

Menú diari

9 DE MAIG

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 de verdures amb cruixent de pernil
Albergínia rostida amb picada mediterrània
Carbassó farcit de carn i verdures
Carxofes a la brasa amb vinagreta d'herbes
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

Conill a la brasa amb guarnició
Escalopa de llonzat amb crema de formatge
Bistec de vedella “del pi de les tres branques” a la brasa amb guarnició
Lluç al forn i moniato aixafat
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 moixurons + 5'50 €



POSTRES CASOLANES A ESCOLLIR

Vaset de mousse de vainilla i carmel al punt de sal
Taronja amb reducció de moscatell
Pastís de maduixes i nata fresca
Xocolata a la tassa
Catànies amb ratafia casolana + 3'50 €
Brownie de xocolata i nous amb gelat de dolç de llet + 3'50 €

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.

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·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.