

# Entrants freds

Amanida de figues i pernil ibèric 11,50  
amb triat d'enciams i la seva vinagreta

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

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

Carpaccio de peu de porc 10'00  
amb pinyons, ruca i vinagreta de ceps

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

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

Taula de formatges Berguedans 13'50  
torradetes de pa de nous de Cal Agustí  
i melmelada de figues del Aranyonet

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

# Entrants calents

Canelons de bolets amb salsa d'albergínia 9'90  
plat apte per a vegetarians, conté làctics

Sopa de galets i pilota 8'50

Macarrons gratinats amb formatge 8'50  
amb sofregit de carn i tomàquet

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

Cigrons gratinats amb musselina d'avellanes 9'50  
fets amb un sofregit de verdures i xoriç  
aquest plat es pot adaptar per vegetarians

Plat del Dimoni, plat típic del Berguedà 10'50  
patates emmascarades, cansalada a la brasa,  
arengada a la brasa i col confitada

Escalivada de verdures 9'00  
pebrot, albergínia i ceba escalivats  
amb esparrecs verds a la brasa i patata al caliu

# 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 10'90  
plat típic del Berguedà  
amb vedella a daus

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

# Carns a la brasa

Magret d'ànec a la brasa 11'50  
amb chimichurri d'herbes

Quarter de conill del Berguedà a la brasa 8'90

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 8'90  
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 18'00  
reposat un mínim de dues setmanes  
perquè sigui ben tendre

*Costillot* de porc 14'50  
es tracta de la part del llonzat i la cansalada  
que junts fan la forma d'una gran costella