



ELS ROURES

SOM CUINA, CALIU I REPÒS

INFORMACIÓ IMPORTANT AL·LERGENS

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària és important que ho digueu abans de que us prenguem nota i que ho repetiu també, per a més seguretat, a la persona que us prendrà la comanda de postres.

El restaurant no pot garantir l'absència de traces d'al·lergens. De totes maneres, tot i disposar d'una sola cuina, ens ho prenem molt seriosament.

Si ets celíac has de saber que hi ha molts productes aptes a la nostra carta. I que hem adaptat processos per garantir millor la teva seguretat. Consulta-ho amb la persona que et prendrà nota.

ENS PODEM ENDUR EL MENJAR QUE ENS SOBRI?

Si no us acabeu el menjar i us el voleu endur, podeu demanar-nos envasos per emportar. Tenen un cost de 0'45€ per envàs a compte del client.

Entrants freds

PLATS LLEUGERS

Amanida d'espàrrecs de marge de temporada 14'50

Ametlla filetejada, cirerols rostits i gelat de formatge blau.

Amanida de fresons del Maresme amb carquinyolis i anxoves 14'50

Amb triat d'enciams

Carpaccio de vedella del Berguedà - amb parmesà i pinyons 13'50

Amanit amb oli d'oliva, sal i pebre perquè destaquí la carn.

Carpaccio de bacallà - olivada, tomàquet natural amanit 15'00

L'acompanyem de torrades de pa rústiques.

Carpaccio de salmó marinat - amb camagroc i vinagreta d'herbes 15'50

Marinem el salmó nosaltres mateixos; l'acompanyem d'avellana i torrades de pa rústiques.

PATÉS, FOIE, EMBOTITS I FORMATGES

Paté de la casa - amb gelatina de vermut 12'50

L'acompanyem amb torradetes de pa rústiques.

Assortit de formatges de formatgeries artesanes de proximitat - amb pa de nous 14'50

Aquestes són les formatgeries amb les quals treballem, els formatges poden anar canviant
Cuirols (La Nou) | Cal Músic (El Mújal) | Blancafort (Casserres) | Rocatova (Casserres) | Tirabal (Bagà)

Assortit d'embotits del Berguedà amb pa de formatge de Cal Agustí 14'20

Llangonissa, bull blanc i negre de Carnisseria Gonfaus (Berga)

Sobrassada, bisbe blanc i negre de Cal Rovira (Sagàs)

Xoriç de Cal Enfruns (Casserres)

Tastet sec d'elaboració pròpia i pernil salat

Foie a la sal - amb amanida de poma caramel·litza 16'50

Anomenat foie de bodega, el curem durant dos dies cobert de sal i queda boníssim.

10% IVA INCLÒS

Entrants calents

ELS DE TEMPORADA

Mil fulls d'alberínia escalivada, brandada de bacallà, cirerols rostits i pinyons 13'75

Amb brots de mostassa, cruixent de parmesà i vinagreta de mel i mostassa

ENTRANTS CALENTS DE SEMPRE

Canelons de bolets amb salsa d'albergínia 11'90

Plat àpte per a vegetarians que conté làctics.

Canelons de carn de rostit gratinats amb parmesà 13'10

Rostim les diferents carns, pollastre, porc i vedella;
per poder-vos oferir uns canelons tradicionals deliciosos.

Sopa de galets i pilota 8'90

Res millor que una sopa quan fa fred.

Pèsols negres saltejats amb alls tendres i costella confitada 10'00

El pèsol negre és un llegum d'alta muntanya típic del Berguedà.

Macarrons gratinats al forn 9'50

Els macarrons de tota la vida, fets amb un sofregit de tomàquet i carn.

Patates emmascarades i rosta de cansalada 10'00

Es tracta d'un plat típic del Berguedà.

Cigrons gratinats amb muselina d'avellanes 10'90

fets amb un sofregit de verdures i xoriç
aquest plat es pot adaptar per vegetarians

Escalivada de verdures feta a la nostra brasa 11'50

Pebrot, albergínia i ceba escalivats, espàrrec verd i patata al caliu.

Plat del Dimoni 12'50

Plat típic del Berguedà que va inventar l'àvia Rosalia l'any 1980.
Combina les patates emmascarades amb cansalada a la brasa,
l'arengada a la brasa i col confitada en vinagre.

10% IVA INCLÒS

Rostits, guisats i bacallà

SEGONS PLATS

Morro de bacallà confitat amb crema d'espàrrecs blancs naturals i oli de cibulet 16'50
Coem el morro, la part més noble del bacallà, a baixa temperatura perquè quedi cuit al punt.

Peu de porc sense feina, farcit de verduretes i gratinat amb salsa de ceps 13'50
Un clàssic de la casa que combina el peu de porc desossat amb una salsa d'allò més especial.

Vedella guisada amb fredolics 12'60
Combinem la part de la falda i la de la costella que és molt més gustosa, totes elles tallades a daus.
Es tracta d'un guisat tradicional del Berguedà.

Peu de porc guisat amb ceps i cigrons 11'00
Fets amb salseta, per sucar-hi pa.

Pollastre guisat amb gambes 15'75
Pollastre rei del galliner

Carns en dues coccions

A BAIXA TEMPERATURA I ROSTIDES A LA BRASA

Costella de vedella amb salsa BBQ -per compartir,pes entre 0'9 i 1'2 kg – 27'50/ preu kg
El tall de la costella és molt gustós perquè va acompanyat de greix.
Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

Espatlla de xai - per compartir, pes entre 0'9 i 1,5kg- 35'00 / preu kg
Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

Cuixa de cabrit - 23'00
Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

Carns a la brasa

BRASA DE CARBÓ TRADICIONAL

ACOMPANYEM LES NOSTRES CARNS A LA BRASA DE PATATA AL FORN, TAMBE PODEU AFEGIR-HI ALTRES ACOMPANYAMENTS A MÉS A MÉS.

- PLATET D'ESCALIVADA EXTRA / 3'75
- PÈSOLS NEGRES, PATATES EMMASCARADES O MONGETES / 2'75
- AMANIDA
- AMANIDA I PATATES / 2'00

Entrecot de vedella del Berguedà 22'50

Deixem madurar els nostres entrecots uns 2 mesos per tal de que guanyin en tendresa i sabor.

“txuletón” de vedella del Berguedà D.O Pi de les tres branques 45'00/ preu kg

La vedella que tenimmes a prop! Pes entre 1 i 1,4 kg aprox, madurada mínim dos mesos..

Costillot de porc XXL – llonzat amb la part de la cansalada 15'20

La carn de porc de Cal Rovira és sempre excel·lent. No només cuiden al màxim els seus porcs sinó que també produeixen allò que els porcs menjen. Tanquen el cercle.

Quarter de conill a la brasa – a escollir espatlla o cuixa 9'50

Tria si prefereixes espatlla o cuixa.

Peus de porc a la brasa 9'50

Us sorpendran per la seva senzillesa, són deliciosos.

Botifarres del Berguedà amb seques i allioli de poma 10'50

Tastet, aquí en diem així de la botifarra, botifarra negra (Cal Gonfaus) i botifarra del perol (Cal Rovira).

Magret d'ànec a la brasa 13'50

Amb salsa de fruites del bosc a banda.

Carn de xai a la brasa 14'00

Quatre talls de xai de diferents parts, molt tendres, de Cal Gonfaus.

10% IVA INCLÒS