

CARTA TARDOR 2023

Plats de Primer:

- Amanida d'espínacs amb remolatxa, formatge fresc,
anxoves i vinagreta de figues Coll de Dama 10,95€
- Amanida de favetes amb gambes i vinagreta de tòfona 12,95€
- Tupí d'Olla Barrejada, escudella d'arròs i fideus 11,95€
amb botifarra negra i blanca de porc de Palou, pollastre, cigrons i mongetes i verdures de l'horta manresana
- Patates emmascarades amb botifarra negra de porc de Palou 10,95€
i cansalada del coll de porc Ral d'Avinyó
- Els nostres Canelons amb betxamel trufada 10,95€
amb pollastre de pagès, porc Ral i vedella del berguedà
- Cap i tripa de vedella ,“Callos” de tota la vida 10,95€
- Cargols a l'estil de l'àvia Mercè 12,95€
Cuinats amb salsa amb pernil i xoriç
- Coca d'albergínia blanca de Cal Climent amb anous, 10,95€
formatge curat Gran Música del Mujal
- Carpaccio de vedella amb formatge parmesà 10,95€

Tots els preus inclouen l'IVA
Tots els nostres plats estan cuinats amb oli d'oliva verge extre

La nostra brasa:

- Hamburguesa de Vedella del Berguedà (320gr) amb pa de coca del Crostó
assaonada amb cansalada ibèrica, completa amb patates rústiques i all i oli 13,95€
- Mitjana de Vedella Bruna del Berguedà de 450gr a la Brasa
acompanyat de patates, all i oli i verdura de temporada 19,95€
- Peus de porc de Palou a la brasa
acompanyats de mongetes del ganxet, all i oli i patates al caliu 11,95€
- Botifarra porc d'Avinyó a la brasa (250 gr)
acompanyat de mongetes del ganxet, all i oli i patates al caliu 10,95€
- 1/2 Conill del Tatjé de Viladordis a la brasa
acompanyats de patates, all i oli i verdura de temporada 14,75€

Plats de Segon:

- Civet de galtes de porc Ral
desossades, marcades a la brasa i cuinades a baixa temperatura durant 14 hores 14,25€
- Peus de porc de Palou amb morro i cigrons "Cap i pota" 13,95€
- Espatlla de xai rostida a baixa temperatura
lacada amb salsa de rostit i verduretes 19,95€
- Arròs negre de sípia i cloïses amb gamba vermella 16,50€
- El nostre bacallà a la llauna, morro de bacallà confitat
acompanyat de Romesco i mongetes del ganxet i pebrot escalivat 15,95€
- Mandonguilles de carbassó i lleties amb sofregit aromàtic 10,50€

Tots els preus inclouen l'IVA
Tots els nostres plats estan cuinats amb oli d'oliva verge extre

Les Postres:

-Mousse de mató de Cabrianes amb reducció Ratafia	4,95€
-Cremós de Xocolata amb sals i oli Mitjorn	4,95€
-Iogurt Artesà amb confitura de Fruits de Bosc	2,95€
-Crema catalana casolana cremada i amb carquinyolis	4,95€
-Ametlles torrades de Calaf amb assortit de galetes i xarrup de garnatxa dolça de Capçanes	4,95€
-Gelat artesà italià	1 Bola 2,95€ / 2 Boles 4,95€
xocolata, vainilla, sorbet de llimona, torró, maduixa, cafè o tiramisú	
-Fruita del temps	2,25€

MENÚ INFANTILS

<p>Menú sencer: 16,95€ / 1/2 menú: 10,95€</p> <p>Primers a triar: -Canelons, macarrons a la bolonyesa o Escudella d'arròs i fideus</p> <p>Segons a triar: -Botifarra a la brasa , pollastre arrebossat, calamars a la romana o croquetes de carn d'olla</p>	<p>Plat combinat 12,95€</p> <p>-Macarrons i pollastre arrebossat amb patates</p>
<p>Inclouen les postres: fruita, iogurt artesà o gelat de cornet</p>	

Tots els preus inclouen l'IVA