

Menú diari

17 DE GENER

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 formatge de cabra, pebrot escalivat i sèsam

Crema de pèsols verds amb cruixent de pernil i crostons

Rotllets d'albergínia farcits de carn i verdures

Carxofes a la brasa amb vinagreta

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

Bacallà al forn acompanyat de cremós d'api-rave

Cuixa de pollastre al forn amb guarnició

Bistec de vedella “del pi de les tres branques” a la brasa amb guarnició

Galtes de porc a la brasa amb guarnició

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

Lioneses de nata fresca

Vaset de tiramissú

Pastís de poma amb crema d'ametlla

Sorbet de pi amb pinya

Brownie de xocolata i festucs amb gelat de gerds + 3'50 €

Fruites del Bosc amb sorbet de mandarina + 3'50 €

Pastís de formatge i torro amb gelat de dolç de llet + 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 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.