

# EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES

LES GARRIGUES I EL SEGRIÀ SEC







# ÍNDIX

INTRODUCCIÓ ..... 3

EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES ..... 4

Vinya Els Vilars ..... 5

Cooperativa d'Arbeca ..... 6

Agalla Natural ..... 7

Cooperativa d'Aspa ..... 8

Turisme de les Borges Blanques ..... 9

Olicatessen ..... 10

Oli Cometes ..... 11

Conjunt Rupestre del Cogul ..... 12

Albium ..... 13

Centre Cultura de l'Oli de Catalunya ..... 14

Cooperativa de Juncosa ..... 15

Centre d'Interpretació de la Pedra Seca ..... 16

Pons tradició ..... 17

LA GASTRONOMIA DE L'OLI ..... 18

MAPA ..... 20



# UN TERRITORI VERGE EXTRA



El catàleg que teniu a les mans us ofereix la possibilitat d'endinsar-vos a viure experiències singulars i innovadores. Descobrireu, des d'una perspectiva totalment diferent, un producte únic com és el nostre **oli d'oliva verge extra**, reconegut arreu del món, a través de visites a molins i obradors, tastos guiats, degustacions entre oliveres, maridatges, tallers pràctics i recorreguts pels millors paisatges de l'oli del territori a més d'alguns dels millors productes artesanals com és el vi.

Les Garrigues i el Segrià sec gaudeixen d'un paisatge únic, on predominen les planes, les serres i els boscos, així com els camps d'oliveres, ametllers i vinya entrelaçats per magnífiques construccions de pedra seca.

## VENIU I DESCOBRIU-NOS!





# EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES LES GARRIGUES I EL SEGRIÀ SEC















# VINYA ELS VILARS

## DESCOBREIX ELS SECRETS DEL VI ENTRE VINYES I OLIVERES

### ARBECA



-  **Reserva prèvia**
-  **1 h 30 min**
-  **Mínim 2 persones**
-  **10 € adults** (majors de 18 anys)
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Propi** a la finca per a vehicles, autocars i autocaravanes
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit
-  **Botiga** pròpia i venda de productes locals

### Visita guiada i degustació de vi i oli

Volem compartir amb vosaltres experiències i sensacions: a la vinya, al celler, al nostre voltant. Us convidem a tastar i jutjar els nostres vins i el nostre oli; no hi ha ningú millor que vosaltres per dir si val la pena o no obrir una de les nostres ampolles. El nostre entorn, com el celler, transpira naturalitat i senzillesa. Si us deixeu perdre per les nostres contrades trobareu gent arrelada a la terra i un paisatge garriguenc amb les oliveres, les vinyes i els cereals com a grans protagonistes.

A prop del celler us sorprendreu amb la fortalesa dels Vilars, un vestigi únic de l'apassionant i, alhora, força desconeguda cultura ibèrica de Catalunya. Estem ubicats molt a prop del poble d'Arbeca, on trobareu també la cooperativa d'oli.

Consulteu la resta d'experiències a [www.vinyaelsvilars.cat](http://www.vinyaelsvilars.cat)



### Dades de contacte per a la reserva

#### Vinya els Vilars

Av. de Puiggròs, s/n  
25140 Arbeca  
973 149 144

[vinyaelsvilars@vinyaelsvilars.com](mailto:vinyaelsvilars@vinyaelsvilars.com)













# COOPERATIVA D'ARBECA

## VISITA EL BRESSOL DE L'OLI ARBEQUINA

### ARBECA



-  **Reserva prèvia**
-  **1 h 30 min**
-  **No hi ha ni màxim ni mínim d'assistents**
-  **10 €**
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Si**
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit
-  **Botiga** pròpia i venda de productes locals i de proximitat del territori

### Tast d'olis, visita guiada al molí de ca l'Argilés i als Vilars d'Arbeca

Visitareu un molí d'oli de principis del segle XX, situat en ple centre del poble. Entre altres peces, alberga una part d'una premsa de biga del segle XVIII. Visualitzareu un vídeo de presentació de la nostra Cooperativa i us revelarem el secret del millor oli d'oliva arbequina del món. Visitareu la fortalesa dels Vilars d'Arbeca on veureu un dels jaciments arqueològics ibèrics millor conservats d'Europa, únic al panorama peninsular i europeu de la 1a Edat de Ferro i la cultura ibera. Visitareu les premses antigues d'oli, annexes a la nostra agrobotiga i analitzareu l'elaboració de l'oli durant les èpoques passades. Degustareu, amb un autèntic tast, els nostres millors olis d'oliva arbequina verge extra i en percebreu les aromes, els gustos i les sensacions.

Consulteu la resta d'experiències a [www.arbequina.coop](http://www.arbequina.coop)



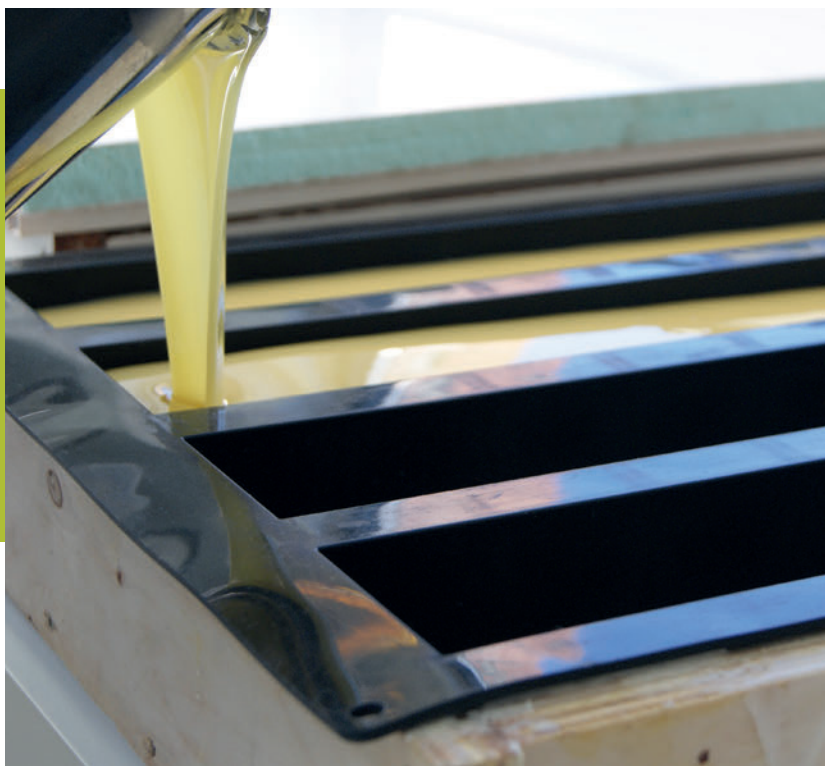
#### Dades de contacte per a la reserva

##### Cooperativa Arbequina

Agrobotiga i oficina de turisme  
C. de Lleida, 32  
25140 Arbeca  
973 160 182  
[agrobotiga@arbequina.coop](mailto:agrobotiga@arbequina.coop)

# AGALLA NATURAL

REDESCOBRINT EL SABÓ D'OLI D'OLIVA, PER A UNA NETEJA NATURAL  
ARBECA











## Taller de fabricació d'ecodetergents

Podreu conèixer com és el procés per a la fabricació dels nostres ecodetergents (sabons) a través d'un taller pràctic per preparar diferents fórmules senzilles, econòmiques i respectuoses per al medi ambient per la neteja de la roba i la llar. L'experiència inclou mostres de producte, els productes elaborats durant el taller i el dossier amb altres formulacions.

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



-  **Reserva prèvia** (10 dies d'antelació)
-  **2 h**
-  **De 4 a 10 persones**
-  **20 € adults; 10 € fins a 12 anys**  
**Gratuit** fins a 4 anys
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà**
-  **Sí**
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **S'admet el pagament** amb targeta de crèdit



## Dades de contacte per a la reserva

**Agalla Natural**  
C/ Àngel Guimerà, 7  
25140 Arbeca  
722 709 935  
[info@agalla.cat](mailto:info@agalla.cat)

# COOPERATIVA D'ASPA

## L'OLI D'ASPA, ENTRE SECÀ I REGADIU

### ASPA













### Visita guiada al molí i tast d'oli

Us oferim una visita guiada al molí d'última generació de la Cooperativa d'Aspa per tal de conèixer tot el procés d'elaboració de primera mà. En finalitzar, tindreu l'oportunitat de degustar el nostre or líquid, l'oli d'oliva verge extra d'Aspa, un oli de paisatges contrastats entre secà i regadiu que s'endinsa a la Reserva Natural de Mas de Melons. Veniu a descobrir el procés que recorre una oliva des que es cull fins que arriba a l'ampolla.

*\* Opcional: si hi esteu interessats podeu sol·licitar la visita guiada a les finques ubicades a la Reserva Natural Mas de Melons i Secans de Lleida.*

Consulteu la resta d'experiències a [www.oliaspa.com](http://www.oliaspa.com)



-  **Reserva prèvia**
-  **1 h**
-  No hi ha grup màxim ni mínim
-  **5 €**
-  **Novembre, desembre i gener**
-  **Català, castellà, francès, anglès i italià**
-  **Propi** a la cooperativa per a cotxes i autocars
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit
-  **Botiga** pròpia



### Dades de contacte per a la reserva

**Cooperativa d'Aspa**  
Ctra. del Cogul, s/n  
25151 Aspa  
973 122 083  
608 192 091  
[coopeaspa@gmail.com](mailto:coopeaspa@gmail.com)











# TURISME DE LES BORGES BLANQUES

## VISITA LES BORGES BLANQUES, CAPITAL DE L'OLI

### BORGES BLANQUES



-  **Reserva prèvia** de 24 h a 48 h d'antelació
-  **2 h, dissabtes matí i tarda i diumenges matí** (consulteu l'horari d'hivern o d'estiu)
-  **Màxim 20 persones**
-  **8 € adults; 4 € de 6 a 12 anys; gratuït de 0 a 5 anys**
-  **Tot l'any.** El tast d'olis s'oferirà cada cap de setmana amb reserva prèvia, mínim amb 24 h d'antelació
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Efectiu i targeta de crèdit**

## Visita a l'Espai Macià, a Cal Gineret i tast d'olis maridat

Visitareu els punts més emblemàtics del centre històric de les Borges Blanques, on passareu per l'antiga capella de l'hospital, del segle XVIII, i la plaça 1 d'Octubre, antiga plaça porxada que formava part del centre polític i econòmic, on estava ubicat l'antic ajuntament i on podreu gaudir d'un paisatge artístic i arquitectònic. També visitareu el Parc del Terrall, on hi ha ubicada l'antiga bassa que era la font d'aigua natural del poble i que en l'actualitat és un espai de natura i oci del municipi; aquí també hi trobareu una premsa d'oli del segle XVIII i el monument a la sardana de Víctor Pérez Pallarés.

L'itinerari continua amb la visita a l'Espai Macià, centre d'interpretació de la figura de Francesc Macià i Llussà, qui fou el 122è president de la Generalitat de Catalunya. Tot seguit visitareu l'antic Molí de Cal Gineret, refugi de la Guerra Civil i espai on es premsava i s'emmagatzemava l'oli; a Cal Gineret realitzareu un tast d'olis maridat, amb el qual despertareu els sentits organolèptics i aprendreu a distingir un oli de qualitat.

Consulteu la resta d'experiències a [www.turismeborgesblanques.cat](http://www.turismeborgesblanques.cat)



### Dades de contacte per a la reserva

#### Oficina de Turisme de les Borges Blanques

Espai Macià  
Pl. Ramon Arqués, 5  
25400 Les Borges Blanques  
973 140 874  
973 142 805  
[turisme@lesborgesblanques.cat](mailto:turisme@lesborgesblanques.cat)

# OLICATESSEN

## TAST ENTRE OLIVERES ANCESTRALS

### ELS TORMS



### Passejada entre oliveres, tast d'oli i maridatge de productes ecològics










Us proposem un tast i una passejada entre les oliveres de les nostres finques, que són de varietats ancestrals recuperades de la nostra comarca. Trobareu racons amb oliveres centenàries, marges de pedra seca, i hi podreu veure un entorn de treball que combina la tradició amb la modernitat.

Tastareu 3 olis Olicatessen ecològics i, entre ells, 1 oli de varietats ancestrals recuperades. El tast és guiat amb copa de tast, tot i que es pot combinar amb pa.

Completareu el tast amb un maridatge dels nostres productes: olivada, olives i crema de xocolata (segons disponibilitat).

Consulteu la resta d'experiències a [www.olicatessen.com](http://www.olicatessen.com)



-  **Reserva prèvia**
-  **1 h 30 min**
-  **Mínim 6 persones; màxim 10 persones**
-  **10 € adults; 8 € infants**  
(menors de 6 anys, gratuït)
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Propi** al molí per a vehicles i autocars
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **No s'admet** el pagament amb targeta de crèdit



#### Dades de contacte per a la reserva

##### Molí dels Torms Olicatessen

Ctra. L701 km 16,5  
25164 Els Torms  
973 128 362  
650 943 621  
[info@olicatessen.com](mailto:info@olicatessen.com)



# OLI COMETES

## VISITA AL MOLÍ I TAST D'OLIS

LA POBLA DE CÉRVOLES (accés des de Cervià de les Garrigues)



**Reserva prèvia**



**2 h**



**Mínim 2 persones; màxim 15 persones**



**12 € adults** a partir de 16 anys;

**7 € infants** de 8 a 15 anys



**Tot l'any**



**Català, castellà, anglès i alemany**



**Propi** al molí per a vehicles



**Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda



**S'admet el pagament** amb targeta de crèdit

### Visita guiada al molí, tast d'olis i visita lliure per la finca

T'agradaria conèixer en primera persona el procés d'elaboració de l'oli?

La visita que us oferim consta de tres parts diferenciades:

Visita guiada al molí i bancals d'oliveres amb explicació detallada dels passos que es realitzen per a l'elaboració de l'oli des de que es cull fins que es moltura i filtra al molí i, finalment, s'envasa amb ampolles de vidre i llaures.

Tast dels diferents olis que elaborem a la finca, un total de 8 olis: 3 olis d'oliva verge extra i 5 olis condimentats a base d'alfàbrega, llimona, farigola i all, romaní, pebre, i pebre de Caiena.

Visita lliure entre oliveres per la finca seguint un recorregut senyalitzat, on podràs gaudir d'unes vistes magnífiques i descobriràs les diferents balmes, l'aljub, penya-segats, miradors i murs construïts amb pedra seca que s'hi amaguen.

Consulteu la resta d'experiències a [www.olicometes.com](http://www.olicometes.com)



**Dades de contacte  
per a la reserva**

**Oli Cometes  
Finca Les Cometes**

Polígon 1, parcel·la 63  
25471 La Pobla de Cérvoles  
613 100 581  
[olicometes@gmail.com](mailto:olicometes@gmail.com)











\* Accés a la finca des de  
Cervià de les Garrigues

# CONJUNT RUPESTRE DEL COGUL

## LA ROCA DELS MOROS, ENTRE PINTURES I OLI

### EL COGUL



-  **Reserva prèvia**
-  **1 h 30 min**
-  **No hi ha grup màxim ni mínim**
-  **8 € adults; infants, **gratuït****
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Al costat del jaciment**
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit
-  **Botiga** pròpia i venda de productes locals

### Visita guiada i degustació d'olis

Veniu a descobrir un dels jaciments rupestres més importants de la Península Ibèrica que és Patrimoni Mundial de la UNESCO des de 1998. Gaudireu d'una visita guiada pel conjunt d'art rupestre de la Roca dels Moros del Cogul i d'un tast d'olis de les Garrigues harmonitzats amb productes locals, com el pa de ronyó, la xocolata i la sal.

Consulteu la resta d'experiències a [www.cogul.cat](http://www.cogul.cat)



### Dades de contacte per a la reserva

**Conjunt rupestre de  
La Roca dels Moros**  
Camí de l'Albagés, km 1  
25152 El Cogul  
672 445 990  
[ajuntament@cogul.cat](mailto:ajuntament@cogul.cat)



# ALBIUM

## VISITA, TAST i MENÚ AL MOLÍ D'ALBIUM

### L'ALBI












### Visita guiada al molí, tast d'olis i menú gastronòmic

Us oferim una visita guiada al molí per tal de conèixer tot el procés d'elaboració de primera mà. A continuació, tindreu l'oportunitat de descobrir els nostres millors olis d'oliva verge extra, entre els quals hi ha l'oli Oleum Flumen, premiat com a millor oli de productors catalans del 2022/2023 per ESAO Awards. A continuació tindrà lloc un dinar harmonitzat amb oli d'oliva verge extra i productes del territori al restaurant Fogons de la Carne de Cervià de les Garrigues, un dels restaurants més avantguardistes de la comarca. Us obsequiarrem amb una ampolla d'oli de 100 ml.

Consulteu la resta d'experiències a [www.albium.cat](http://www.albium.cat)



-  **Reserva prèvia** (de 15 a 17.30 h)
-  **2 h**
-  **Mínim 2 persones**
-  **50 €**
-  **Caps de setmana** (tot l'any)
-  **Català i castellà**
-  **Propi** al molí per a vehicles i autocars
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit



### Dades de contacte per a la reserva

#### Albium

Ctra. de l'Albi a Cervià de les Garrigues, km 6  
25450 L'Albi  
679 248 453  
[agroalbium@gmail.com](mailto:agroalbium@gmail.com)

# CENTRE DE LA CULTURA DE L'OLI DE CATALUNYA

## EL SECRET DAURAT: PASSAT I PRESENT DE L'OLI D'OLIVA

### LA GRANADELLA












#### Visita al Museu de l'Oli i tasts d'olis

Durant la visita de l'antic molí d'oli de La Granadella, ara Museu de l'Oli de Catalunya, hi podreu veure la maquinària del 1920 i conèixer com es duia a terme tot el procés d'elaboració de l'oli abans de la modernització. A més, podreu gaudir d'un tast d'oli guiat al Centre de Cultura de l'Oli de Catalunya, ubicat a l'edifici de l'antic convent de la Granadella, on us explicarem, també, la història de l'edifici i el seu entorn.

Consulteu la resta d'experiències a [www.culturadeloli.cat](http://www.culturadeloli.cat)



-  **Imprescindible reserva prèvia**
-  **1 h 30 min** aproximadament
-  **Mínim 1 persona; màxim 30 persones**
-  **4 €** persona (aquest preu inclou la visita autoguiada del molí; si es vol fer amb guia, cal afegir 10€ per grup)
-  **Tot l'any:** de dimarts a dissabte, de 10 a 14 h i de 16 a 18 h; diumenges i dilluns, tancat
-  **Català, castellà, anglès i francès**
-  Al Museu de l'Oli (en el cas de menys de 3 cotxes) o al Centre de la Cultura de l'Oli
-  **Parcialment** (consulteu-ho per a més informació)
-  **En metàl·lic**



#### Dades de contacte per a la reserva

**Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya**  
Pl. de la Independència, 1  
25177 La Granadella  
973 094 101  
(també WhatsApp)  
[info@culturadeloli.cat](mailto:info@culturadeloli.cat)













# COOPERATIVA DE JUNCOSA

## TOUR DE LES CABANES

### JUNCOSA



-  **Reserva prèvia**
-  **1 h 30 min**
-  **Entre 15 o 20 persones per grup.** Per a grups inferiors, s'intentarà reagrupar en un altre grup
-  **8 € adults** (ampolla 250 ml Les Cabanes inclosa)  
**Gratuit** infants menors de 12 anys
-  **Dissabtes al matí de novembre i desembre**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Proper** al costat de la Cooperativa
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda (bany no adaptats)
-  **Pagament** amb targeta de crèdit
-  **Botiga** pròpia

### Visita guiada i tast d'olis guiat

La visita s'inicia al poble de Juncosa i al seu molí d'oli per tal de donar a conèixer l'experiència de 100 anys de cooperativisme. De la mà del nostre guia visitareu el molí actual, en funcionament durant la temporada de collita, i coneixereu per què l'oli d'oliva verge extra Les Cabanes és un producte 100% natural i d'altíssima qualitat que ha guanyat diversos premis internacionals.

L'experiència finalitzarà amb un tast dels 3 olis excel·lents que s'elaboren a la Cooperativa: les Cabanes, l'Oli Verd i l'Ecocabanes. Després tindreu l'oportunitat d'endinsar-vos a la nostra agrobotiga, on trobareu productes de proximitat i podreu emportar-vos una ampolla d'aquest meravellós oli cap a casa.

Veniu a viure aquesta experiència única, en què a part de visitar la cooperativa podreu veure l'entorn on es cultiven les oliveres, rodejades de boscos, matolls i plantes aromàtiques. Fugiu del bullici de la ciutat i visiteu Juncosa; podreu passar un dia a la natura i tastar un dels millors olis del món.

Consulteu la resta d'experiències a [www.olilescabanes.com](http://www.olilescabanes.com)



### Dades de contacte per a la reserva

#### Agrícola Sant Isidre de Juncosa

Pl. Major, 8  
25165 Juncosa  
973 128 010  
[adm@coopjuncosa.com](mailto:adm@coopjuncosa.com)

# CENTRE D'INTERPRETACIÓ PEDRA SECA

## RUTA DE LA PEDRA SECA I TAST D'OLI DE TORREBESSES

### TORREBESSES





### Itinerari guiat i tast d'olis

Aquesta és una ruta per conèixer el paisatge de Torrebesses i les diferents tipologies de construccions de pedra seca que podem trobar al nostre municipi. En acabar, fareu una visita guiada a l'antic molí d'oli de Torrebesses, el Molí del Bep de Canut, on hi haurà un tast dels diferents olis d'oliva verge extra que es produeixen al poble.

Consulteu la resta d'experiències a [www.turismetorrebesses.com](http://www.turismetorrebesses.com)



-  **El segon diumenge de cada mes;** per a d'altres dates, cal consultar-ne la disponibilitat
-  **4 h**
-  **Mínim 5 persones**
-  **20 €;** cal confirmar-ho amb la persona que farà el tast
-  **Tot l'any**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Proper**
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit properament, però es poden adquirir els tiquets al portal [tiquetea.com](http://tiquetea.com)



### Dades de contacte per a la reserva

#### Centre d'Interpretació de la Pedra Seca

Pl. Vileta, 11  
25176 Torrebesses  
646 322 000  
[pedraseca@torrebesses.cat](mailto:pedraseca@torrebesses.cat)

# PONS TRADICIÓ

## DIES DE L'ARBEQUINA

### L'ALBAGÉS












### Collita d'olives i tast d'olis

Esteneu borrasses, pugeu al banc, pentineu les rames de les oliveres arbequines, reculliu les borrasses i deixeu les olives preparades per portar-les al molí. Aquesta activitat que es realitza en una finca ecològica i us portarà a continuació al nostre molí, situat a la població de l'Albagés. Allí podreu gaudir d'un molí de pedres on veureu el procés de molta de l'oliva. Finalitzareu la jornada amb un tast al nostre bar d'olis acompanyat d'un petit refrigeri.

Consulteu la resta d'experiències a [www.ponshome.es/ca/](http://www.ponshome.es/ca/)



-  **Reserva prèvia** a través de la nostra pàgina web
-  **2 h**
-  **No hi ha ni màxim ni mínim d'assistents**
-  **20 € adults; 10 € menors** de 18 anys;  
**gratuït menors** de 12 anys
-  **Octubre i novembre**
-  **Català, castellà i anglès**
-  **Proper**
-  **Accessible** per a persones amb mobilitat reduïda
-  **Pagament** amb targeta de crèdit (a través de la nostra web)



### Dades de contacte per a la reserva

#### Pons tradició SLU

Crta. LV-7011 km. 4,5  
25155 l'Albagés  
973 730 525  
669 387 150  
[pons.shop@grup-pons.com](mailto:pons.shop@grup-pons.com)





# LA GASTRONOMIA DE L'OLI

## UNA CUINA VERGE EXTRA, DES DEL TERRITORI I AMB EL TERRITORI

Les Garrigues i el Segrià sec són una zona privilegiada per poder-hi descobrir un dels millors olis d'oliva verge extra. A continuació trobareu aquells restaurants del nostre territori que tenen una vinculació directa i especial amb l'oli d'oliva verge extra i amb els millors productes locals i de proximitat, directament de l'arbre a la taula, de l'hort al restaurant i cuinats des del respecte amb honestat i professionalitat.

## RESTAURANTS

**Restaurant Masia les Garrigues**, les Borges Blanques

**Els Fogons de la Carne Restaurant**, Cervià de les Garrigues

**Restaurant Ca la Margarida**, l'Albi

**La Placeta Restaurant**, Arbeca

**Restaurant Hostal Benet**, les Borges Blanques

**Restaurant Sindicat de Tarrés**, Tarrés

# FITXES RESTAURANTS



DEGUSTACIÓ INICIAL



OOVE (OLI D'OLIVA VERGE EXTRA) A LA TAULA



MENÚ DEGUSTACIÓ OOVE



CARTA OOVE



PUNT DE VENDA



RESTAURANT VERGE EXTRA



## ELS FOGONS DE LA CARMÉ



C. Portalet, 10  
25460 Cervià de les Garrigues  
686 410 468  
fogonsdelacarme@gmail.com  
[www.elsfogonsdelacarme.wordpress.com](http://www.elsfogonsdelacarme.wordpress.com)

dl dm dc dj dv ds dg

## RESTAURANT HOSTAL BENET



Pl. de l'1 d'Octubre, 21-23  
25400 Les Borges Blanques  
973 142 318  
restaurant@restauranthostalbenet.com  
[www.restauranthostalbenet.com](http://www.restauranthostalbenet.com)

dl dm dc dj dv ds dg

## MASIA LES GARRIGUES



Ctra. N-240, km 67  
25400 Les Borges Blanques  
973 141 033  
info@masialesgarrigues.com  
[www.masialesgarrigues.com](http://www.masialesgarrigues.com)

dl dm dc dj dv ds dg

## CA LA MARGARIDA



C. Mossèn Anton, s/n  
25450 L'Albi  
973 175 719  
calamargarida2013@gmail.com  
[www.calamargarida.es](http://www.calamargarida.es)

dl dm dc dj dv ds dg

## LA PLACETA RESTAURANT



Pl. de l'Església, 7  
25140 Arbeca  
695 813 297  
laplacetaarbeca@gmail.com  
[www.laplacetarestaurant.cat](http://www.laplacetarestaurant.cat)

dl dm dc dj dv ds dg





## SINDICAT DE TARRÉS

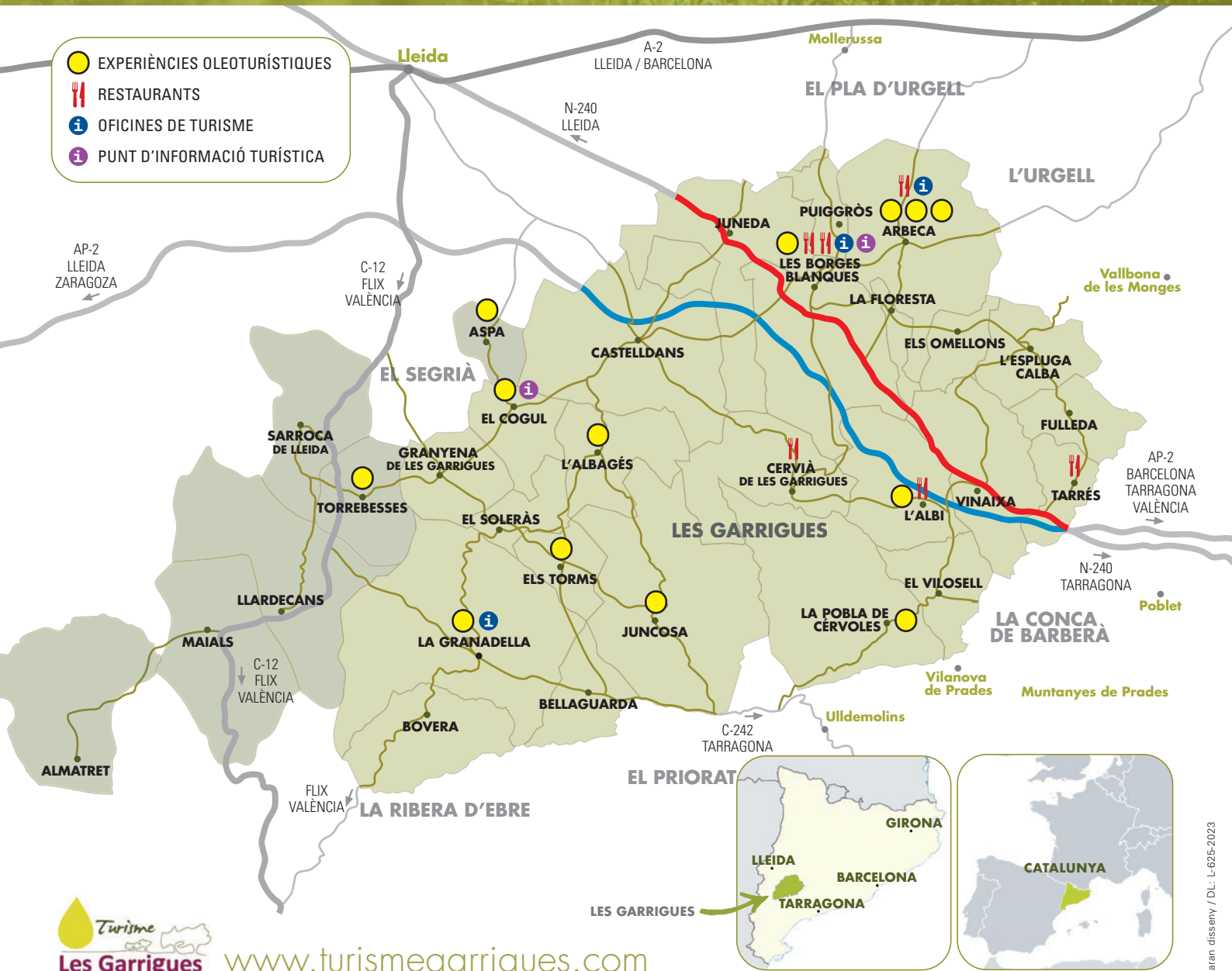


C. Montserrat, 7  
25480 Tarrés  
676 667 575  
elsindicattarres@gmail.com  
[www.elsindicattarres.com](http://www.elsindicattarres.com)

dl dm dc dj dv ds dg

# LES GARRIGUES I EL SEGRIÀ SEC

-  EXPERIÈNCIES OLEOTURÍSTIQUES
-  RESTAURANTS
-  OFICINES DE TURISME
-  PUNT D'INFORMACIÓ TURÍSTICA



  
**Mes Garrigues**

[www.turismegarrigues.com](http://www.turismegarrigues.com)

**SOC** Servei d'Ocupació de Catalunya

**Generalitat de Catalunya**

**GOVERN DE SPAIN**  
 MINISTERIO DE TRANSACCIONES Y SEGURIDAD SOCIAL

**Raieb**

**arc lleida**

**Diputació de Lleida**  
 Patronat de Turisme

**Comitat de Municipis del Segrià Sec**  
 Altada, Llanera, Mola, Sarrià d'Urgell, Torredembarra

**Consell Comarcal de les Garrigues**