



ELS ROURES

SOM CUINA, CALIU I REPÒS

INFORMACIÓN IMPORTANTE ALÉRGENOS

Si tenéis alguna alergia o intolerancia alimentaria es importante que nos lo comentéis antes de tomaros nota y que por favor lo repitáis también, para más seguridad, a la persona que os preguntará por los postres.

El restaurante no puede garantizar la ausencia de trazas de alérgenos. De todas formas, aún disponiendo de una sola cocina, nos lo tomamos con toda la seriedad que merece.

Si eres celíaco tienes que saber que hay muchos productos aptos en nuestra carta, y que hemos adaptado procesos para garantizar mejor tu seguridad. Consulta a la persona que tomara nota de tu mesa.

¿PODEMOS LLEARNOS LA COMIDA QUE NOS SOBRA?

Por supuesto, si no os termináis la comida y os queréis llevar a casa lo que ha sobrado, podéis pedir un envase para llevar. Tienen un coste de 0'45€ por envase a cuenta del cliente.

Entrantes fríos

PLATOS LIGEROS

Ensalada de patata, berenjena asada, ventresca de atún y pimientos del Padrón 14'00

Ensalada de fresas maceradas 13'00

Lechugas variadas, requesón de la Roca Tova, carquiñolis caseros y anchoas.

Ensalada de guisantes negros con esqueixada de bacalao 13'75

Lechugas variadas, cebolla encurtida y vinagreta de romesco.

CARPACCIOS

Carpaccio de ternera con queso parmesano y piñones 14'00

Carne cruda de ternera del Berguedà aliñada con aceite de oliva virgen, sal y pimienta.

Carpaccio de salmón marinado con setas “camagroc” y vinagreta de hierbas 16'50

Marinamos el salmón nosotros mismos, lo acompañamos de avellanas y tostadas de pan rústico.

Carpaccio de bacalao – olivada y tomate natural aliñado 15'50

Lo acompañamos de tostadas de pan rústico.

FOIE, SURTIDOS DE EMBUTIDOS Y QUESOS

Plato de jamón ibérico con pan de coca 16'00

Paletilla de Salamanca 50 % raza ibérica de Cal Rafilat de Gironella.

Pan de coca de Cal Agustí con tomate.

Foie a la sal – con ensalada y manzana caramelizada 16'50

Foie de bodega, lo curamos durante dos días cubierto de sal y queda buenísimo.

Surtido de quesos catalanes de queserías de proximidad – con pan de nueces 14'50

Estas son las queserías con las que trabajamos, los quesos pueden ir cambiando;

Cuirols (La Nou) | Cal Músic (El Mujal) | Blancafort (Casserres) | Rocatova (Casserres) | Tirabal (Bagà) |

La Bauma (Borredà)

Surtido de embutidos del Berguedà con pan de queso de Cal Agustí 14'50

Longaniza, bull blanco y negro de Carnicería Gonfaus (Berga)

Sobrassada, bisbe blanco y negro de Cal Rovira (Sagàs)

Xorizo de Cal Enfruns (Casserres)

“Tastet” sec de elaboración pròpia y jamón serrano

Entrantes calientes

LOS DE TEMPORADA

Espárragos verdes, panceta cuarada a la pimienta, cherris asados y queso de cabra 18'50

Espárragos verdes silvestres.
Queso de cabra "La Rocatova".
Está aliñado con la vinagreta de los cherris.

Canelón de pato confitado y foie 14'50

Con pera y salsa de foie.

Coca de "recapte" 13'75

Con verduras asadas a la parrilla, coca de Cal Agustí, sardina ahumada y olivada.

Guisante negro salteado con ajos tiernos y panceta cocida a baja temperatura 11'50

El guisante negro es una legumbre típica del Berguedà y única en el mundo.

ENTRANTES CALIENTES DE SIEMPRE

Canelones de carne asada gratinados con parmesano 13'10

Asamos la carne de ternera, pollo y cerdo de la forma tradicional para poder ofrecerles unos canelones caseros deliciosos.

Sopa de "galets" y pelota 9'75

En Cataluña llamamos "galets" a la pasta de tiburones.

Garbanzos gratinados con muselina de avellanas 11'50

Los preparamos con un sofrito de verduras.
Este plato se puede adaptar para vegetarianos.

Rigatonis del "Escairador" con crema de queso 11'50

Como los macarrones de siempre. Con harina de maíz blanco. Plato apto para celíacos.

Patatas enmascaradas y corteza de cerdo 11'00

Similar al "trinxat" pero de patata y butifarra negra. Plato típico del Berguedà.

Verduras escalivadas a la parrilla 11'50

Pimiento, berenjena y cebolla, patata "al caliu" y alcachofa.

Plato "del Dimoni" 12'50

Plato típico del Berguedà que va inventó la abuela Rosalia.
Combina las patatas enmascaradas con la panceta a la parrilla, el arenque a la brasa y la ensalada de col confitada en vinagre.

Asados, guisos y bacalao

SEGUNDOS PLATOS

Morro de bacalao confitado con guisantes frescos rehogados con cebolla tierna 17'00
Cocemos el lomo de bacalao a baja temperatura para que quede cocido al punto.

Manitas de cerdo, rellenas de verduritas y salsa de boletus 14'50
El trabajo de deshuesarlas lo hacemos en cocina.
Las rellenas, empanamos y cubrimos con la salsa para terminar gratinándolas.

Guiso de ternera tradicional con setas "fredolics" 12'60
Combinamos dos cortes, el de la falda y el de la costilla con hueso.

Guiso de pollo con cigalas 15'75
Pollo del "rei del galliner".

Guiso de conejo con caracoles 13'50
Un guiso con salsa que invita a mojar pan.

Carnes a la parrilla para compartir

CARNES XXL / CONSULTAR PESO

Costilla de ternera del "Pi de les tres branques" en dos cocciones 27'50 / precio kg
Cocinamos la costilla a baja temperatura para que quede jugosa y tierna.
Después la terminamos a la parrilla pintándola con salsa barbacoa casera.

"Txuletón" de ternera madurado del "Pi de les tres branques" 47'00 / precio kg
Nuestra carne más selecta de larga maduración, tierna y gustosa.

Paletilla de cordero en dos cocciones – para compartir – 35'00/ precio kg
Cocinando al vacío conseguimos que la carne quede muy tierna y después la terminamos a la parrilla.

Paletilla de jabalí en dos cocciones – para compartir, o no – 25'00/ precio kg
(peso aprox 0'6-1'2 kg)
Cocinando al vacío conseguimos que la carne quede muy tierna y después la terminamos a la parrilla.
Acompañado de compota de prunas y patatas al horno.

Carnes a la parrilla

BRASA DE CARBÓN TRADICIONAL

SI NO NOS AVISÁIS AL TOMAR NOTA
ACOMPañAREMOS LAS CARNES A LA BRASA
DE PATATAS AL HORNO.

TAMBIÉN PODÉIS AÑADIR OTRAS GUARNICIONES
EXTRAS.

- PATATAS AL HORNO – SIEMPRE
- GUISANTES NEGROS, ALUBIAS O PATATAS ENMASCARADAS /2'75 €
- PLATO PEQUEÑO DE ESCALIVADA – 3'75 €
- ENSALADA
- ENSALADA I PATATAS – 2'00 €
- ALCACHOFA – 2'50 € / uni

Entrecot madurado de ternera del Berguedà 22'50

Dejamos madurar nuestros entrecots más de dos meses para que ganen en ternura y sabor.

Magret de pato a la brasa 13'50

Servimos esta carne con salsa de frutas del bosque.

Muslo de cabrito en dos cocciones – 23'00 / unidad

Cocinando al vacío conseguimos que la carne quede muy tierna y después la terminamos a la parrilla.

Manitas de cerdo a la brasa 11'50

Les sorprenderán por su sencillez; tiernas y crujientes a la vez.

Butifarras del Berguedà con alubias y alioli de membrillo 10'50

Butifarra, butifarra negra y butifarra “del perol”.

Cordero a la brasa 18'00

Cuatro piezas de cordero de diferentes partes, muy tiernas, de Cal Gonfaus.

Falso costillar de cerdo XXL – chuleta de cerdo y panceta 15'20

La carne de Cal Rovira es siempre excelente, cuidan al detalle des del pienso que comen hasta la matanza.