

Menú diari

28 DE MARÇ

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

Crema de verdures amb pernil i pa cruixent

Espàrrecs verds i lacon a la brasa

Espaguetis al pesto

Amanida de bacó, fruits secs, ceba vermella i triat d'enciams

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

Sardines “salades” de la costa a la brasa amb all i julivert acompanyades d'amanida

Escalopa a la milanesa amb so

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

Lluç a la donostiarra

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

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

Tatin de peres

Batut de xocolata

Vaset de mousse iogurt

Gelat de nata

Catànies amb ratafia casolana + 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)



**CLÚSTER[®]
DE MUNTANYA**
PRODUCTES TÍPICS - SECTOR PRIMARI



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.