



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 alcachofas, jamón ibérico y queso Ferrer 16'00

Con lechuga variada y queso Ferrer de Cal Músic.

Ensalada de bacalao confitado, naranja y olivada 15'50

Con lechuga variada.

CARPACCIO

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 ternera madurada con parmesano y piñones 14'50

Con 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 15'00

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 15'00

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

Hojaldre de brandada de bacalao y berenjena 14'75

Lo acompañamos con crujiente de parmesano y vinagreta de miel y mostaza.

Canelón de setas 11'90

Con salsa de berenjena.

“Blat de moro escairat” salteado con setas y panceta 11'50

El “blat de moro escairat” es un producto típico del Berguedà.

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.

Garbanzos gratinados con muselina de avellanas 11'50

Los preparamos con un sofrito de verduras.

Sopa de “galets” y pelota 10'00

En Cataluña llamamos “galets” a la pasta de tiburones.

Macarrones de fiesta mayor 11'50

Con queso artesano “El Ferrer” de Cal Músic (el Mujal) y sofrito de tomate y asado hecho poco a poco. Macarrones rayados de maíz de “L'Escairador”

Guisante negro salteado con calçots 11'50

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

Patatas enmascaradas y corteza de cerdo 11'00

Similar al “trinxa” 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” 13'50

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 sanfaina de setas 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 “moixerons” 12'60

Combinamos dos cortes, el de la falda y el de la costilla con hueso.

Guiso de pies de cerdo con boletus 12'50

Para mojar pa.

Costilla de cerdo ecológica de Preixana con setas y “blat de moro escariat” 16'50

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

Carnes a la parrilla para compartir

CARNES XXL / CONSULTAR PESO

Costilla de ternera del “Pi de les tres branques” en dos cocciones 28'00 / 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.

La acompañamos con patata y alcachofa.

“Txuletón” de ternera madurado del “Pi de les tres branques” 47'00 / precio kg

Nuestra carne más selecta de larga maduración, tierna y gustosa.

Lo acompañamos con patata y alcachofa.

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

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

Lo acompañamos con patata y alcachofa.

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.

Lo acompañamos con con patata y alcachofa.

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 €

Entrecot madurado de ternera del Berguedà 23'50

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.

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 16'20

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