

Capital de província. 130.000 habitants. A 156 km de Barcelona.

TURISME: Oficina de turisme. La Paeria (edifici Pal·les). Tel.: 973 24 81 20. - **Catedral nova.** Pl. Catedral. - **Institut d'Estudis Ilerdencs.** Pl. Catedral. - **Museu Arqueològic i Capitular.** Pl. Catedral. - **Museu Diocesà.** Pl. Bisbe Pino, 1. - **Palau de la Paeria.** Pl. Paeria. - **Seu Vella.** Turó de la Seu.

RESTAURANTS

■ CARBALLEIRA

8/10

Ctra. N II, km 457,5. (25194) Tel.: 973 27 27 28. Fax: 973 26 02 98. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,30. Tanca diumenge nit, dilluns i primera quinzena de gener, divendres, dissabte i diumenge de Setmana Santa i segona i tercera setmana d'agost. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 3 menjadors privats per fins a 50 comensals. Correu electrònic: carballeira@carballeira.net. Web: www.carballeira.net.

Des de l'any 1989, José Ángel Rodríguez, oriünd de Galícia, ofereix en aquest restaurant situat a peu de carretera, a pocs quilòmetres del nucli urbà, una cuina basada en els productes de primeríssima qualitat, arribats tots els dies de les costes de Tarragona i Galícia. Cuina mediterrània i cuina gallega, amb excel·lents peixos i mariscs, elaborada pel xef Juan Aparicio Marsol. El local té una elegant decoració en què predomina la fusta i sembla una cabina d'un vaixell. El celler té unes 200 referències de la majoria de les denominacions espanyoles. **Especialitats i preus:** Amanida d'escamarlans, mini verduretes i vinagreta de compota de pera, 27,70; llobarro salvatge amb puré líquid de patata i confitura de tomàquet, 28,70; caldereta de gambes de Tarragona amb cigrons Pedrosillano, 31,50; galeta de cafè amb cremós de tiramisú, 6,50. Menú del xef, 60,00. Menú degustació, 78,70. **Vi de la casa:** No en té.

■ BLANC RESTAURANT (FINCA PRATS HOTEL GOLF & SPA)

7,25/10

Ctra. N-240 km. 102,5. (25198). Una vegada creuada l'A-2 (Autovia del Nordest), l'hotel es troba en un desviament senyalitzat a la dreta, abans de la sortida del Raimat Golf Club. Tel.: 902 445 666. Fax: 973 232 249. Capacitat per a 27 comensals. Correu electrònic: reserves@fincaprats.com. Web: www.fincaprats.com.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Finca Prats Hotel Golf & Spa. La cuina de l'hotel és lleugera i contemporània i concedeix especial importància als productes frescos de la dieta mediterrània i a la cuina de mercat. Es proposen dos tipus de carta en un espai compartit: el Blanc Restaurant i el Fresh Restaurant. La carta del Fresh està feta a força de plats senzills i sans. Productes de l'horta, amanides i sabrosos plats *light* faran les delícies d'aquells que acaben de gaudir d'una sessió d'Espa o d'uns clots al Golf. La carta del Blanc Restaurant és més elaborada

i la seva oferta ofereix la possibilitat d'escollir entre diversos menús degustació o una extensa carta gastronòmica amb plats que desvetllen l'excel·lència dels productes que els componen. El xef és Josep Maria Tost. Dirigeix la sala Ramon Gomez. Un dels espais més singulars de l'edifici, la Enoteca, guarda el celler de l'hotel amb unes 80 referències. **Especialitats i preus:** Amanida temperada de taronja i turnedó de peu de porc amb aire cítric, 12,96; lluç a la papillota amb verduretes en cocotte amb crosta fullada, 21,30; *steak tartare* amb gelat de Pomery, 20,37; tatin de pera amb gelat de iogurt a la canyella sobre sablé de xocolata, 9,26. Menú, 42,50. Menú degustació, 60,00.

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

7/10

Rovira Roure, 87. (25006) Tel.: 973 22 37 28. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 24,00. Tanca diumenge nit, dilluns. American Express, 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 10 menjadors privats per fins a 70 comensals.

És un dels més importants restaurants de Pepito Lladonosa, situat als afores de Lleida (carretera d'Oscà), que ofereix cuina mediterrània, marinera i tradicional, que elabora amb encert el seu fill, Carmel Lladonosa. Inaugurat el maig de 1996, té un preciós celler, pàrquing vigilat amb rentat inclòs, discoteca, botiga agroalimentària i hort per a consum propi. Està adaptat per a discapacitats. **Especialitats i preus:** Arròs caldós amb llamàntol, 17,15; caldereta de llagosta, s/m; entrecot de bou fet a la pedra, 13,85; tiramisú casolà de cacau, formatge, cafè i ametlla, 4,25. **Vi de la casa:** Raïmat, 8,00.

■ SHEYTON

7/10

Prat de la Riba, 39. (25008) Tels.: 973 23 81 97 i 973 24 00 33. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,30. Tanca diumenge, Setmana Santa i la setmana següent. Dinners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Menjadors privats.

Un clàssic lleidatà que porta més de 30 anys d'història i en el qual es menja bé, en un ambient selecte i agradable. Va començar la seva singladura l'any 1973. El patró és Ramon Miralles i al capdavant dels fogons hi ha el xef Pedro Ruiz, que elabora amb productes de mercat una cuina autòctona clàssica i internacional. Ampli bar a l'entrada i un elegant menjador d'estil anglès, amb tocs de belle époque. **Especialitats i preus:** Terrina de pebrots i albergínies perfumats a la crema, 8,51; lluç cuit a la unilateral amb espaguetis de carabassó i suc de llimona, 12,42; milfulls de garró a l'antiga amb verduretes i cruixent d'olives, 11,92; caravana de pastissos i fruites, 4,91. Menú degustació, 26,04. **HA TANCAT A FINALS DEL 2011.**

■ XALET SUÍ

7/10

Rovira Roure, 9. (25006) Tels. 973 23 55 67 i 973 23 04 12. Fax: 973 22 09 76. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,30. Tanca segona quinzena de gener i segona quinzena d'agost. American Express, 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat.

Inaugurat a finals del 1981, és l'establiment més petit de tots els que existeixen, dins d'una línia d'alta restauració, a Lleida. Jordi Balasch ha fet d'aquest local un lloc on els plats i la seva gastronomia es cuiden d'una forma minuciosa per oferir sempre una qualitat suprema a la clientela. Compta amb el suport de Manolo, la seva filla Sonia i el seu fill Gerard que formen un gran equip. El local està molt ben decorat, amb tocs típics suïssos que transmeten un ambient íntim i acollidor. La seva cuina es pot equiparar a una cuina internacional, sense oblidar plats a l'estil català. El menú degustació es confecciona d'acord amb els plats de la carta, segons les preferències del comensal, amb els preus existents. Celler amb més d'un centenar de vins. **Especialitats i preus:** Amanida d'enciams amb foie i emulsió de taronja i mostassa, 14,25; raviolis de llamàntol amb verduretes i salsa de tòfona, 21,50; cabrit al forn, a l'aroma de farigola 19,30; crema de gingebre amb fruits vermells i pols de galeta, 5,50. **Vi de la casa:** Varia durant l'any.

■ FONDA DEL NASTASI

6,5/10

Ctra. d'Oscà, km 2,5. (25001) Tel.: 973 24 92 22. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns i nits de dimarts, dimecres i dijous. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Menjadors privats. Aparcament. Terrassa.

Pepito Lladonosa, un dels personatges més destacats de la restauració lleidatana, ha sabut diferenciar perfectament en aquest ampli establiment la celebració de grans banquets de l'oferta del restaurant, que té una cuina molt digna, d'encertades elaboracions catalanes, mediterrànies i d'autor, realitzades pel xef Josep Gràcia. Decoració molt acurada i un dels millors cellers del país, que sens dubte és de visita obligada per als amants dels bons vins. Destaca també el servei, atent i diligent, dirigit per Miquel Moliné. Compta amb un parc infantil i agrobotiga. **Especialitats i preus:** Cargols a la llauna, 10,00; suquet de rap amb llagosta, 24,20; cuixa de conill farcida de bolets, 10,50; milfulls de poma i xocolata, 3,90. Menú, 40,00. Menú degustació, 47,00. **Vi de la casa:** Raïmat Abadia, 11,00.

■ LA HUERTA

6,5/10

Av. Tortosa, 7. (25005) Tels.: 973 24 24 13 i 973 24 50 40. Fax: 973 22 09 76. Horari de 13,00 a 16,30 i de 20,30 a 23,30. Tanca Nadal i Sant Esteve. Capcitat per a 87 comensals. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat.

Des de 1966 aquest restaurant popular ha estat un dels millors llocs per conèixer i gaudir de la cuina autòctona i regional lleidatana. Al capdavant dels fogons hi ha el xef Josep Solans, mentre que el menjador, que té una decoració rústica, està dirigit per Antoni Botargues. La carta de vins conté un total de 180 referències i el celler està a cura d'Antonio Botargues. **Especialitats i preus:** Cargols a la llauna, 12,59; cabrit al forn, 18,06; besuc a l'estil Orio, 20,46; Sant Honore, 5,60. **Vi de la casa:** Bach, 6,76.

■ SANTBERNAT

6,25/10

Saracíbar (Estació d'autobusos). (25002) Tels.: 973 27 10 31 i 973 27 03 84. Fax. 973 22 09 76. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 22,30. Tanca les nits de dilluns a dimecres. Nadal i Sant Esteve. Capacitat per a 110 comensals. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat.

Situat a l'estació d'autobusos, en un primer pis al qual s'accedeix per una escala des d'un lateral exterior, aquest restaurant, que pertany al grup Botargues, ofereix des de fa anys típica cuina catalana i de mercat, ben elaborada per la xef Mari Mar Botargues. La carta de plats és extensa. El menjador és ampli i la seva decoració és tradicional del país i el dirigeix Jordi Sellart. Destaca la gran graella a la vista dels comensals en què es preparen bones carns. Compta amb un ampli i selecte celler. **Especialitats i preus:** Cargols a la llauna amb allioli, 12,36; entrecot de vedella (bruneta) a la brasa (300g), 15,69; bacallà amb samfaina, 14,95; coulant de xocolata, 5,46. Menú, 13,88. Menú degustació, 25,00. **Vi de la casa:** Masia Bach (Penedès), 6,76.

HOTELS

■ FINCA PRATS HOTEL GOLF & SPA

Ctra. N-240 km. 102,5. (25198). Una vegada creuada l'A-2 (Autovia del Nordest), l'hotel es troba en un desviament senyalitzat a la dreta, abans de la sortida del Raimat Golf Club. Tel.: 902 445 666. Fax: 973 232 249. Correu electrònic: reserves@fincaprats.com. Web: www.fincaprats.com.

És el primer hotel de cinc estrelles de Lleida. Obert a l'estiu de 2008, és un nou projecte de la família Prats, dedicada al sector de l'hostaleria des del 1906, per oferir els serveis més exclusius, en unes instal·lacions d'avantguarda, i en un entorn natural privilegiat. L'hotel es troba a tan sols cinc minuts del centre de la ciutat de Lleida, envoltat de fruiteres i vinyers. És un exclusiu oasi de tranquil·litat, amb tots els serveis que l'hoste més exigent pugui somiar, en unes instal·lacions inèdites a la zona. Preu habitació doble: 120,37/129,67 euros/dia. 40 habitacions, totes elles diferents (dividides en les categories Luxe, Junior Suite i Executive Suite, una Suite Presidencial i una Suite Reial, de 110 m²), un Spa obert a l'exterior, i un exclusiu i discret Convention Center comparteixen un edifici singular, de línies modernes i elegants, que s'integra de forma harmònica –gràcies al seu particular disseny– amb un entorn absolutament natural. El servei, l'atenció als hostes és, per a la família Prats, tan important com les instal·lacions de l'hotel. L'activitat de la família té els seus orígens en un obrador de pa que van fundar els besavis de la present generació. Amb el temps, es va convertir en pastisseria, amb una merescuda fama com a mestres “chocolateros”, i d'aquí a l'organització d'esdeveniments. El Spa, amb circuit de hidroteràpia, fitness center, centre de salut i cabines de bellesa ofereix la possibilitat d'oblidar-se de l'estrès i recuperar l'equilibri i la bona forma física. En ell, un equip d'especialistes està a la disposició del client per oferir

tota classe de massatges, tractaments de bellesa que inclouen perruqueria i estètica, o aconsellar-lo en les seves activitats de fitness. Hi ha també Fitness amb un gimnàs amb màquines de musculació, bicicletes verticals i cintes de córrer. A l'exterior de l'hotel s'han senyalitzat dos circuits de jogging, un de llarg i un altre més curt, que transcorren entre els fruiters i les vinyes de l'hotel. Restaurants: El Blanc Restaurant i Fresh Restaurant. Finalment apuntem que l'hotel conviu amb un Convention Center equipat amb les últimes tecnologies. Ambdues opcions són perfectament compatibles quan es dissenyen les instal·lacions com dues ales separades del mateix edifici, unides per les zones comunes que conformen el hall, la biblioteca o els restaurants.

■ CONDES DE URGELL

Av. Barcelona, 27. (25001) Tel.: 973 20 23 00. Fax: 973 20 24 04. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: e.borobia@hcondes.com. Web: www.hcondes.com.

96 habitacions i 5 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió, assecador de cabell i servei d'habitacions 24 hores. Preu habitació doble: 82/103 euros/dia. Edifici modern, situat a 5 minuts del recinte firal, a 10 del centre històric i comercial i a 15 de dos camps de golf de 18 forats. Les habitacions i les suites, totalment reformades, són espaioses, exteriors, insonoritzades i climatitzades. Disposa del major complex de salons de Lleida i també de dues habitacions totalment adaptades per a persones discapacitades. El dirigeix Esther Borobia. Pàrquing gratuït. Salons de convencions. Cafeteria. Snack bar. Restaurant El Sauce.

■ NASTASI HOTEL & SPA

****S

Av. Rovira Roure, 214. (25198) Tel.: 973 24 92 22. Fax: 973 24 76 92. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: hotelnastasi@hotelnastasi.com. Web: www.hotelnastasi.com.

85 habitacions i 35 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar de cortesia, telèfon directe amb trucades nacionals sense cost, televisió via satèl·lit i Canal +, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. Admet gossos. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 72/122 euros/dia. Situat als afores del nucli urbà, a uns 2,5 km, al costat del prestigiós restaurant Fonda del Nastasi es troba aquest modern hotel amb habitacions equipades amb l'última tecnologia, ADSL d'alta velocitat, Wi-Fi, ordinadors de cortesia, carta de coixins, etc. Es va inaugurar el setembre de 2005. El dirigeix Monica Vidal. Pàrquing gratuït. Spa. Quiromassatgistes les 24 hores. Fitness Center. Cafeteria. Pub irlandès. Zulu Lounge Romm. Salons de convencions per fins a 1.000 persones. Restaurant La Fonda del Nastasi.

FORADADA

200 habitants. A 50 km de Lleida.

RESTAURANTS

■ LA SOLANA

7,5/10

Major, 4. (25737) Tel.: 973 40 07 09. Horari de 13,00 a 15,30 i de 21.00 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns i una quinzena al febrer. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 2 menjadors privats per fins a 45 comensals. Web: www.lasolanadeforadada.com.

Petit restaurant, obert el 1991 i situat al costat de l'església i davant de l'ajuntament, en el que es pot menjar un nombre reduït de plats, però de gran qualitat, realitzats pel xef Josep Antoni Sánchez, que renova cada temporada les seves especialitats, basades en els productes que ofereix l'horta i el mercat en cada moment. El seu estil de cuina està entronitzada amb una elaboració tradicional i artesanal, renovada i amb encertades inspiracions d'autor. Al capdavant de la sala hi ha el seu soci Ricard Zamora, que realitza al seu torn la pastisseria. La decoració harmonitza la rusticitat elegant del local —amb molta història—, amb quadres moderns. **Especialitats i preus:** Carxofes amb cargols i emulsió de porradell, 12,00; musclos al all cremat, 11,00; conill escabexat i confitura de ceba, 12,00; mousse de romaní, taronja i safrà, 6,20. Menú, 22,00. Menú degustació, 45,00. **Vi de la casa:** Baldoma selecció.

LA SEU D'URGELL

10.887 habitants. 700 m d'altitud. A 140 km de Lleida.

TURISME: Oficina de turisme. Passeig J. Brudieu. Tel.: 973 35 15 11 -

RESTAURANTS

■ TAPIES (HOTEL EL CASTELL DE CIUTAT)

9/10

Ctra. Nacional 260, km 229 (25700) Tel.: 973 35 00 00. Fax: 973 35 15 74. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,30 a 22,30. Tancament setmanal: dimarts i dimecres. Tanca: 25/01 al 15/02 i 05/11 al 18/11. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Aparcacotxes. Terrassa. Capacitat per fins a 50 comensals. Correu electrònic: elcastell@hotelelcastell.com. Web: www.hotelelcastell.com.

El castell de la família Tàpies és un restaurant que compta entre els millors de Catalunya, tant per la cuina com pel seu marc, celler i servei. Menjar en el seu elegant menjador és una experiència inoblidable. La cuina, catalana contemporània i de mercat, la realitza el xef, Xavier Franquet del Rey. El servei és d'alta escola i el dirigeix Michele Paganini. Gestiona el celler, completíssim amb unes 600 referències, Josep Caralps. Desde fa anys manté una estrella a la Guia

Michelin. Tot el conjunt justifica àmpliament el viatge. El restaurant fou completament renovat l'any 2005. **Especialitats i preus:** Terrina de sardines i tomàquets confitats, vinagreta d'ànec i coca d'oli d'oliva i verge, 16,67; peu de porc farcit de pedrer de vedella i foie gras, salsa al vinagre de vi i amanida "Cesar", 20,37; pintada de l'Alt Urgell brasa a l'antiga, amb verdures i bolets, 27,78; les maduixes: maduixes confitades en el seu suc, tomàquet, caramel de gerds i iogurt a l'estragó (del 1-04 al 30-06), 11,11. Menú, 32,40. Menú degustació, 78,70. **Vi de la casa:** No en té.

■ PARADOR DE TURISMO DE LA SEU D'URGELL

7/10

Sant Domènec, 6. (25700) Tel.: 973 35 20 00. Fax: 973 35 23 09. Horari: de 13,00 a 15,30 i de 20,30 a 22,30. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Cadena Paradores. Capacitat per a 120 comensals. Correu electrònic: seo@parador.es. Web: www.parador.es

Com és habitual, en els Paradores de Turismo es troba sempre una bona cuina tradicional, arrelada en la tradició culinària de la comarca. Aquí el xef Isaac Calvo ens ofereix excel·lents plats tradicionals que satisfan els molts comensals que passen pel restaurant del Parador. El menjador és modern quant a la decoració i al capdavant hi ha Manuel Cabrera, que també n'és el sommelier. La carta de vins conté unes 40 referències. **Especialitats i preus:** Torradeta de salmó i formatge de cabra gratinat (vinagreta de mel i fruits secs), 11,57; peus de porc farcits de bolets a l'aroma de romaní, 15,74; jarret de vedella del Pirineu amb prunes panses, 14,35; crema catalana, 5,55. Menú, 29,63. **Vi de la casa:** Raimat Abadia 2007, 16,99.

HOTELS

■ 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 i Visa. No tanca. Relais & Châteaux. Correu electrònic: elcastell@hotelescastell.com. Web: www.hotelescastell.com.

32 habitacions i 6 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Canal +, Wi-Fi, barnús i assecador de cabell. Admet gossos. Preu habitació doble: 163,03/210 euros/dia (inclou esmorzar, minibar i spa). Propietat de la família Tàpies i Jaume Casanovas, està situat al capdamunt d'un tossal des d'on s'albira tota la vall de l'Urgellet i la Serra del Cadí. Obert el 1973, és un dels més encantadors, tranquil i confortable del Pirineu català. L'acull la prestigiosa Cadena Relais & Châteaux, de la qual és la delegació espanyola, i el dirigeix Jaume Casanovas. Decoració contemporània, amb flors i servei molt amable. La recuperació del vell castell (a 100 m de l'hotel), convertit en un magnífic restaurant de banquets i una gran suite dúplex, va ser un gran èxit. Nou restaurant Katia basat en una cuina de base local amb tocs tradicionals i de muntanya, obert tot l'any. Aparcament. Aparcacotxes. Jardí. Piscina. Piscina co-

berta climatitzada. Gimnàs. Saunes. Excepcional Wellness. Perruqueria. Salons de convencions. Restaurant Katia i El Castell de Ciutat.

■ PARADOR DE TURISME DE LA SEU D'URGELL

Sant Domènec, 6. (25.700). Tel.: 973 35 20 00. Fax: 973 35 23 09. No tanca. American Express, Master Card i Visa. Cadena Paradores. Correu electrònic: seo@parador.es. Web: www.parador.es.

78 habitacions i 1 suite junior, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Canal +, Wi-Fi i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 118,52/150,93 euros/dia. Després d'unes llargues obres de remodelació total que van finalitzar l'any 2004, el Parador de la Seu d'Urgell va obrir novament les seves portes per oferir als seus hostes les noves i flamants instal·lacions totalment reformades, així com els nous serveis per als seus clients. Situat al costat de la catedral, aquest parador es va construir on hi havia l'antiga església de Sant Domènec, d'estil gòtic, de la qual se n'ha conservat el claustre d'estil renaixentista, degudament restaurat. El dirigeix Juan Yepes. Garatge (amb places limitades). Piscina interior climatitzada. Salons de convencions. Restaurant Alt Urgell.

SORT

1.851 habitants. A 130 km de Lleida.

RESTAURANTS

■ PESSETS (HOTEL PESSETS)

7,5/10

Diputació, 3. (25560). Tel.: 973 62 00 00. Fax: 973 62 08 19. Horari de 13,30 a 15,50 i de 20,30 a 22,30. Tanca novembre. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat, parking i 3 menjadors privats per fins a 180 comensals. Correu electrònic: info@hotelpessets.com. Web: www.hotelpessets.com.

L'hotel restaurant Pessets té més de 150 anys d'història. La nova ubicació data de l'any 1966, encara que les seves instal·lacions s'han anat remodelant de manera ininterrompuda. El restaurant Pessets està situat als baixos de l'hotel Pessets, amb boniques vistes del jardí i les muntanyes que l'envolten. La cuina és de base tradicional, de mercat, amb una influència gairebé plena del producte de la zona i la temporada. De tota manera, la carta té plats de cuina creativa, principalment interpretacions i adaptacions del receptari local. Els xefs són Francesc Torrents i Meritxell Tartera. Francesc Torrents, estudià a l'Escola d'Hostaleria de Lleida, passà per diversos restaurants i s'incorporà a la cuina de l'hotel Pessets molt jove a les ordres de Segundo Fernández. Ha anat ascendint en rang fins a esdevenir el nou cap de Cuina. Meritxell Tartera, estudià a l'Escola d'Hostaleria de Barcelona. Va fer pràctiques en diversos restaurants nacionals i internacionals amb estrelles a la guia Michelin. S'incorporà a l'hotel com a responsable

de postres. Codirigeix la cuina del restaurant Pessets amb Francesc. El fill del propietari, Ramon Aytés és el director de sala, que té una capacitat per fins a 100 comensals i una decoració elegant. També ell té cura del celler que guarda unes 200 referències. **Especialitats i preus:** Raviolis de bolets de tardor amb crema suau de fetge d'ànec i tòfona, 17,00; canalons de pollastre de corral amb beixamel de múrgoles, 16,00; espatlla de xai a les 6 hores amb cítrics i mousse de iogurt d'ovella, 19,00; tàrtar de truita de Tavascan, 14,00; arròs Pepe Plan de moixernons i confitat, 16,50; Moritz Epidor, préssec i camamilla, 6,50; assortiment de formatges artesans del país, 6,50. Menú, 21,00. **Vi de la casa:** Vino Bordo 2010, 9,00.

HOTELS

■ PESSETS

Diputació, 3. (25560) Tel.: 973 62 00 00. Fax: 973 62 08 19. Tanca novembre. Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: info@hotelpessets.com. Web: www.hotelpessets.com.

72 habitacions i 4 suites, amb telèfon directe i televisió. Preu habitació doble: 70/86 euros/dia. Situat al centre de la població, compta amb confortables instal·lacions i bons serveis. Acurada cuina, la del restaurant d'aquest hotel, que justifica l'aturada per assaborir les bones elaboracions de cuina catalana tradicional que prepara el cap de cuina i que s'ofereixen en un ampli menjador de moderna decoració. El dirigeix el propietari, Josep Ramon Aytés, amb el suport del seu fill, Ramon. És punt de partida d'interessants excursions i pràctiques esportives per la comarca, que ofereix diverses possibilitats, entre les quals destaca el rafting, l'aventura a la Noguera Pallaresa. L'any passat va inaugurar un spa amb piscina interior climatitzada amb hidromassatge, jacuzzi, sauna de vapor i sauna seca i tot tipus de tractaments d'estètica i massatges. Aparcament. Garatge. Jardí. Gimnàs. Sauna. Piscina exterior. Tennis. Salons de convencions. Restaurant Pessets.

TÀRREGA

12.848 habitants. A 42 km de Lleida.

RESTAURANTS

■ PINTOR MARSÀ

7/10

Av. Catalunya, 112 (25300) Tel.: 973 50 15 16. Fax: 973 31 03 86. Horari de 13,00 a 15,45 i de 21,00 a 23,00. Tanca diumenge nit, dilluns i 25 de desembre. Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 2 menjadors privats per a 40 comensals. Correu electrònic: pintormarsa@hostaldelcarme.com. Web: www.hostaldelcarme.com.

El restaurant de l'hotel del mateix nom, propietat de la família Pinós-Calvet, ofereix des de 1994 una línia de cuina tradicional de les terres lleidatanes,

amb productes del mercat autòctons. Al capdavant de la cuina i del menjador hi ha la filla del propietari, Marta Pinós, que ofereix plats apetitosos, plens de sabor i color. El petit i agradable menjador està situat al costat del hall de l'hotel. Celler amb 40 referències de vins. El servei és familiar i amable. **Especialitats i preus:** Cassoleta de favetes amb gambes, 15,15; jarret de vedella a l'estil antic, 15,00; cassola de tros, 16,10; flam de la casa, 2,50. Menú, 13,50. Menú degustació, 25,00. **Vi de la casa:** Bru de Verdú (DO Costers del Segre), 19,00.

HOTELS

■ PINTOR MARSÀ

Av. Catalunya, 112. (25300) Tel.: 973 50 15 16. Fax: 973 31 03 86. Tanca el dia de Nadal. Master Card i Visa. Correu electrònic: pintormarsa@hostaldelcarme.com. Web: www.hostaldelcarme.com/pintormarsa.

24 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, barnús i assecador de cabell. Admet gossos. Preu habitació doble: 65/75 euros/dia. Petit hotel, situat a l'entrada de la població de Tàrrega, venint de Lleida, de tracte familiar i amable. Molt tranquil. El dirigeix Marta Pinós. Aparcament. Jardí. Salons de convencions. Restaurant recomanat en aquesta Guia.

TORÀ

1.159 habitants. 448 m d'altitud. A 90 km de Lleida.

RESTAURANTS

■ HOSTAL JAUMET

6,75/10

Ctra. de Calaf, s/n. Tel. i fax: 973 47 30 77. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,30 a 23,00. Tanca de 24 a 30 de gener i de 18 al 27 de novembre. Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 2 menjadors privats per fins a 300 comensals. Correu electrònic: info@hostaljaumet.com. Web: www.hostaljaumet.com.

Aquí es fa l'autèntica cuina casolana tradicional catalana i de mercat, com antany, amb carbó, cassoles de fang i amb les hores que siguin necessàries. D'aquesta manera s'aconsegueixen plats realment saborosos, que justifiquen l'aturada en aquest centenari hostal, obert des del 1890, propietat de Jaume Marimon i la seva família. El xef és el mateix Jaume Marimon. La sala la dirigeix la seva dona, Maite Giménez, que també porta el notable celler que pot visitar-se i que té unes 50 referències. Com a hotel de 2 estrelles disposa de 17 habitacions (6 amb terrassa), ben equipades i piscina. Un restaurant amb molta història que segueix atraient als amants de la bona taula de Catalunya. **Especialitats i preus:** Carpaccio de peus de porc i bolets, 10,70; bacallà de Quaresma, 19,50;

perdiu a la vinagreta Can Jaumet, 14,50; sopa de cacau amb torró d'Agramunt, 6,00. Menú, 20,00. **Vi de la casa:** Gotim Bru, Castell del Remei, 15,45.

VILAGRASSA

390 habitants. A 40 km de Lleida.

RESTAURANTS

■ HOSTAL DEL CARME

6,75/10

Antiga Ctra. Nacional II km 504. (25330) Tel.: 973 31 10 00. Fax: 973 31 07 77. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 2,00. No Tanca. Diners, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Capacitat per a 150 comensals. Correu electrònic: info@hostaldelcarne.com. Web: www.hostaldelcarne.com.

La família Pinós-Calvet, propietària de l'antiga Fonda Espanya, a la localitat de Tàrrega, el 1960 va instal·lar el nou Hostal del Carme al peu de l'antiga carretera nacional II de Madrid a França, sent l'habitual parador de carretera molt conegut pels usuaris de la transitada via. L'any 1990, amb la construcció de l'autovia que va deixar apartat l'hostal del trànsit per carretera, aquest es va reconvertir i en l'actualitat, després de gairebé 45 anys d'història i amb la incorporació de la tercera generació al negoci familiar, s'ha convertit en el referent gastronòmic de la zona, amb cuina catalana de la comarca. Al capdavant de la cuina hi ha Ana Maria Calvet i dirigeix la sala i el celler Pere Pinós. El celler del restaurant compta amb unes 80 referències. **Especialitats i preus:** Cargols a la gourmanda, 11,50; espatlla de cabrit rostida a les herbes de secà, 18,50; peus de porc amb cargols, 13,80; crema catalana, 3,50. Menú, 13,50. Menú degustació, 25,00. **Vi de la casa:** Comalatas Criança 2008, 19,00.

AROLA EDITORS

**13 anys al servei
de l'edició a Tarragona**

692 títols publicats en 58 col·leccions

Polígon Francolí, Parcel·la 3 · 43006 Tarragona

Tel.: 977 553 707 · Fax: 902 877 365

arola@arolaeditors.com · www.arolaeditors.com

VALLD'ARAN

ARTIES (NAUT ARAN)

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

RESTAURANTS

■ CASA IRENE

8/10

Major, 3. (25599) Tels.: 973 64 43 64, 973 64 44 95 i 973 64 42 84. Fax: 973 64 21 74. Horari de 13,00 a 15,00 i de 20,00 a 22,00. Tanca dilluns (excepte festius) i de 15 d'octubre a obertura temporada d'esquí i de final de temporada d'esquí fins a Sant Joan. Capacitat per a 80 comensals. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament.

Continua sent el millor restaurant de la Val d'Aran, de cuina autòctona amb influències franceses, que elabora Andrés Vidal, fill d'Irene España. Productes de gran qualitat i la saviesa culinària fruit dels estudis fan possible aquests exquisits plats. El menjador és molt agradable i acollidor. S'ofereixen diversos menús formats per diversos "aperitius sorpresa", entrants i últims plats a triar, com les postres, de la carta. La singular amabilitat d'Irene i la seva jove M. José culminen la felicitat dels comensals en aquesta casa, que va néixer el 1974. Celler amb més d'un centenar de referències. Convé reservar taula. Menjar a Casa Irene és un plaer que ningú no ha de perdre's en la visita a la Val d'Aran. **Especialitats i preus:** Amanida de peus de porc amb foie gras, bolets de la vall i vinagreta de nous torrades, 18,05; turbot gallec al forn amb verdures al vinagre de Xerès, 30,55; gall de corral del Gers i *bourgignone* amb peres especiades, 17,13; pasta de full de peres caramel·litzades crema lleugera i toffee, 8,79. Menú, 48,00. Menú degustació, 59,00. **Vi de la casa:** Marqués de Vargas 2005, 20,37.

HOTELS

■ PARADOR DE ARTIES

Ctra. Baqueira-Beret, s/n. (25599) Tel.: 973 64 08 01. Fax: 973 64 10 01. No tanca. American Express, Diners, 4B, Master Card i Visa. Correu electrònic: arties@parador.es. Web:www.parador.es.

54 habitacions i 3 suites, amb minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 126,85/148,15 euros/dia. Ubicat en un marc de notable bellesa natural, pròxim a Baqueira Beret, gaudeix de les comoditats dels paradors. Ocupa un dels edificis de major llinatge de la vall, bressol del senyor Gaspar, il·lustre capità de dragons del segle XVIII. El dirigeix Arturo Murgui. Wi-Fi. Aparcament. Garatge. Jardí. Gimnàs. Piscina climatitzada coberta/exterior. Sauna. Salons de convencions. Restaurant.

■ CASA IRENE

Major, 4. (25599) Tel.: 973 64 43 64, 973 64 44 95 i 973 64 42 84. Fax: 973 64 43 64. Tanca 20 dies al novembre i 20 dies després de la temporada d'esquí. American Express, Diners, Master Card i Visa. Correu electrònic: info@hotelcasairene.com. Web: www.hotelcasairene.com.

15 habitacions i 7 suites, amb aire condicionat, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 111/213 euros/dia (esmorzar inclòs). Inaugurat l'any 1988, és un petit hotel, tranquil i de tracte familiar i amable. Disposa de modernes i confortables instal·lacions, així com 4.000 m² de jardí. Es troba situat a només 7 km de Baqueira Beret i en plena ruta del romànic. Reformat l'any 2004, actualment disposa d'un Spa molt complet. El dirigeix Andreu Vidal. Aparcament. Jardí. Salons de convencions. Piscina climatitzada coberta. Sauna. Jacuzzi. Hamann, dutxes de contrastos i de vichy. Sala de massatges. Restaurant Casa Irene.

BAQUEIRA BERET (NAUT ARAN)

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

RESTAURANTS

■ LA BORDA LOBATO

5,5/10

Baqueira Beret. Salardú. (25598) Tels.: 973 64 57 08 i 973 64 44 44. Fax: 973 64 52 00. Horari de 20,00 a 23,00. Tanca maig, juny, octubre i novembre. American Express, Diners, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Capacitat per a 78 comensals. Correu electrònic: restauración@baqueira.es. Web: www.hotelmontarto.com.

Oberta des de l'any 1976, aquesta borda reconvertida en restaurant, de rústica decoració, ofereix una bona mostra de la cuina aranesa i catalana, amb grill i forn de llenya a la vista dels comensals, en un marc típic aranès. Tots els gèneres estan molt ben seleccionats. Té la mateixa propietat de l'hotel Montarto i la dirigeix Paco Paz i el màitre és Jordi Alabert. La carta de vins té unes 87 referències. **Especialitats i preus:** Fideuà de muntanya Borda Lobato, 11,45; mitjana de bou a la brasa amb sal grossa, 32,00; cruixent de tonyina a les cinc espècies, 21,65; canyes cruixents amb salsa de xocolata, 6,45. Menú migdia, 24,50. **Vi de la casa:** Reserva de Ondarre, 15,60.

HOTELS

■ LA PLETA HOTEL & SPA

Ctra. de Baqueira, s/n. Baqueira Beret. Salardú. (25598) Tel.: 973 64 55 50. Fax: 973 64 55 50. Tanca octubre i novembre. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadena Rafael Hotels. Correu electrònic: reservas@rafaeloteles.com. Web: www.lapleta.com.

58 habitacions i 12 suites, amb aire condicionat, telèfon directe, minibar, televisió via satèl·lit i Canal +, caixa forta, assecador de cabell, barnús, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. Preu habitació doble: 140/425 euros/dia. Inaugurat l'any 2002, és un luxós hotel ideal per al retir, ubicat al cor dels Pirineus en la pintoresca estació d'esquí de Baqueira-Beret. Totes les seves habitacions tenen vistes a la muntanya, han estat ideades per al confort total i s'ha vetllat al màxim per la decoració i tots els elements tecnològics de cara a una estada tranquil·la i completa. Forma part de la prestigiosa cadena Small Luxury Hotels of the World. Disposa d'un Spa, de més de 500 m², de nom Occitània, com l'antiga cultura de la zona que evoca el més generós de la natura del lloc. Bona gastronomia al seu restaurant. Aparcament. Garatge. Aparcacotxes. Jardí. Piscina climatitzada coberta. Jacuzzi interior i exterior. Perruqueria. Gimnàs. Salons de convencions. Restaurant 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. Tanca del 17 d'abril al 30 de juny i de l'1 de setembre al 3 de desembre. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Tryp Hotels.

25 habitacions i 5 suites, amb aire condicionat, telèfon directe, minibar, televisió via satèl·lit, caixa forta, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 155/225 euros/dia. Inaugurat el 1993, va ser el primer Tryp a Catalunya. Un luxe de 5 estrelles que constitueix l'únic hotel de Baqueira ubicat a la cota 1.700, que disposa de telecadira per traslladar els esquiadors a peu de pista. Està dotat dels elements de major confort en un establiment d'aquesta categoria. Aparcament. Garatge. Jardí. Piscina climatitzada coberta. Jacuzzi interior i exterior. Esquaix. Gimnàs. Simulador de golf. Salons de convencions. Restaurant Eth Cauder.

■ MONTARTO

Baqueira Beret. Salardú. (25598) Tel 973 64 44 44. Fax: 973 64 52 00. Tanca maig, juny, octubre i novembre. American Express, Diners, Master Card i Visa.

166 habitacions amb telèfon directe i televisió via satèl·lit. Preu habitació doble: 90/145 euros/dia. Situat en el nucli 1.500 de Baqueira Beret, a prop dels telecadires, compta amb bones instal·lacions d'oci i és un dels hotels més acreditats i antics de la zona, que s'ha anat reformant i modernitzant. Tot un clàssic per als amants dels esports d'hivern. Aparcament. Garatge. Jardí. Piscina. Tennis. Sauna. Esquaix. Discoteca. Salons de convencions. Restaurant La Perdiu Blanca.

Per descobrir on menjar bé i dormir confortablement a Catalunya, Andorra i altres llocs d'interés

ESCUNHAU (MIJARAN)

77 habitants. A 169 km de Lleida.

RESTAURANTS

■ CASA TURNAY

7/10

Plaça Major, s/n. (25539). Tel.: 973 64 02 92. Horari de 13,30 a 15,30 i de 20,00 a 23,00. Tanca d'1 de maig a 15 de juliol i del 15 de setembre a l'1 de desembre, excepte caps de setmana. Admet gossos.

Petit i agradable establiment familiar, situat a dos quilòmetres de Viella, en direcció a Baqueira, en el qual la propietària, Consuelo Castel, elabora amb afecte des del 1977 una bona cuina casolana, típica de la vall, que certament és exquisida i justifica la visita a l'establiment, utilitzant les receptes d'antany i sempre amb productes de gran qualitat. La seva filla Montse atén el menjador, d'estil rústic. A les taules no falta el paté artesà, i s'hi pot gaudir de l'olla aranesa, entre d'altres plats típics de la vall. La carta de vins té unes 40 referències de vins i caves. **Especialitats i preus:** Olla aranesa, 9,50; civet de porc senglar, 10,00; cols farcides, 9,80; pastisseria de la casa, 3,40. Menú, 17,00. **Vi de la casa:** Azpilicueta criança 2007 (DO Rioja), 11,00.

SALARDÚ (NAUT ARAN)

372 habitants. 176 km de Lleida.

TURISME: Oficina de turisme. Sarriuela, 6. Tel.: 973 64 01 10 - **Església parroquial de Sant Miquel.** Centre vila.

HOTELS

■ PETIT LACREU

Ctra. Baqueira, s/n. Salardú. (25598) Tel.: 973 64 41 42. Fax: 973 64 42 43. Tanca octubre, novembre, maig i juny. Diners, 6000, Master Card i Visa. Correu electrònic: info@hotellacreu.com. Web: www.hoteleslacreu.com.

30 habitacions amb telèfon directe, minibar, caixa forta, televisió i assecador de cabell. Preu habitació doble: 77/88 euros/dia. Acollidor hotel, inaugurat el 1988, que està situat a 3 quilòmetres de l'estació d'esquí de Baqueira-Beret, de tracte familiar i amable. Ofereix confortables habitacions i un ampli i sorprenent buffet d'esmorzar, certament molt complet. Enfront hi ha l'hotel Lacreu, de 2 estrelles, inaugurat l'any 1929, que s'ha anat actualitzant i modernitzant amb el pas del temps, i que actualment presenta un ambient modern, agradable i familiar, amb un restaurant que serveix un apetitós menú, de cuina casolana. Aparcament. Gimnàs. Sauna. Saló d'estar amb televisió i vistes. Zones enjardinades amb jocs infantils. Piscina climatitzada a l'estiu.

TREDÓS (NAUT ARAN)

140 habitants. 177 km de Lleida.

HOTELS

■ HOTEL DE TREDÓS

Ctra. a Baqueira, km 177,50. Tredós. (25598) Tel.: 973 64 40 14. Fax: 973 64 43 00. Tanca maig, juny, octubre i novembre. Master Card i Visa. Correu electrònic: parador@hoteldetredos.com. Web: www.hoteldetredos.com.

29 habitacions i 8 junior suites amb telèfon directe i televisió via satèl·lit i Wi-Fi. Preu habitació doble: 77,78/107,41 euros/dia. Inaugurat el desembre de 1991, és un hotel de nova planta, construït seguint les línies arquitectòniques característiques de la vall, en la petita i pintoresca localitat de Tredós. Petit, tranquil i amb bones vistes a la muntanya. El dirigeix Jaime Tormo. Aparcament. Garatge.

VIELHA (MIJARAN)

2.469 habitants. A 167 km de Lleida.

HOTELS

■ HUSA TUCA

Ctra. Salardú, s/n. Estació de la Tuca. Betren. (25530) Tel.: 973 64 07 00. Fax: 973 64 07 54. Tanca octubre i novembre. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Husa. Correu electrònic: hotel.tuca@husa.es. Web: www.hotelhusatuca.com.

114 habitacions i 1 suite, amb caixa forta, telèfon directe i televisió via satèl·lit i Canal +. Preu habitació doble: 60/172 euros/dia. Situat a la sortida de Viella, dista mig quilòmetre del Palau de Gel i uns 10 km de l'estació d'esquí de Baqueira Beret (transport a pistes). Hotel confortable amb bones instal·lacions i amplis salons. Té Wi-Fi en zones comunes. L'hotel s'ha reformat l'any 2007. El dirigeix Rafa Hinojosa. Aparcament. Garatge. Jardí. Piscina climatitzada (a l'estiu). Salons de convencions. Restaurant.

■ PARADOR DE VIELHA

Ctra. Túnel, s/n. (25530) Viella. Tel.: 973 64 01 00. Fax: 973 64 11 00. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Paradores. Correu electrònic: ferran.rovira@parador.es. Web: www.parador.es

116 habitacions i 2 suites, amb minibar, telèfon directe, televisió i Canal + i assecador de cabell. Preu habitació doble: 70/160 euros/dia. És un dels paradors més bonics de muntanya, la imatge exterior del qual ha representat molts cops la Vall d'Aran. Situat en un punt alt i dominant, Viella i la vall queden als seus peus. Últimament ha estat renovat a fons. Té el confort i comoditats habituals dels Paradores. El dirigeix Ferran Rovira. Wi-Fi. Piscina. Salons de convencions. Restaurant.



**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