

Menú diari

DEL 4 AL 6 DE SETEMBRE

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 suplementes.
Els menús són sempre per una sola persona, no es poden compartir.



PRIMERS A ESCOLLIR

Carpaccio de xampinyons amb triat d'enciams

Ajoblanco amb pa cruixent, raïm i ametlla

Pastís de carn

Faves a la catalana

Patates emmascarades amb rosta de cansalada + 5'50 €

Plat del dimoni – patates emmascarades, arengada, col confitada i cansalada + 8'00 €

Pèsol negre saltejat amb alls + 5'50 €

Carpaccio de salmó marinat amb camagroc + 11'00 €



SEGONS A ESCOLLIR

Pollastre al forn amb verdures

Lluç amb cloïses i blat de moro escairat

Entrecot de porc a la brasa amb guarnició

Bistec de vedella del "Pi de les tres branques" a la brasa amb guarnició

Arròs de muntanya amb ceps i costella – només els dijous, de segon i mínim per dues persones

Peu de porc sense feina farcit de verduretes i gratinat amb salsa de ceps + 6'90

Canelons de rostit amb parmesà + 6'50 €

Vedella guisada amb fredolics + 5'50 €

Entrecot de vedella del Berguedà fet a la brasa + 14'50 €

Carn de xai a la brasa + 10'00 €

Cuixa de cabrit en dues coccions – a baixa temperatura i acabada a la brasa + 15'50 €

Peus de porc a la brasa + 4'50 €

Magret d'ànec a la brasa + 6'00 €



POSTRES CASOLANES A ESCOLLIR

Copa de crema i pinya

Mousse de mató amb fruites del bosc

Lioneses de blat de moro escairat amb nata fresca

Gelat de canyella amb poma al forn

Fruites del bosc amb sorbet de llimona + 3'50 €

Semiesfera de mousse de formatge fresc i un interior de gerds líquid + 3'50 €

Trufes de xocolata amb nata fresca + 3'50 €

INFORMACIÓ IMPORTANT AL·LÉRGENS

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·LÉRGENS

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.