

Menú diari

27 DE FEBRER

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

Albergínia farcida de carn i verdures

Amanida de lletia caviar, pebrot del piquillo, tonyina i triat d'enciams

Crema de xampinyons, ceba caramel·litzada i pa cruixent

Calçots a la brasa amb romesco

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

Botifarra d'ou a la brasa amb mongetes

Arròs de muntanya amb ceps i costella – mínim dues persones i de segon

Bracets d'ànec al forn amb compota de poma

Galta de porc a la brasa amb guarnició

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

Bacallà gratinat amb allioli i cigrons saltats

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

Canelons de bolets amb salsa d'albergínia + 7'50 €

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

Carpaccio de taronja amb reducció de moscatell i fruits secs

Patís de la casa

Vaset de mousse de crema i el seu melindro

Gelat de nata fresca amb toffe

Vaset de crema pastissera i peres amb vainilla

Semiesfera de mousse de formatge amb interior de gerds + 3'50 €

Fruites del Bosc amb sorbet de mandarina + 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·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.