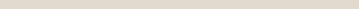
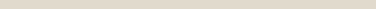
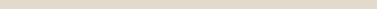


Gaudeix de les nostres ofertes, rep un collarí amb un codi i sabràs a l'instant si has guanyat una de les **100 Targetes Magnífiques** o algun dels plans i experiències disponibles.



Promoció per a majors de 18 del 21/09/2023 al 15/10/2023, a la província de Lleida. Premis per moment guanyador: 100 targetes amb saldo (100 de 30€) redimibles a les botigues i els bars participants, 10 entrades dobles per als assets de marca, 1 sopar per a 2 persones en el restaurant La Boscana. Més info i participa en www.ciutatsmagnifiques.es/lleida

 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10
BONNO BY LARY Av. Alcalde Porqueres, 49 CALAMARSETS A LA PLANXA AMB CEBA Caramel-LITZADA Base de patata palla, calamarets amb all i julivert.	PETIT SAM C/ Baró de Maials, 103 SAMY DE GAMBA Base de patata cruixent, amb un minimedalló de gamba amb maionesa de marisc i maionesa de cibulet.	EL CALAMAR BY LARY C/ Corregidor Escofet, 80 TORTILARY Coqueta de gambetes amb tàrtar de coliflor i calamar cruixent, i caviar de tomàquet trufat.	LA REPÚBLICA DEL FUM C/ Corregidor Escofet, 67, local 2 SOMNI IMPLOSIU DEL CARAGOL Bomba arrebossada amb panko i llargiment picant de caragols i llàgrima d'allioli.	SWEET GO C/ Manuel de Montsuart, 4 PEIX DE TRÓS "Croqueta" de Parmentier de pisto i anxova, coronada amb romesco i base de crumble salat.	GLASS GO C/ Manuel de Montsuart, 6 PIGPEAR Cruixent cremós de gelta estofada al Porto i crema de patata, arrebossat amb crosta de rosta i coronat amb compota de pera de Lleida aolorós i menta.	BRUTUS (Pardinyes) Pl. Josep Piñol, 1 HAPPY SUMMER Ensaladilla de patata, tonyina, ou, cogombret, oliva farcida, maionesa i pebrot del piquillo.	MAKU C/ del Camí de Corbins, 24 THE OPEN DOORS Doble barqueta de porc amb guarnició i sabor.	NEW CLASS (Pardinyes) C/ Baró de Maials, 2 DOLÇ I SALAT NEW CLASS Torrada de bistec amb ceba caramel·litzada i salsa de mostassa i mel.	L'ESPURNA C/ Salmerón, 10 baixos MANTOU FREGIT FARCIT DE CAP-I-POTA Mantou fregit farcit de cap-i-pota amb pols de sobrassada de Mallorca i salsa de fulles de pebrot.
 11	 12	 13	 14	 15	 16	 17	 18	 19	 20
RESTAURANT LA MASIA Av. Democràcia, 16 DELICIA CAMPEROLA Truita de patates, ceba caramel·litzada i coulis de tomàquet.	CAFETERIA MEDITERRANI C/ Carmen, 48 MINI BURGER MEDITERRANI Pa artesanal, hamburguesa especiada, rotlle de cabra, ceba caramel·litzada, tomàquet i enciam.	THE GARDEN Rambla de Ferran, 11 THE GARDEN LLEIDA Fusió de típica esqueixada de bacallà i tàrtar de salmó fresc amb alvocat i vinagreta d'herbes i espàrrec de marge.	CAN RAMÓN C/ Baixada de la Trinitat, 5 TAPATACO Mini taco casolà de blat de moro farcit de carn de cabrol amb formatge blau i bolets amb salsa de Mòdena.	LA SIBIL·LA Ronda de la Seu Vella, 1 D'OUS Croquet de pa de cereal, bolets, formatge blau, ceba, sal i pebre	LA IMPRONTA Pl. de la Paeria, 6 EL COR DE SALMÓ Minicanelons farcits de salmó, ricotta, formatge de cabra, ceba i parmigiano. Acabat amb gerds, tomàquets i crema de pistatxo.	EL ALTARBAR Y TAPAS (Blondel) Av. Blondel, 14 RECORD XICRA Un homenatge a la mítica xurreria Xicra situada aquí durant 40 anys. Xurros de patata i mostassa acompanyats de salsa teriyaki i acabats amb pols de coco	BUTEKO C/ Jaume II, 5 PA DE FORMATGE BUTEKO Pa de formatge artesà sense gluten, amb pinya macerada en canya de sucre i cansalada viada a la purruruca.	BODEGA CAPPONT Riu Ebre cantonada Pl. de l'U d'Octubre MONTADITO IBÈRIC Barqueta amb formatge, llom i pernil ibèric.	BEAT CAFÈ I SOUL C/ Dra. Castells, 36 WANTON DE LLAGOSTÍ Pasta wanton amb farcit de cap-i-pota amb pols de sobrassada i salsa de soja i sèsam.
 21	 22	 23	 24	 25	 26	 27	 28	 29	 30
HOPPERS C/ Dra. Castells, 38 WANTON DE LLAGOSTÍ Pasta wanton amb farcit de llagostins i hortalisses amb maionesa d'alfàbrega i salsa de soja i sèsam.	ON THE ROCKS CAMPUS C/ Pere de Cabrera, 12 MINIBROQUETA DE POLLASTRE Minibroqueta de pollastre yakitori amb salsa de curri i mango.	CAFETERIA L'ESTACIÓ Av. Madrid, 26 MINIHAMBURGUESA DE GALTÀ Hamburguesa de gelta cuinada a baixa temperatura i amb melmelada de pètals de rosa amb bitxo.	SLICE PIZZIA Av. Catalunya, 7 PINCHO SLICE Broqueta de formatge amb anxova i olives.	LAS GRECAS C/ Ramón Soldevila, 5 TE ESTOY AMANDO LOCAMENTE Tàrtar de gamba amb suc dels caps i patata morter.	RESTAURANT JULIAN C/ Alcalde Costa, 10 DELICIA SEÑORÍO DE LOS PEDROCHES Ploma ibèrica cuinada a baixa temperatura al Pedra Ximénez sobre torrada de vidre i bolets de temporada.	TASTA I ATIPA'T C/ Alcalde Costa, 21 DELICIA DE GIRELLA DEL PIRINEU Medalló arrebossat d'embotit d'arròs i xai sobre melmelada de tomàquet, ceba caramel·litzada i formatge de cabra.	ESPAI INSÒLIT C/ Unió, 8 BRAVAS INSOLITAS Patata brava en dues coccions, amb allioli de safrà, Sriracha, salsa de pebrot verd caramel·litzat i sal negra.	RESTAURANT GALINDO C/ Cardenal Cisneros, 30 GALINDO ROLL Pasta de full farcida de paté i pera de Lleida amb vi dolç.	EL ALTARBAR Y TAPAS (Catalunya) Av. Catalunya, 26 ALTAR PRAWN Tàrtar de gamba cuïta sobre torradeta d'aigua de tomàquet i pebrot amb cogombre envinagrat amb soja i xili, maionesa japonesa acabada amb pols d'alga nori.
 31	 32	 33	 34	 35	 36	 37	 38	 39	 40
VERMUTERIA LOCARRINCLÓ C/ Lluís Besa, 2 ROCK & ROLLO Base de truita de blat farcida de pulled pork en la seva salsa.	BAR ROMA C/ del Bisbe Messeguer, 1 PATATES BRAVES Patates braves tradicionals amb salsa brava i allioli.	BRUTUS (Missions) Pl. de les Missions, 8 baixos BARCO PESQUERO Barqueta de salmó amb cogombret, ceba dolça, ou dur, maionesa i formatge crema i ous de peix.	NOU SAM C/ Segrià, 4 RAVIOLI SAM Ravioli de pasta wanton amb farcit de tonyina vermella amb salsa teriyaki i puré de guacamole i wasabi.	BAR LOBO C/ Segrià, 42 EL MORET VIATJANT PER LES TERRES DE LLEIDA Tàrtar de truita del Pirineu amb poma Golden de Lleida i salsa d'espínacs sobre pa de cervesa San Miguel i oli d'AOVE de Les Garrigues.	LA MODERNA DE LLEIDA C/ Dr. Fleming, 41 POP-BOMB Versió "moderna" de la clàssica bomba de la Barceloneta. "Croqueta de patata" farcida amb un guisat de pop a la gallega i calamar nacional, tot amb la seva "marcheta" picant i un toc d'allioli negre.	BAR CARLITO'S HAM Av. Dr. Fleming, 10 SALMOREJO HAM Salmorejo tradicional amb picada de pernil ibèric i ou.	NEW CLASS (Centre) Av. Alcalde Rovira Roure, 18 MALLORQUÍ LLEIDATÀ Torrada de sobrassada, formatge en rotlle, mel i fulles verdes.	D'CAÑAS C/ Humbert Torres, s/n TORRADA DE FILET I BRIE Torrada de pagès amb filet ibèric de porc, brie, ceba caramel·litzada, espàrrec de marge i vinagreta de fruits vermells.	BAR RICARDO Av. Alcalde Rovira Roure, 1 L'ENSAÏMADA SALADA DEL RICARDO Tapa d'ensaimada amb sobrassada i cheddar fumat.
 41	 42	 43	 44	 45	 46	 47	 48	 49	 50
MONADA SWEET&COFFE C/ Doctor Fleming, 2 EL CÓC Coca de recapte amb albergínia, pebrot vermell, anxova i olives negres.	LA BAMBOLA C/ Dr. Fleming, 5 baixos ARC DE SANT MARTÍ Bastonet de cranc, ou dur, gamba pelada, maionesa i caviar vermell.	CARAVISTA Av. Balmes, 38 RECAPTE CRUIXENT DE SARDINA Massa fina cruixent amb escalivada, brots verds i sardina fumada del senyoret.	LA BARRA DEL PORTÓN C/ Darrera Sant Martí, 59 ALBERGINIES BRAVES Daus d'albergínia xinesa fregida amb salsa brava amb kimtxi.	EI TARAO C/ Sant Martí, 78 COCKTAIL DE REMOJÓN Vinagreta de bacallà, ou dur, oliva negra i taronja.	EL PORTÓN C/ Sant Martí, 53 GUACAMOLE AMB ANGUILA Torrada de pa amb guacamole amb anguila fumada.	RYTA KOKÓ C/ Sant Martí, 51 ARRÓS CREMÓS DE CEPES, TÒFONA I PARMESÀ	ZUULO C/ Bonaire, 18 CARPACCIO URAMAKI Llagostí tempuritzat amb alvocat, recobert de carpaccio de vedella, maionesa miso yuzu i parmesà flamejat, amb salsa criolla i salsa Oporto.	TUCUMÁN C/ Sant Martí, 47 TUKU Del vermut a les postres.	MACAO C/ Camp de Mart, 27 SAKE URAMAKI Llagostí tempuritzat i alvocat, recobert amb salmó flamejat, ceba caramel·litzada i salsa de mango i Oporto.
 51	 52	 53	 54	 55	 56	 57	 58		 60
KAOMA C/ Camp de Mart, 15 NEM DE LLAGOSTÍ Nem de llagostí tempuritzat amb pebrot, formatge crema i salsa sweet xili.	RYTA BURGER C/ Torres de Sanui, 18 MINI BIG CLÀSSICA Minihamburguesa amb salsa clàssica, ceba, enciam, cogombret i formatge.	RESTAURANT BELLERA C/ Vallcalent, 16 TÀRTAR DE TRUITA EN DUES TEXTURES Tàrtar de truita del Pirineu marinada al nostre estil, amb pols de pell de truita deshidratada.	LA CARBONERA C/ Ronda Sant Martí, C/ del Rei MOSSADETA D'STEAK TÀRTAR TRUFAT Steak tàrtar de vedella ecològica sobre sandvitx de formatge emmental i tòfona.	GILDA C/ del Rei DELICIA LLOMBARDA Rotlle de pasta brick farcida de col llombarda i bacó amb maionesa teriyaki.	LA TERRASSETA DELS VINS C/ Panera, 12 SAMOSAS TERRASSETA "Samosas" farcides de curri tailandès, amb pollastre i verdures, especiades amb massala i teriyaki.	4 LLAUNES C/ Sant Martí, 14 TORRADA DE PA DE VIDRE AMB VENTRESCA, PEBROTS DE PIQUILLO I BITXO VERD	BODEGA EL BARRI C/ Sant Martí, 2 CALAMAR I PORC Croqueta de calamar amb cruixent de porc i maionesa de safrà.	"LA BRAVA" Av. Miquel Batllori, 58 MINIHAMBURGUESA DE TORO BRAVO Hamburguesa de carn de toro amb pa de brioxi, amb ceba caramel·litzada i salsa brava de la casa.	UNIÓN ESPORTIVA BORDETA C/ Sant Vicenç de Paül, 2 LO CAPRICHIO DE LA BORDETA Base de botifarra negra amb pomacaramel·litzada, formatge de cabra, i rematat amb una flor de poma de Lleida.
 61	 62	 63							
BRASA D'OR C/ Antoni Guix Ribelles, 25 BUTIPOP Llonganissa farcida de pop, ceba caramel·litzada i poma sobre cruixent de pasta wanton i escalivada.	TOSCA Polígon Industrial El Segre, C/ la Fusta, 26 LA TOSQUETA Croqueta de pollastre de corral guisat amb ceps i camagroc sobre Parmentier de patata trufada.	BRUTUS CIM Pol. Ind. Freres CIM MONTANÉS Ravioli de botifarra negra i poma amb ceba caramel·litzada.							

CIUTATS MAGNÍFIQUES

GAUDEIX DE LLEIDA CADA DIA

Del 21 de setembre al 15 d'octubre