

Menú diari

19 DE DESEMBRE

19'00 €

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 pèsols verds, pernil, ceba i triat d'enciams amanida amb viangreta de menta
Crema de carbassa amb formatge blau i pa cruixent
Escalivada amb romesco
Patata farcida de carn i verdures
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 €
Canelons de bolets amb salsa d'albergínia + 7'50 €



SEGONS A ESCOLLIR

Salmó al forn acompanyat de llenties caviar i ceba caramel·litzada
Secret de porc ibèric a la brasa amb guarnició
Xurrasco de vedella “del pi de les tres branques” a la brasa amb guarnició
Costella de porc rostida al forn amb la seva salsa i acompanyats de verdures
Canelons de rostit amb parmesà + 6'50 €
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 €
Vedella guisada amb moixerons + 5'50 €



POSTRES CASOLANES A ESCOLLIR

Vaset de mousse de cafè i crema de baileys
Púding de coca de forner amb espuma de caramel
Pastís de la casa
Vaset de crema i pinya
Brownie de xocolata i festucs amb gelat de vainilla + 3'50 €
Fruites del Bosc amb sorbet de mandarina + 3'50 €
Bomba de mousse de formatge amb interior de gerds + 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 si us plau 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.