-Fi y secador de pelo. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 118,52/150,93 euros/día. Tras unas largas obras de remodelación total que finalizaron en el año 2004, el Parador de La Seu d'Urgell abrió de nuevo sus puertas, ofreciendo a sus huéspedes las nuevas y flamantes instalaciones totalmente reformadas, así como los nuevos servicios para sus clientes. Situado al lado de la catedral, este parador se construyó donde estaba la antigua iglesia de Sant Domènec, de estilo gótico, conservándose el claustro debidamente restaurado, de estilo renacentista. Lo dirige Juan Yepes. Garaje (con plazas limitadas). Piscina interior climatizada. Salones de convenciones. Restaurante: Alt Urgell.

## SORT

1.851 habitantes. A 130 km de Lleida.

### RESTAURANTES

#### ■ PESSETS (HOTEL PESSETS)

7,5/10

**Diputació, 3. (25560). Tel.: 973 62 00 00. Fax: 973 62 08 19. Horario: de 13,30 a 15,50 y de 20,30 a 22,30. Cierra noviembre. Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, parking y 3 comedores privados para hasta 180 comensales. Correo electrónico: info@hotelpessets.com. Web: www.hotelpessets.com.**

El hotel restaurante Pessets tiene más de 150 años de historia. La nueva ubicación data del año 1966, aunque sus instalaciones se han ido remodelando de forma ininterrumpida. El restaurante Pessets está situado en los bajos del hotel Pessets, con bonitas vistas del jardín y las montañas que la rodean. La cocina es de base tradicional, de mercado, con una influencia casi plena del producto

de la zona y la temporada. De todos modos, la carta cuenta con platos de cocina creativa, principalmente interpretaciones y adaptaciones del recetario local. Los chefs son Francesc Torrents y Meritxell Tartera. Francesc Torrents, estudia en la Escuela de Hostelería de Lleida, pasa por varios restaurantes y se incorpora a la cocina del hotel Pessets muy joven a las órdenes de Segundo Fernández. Ha ido ascendiendo en rango hasta convertirse en el nuevo jefe de Cocina. Meritxell Tartera, estudia en la Escuela de Hostelería de Barcelona. Hace prácticas en varios restaurantes nacionales e internacionales con estrellas en la guía Michelin. Se incorpora en el hotel como responsable de postre. Codirige la cocina del restaurante Pessets con Francesc. El hijo del propietario, Ramón Aytés es el director de sala, que tiene una capacidad para hasta 100 comensales y una decoración elegante. También él tiene cuidado de la bodega que guarda unas 200 referencias. **Especialidades y precios:** Raviolis de setas de otoño con crema suave de hígado de pato y trufa, 17,00; canalones de pollo de corral con bechamel de colmenillas, 16,00; paletilla de cordero a las 6 horas con cítricos y mousse de yogur de oveja, 19,00; tartar de trucha de Tavascan, 14,00; arroz Pepe Plan de senderuelas y confitado, 16,50; *Moritz Epidor*, melocotón y manzanilla, 6,50; surtido de quesos artesanos del país, 6,50. Menú, 21,00. **Vino de la casa:** Vino Bordo 2010, 9,00.

## HOTELES

### ■ PESSETS

\*\*\*

Diputación, 3. (25560) Tel.: 973 62 00 00. Fax: 973 62 08 19. Cierra noviembre. Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: [info@hotelpessets.com](mailto:info@hotelpessets.com). Web: [www.hotelpessets.com](http://www.hotelpessets.com).

72 habitaciones y 4 suites, con teléfono directo y televisión. Precio habitación doble: 70/86 euros/día. Situado en el centro de la población, cuenta con confortables instalaciones y buenos servicios. Esmerada cocina la del restaurante de este hotel, que justifica la parada para saborear las buenas elaboraciones de cocina catalana tradicional que prepara el jefe de cocina y se ofrecen en un amplio comedor de moderna decoración. Lo dirige el propietario, Josep Ramon Aytés, con el apoyo de su hijo, Ramon. Es punto de partida de interesantes excursiones y prácticas deportivas por la comarca, que ofrece diversas posibilidades, entre las que destaca el *rafting*, la aventura en el Noguera Pallaresa. El año pasado inauguró un spa con piscina interior climatizada con hidromasaje, jacuzzi, sauna de vapor y sauna seca y todo tipo de tratamientos de estética y masajes. Aparcamiento. Garaje. Jardín. Gimnasio. Sauna. Piscina exterior. Tenis. Salones de convenciones. Restaurante Pessets.

**Para descubrir donde comer bien y dormir confortablemente en Catalunya, Andorra y otros lugares de interés**

## TÀRREGA

---

16.500 habitantes. A 42 km de Lleida.

### RESTAURANTES

#### ■ PINTOR MARSÀ 7/10

Avda. Catalunya, 112 (25300) Tel.: 973 50 15 16. Fax: 973 31 03 86. Horario de 13,00 a 15,45 y de 21,00 a 23,00. Cierra domingo noche, lunes y 25 de diciembre. Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 2 comedores privados para 40 comensales. Correo electrónico: [pintormarsa@hostaldelcarme.com](mailto:pintormarsa@hostaldelcarme.com). Web: [www.hostaldelcarme.com](http://www.hostaldelcarme.com).

El restaurante del hotel del mismo nombre, propiedad de la familia Pinós-Calvet, ofrece desde 1994 una línea de cocina tradicional de las tierras leridanas, con productos del mercado autóctonos. Al frente de la cocina y del comedor está la hija del propietario, Marta Pinós, que se esmera en sus elaboraciones, con platos apetitosos, llenos de sabor y color. El pequeño y agradable comedor está situado junto al hall del hotel. Bodega con 40 referencias de vinos. El servicio es familiar y amable. **Especialidades y precios:** Cazuelita de habitas con gambas, 15,15; jarrete de ternera al estilo antiguo, 15,00; cazuela de menos, 16,10; flan de la casa, 2,50. Menú, 13,50. Menú degustación, 25,00. **Vino de la casa:** Bru de Verdú (DO Costers del Segre), 19,00.

### HOTELES

#### ■ PINTOR MARSÀ \*\*\*

Avda. Catalunya, 112. (25300) Tel.: 973 50 15 16. Fax: 973 31 03 86. Cierra el día de Navidad. Master Card y Visa. Correo electrónico: [pintormarsa@hostaldelcarme.com](mailto:pintormarsa@hostaldelcarme.com). Web: [www.hostaldelcarme.com/pintormarsa](http://www.hostaldelcarme.com/pintormarsa).

24 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, albornoz y secador de pelo. Admite perros. Precio habitación doble: 65/75 euros/día. Pequeño hotel, situado a la entrada de la población de Tàrrega, viniendo de Lleida, de trato familiar y amable. Muy tranquilo. Lo dirige Marta Pinós. Aparcamiento. Jardín. Salones de convenciones. Restaurante recomendado en ésta Guía.

## TORÀ

---

1.159 habitantes. 448 m de altitud. A 90 km de Lleida.

### RESTAURANTES

#### ■ HOSTAL JAUMET 6,75/10

Ctra. de Calaf, s/n. Tel. y Fax: 973 47 30 77. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,00. Cierra del 24 al 30 de enero y del 18 al 27 de noviembre. Master Card, 6000 y

**Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 2 comedores privados para hasta 300 comensales. Correo electrónico: info@hostaljaumet.com. Web: www.hostaljaumet.com.**

Aquí se hace la auténtica cocina casera tradicional catalana y de mercado, como antaño, con carbón, cazuelas de barro y con las horas que sean necesarias. De esta forma se consiguen platos realmente sabrosos, que justifican la parada en este centenario hostel, abierto de 1890, propiedad de Jaume Marimon y su familia. El chef es el mismo Jaume Marimon. La sala la dirige su esposa Maite Giménez, que también lleva la notable bodega, que puede visitarse y que tiene unas 50 referencias. Como hotel de 2 estrellas dispone de 17 habitaciones (6 con terraza), bien equipadas y piscina. Un restaurante con mucha historia que sigue atrayendo a los amantes de la buena mesa de Cataluña. **Especialidades y precios:** Carpaccio de pies de cerdo y setas, 10,70; bacalao de Cuaresma, 19,50; perdiz a la vinagreta Can Jaumet, 14,50; sopa de cacao con turrón de Agramunt, 6,00. Menú, 20,00. **Vino de la casa:** Gotim Bru, Castell del Remei, 15,45.

## VILLAGRASSA

390 habitantes. A 40 km de Lleida.

### RESTAURANTES

#### ■ HOSTAL DEL CARME

6,75/10

**Antigua Ctra. Nacional II, km 504. (25330) Tel.: 973 31 10 00. Fax: 973 31 07 77. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 2,00. No cierra. Diners, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Capacidad para 150 comensales. Correo electrónico: info@hostaldelcarme.com. Web: www.hostaldelcarme.com.**

La familia Pinós-Calvet, propietaria de la antigua Fonda Espanya, en la localidad de Tàrrega, en 1960 instaló el nuevo Hostal del Carme al pie de la antigua carretera nacional II de Madrid a Francia, siendo el habitual parador de carretera muy conocido por los usuarios de la transitada vía. En el año 1990, con la construcción de la autovía que dejó apartado al hostel del tránsito por carretera, éste se reconvirtió y en la actualidad, después de casi 45 años de historia y con la incorporación de la tercera generación al negocio familiar, se ha convertido en el referente gastronómico de la zona, que ofrece cocina catalana de la comarca. Al frente de la cocina está Pere Pinós. La bodega del restaurante cuenta con unas 80 referencias. **Especialidades y precios:** Caracoles a la gourmanda, 11,50; espalda de cabrito asada a las hierbas de secano, 18,50; pies de cerdo con caracoles, 13,80; crema catalana, 3,50. Menú, 13,50. Menú degustación, 25,00. **Vino de la casa:** Comalatas Crianza 2008, 19,00.

**www.guiagourmand.com**

# VALL D'ARAN

## ARTIES (NAUT ARAN)

432 habitantes (Naut Aran). A 174 km de Lleida.

### RESTAURANTES

#### ■ CASA IRENE

8/10

Mayor, 3. (25599) Tels.: 973 64 43 64, 973 64 44 95 y 973 64 42 84. Fax: 973 64 21 74. Horario de 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 22,00. Cierra lunes (salvo festivos) y de 15 de octubre a apertura temporada de esquí y de final de temporada de esquí hasta Sant Joan. American Express, Diners, Master Card y Visa. Capacidad para 80 comensales. Aire acondicionado. Aparcamiento.

Sigue siendo el mejor restaurante de la Vall d'Aran, de cocina autóctona con influencias francesas, que elabora Andrés Vidal, hijo de Irene España. Productos de gran calidad y esa sabiduría culinaria fruto de estudios, hacen posible esos exquisitos platos. El comedor es muy agradable y acogedor. Se ofrecen varios menús compuestos de diversos "aperitivos sorpresa", entrantes y últimos platos a elegir, como los postres, de la carta. La singular amabilidad de Irene y su nuera M. José culminan la felicidad de los comensales en esta casa, que nació en 1974. Bodega con más de un centenar de referencias. Conviene reservar mesa. Comer en Casa Irene es un placer que nadie debe perderse en la visita al Valle.

**Especialidades y precios:** Ensalada de manitas de cerdo con foie gras, setas del valle y vinagreta de nueces tostadas, 18,05; rodaballo gallego al horno con verduritas al vinagre de Jerez, 30,55; gallo de corral del Gers y *bourgignone* con peras especiadas, 17,13; hojaldre de peras caramelizadas crema ligera y toffee, 8,79. Menú, 48,00. Menú degustación, 59,00. **Vino de la casa:** Marqués de Vargas 2005, 20,37.

### HOTELES

#### ■ PARADOR DE ARTIES

\*\*\*\*

Ctra. Baqueira-Beret, s/n. (25599) Tel.: 973 64 08 01. Fax: 973 64 10 01. No cierra. American Express, Diners, 4B, Master Card y Visa. Correo electrónico: arties@parador.es. Web: [www.parador.es](http://www.parador.es).

54 habitaciones y 3 suites, con minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 126,85/148,15 euros/día. Ubicado en un marco de notable belleza natural, cercano a Baqueira Beret, goza de las comodidades de los paradores. Ocupa uno de los edificios de mayor abolengo del valle, cuna de Don Gaspar, ilustre capitán de dragones del siglo XVIII. Lo dirige Arturo Murgui. Wi-Fi. Aparcamiento. Garaje. Jardín. Gimnasio. Piscina climatizada cubierta/externa. Sauna. Salones de convenciones. Restaurante.

## ■ CASA IRENE

\*\*\*\*

Mayor, 4. (25599) Tel.: 973 64 43 64, 973 64 44 95 y 973 64 42 84. Fax: 973 64 43 64. Cierra 20 días en noviembre y 20 días tras la temporada de esquí. American Express, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: info@hotelcasairene.com. Web: www.hotelcasairene.com.

15 habitaciones y 7 suites, con aire acondicionado, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 111/213 euros/día (desayuno incluido). Inaugurado en el año 1988, es un pequeño hotel, tranquilo y de trato familiar y amable. Dispone de modernas y confortables instalaciones, así como 4.000 metros cuadrados de jardín. Se encuentra situado sólo 7 km de Baqueira Beret y en plena ruta del románico. Reformado en el año 2004, actualmente dispone de un spa muy completo. Lo dirige Andres Vidal. Aparcamiento. Jardín. Salones de convenciones. Piscina climatizada cubierta. Sauna. Jacuzzi. Hamann, duchas de contrastes y de vichy. Sala de masajes. Restaurante: Casa Irene.

## BAQUEIRA BERET (NAUT ARAN)

118 habitantes (Naut Aran). A 179 km de Lleida.

### RESTAURANTES

## ■ LA BORDA LOBATO

5,5/10

Baqueira Beret. Salardú. (25598) Tels.: 973 64 57 08 y 973 64 44 44. Fax: 973 64 52 00. Horario de 20,00 a 23,00. Cierra mayo, junio, octubre y noviembre. American Express, Diners, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Capacidad para 78 comensales. Correo electrónico: restauración@baqueira.es. Web: www.hotelmontarto.com.

Abierta desde 1976, esta borda convertida en restaurante, de rústica decoración, ofrece una buena muestra de la cocina aranesa y catalana, con grill y horno de leña a la vista de los comensales, en un marco típico aranés. Todos los géneros son muy seleccionados. Tiene la misma propiedad del hotel Montarto. El chef es Paco Paz y el maître es Jordi Alabert. La carta de vinos tiene unas 87 referencias. **Especialidades y precios:** Fideua de montaña Borda Lobato, 11,45; chuletón de buey a las brasas con sal gorda, 32,00; crujiente de atún a las cinco especias, 21,65; cañitas crujientes con salsa de chocolate, 6,45. Menú mediodía, 24,50. **Vino de la casa:** Reserva de Ondarre, 15,60.

### HOTELES

## ■ LA PLETA HOTEL &amp; SPA

\*\*\*\*\*

Ctra. de Baqueira, s/n. Baqueira Beret. Salardú. (25598) Tel.: 973 64 55 50. Fax: 973 64 55 50. Cierra octubre y noviembre. American Express, Diners, Master Card, 6000 y

**Visa. Cadena Rafael Hoteles. Correo electrónico: reservas@rafaelhoteles.com. Web: www.lapleta.com.**

58 habitaciones y 12 suites, con aire acondicionado, teléfono directo, minibar, televisión vía satélite y Canal +, caja fuerte, secador de pelo, albornoz, servicio de habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 140/425 euros/día. Inaugurado en el año 2002, es un lujoso hotel ideal para el retiro, ubicado en el corazón de los Pirineos en la estación de esquí de Baqueira-Beret. Todas sus habitaciones tienen vistas a la montaña y ha sido ideadas para el confort total, cuidando en detalle la decoración y todos los elementos tecnológicos para una estancia tranquila y completa. Forma parte de la prestigiosa cadena Small Luxury Hotels of the World. Dispone de un Spa, de más de 500 m<sup>2</sup> de nombre Occitania, como la antigua cultura de la zona que evoca lo más generoso de la naturaleza del lugar. Buena gastronomía en su restaurante. Aparcamiento. Garaje. Aparcacoches. Jardín. Piscina climatizada cubierta. Jacuzzi interior y exterior. Peluquería. Gimnasio. Salones de convenciones. Restaurante: Del Gel al Foc.

#### ■ MELIA ROYAL TANAU

\*\*\*\*\*

**Ctra. de Baqueira, s/n. Baqueira Beret. Salardú. (25598) Tel.: 973 64 44 46. Fax: 973 64 43 44. Cierra del 17 de abril al 30 de junio y del 1 de septiembre al 3 de diciembre. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Tryp Hoteles.**

25 habitaciones y 5 suites, con aire acondicionado, teléfono directo, minibar, televisión vía satélite, caja fuerte, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 155/225 euros/día. Inaugurado en 1993, fue el primer Tryp en Catalunya. Un lujo de 5 estrellas que constituye el único hotel de Baqueira ubicado en la cota 1.700, que dispone de telesilla para trasladar a los esquiadores a pie de pista. Está dotado de los elementos de mayor confort en un establecimiento de esta categoría. Aparcamiento. Garaje. Jardín. Piscina climatizada cubierta. Jacuzzi interior y exterior. Squash. Gimnasio. Simulador de golf. Salones de convenciones. Restaurante: Eth Cauder.

#### ■ MONTARTO

\*\*\*\*

**Baqueira Beret. Salardú. (25598) Tel 973 64 44 44. Fax: 973 64 52 00. Cierra mayo, junio, octubre y noviembre. American Express, Diners, Master Card y Visa.**

166 habitaciones con teléfono directo y televisión vía satélite. Precio habitación doble: 90/145 euros/día. Situado en el núcleo 1.500 de Baqueira Beret, cerca de los telesillas, cuenta con buenas instalaciones de ocio y es uno de los hoteles más acreditados y antiguo de la zona, que se ha ido reformando y modernizando. Todo un clásico para los amantes de los deportes de invierno. Aparcamiento. Garaje. Jardín. Piscina. Tenis. Sauna. Squash. Discoteca. Salones de convenciones. Restaurante: La Perdiu Blanca.

## ESCUNHAU (MIJARAN)

77 habitantes. A 169 km de Lleida.

### RESTAURANTES

#### ■ CASA TURNAY

7/10

Plaza Mayor, s/n. (25539) Tel.: 973 64 02 92. Horario de 13,30 a 15,30 y de 20,00 a 23,00. Cierra del 1 de mayo a 15 de julio y del 15 de septiembre al 1 de diciembre, salvo fines de semana. Admite perros.

Pequeño y agradable establecimiento familiar, situado a dos kilómetros de Viella, en dirección a Baqueira, en el que la propietaria Consuelo Castel, desde 1977 elabora con cariño una buena cocina casera, típica del valle, que ciertamente es exquisita y justifica la visita al establecimiento, utilizando las recetas de antaño y siempre productos de gran calidad. Su hija, Montse, atiende el comedor, de estilo rústico. En las mesas no falta el paté artesano. Para disfrutar de la olla aranesa, entre otros platos típicos del valle. La carta de vinos tiene unas cuarenta referencias de vinos y cavas. **Especialidades y precios:** Olla aranesa, 9,50; civet de jabalí, 10,00; coles rellenas, 9,80; repostería de la casa, 3,40. Menú, 17,00. **Vino de la casa:** Azpilicueta crianza 2007 (D.O. Rioja), 11,00.

## SALARDÚ (NAUT ARAN)

372 habitantes. 176 km de Lleida.

**TURISMO: Oficina de turismo.** Sarriuela, 6. Tel.: 973 64 01 10 - Iglesia parroquial de San Miguel. Centro villa.

### HOTELES

#### ■ PETIT LACREU

\*\*\*

Ctra. Baqueira, s/n. Salardú. (25598) Tel.: 973 64 41 42. Fax: 973 64 42 43. Cierra octubre, noviembre, mayo y junio. Diners, 6000, Master Card y Visa. Correo electrónico: info@hotellacreu.com. Web: www.hoteleslacreu.com.

30 habitaciones con teléfono directo, minibar, caja fuerte, televisión y secador de pelo. Precio habitación doble: 77/88 euros/día. Acogedor hotel, inaugurado en 1988, que está situado a 3 kilómetros de la estación de esquí de Baqueira-Beret, de trato familiar y amable. Ofrece confortables habitaciones y un amplio y sorprendente buffet de desayuno, ciertamente muy completo. Frente al mismo está el hotel Lacreu, de 2 estrellas, inaugurado en el año 1929 que se ha ido actualizando y modernizando con el paso del tiempo, presentando actualmente un ambiente moderno, agradable y familiar, con un restaurante que sirve un apetitoso menú, de cocina casera. Aparcamiento. Gimnasio. Sauna. Salón de estar con televisión y vistas. Zonas ajardinadas con juegos infantiles. Piscina climatizada en verano.

## TREDÓS (NAUT ARAN)

---

140 habitantes. 177 km de Lleida.

### HOTELES

#### ■ HOTEL DE TREDÓS

\*\*\*\*

**Ctra. a Baqueira, km 177,50. Tredós. (25598) Tel.: 973 64 40 14. Fax: 973 64 43 00. Cierra mayo, junio, octubre y noviembre. Master Card y Visa. Correo electrónico: [parador@hoteldetredos.com](mailto:parador@hoteldetredos.com). Web: [www.hoteldetredos.com](http://www.hoteldetredos.com)**

29 habitaciones y 8 junior suites con teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 77,78/107,41 euros/día. Inaugurado en diciembre de 1991 es un hotel de nueva planta, construido siguiendo las líneas arquitectónicas de características del valle, en la pequeña y pintoresca localidad de Tredós. Pequeño, tranquilo y con buenas vistas a la montaña. Lo dirige Jaime Tormo. Aparcamiento. Garaje.

## VIELHA (MIJARAN)

---

2.469 habitantes. A 167 km de Lleida.

### HOTELES

#### ■ HUSA TUCA

\*\*\*\*

**Ctra. Salardú, s/n. Estación de la Tuca. Betren. (25530) Tel.: 973 64 07 00. Fax: 973 64 07 54. Cierra octubre y noviembre. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Husa. Correo electrónico: [hotel.tuca@husa.es](mailto:hotel.tuca@husa.es). Web: [www.hotelhusatuca.com](http://www.hotelhusatuca.com).**

114 habitaciones y 1 suite, con caja fuerte, teléfono directo y televisión vía satélite y Canal +. Precio habitación doble: 60/172 euros/día. Situado a la salida de Viella. Es un hotel confortable con buenas instalaciones y amplios salones. Lo dirige Rafa Hinojosa. Aparcamiento. Garaje. Jardín. Piscina climatizada (en verano). Salones de convenciones. Restaurante.

#### ■ PARADOR DE VIELHA

\*\*\*\*

**Ctra. Túnel, s/n. (25530) Viella. Tel.: 973 64 01 00. Fax: 973 64 11 00. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Paradores. Correo electrónico: [ferran.rovira@parador.es](mailto:ferran.rovira@parador.es). Web: [www.parador.es](http://www.parador.es).**

116 habitaciones y 2 suites, con minibar, teléfono directo, televisión y Canal +, y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 70/160 euros/día. Es uno de los paradores más bonitos de montaña. Situado en un punto alto y dominante, Viella y el valle quedan a sus pies. Edificio moderno de arquitectura pirinaica con vistas espléndidas. Tiene el confort y las comodidades habituales de los Paradores. Lo dirige Ferran Rovira. Wi-Fi. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante.



**És bo  
que algunes coses  
no canviïn mai**

A "la Caixa" continuem creient que  
estar al teu costat ens durà molt lluny.  
Ahir, avui i sempre.  
Els nostres valors no canvien.



**"la Caixa"**

**[Tu] ets l'Estrella**