



13es. NITS GASTRONÒMIQUES DEL MUSEU DE LLEIDA

UN TAST DE CUINA AL ROSER

Dijous 24 d'octubre, a les 20h

L'exposició "Una altra història" ens convida a gaudir d'una nova experiència gastronòmica al Museu. Així, el menú degustació dissenyat pel xef del Parador de Lleida, Mario Rojo, ens evocarà diferents moments històrics de l'antic Convent del Roser. L'àpat serà dinamitzat per la historiadora Alba Gràcia, presentadora del programa homònim de TV3 i directora del Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges.

En aquesta tretzena edició, el Museu de Lleida proposa una vetllada on la gastronomia interpel·larà la memòria històrica d'un dels edificis més emblemàtics de la ciutat. Ens acompanyaran diferents persones del món acadèmic i cultural de la ciutat que han tingut un vincle especial amb el Roser. Així, a través de la memòria i la gastronomia, repassarem la història del Roser com a convent, Estudi General, Museu, Escola de Belles Arts i Parador.

PUNT DE TROBADA I INICI DE L'ACTIVITAT

Museu de Lleida (c. Sant Crist, 1), a les 20h

LLOC DEL SOPAR

Restaurant del Parador de Lleida (c. Cavallers, 15, Lleida)

Hora prevista inici del sopar, 21h

PREU

45€

RESERVES

Places limitades. Cal reserva i pagament previs:

<https://bit.ly/nitsgastronomiques>

COL-LABORA



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

MENÚ

Aperitiu

Crema de bolets, amb fals carbó,
sorra de pebre vermell i patata

Bunyols d'enciam a la romana

Entrant

Conill amb suc a la lleidatana

Principal

La nostra interpretació del bacallà bosquerol

Postres

Mousse de dàtil, amb esferes de mel,
teula de llimona confitada en oli,
gelat d'ametlla i salsa de figues

Vins

D.O. Costers del Segre

- Pa i aigua-