



ELS ROURES

SOM CUINA, CALIU I REPÒS

INFORMACIÓ IMPORTANT AL·LERGENS

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentaria és important que ho digueu abans de que us prenguem nota i que ho repetiu també, per a més seguretat, a la persona que us prendrà la comanda de postres.

El restaurant no pot garantir l'absència de traces d'al·lergens. De totes maneres, tot i disposar d'una sola cuina, ens ho prenem molt seriosament.

Si ets celíac has de saber que hi ha molts productes aptes a la nostra carta. I que hem adaptat processos per garantir millor la teva seguretat. Consulta-ho amb la persona que et prendrà nota.

ENS PODEM ENDUR EL MENJAR QUE ENS SOBRI?

Si no us acabeu el menjar i us el voleu endur, podeu demanar-nos envasos per emportar. Tenen un cost de 0'45€ per envàs a compte del client.

Entrants freds

PLATS LLEUGERS

Amanida de carxofes, pernil ibèric i formatge Ferrer 16'00

Amb triat d'enciams i formatge Ferrer de Cal Músic.

Amanida de bacallà confitat, taronja i olivada 15'50

Fem l'amanida amb triat d'enciams.

CARPACCIO

Carpaccio de salmó marinat - amb camagroc i vinagreta d'herbes 16'50

Marinem el salmó nosaltres mateixos; l'acompanyem d'avellana i torrades de pa rústiques.

Carpaccio de vedella madurada amb encenalls de parmesà i pinyons 14'50

Amb torrades de pa rústiques.

FOIE, ASSORTITS DE EMBOTITS I FORMATGES

Fusta de pernil ibèric amb pa de coca 16'00

Espatlla de Salamanca 50 % raça ibèrica de Cal Rafilat de Gironella.

Pa de coca de Cal Agustí sucat amb tomàquet.

Foie a la sal – amb amanida de poma caramel·litzada 16'50

Anomenat foie de bodega, el curem durant dos dies cobert de sal i queda boníssim.

Assortit de formatges de formatgeries artesanes de proximitat – amb pa de nous 15'00

Aquestes són les formatgeries amb les quals treballem, els formatges poden anar canviant

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

Assortit d'embotits del Berguedà amb pa de formatge de Cal Agustí 15'00

Llonganissa, bull blanc i negre de Carnisseria Gonfaus (Berga)

Sobrassada, bisbe blanc i negre de Cal Rovira (Sagàs)

Xoriç de Cal Enfruns (Casserres)

Tastet sec d'elaboració pròpia i pernil salat

Entrants calents

ELS DE TEMPORADA

Caneló de bolets 11'90

Amb salsa d'albergínia.

Mil fulls de brandada de bacallà amb albergínia 14'75

L'acompanyem amb cruixent de parmesà i vinagreta de mel i mostassa.

Blat de moro escairat saltat amb trompetes de la mort i cansalada del coll 11'50

El blat de moro escairat és un producte típic del Berguedà.

ENTRANTS CALENTS DE SEMPRE

Canelons de carn de rostit gratinats amb parmesà 13'10

Rostim les diferents carns, pollastre, porc i vedella;
per poder-vos oferir uns canelons tradicionals deliciosos.

Cigrons gratinats amb muselina d'avellanes 11'50

Fets amb un sofregit de verdures.

Sopa de galets i pilota 10'00

Res millor que una sopa quan fa fred.

Pèsols negres saltats amb calçots 11'50

El pèsol negre és un llegum d'alta muntanya típic del Berguedà.

Macarrons de festa major 11'50

Amb encenalls de formatge "El Ferrer" de Cal Músic (el Mujal) i sofregit de tomàquet i rostit fet a poc a poc. Macarrons ratllats de blat de moro de l'Escairador.

Patates emmascarades i rosta de cansalada 11'00

Es tracta d'un plat típic del Berguedà.

Escalivada de verdures feta a la nostra brasa 11'50

Pebrot, albergínia i ceba escalivats, també carxofa i patata al caliu.

Plat del Dimoni 13'50

Plat típic del Berguedà que va inventar l'àvia Rosalia l'any 1980.
Combina les patates emmascarades amb cansalada a la brasa,
l'arengada a la brasa i col confitada en vinagre.

Rostits, guisats i bacallà

SEGONS PLATS

Morro de bacallà confitat amb samfaina de bolets 17'00

Coem el morro, la part més noble del bacallà, a baixa temperatura perquè quedi cuit al punt.

Peu de porc sense feina, farcit de verduretes i gratinat amb salsa de ceps 14'50

Un clàssic de la casa que combina el peu de porc desossat amb una salsa d'allò més especial.

Vedella guisada amb moixerons 12'60

Combinem la part de la falda i la de la costella que és molt més gustosa, totes elles tallades a daus. Es tracta d'un guisat tradicional del Berguedà.

Peus de porc guisats amb ceps 12'50

Per sucar-hi pa.

Costella de porc ecològica de Preixana amb blat de moro escairat - 16'50

Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim al forn. L'acompanyem amb castanyes melmelada de carbassa.

Carns en dues coccions

A BAIXA TEMPERATURA I ROSTIDES A LA BRASA

Costella de vedella pinzellada amb salsa BBQ - per compartir - 28'00/ preu kg

El tall de la costella és molt gustós perquè va acompanyat de greix.

Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

L'acompanyem amb patata i carxofa.

Cuixa de cabrit en dues coccions - 23'00 / uni

Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

L'acompanyem amb patata i carxofa.

Espatlla de xai en dues coccions - per compartir - 35'00 / preu kg

Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

L'acompanyem amb patata i carxofa.

Espatlla de porc senglar en dues coccions - per compartir o no - 28'00 / preu kg

Amb la cocció al buit aconseguim que quedi molt tendre i després la rostim a la brasa.

L'acompanyem amb patata i carxofa.

Carns a la brasa

BRASA DE CARBÓ TRADICIONAL

ACOMPANYEM LES NOSTRES CARNS A LA BRASA DE PATATA AL FORN, TAMBÉ PODEU AFEGIR-HI ALTRES ACOMPANYAMENTS A MÉS A MÉS.

- PATATA AL FORN / sempre
- PÈSOLS NEGRES, PATATES EMMASCARADES O MONGETES / 2'75
- PLATET D'ESCALIVADA EXTRA / 3'75
- AMANIDA
- AMANIDA I PATATES / 2'00

Entrecot de vedella del Berguedà 23'50 / uni

Deixem madurar els nostres entrecots uns 2 mesos per tal de que guanyin en tendresa i sabor.

Peus de porc a la brasa 11'50

Us sorprendran per la seva senzillesa, són deliciosos.

Botifarres del Berguedà amb seques i allioli de codony 10'50

Tastet, aquí en diem així de la botifarra, botifarra negra (Cal Gonfaus) i botifarra del perol (Cal Rovira).

Magret d'ànec a la brasa 13'50

Amb salsa de fruites del bosc a banda.

Carn de xai a la brasa 18'00

Quatre talls de xai de diferents parts, molt tendres, de Cal Gonfaus.

“Txuletón” de vedella del Berguedà madurat D.O. Pi de les tres branques 48'00 € / kg

La vedella que tenim més a prop! Pes entre 1 i 1'4 kg aprox, madurada mínim dos mesos.

Costillot de porc XXL – llonzat amb la part de la cansalada 16'20

La carn de porc de Cal Rovira és sempre excel·lent. No només cuiden al màxim els seus porcs sinó que també produeixen allò que els porcs menjen. Tanquen el cercle.