

Menú diari

3 D'ABRIL

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 suplementes.
Els menús són sempre per una sola persona, no es poden compartir.



PRIMERS A ESCOLLIR

Crema d'espínacs amb cremós de formatge i pa cruixent

Carxofes a la brasa

Carbassó farcit de carn i verdures

Amanida de taronja confitada, ànec, pipes 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 camagrocs + 11'00 €



SEGONS A ESCOLLIR

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

Costella de porc a la brasa amb guarnició

Llibret de pollastre farcit de bacó amb salsa de formatge

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

Marmitako de tonyina – guisat

Entrecotet de vedella amb foie a la brasa + 14'50 €

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 cocccions – 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

Amanida de fruita

Pastís de pastanaga amb cremós de formatge

Vaset de mousse iogurt amb mel i fruits secs

Granissat de llimona

Catànies amb ratafia casolana + 3'50 €

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.

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)



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.