

MENÚ EMBARRATS 2017

Diumenge 29 d'octubre de 2017

Entrant

BOTIFARRA SECA DE PORC DE PALOU

A totes les masies es tenia per costum deixar penjades algunes de les botifarres de la matança per deixar-les assecar i poder-les menjar sense haver d'esperar el què tarda en curar-se una llonganissa

Primers

a triar entre:

CANALONS DE L'AMO

Originari de la cuina italiana e introduït pels cuiners italians de famílies burgeses a finals del segle XIX. Carn rostida a foc lent i preparada especialment per farcir les plaques quadrades de pasta, acompanyats de la tradicional salsa beixamel i gratinats al forn amb formatge.

PATATES EMMASCARADES

Plat tradicional de la cuina catalana que es feia antigament a pagès. Típic del Berguedà i zones de muntanya. Patata natural bullida, xafada barrejada amb tastos de botifarra negra cuita.

COCA DE RECAPTE AMB FORMATGE DE CABRA

Tradicionalment es feia al forn de la vila. La mestressa de la casa hi duia els ingredients que volia posar-hi i el forner feia la massa i la coïa. Amb una base de pa feta especialment pel nostre xef, amb verdures escalivades, pebrot vermell, ceba i albergínia, nosaltres hi hem afegit el formatge.

PLATET DE PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA

suplement de 2 euros

El pernil té el seu origen a l'Imperi Romà i durant molts segles va ser exclusiva de les classes més altes. Presentat amb pa de coca, untat amb tomàquet natural i oli d'oliva verge.

Beguda a escollir

Copa de vi DO Pla de Bages blanc, negre o rosat
o aigua mineral de Sant Aniol
o copa de cervesa de barril o refresc 350 ml

Segons

a triar entre:

BOTIFARRA DE PORC DE PALOU A LA BRASA AMB SEQUES

Tradicional dels països catalans, existeixen moltes varietats. En el nostre menú d'avui us oferim una botifarra fresca feta amb carn de porcs de proximitat i engreixats de forma natural, cuita a la brasa i acompanyada amb les també típiques mongetes seques.

RODÓ DE VEDELLA ECOLÒGICA DE CASTELLTALLAT ESTOFAT AMB BOLETS

Plat típic de la cuina catalana que conjuntament amb el fricandó és dels pocs que té com a protagonista la vedella. La tradició diu que es cuina el dia abans de servir-lo.

BACALLÀ AMB SAMFAINA

El plat més característic de la nostra terra, és sense dubte aquest. D'aquells que de sempre han cuinat les àvies a casa nostra. Amb productes de la terra i el mar.

ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA

suplement de 3 euros

Mitjana de vedella reposada cuita a la brasa i amb bresa de patates, ceba i tomàquet de guarnició

Postres

a triar entre:

FLAM D'OU FET AL BANY MARÍA

CREMA CATALANA AMB SUCRE CREMAT

MEL I MATÓ DE CAL CARLOT

POSTRES DE MÚSIC

CREMA DE XOCOLATA I OLI AMB CARQUINYOLIS

PREU: 20 euros