

## *Entrants freds*

Amanida de carxofes, pernil ibèric i parmesà 12'50  
amb vinagreta balsàmica i triat d'enciams  
carxofes confitades i saltades a la paella

Amanida de corral, la nostra césar 10'50  
amb enciam cruixent, pit de pollastre,  
vinagreta de mel i mostassa i algun entrebanc

Amanida de poma àcida, pèsol negre i api 11'50  
formatge de cabra i triat d'enciams

Carpaccio de salmó marinat 12'50  
amb camagrocs, vinagreta d'herbes i avellana torrada

Assortit de patés 13'50  
el de casa, pa de fetge de Cal Rafilat i mousse de foie casolà

Assortit d'embotits del Berguedà 13'50  
amb pa de formatge de Ca l'Agustí de Cercs

10% IVA inclòs

# *Entrants calents*

Canelons de bolets amb salsa d'albergínia 10'00  
plat apte per a vegetarians, conté làctics

Sopa de galets i pilota 8'50

Pèsols negres amb costella de porc 9'00  
llegum d'alta muntanya típic del Berguedà

Macarrons gratinats 8'75  
amb sofregit de carn i tomàquet

Patates emmascarades i rosta de cansalada 9'00  
plat típic del Berguedà

Cigrons gratinats amb musselina d'avellanes 10'00  
fets amb un sofregit de verdures i xoriç  
aquest plat es pot adaptar per vegetarians

Escalivada de verdures feta a la nostra brasa 10'00  
pebrot, albergínia i ceba escalivats  
amb carxofa i patata al caliu

Plat del Dimoni\* 10'75  
patates emmascarades, cansalada a la brasa,  
arengada a la brasa i col confitada  
plat típic del Berguedà

*\* aquest plat el va inventar l'àvia Rosalia l'any 1980  
amb la voluntat que fos per a tota la comarca,  
l'any 1998 va ser nombrat plat típic del Berguedà*

10% IVA inclòs

El restaurant no pot garantir al cent per cent l'absència de traces d'al·lèrgens.  
Si té alguna al·lèrgia o intolerància, faci'ns-ho saber.

## *Plats principals*

Canelons de rostit gratinats amb parmesà 12'50  
són fets de pollastre, vedella i porc

Morro de bacallà confitat a baixa temperatura 13'20  
amb tomàquet sofregit a foc lent,  
ceba caramel·litzada i patata al forn

Peu de porc sense feina farcit de verduretes 12'00  
amb salsa de ceps i gratinat al forn

Vedella guisada amb fredolics 12'00  
plat típic del Berguedà  
amb vedella a daus, de la part de la costella

Peu de porc guisat amb ceps 10'50  
i mongetes seques

10% IVA inclòs

## *Carns a la brasa*

Magret d'ànec a la brasa 12'00  
amb chimichurri d'herbes

Quarter de pollastre "El Rei del Galliner" a la brasa 9'50  
fet amb una doble cocció  
a baixa temperatura primer i rostit després

Peus de porc a la brasa 9'00  
tendres i cruixents alhora

Tastet a la brasa, la botifarra de sempre 8'75  
feta amb la recepta tradicional de la casa  
a Cal Gonfaus de Berga

Botifarra negra a la brasa, la botifarra de sempre 8'75  
feta amb la recepta tradicional de la casa  
a Cal Gonfaus de Berga

Carn de xai a la brasa 12'50  
de Cal Gonfaus de Berga

Entrecot de vedella del Berguedà 18'90  
madurat com a mínim dues setmanes  
perquè sigui ben tendre

Costillot de porc 14'50  
es tracta del llonzat i la cansalada  
junts formen una gran "costella"

## *Acompanyaments de la brasa*

Els acompanyaments són de patates fregides naturals i guarnició  
si preferiu podeu canviar-ho per:

- amanida verda

Carxofes a la brasa 2'25 / unitat

10% IVA inclòs

El restaurant no pot garantir al cent per cent l'absència de traces d'al·lèrgens.  
Si té alguna al·lèrgia o intolerància, faci'ns-ho saber.

## ***I de pa, que en voldreu?***

Pa de pagès torrat i sucats amb tomàquet 2'00/ració

Pa de pagès 0'90/persona

Pa de coca 2'20/ració  
torrat i sucats amb tomàquet

Pa de formatge de Cal Agustí de Cercs 5'00/unitat  
cuit al moment

Pa apte per a celíacs 2'00/unitat  
cuit protegit dins el pròpi envàs

10% IVA inclòs