

# Menú diari

1 DE DESEMBRE

18'00 €

IVA INCLÒS

El menú inclou un petit aperitiu, aigua sense gas i pa de pagès blanc.  
Es cobraran a part vins, refrescos, cafès, infusions, licors i suplementos.  
Els menús són sempre per una sola persona, no es poden compartir.



## PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de triat d'enciams, cogombre confitat en vinagre, ceba i salsa de iogurt  
Hummus de cigrons amb crudités de verdures i pa cruixent  
Macarrons a la napolitana  
Crema de col llombarda amb pera i pipes  
Patates emmascarades amb rosta de cansalada + 5'50 €  
Plat del dimoni – emmascarada, col confitada, arengada i cansalada + 8'00 €  
Pèsol negre saltejat amb alls + 5'50 €  
Carpaccio de salmó marinat amb camagroc + 11'00 €  
Canelons de bolets amb salsa d'albergínia + 7'50 €



## SEGONS A ESCOLLIR

Costella de porc rostida al forn - amb moniato  
Bacallà de pell negra al forn - amb mongetes seques  
Bistec de vedella del "pi de les tres branques" a la brasa - amb patates al caliu  
Cuixa pollastre a la brasa - amb patates al caliu  
Vedella guisada fredolics + 5'50 €  
Entrecot de vedella del Berguedà fet a la brasa + 14'50 €  
Carn de xai a la brasa + 7'00 €  
Magret d'ànec a la brasa + 6'00 €  
Cuixa de cabrit en dues coccions - a baixa temperatura i acabada a la brasa + 15'50 €  
Peus de porc a la brasa + 4'50 €  
Canelons de rostit amb parmesà + 6'50 €



## POSTRES CASOLANES A ESCOLLIR

Iogurt cremós amb melmelada de tomàquet i granola  
Crema catalana amb melindro  
Batut de xocolata  
Mousse de formatge amb salsa de gerds  
Fruites del bosc amb sorbet de mandarina + 3'50 €  
Catànies, el bombo català i ratafia casolana - bombó de praliné,  
ametlla caramelitzada i cacao + 2'20 €  
Semiesfera de mousse de formatge fresc i un interior de gerds líquid + 3'50 €

### INFORMACIÓ IMPORTANT AL·LÈRGENS

El restaurant no pot garantir al 100% l'absència de traces d'al·lèrgens.  
Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància siusplau consulteu al personal de sala.

## Els nostres proveïdors de proximitat del Berguedà

- Vedella Ecològica del Salt del Colom (L'Espunyola)
- Vedella de Ramaders de Muntanya del Berguedà, de Berga
- Oli ecològic de MigJorn (Berguedà, Solsonès i Bages)
- Porc de Cal Rovira (Sagàs)
- Porc ecològic del Soler de Preixana (Montmajor)
- Xai ecològic de Cal Pauet (L'Espunyola)
- Xai de Ferreres (Olvan)
- Pollastre ecològic de EcoAvícola (Bagà)
- Formatges de Cuirols (La Nou de Berguedà)



La venda de proximitat està regulada i permet identificar els pagesos catalans que venen ells mateixos els seus productes al públic, segons el Decret 24/2013

### INFORMACIÓ IMPORTANT AL·LERGENS

El restaurant no pot garantir al 100% l'absència de traces d'al·lergens.  
Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància siusplau consulteu al personal de sala.