



# ELS ROURES

SOM CUINA, CALIU I REPÒS

# Entrantes fríos

## PRIMEROS PLATOS

### Ensalada de melón y jamón ibérico 12'50

Vinagreta de cítricos y lechugas variadas.

### Tomate, cebolla, anchoas y albahaca 11'50

### Foie a la sal – foie de bodega 13'00

Curamos el foie fresco durante dos días cubierto de sal.

Lo servimos acompañado de tostadas y ensalada de manzana caramelizada.

### Carpaccio de salmón marinado con setas “camagros” 12'50

Marinamos el salmón nosotros mismos con sal y azúcar.

Lo servimos con setas salteadas, avellanas, tostadas de pan rústico y vinagreta de hierbas.

### Carpaccio de manitas de cerdo, piñones tostados y rúcula 10'00

Lo acompañamos con tostadas de pan rústico.

### Surtido de quesos catalanes de queserías próximas 13'50

de Cuirols (la Nou), de Cal Músic (el Mujal), de Blancafort (Casserres),

de La Rocatova (Casserres) y de El Tirabal (Bagà).

### Surtido de embutidos del Berguedà 13'50

Servimos los embutidos cortados y acompañados de pan de queso de Cal Agustí.

Se trata de longaniza, “fuet”, chorizo, “bull” blanco y negro, sobrasada, “bisbe” y jamón.

10% IVA INCLUIDO

EL RESTAURANTE NO PUEDE GARANTIZAR LA AUSÉNCIA DE TRAZAS DE ALÉRGENOS.  
SI TIENEN ALGUNA ALÉRGIA O INOLERÁNCIA HABLEN CON EL PERSONAL DE SALA.

# Entrantes calientes

## PRIMEROS PLATOS

### Canelones de setas con salsa de berenjena 10'00

Plato apto para ovolacteo vegetarianos.

### Sopa de "galets" y pelota 8'50

En Cataluña llamamos "galets" a la pasta de tiburones.

### Guisante negro salteado con ajos tiernos 9'00

El guisante negro es una legumbre típica del Berguedà y única en el mundo.

### Macarrones gratinados 8'75

Los macarrones de siempre, preparados con un sofrito de tomate y carne.

### Patatas enmascaradas y corteza de cerdo 9'00

Similar al "trinxa" pero de patata y butifarra negra. Plato típico.

### Garbanzos gratinados con muselina de avellanas 10'00

Los preparamos con un sofrito de verduras y chorizo.

Este plato se puede adaptar para ovolacteo vegetarianos.

### Verduras escalivadas a la parrilla 10'00

Pimiento, berenjena y cebolla, patata "al caliu" y espárragos.

### Plato "del Dimoni" 10'75

Plato típico del Berguedà que va inventó la abuela Rosalia.

Combina las patatas enmascaradas con la panceta a la parrilla, el arenque a la brasa y la ensalada de col confitada en vinagre.

10% IVA INCLUIDO

EL RESTAURANTE NO PUEDE GARANTIZAR LA AUSÉNCIA DE TRAZAS DE ALÉRGICOS.  
SI TIENEN ALGUNA ALÉRGICA O INOLERANCIA HABLEN CON EL PERSONAL DE SALA.

# Asados, guisos y bacalao

## SEGUNDOS PLATOS

### Canelones de carne de asado gratinados con parmesano 12'50

Asamos la carne de ternera, pollo y cerdo de la forma tradicional para poder ofrecerles unos canelones caseros deliciosos.

### Morro de bacalao confitado en aceite de oliva, sofrito lento de tomate y cebolla 13'20

El morro es la parte más gruesa y noble del lomo del bacalao. Lo confitamos a baja temperatura para que quede cocinado justo en su punto.

### Manitas de cerdo a lo señorito, rellenas de verduritas y salsa de setas "ceps" 12'00

A lo señorito, pues el trabajo de deshuesarlas lo hacemos en cocina. Las rellenamos, empanamos y cubrimos con la salsa para terminar gratinándolas.

### Guiso de ternera tradicional con setas "fredolics" 12'00

Combinamos dos cortes, el de la falda y el de la costilla con hueso.

### Guiso de manitas de cerdo con setas "ceps" y garbanzos 10'50

Un guiso con salsa que invita a mojar pan.

# Carnes a la parrilla para compartir

## CARNES XXL / CONSULTAR PESO

### Costilla de ternera del "Pi de les tres branques" en dos cocciones 25'00 / preu kg

Cocinamos la costilla a baja temperatura para que quede jugosa y tierna. Después la terminamos a la parrilla pintándola con salsa barbacoa casera.

10% IVA INCLUIDO

EL RESTAURANTE NO PUEDE GARANTIZAR LA AUSÉNCIA DE TRAZAS DE ALÉRGENOS. SI TIENEN ALGUNA ALÉRGIA O INOLERÁNIA HABLEN CON EL PERSONAL DE SALA.

# Carnes a la parrilla

## BRASA DE CARBÓN TRADICIONAL

### Entrecot de ternera del Berguedà madurado 19'50

Dejamos madurar nuestros entrecots más de dos meses para que ganen en ternura y sabor.

### Falso costillar de cerdo XXL - chuleta de cerdo y panceta 14'50

La carne de Cal Rovira es siempre excelente, cuidan al detalle des del pienso que comen hasta la matanza.

### Magret de pato a la brasa 12'00

Servimos esta carne con salsa chimichurri.

### Cuarto de pollo "El Rei del Galliner" a la brasa 9'50

Cocinamos el pollo en dos cocciones, primero al vacío y después a la parrilla; de esta forma queda es doblemente jugoso.

### Cuarto de conejo a la parilla 8'90

Escoja si prefiere paletilla o muslo.

### Manitas de cerdo a la brasa 9'00

Les sorprenderán por su sencillez; tiernas y crujientes a la vez.

### Butifarras del Berguedà con alubias y alioli de manzana 10'00

Butifarra, butifarra negra y butifarra "del perol".

### Cordero a la brasa 12'50

Cuatro piezas de cordero de diferentes partes, muy tiernas, de Cal Gonfaus.

## ¿CON QUÉ ACOMPAÑAMOS NUESTRAS CARNES?

Si no nos indican lo contrario acompañaremos la carne de patatas fritas naturales y champiñones caseros.

Si lo prefieren pueden cambiarlo por patata al "caliu" o ensalada.

## ¿A QUÉ PUNTO LE GUSTA LA CARNE? PARA EL ENTRECOT Y EL MAGRET DE PATO

Muy poco hecha, vuelta y vuelta

Poco hecha

Al punto

Hecha

Muy hecha

10% IVA INCLUIDO

EL RESTAURANTE NO PUEDE GARANTIZAR LA AUSÉNCIA DE TRAZAS DE ALÉRGICOS.  
SI TIENEN ALGUNA ALÉRGIA O INOLERANCIA HABLEN CON EL PERSONAL DE SALA.