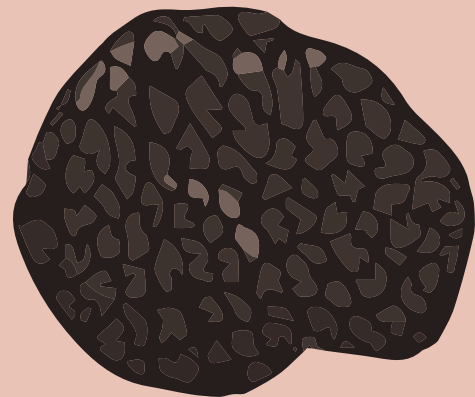




|

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA TÒFONA I DEL SAFRÀ *del Priorat*

• del 17 de febrer al 8 de març •



DEL 17 DE FEBRER AL 8 DE MARÇ

Degusta plats elaborats amb tòfona i safrà en els següents restaurants:

Quinoa Restaurant

📍 Carrer Miquel Barceló, 29 · Falset · 977 83 04 31

Restaurant Quatre Molins

📍 Carrer del Compte de Rius, 8 · Cornudella de Montsant · 977 82 10 04 (sota reserva prèvia)

AJ Restaurant

📍 Carrer Miquel Barceló, 18 · Falset · 977 83 01 64

Restaurant El Cairat

📍 Carrer Nou, 3 · Falset · 620 92 86 18

Brichs Restaurant

📍 Carrer Sindicat, 10 · Falset · 690 25 12 06

Restaurant Amics

📍 Carrer de Gratallops-Vilella Baixa, km 11 · Gratallops · 977 83 04 31

Restaurant La Morera

📍 Carrer de la Bassa, 10 · La Morera de Montsant · 667 44 29 04

7 DE MARÇ

11:00 hores **Taller gratuït de sabons de safrà impartit per Montse Mora Cuquerella**

📍 Plaça de la Quartera, 6 · Falset

Places limitades

Inscripcions - rosafoschmulet@hotmail.es · 667 64 37 70

17:00 hores **Demostració de gossos tofonaires**

📍 Carrer del Bosquet s/n · Falset

Gratuïta

Degustació **gratuïta** de **licor, crema i pastissos de safrà** a càrrec de Safrà Paumera. Si també vols participar en el tast d'olis trufats de Priorat amb dues copes de vi -

Preu 5€ (Gratuït al comprar el tiquet del sopar maridatge)

Al acabar hi haurà exposició i venda dels productes.

21:00 hores **Sopar maridatge de la tòfona i el safrà i vins de la comarca de Priorat Enoturisme**

📍 Quinoa Restaurant · Carrer Miquel Barceló, 29 · Falset

Degusta un menú pensat en exclusiva per la tòfona i el safrà a mans de restaurants de la zona amb plats maridats amb vins de la D.O.Q Priorat i la D.O. Montsant i presentat per l'escriptor **Miquel Esteve**.

Aforament màxim de 60 persones.

Preu 50€ · Venda de tiquets al Restaurant Quinoa, Brichs Restaurant i online a través d'Entradium.

ORGANITZA:

PRIORAT
winetourism experience



COL.LABORA:

SAFRÀ PAUMERÀ

