

AMANIDES

Enciam i ceba tendra _____ 4 €	Esqueixada de bacallà _____ 11 €
Ruca, formatge de cabra, carabassa i vinagreta de carquinyolis _____ 9 €	Tomàquet de la casa amb alfàbrega _____ 6 €

REBOST

Adobs, pebrots, espècies, sals, fums, coccions,...

solucions que han esdevingut cultura gastronòmica amb un mil·lenari manual d'ús

Xoriço lleonès fumat –picant– _____ 5 €	Bull blanc _____ 5 € Berguedà (Cal Rovira)
Bierzo	Bull negre _____ 5 € Berguedà (Cal Rovira)
Xoriço Basc d'ibèric i pebrot sec _____ 5 €	Assortit d'embotits _____ 12 €
Rioja Alabesa	
Xoriço curat _____ 5 €	Pernil curat de cal Rovira tallat a ganivet _____ 12 € Berguedà (Cal Rovira)
Berguedà (Cal Rovira)	
Llonganissa Ibèrica-Duroc _____ 5 €	Pernil ibèric pur de gla tallat a ganivet <small>Salamanca</small>
Berguedà (Cal Rovira)	El tall del ric _____ 16 €
Sobrassada grossa culana Duroc-Ibèric _____ 5 €	El tall del pobre _____ 16 €
Berguedà (Cal Rovira)	
Catalana _____ 5 €	
Berguedà (Cal Rovira)	

ACOMPANYAMENTS

Mongetes del ganxet sortint de l'olla _____ 7 €	Patates “al gratén” _____ 6 €
Escalivada _____ 5 €	Patates fregides _____ 5 €
	Croquetes d'ibèric _____ 6 €

GARRÍ

Venda a pes 8 € els 100g

Costella

Suculència per gaudir amb l'os

– descomptat el preu de l'os –

Cap de llom

Greix infiltrat en una

peça molt preuada

“Pantxeta”

Opulència i generositat

en la seva pell cruixent

Espatlla

La que té menys greix, la més càrnia,

esmolada resulta estupenda!

Ració recomanada per persona: 250gr. Tot aquest producte prové de porcs de Cal Rovira, Berguedà

PULLED PORK

El clàssic entrepà de les barbacoes americanes amb la seva salsa i el nostre porc rostint lentament al forn durant més de 12 hores ___ 6 €

FESTIVALS

Txuleton de porc de Cal Rovira	Careta de porc amb amanida 10 €
Venda a pes a 6 € els 100g	
<small>Pes recomanat per persona 350 gr</small>	Garrí ibèric sencer 180 €
Garró “imperial” 36 €	recomanat per a 6-8 persones
recomanat per a 2-3 persones	– Per encàrrec –
	Ració individual 22€ per persona

I MÉS

Carxofa al forn amb pernil Cal Rovira i ou “poché” 12 €	Tonyina vermella de l'Almadrava de Barbate amb tomàquet 22 €
Pèsols negres amb llardons de cansalada ibèrica 12 €	Verdures de temporada d'horta pròpia al forn 14 €
Bacallà al forn amb samfaina 20 €	recomanat mínim 2 persones

COQUES I PIZZES

COCA DE VERDURES DE TEMPORADA 10 €

COCA DE SOBRASSADA, alls tendres, orellanes i mel 8 €

-Totes les nostres pizzes estan fetes amb mozzarella de búfala fresca-

MARGARITA: mozzarella, tomàquet i alfàbrega 11 €

QUATRE FORMATGES: mozzarella i mescla de formatges seleccionats 11 €

ESCALIVADA: mozzarella, tomàquet, albergínia, pebrot,

carbassó, ceba i xampinyons 11 €

PORK: mozzarella, tomàquet, botifarra blanca,

botifarra negra, botifarra del perol i llonganissa 12 €

CAPRESE: mozzarella, pernil ibèric, ruca i tomàquet cherry 13 €

“UN ALTRE ROTLLO”: mozzarella, tomàquet, ruca i espatlla de porc 14€

Temps aproximat de preparació, 15 minuts

ARROSSOS

Amb verdures i bolets _____ 16 €	De muntanya amb pollastre i costellot de pork _____ 17 €
----------------------------------	--

GUISATS

Els ous del forner _____ 8 €	“Alubia de Tolosa” nova amb els seus “sacraments” _____ 22 €
Galta de pork rostida amb olives i tomàquet _____ 10 €	
Peus de porc estofats amb cigrons _____ 20 €	

BRASA

Txistorra natural raça Euskal Txerria _____ 6 €	Botifarres blanca, del perol i negra _____ 8 €
<small>Vall del Oria</small>	<small>Berguedà (Cal Rovira)</small>
Cansalada de coll _____ 6 €	Peu de porc a la graella amb pebrots vermells _____ 24 €
<small>Berguedà (Cal Rovira)</small>	

PANS

Escull el teu pa o et podem aconsellar

Preu per ració

Pa inflat 1,50 €	El nostre pa artesà de massa mare amb 48 hores de fermentació 2,50 €	Pa flonjo 2,50 €	Coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar 2,50 €
------------------	--	------------------	---

–IVA INCLÒS–

POSTRES

Pear-Strudel
amb nata muntada ----- 7 €

Crema de llimona amb
sorbet de llima i granissat
de ruibarbre ----- 6 €

Pinya Recepta Pierre Hermé
amb gelat de vainilla ----- 7 €

Pastís de xocolata al forn --- 7 €

Crema al forn cremada ----- 5 €

Pastís de poma
amb gelat de nata ----- 6 €

Stilton amb dolç de poma
Billy Kevan Nottinghamshire --- 8 €

—IVA INCLÒS—