

El Celler dels Joglars

Allotjament
Restaurant



L'evolució d'una cuina recuperada

raviolis de carbassó amb carn de perol, brick de bolets i foie amb salsa de ratafia, bacallà confitat amb romesco de festucs i orellanes, garrí torradet amb polenta i mermelada de tomàquet i els postres com el mató amb mermelada de poma, toffee de xocolata amb taronja confitada o la tatin de pomes de Lleida amb crema de llet.

És gratificant veure com persones decideixen emprendre negocis tant específics i de tant bon gust en una zona inhòspita on molts de nosaltres segura-

Joan Luque, cuiner nascut a la població de Lleida, va decidir juntament amb la seva muller Eva i un equip de dos cuiners, crear aquest preciós restaurant amb pinzellades modernistes al vell mig dels Pirineus.

Aficionat a la muntanya, per tradició familiar, va venir des de Lleida per obrir el seu propi negoci.

El Celler dels Joglars el trobem situat a la població de Montardit de Baix, entre Baro i Gerri de la Sal. Es tracta d'un restaurant d'un alt nivell culinari i de cuina d'autor on s'elaboren plats típics de la comarca però d'una forma molt especial, on la necessitat de menjar es converteix en un plaer i en un privilegi.

El seu propietari va decidir ubicar el restaurant a les antigues quadres d'una antiga casa pairal de 1877. D'aquesta manera el client es sent en un lloc rústic, acollidor i confortable envoltat d'arcades de pedra i bigues de fusta, mentre que els tocs modernistes dels vitralls, les corbes arquitectòniques i els elements referents a la natura s'entrellacen per crear una ambient diferent al que podem trobar als restaurants de la zona.

Tant pot ser un restaurant on poder passar una diada especial amb amics o familiars, com un indret romàntic on anar amb la parella i poder seure a la taula que dona al petit jardinet de l'entrada i gaudir de la calma de la vila.

Els plats, presentats com petites obres d'art, ens mostren el gran sortit de matèries primes que ens ofereix la comarca i intenten recuperar les receptes tradicionals adequant-les a la cuina d'avui en dia. Caldria destacar els





ment no hi fariem una parada amb el cotxe per anar a dinar en un lloc així però els hi aconsello que hi parin i que gaudeixin d'un bon àpat amb menjar tradicional però amb estil, bon servei i ambient agradable i diferent.

Actualment, el Celler dels Joglars està ampliant la seva oferta, oferint allotjament als clients, creant divuit habitacions pels qui decideixin allargar el plaer de l'estada.

És recomanable fer la reserva al telèfon 973 620 663 o al correu electrònic: info@elcellerdelsjoglars.com.

Recordem als futurs clients, que el dimarts a la nit i el dimecres, el restaurant romandrà tancat.

Joan Luque, cocinero nacido en la ciudad de Lleida, decidió junto con su esposa Eva y un equipo de dos profesionales más, crear este precioso restaurante con pinceladas modernistas en el corazón del Pirineo.

Aficionado a la montaña, por tradición familiar, vino desde su ciudad natal para abrir su propio negocio.

El Celler dels Joglars esta situado en el pueblo de Montardit de Baix entre Baro y Gerri de la Sal. Se trata de un restaurante de alto nivel de calidad y cocina de autor donde se elaboran platos típicos de la comarca si bien de una forma muy especial, convirtiendo la necesidad de comer en un placer y un privilegio.

Su propietario decidió ubicar el restaurante en las antiguas cuerdas de una antigua masia de 1877, de esta forma el cliente se siente en un lugar rústico, acogedor y confortable rodeado de arcadas de piedra y vigas de madera,

mientras que los toques modernistas de las cristaleras, las curvas arquitectónicas y los elementos referentes a la naturaleza se entrelazan para crear un ambiente diferente al que encontramos en otros restaurantes de la zona.

Es un lugar donde pasar desde un día especial con los amigos o familiares a un rincón romántico para estar con la pareja y poder sentarse en la mesa con vistas al jardín de entrada, disfrutando de la calma del pueblo.

Los platos, presentados como pequeñas obras de arte, nos muestran el gran surtido de materias primas que nos ofrece la comarca, recuperando las recetas tradicionales, adecuándolas a la cocina de hoy. A destacar los raviolis de calabacín con carne del perol, brick de setas y foie con salsa de ratafia, bacalao confitado con romesco de pistachos y orellanas, cochinitillo asado con polenta y mermelada de tomate y entre los postres: mató con mermelada de manzana, toffé de chocolate con naranja confitada o el tatin de manzanas de Lleida con crema de leche.

Es gratificante ver como algunas personas deciden emprender negocios tan específicos y de tan buen gusto en una zona inhóspita en la que muchos de nosotros no haríamos una parada con

el coche para encontrar un lugar donde comer. Les aconsejo que lo hagan y que disfruten de una buena comida, tradicional pero con estilo, buen servicio y ambiente agradable y distinto.

Actualmente el Celler dels Joglars está ampliando su oferta, al ofrecer alojamiento a sus clientes, creando 18 habitaciones para los que decidan seguir alargando el placer de su estancia.

Es recomendable reservar al teléfono 973 620 663 o a la dirección de mail: info@elcellerdelsjoglars.com.

Recordamos a los futuros clientes, que el martes por la noche y el miércoles el restaurante permanecerá cerrado.

