



ELS ROURES

SOM CUINA, CALIU I REPÒS

INFORMACIÓ IMPORTANT AL·LERGENS

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentaria 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

Carxofes naturals confitades amb encenalls de pernil ibèric i formatge artesà 18'50

Formatge "El Ferrer" de Cal Música (el Mujal)
Millor formatge Català 2022
Or Lactium 2022 pasta dura de vaca i/o búfala
Or al Campionat dels millors formatges d'Espanya

Amanida de corral – amb blat de moro escairat i pollastre marinat 13'50

Amb triat d'enciams i vinagreta de rostit.

Amanida Xató – un clàssic d'hivern indispensable 13'75

Escarola amanida amb salsa Xató – similar al romesco - bacallà esqueixat, oliva negra, anxova i calçot escalivat.

CARPACCIOS

Carpaccio de vedella del Berguedà - amb parmesà i pinyons 14'00

Amanit amb oli d'oliva, sal i pebre.

Carpaccio de salmó marinat - amb camagroc i vinagreta d'herbes 16'50

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

FOIE, ASSORTITS DE EMBOTITS I FORMATGES

Foie a la sal – amb amanida de poma caramel·litzada 16'50

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

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 Música (El Mujal) | Blancafort (Casserres) | Rocatova (Casserres) | Tirabal (Bagà)

Assortit d'embotits del Berguedà amb pa de formatge de Cal Agustí 14'50

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

Entrants calents

ELS DE TEMPORADA

Canelons de bolets amb salsa d'albergínia 12'50

Plat àpte per a vegetarians que conté làctics.

Escudella de blat de moro escairat 11'50

Amb morro i orella.
Plat típic del Berguedà.

Coca de recapte am botifarra del perol 13'75

Amb escalivada, coca de Cal Agustí i botifarra del perol de Cal Rovira

Coca de ceps, formatge de paller, pinyons i oli d'all 15'00

El formatge és artesà de vaca de la formatgeria Tiraval.

Pèsols negres saltejats amb cansalada del coll 11'50

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

ENTRANTS CALENTS DE SEMPRE

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 9'50

Res millor que una sopa quan fa fred.

Rigatoni de l'escairador-sense gluten-amb farina de blat de moro escairat 11'50

Com els macarrons de tota la vida, fets amb un sofregit de tomàquet i verdures. Amb encenalls de formatge ferrer de Cal Músic.

Patates emmascarades i rosta de cansalada 11'00

Es tracta d'un plat típic del Berguedà.

Cigrons gratinats amb muselina d'avellanes 11'50

Fets amb un sofregit de verdures.
Aquest plat es pot adaptar per vegetarians.

Escalivada de verdures feta a la nostra brasa 11'50

Pebrot, albergínia i ceba escalivats, també carxofa 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 de nap negre i all negre 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 14'50

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.

Conill rostit amb carxofes 11'50

Per sucar-hi pa.

Pollastre guisat amb llenegues 15'75

Pollastre rei del galliner.

Carns en dues coccions

A BAIXA TEMPERATURA I ROSTIDES A LA BRASA

Costella de vedella pinzellada amb salsa BBQ - per compartir - 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 en dues coccions - per compartir - 35'00 / preu kg

Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

Cuixa de cabrit en dues coccions - 23'00 / uni

Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

Espatlla de porc senglar-per compartir, o no- pes entre 0'6 i 0'9 kg - 25'00 /kg

Amb melmelada de carbassa i patates.

Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

10% IVA INCLÒS

Carns a la brasa

BRASA DE CARBÓ TRADICIONAL

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

- PATATA AL FORN / sempre
- PÈSOLS NEGRES, PATATES EMMASCARADES O MONGETES / 2'75
- PLATET D'ESCALIVADA EXTRA / 3'75
- AMANIDA
- AMANIDA I PATATES / 2'00
- CARXOFA / 2'50 unit.

Entrecot de vedella del Berguedà 22'50 / uni

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

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.

Peus de porc a la brasa 11'50

Us sorprendran per la seva senzillesa, són deliciosos.

Botifarres del Berguedà amb seques i allioli de codony 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 15'00

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

"Txuletón" de vedella del Berguedà madurat D.O. Pi de les tres branques 47'00 € / kg

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

10% IVA INCLÒS