



El Berguedà
terra de futurs

SOM
GASTRO-
NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025

cuina de la



CAÇA



i la

TÒFONA

★ 100% gastronomia de proximitat ★



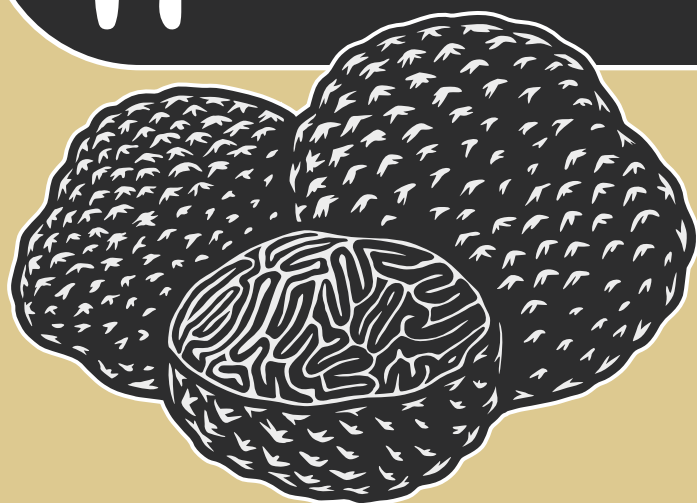
Del 16 de gener al
16 de març del 2025



El Berguedà
terra de futurs



Ca l'Amagat



BAGÀ
C. Clota, 4
Tl. 93 824 40 32
www.hotelcalamagat.com



55€
per persona

MENÚ DEGUSTACIÓ DE LA CAÇA I LA TÒFONA

- Carxofa farcida de ceps i gratinada amb foie i tòfona
- Rissoto de tòfona
- Caneló de carn de senglar amb beixamel de poma
- Bacallà confitat amb tòfona i fons de pèsols negres del Berguedà
- Civet de cérvol amb bolets
- Postres a triar de la nostra carta

* Tota la tòfona que s'ofereix en aquest menú és negra i de proximitat (Osona i Berguedà)

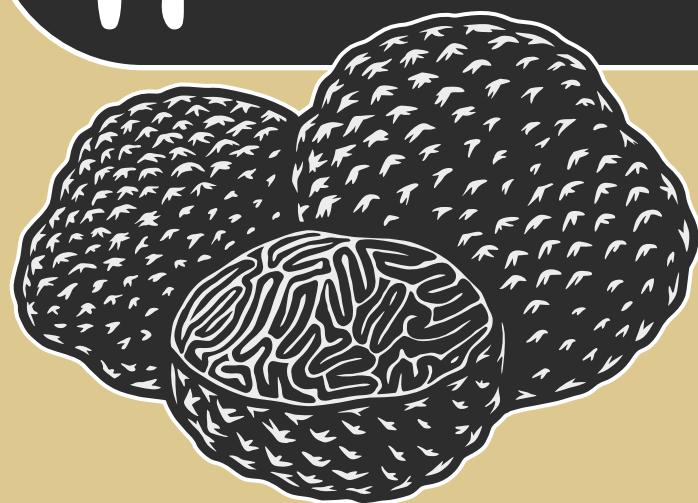
Dies que s'ofereix el menú: De dimecres a diumenge en horari de 13:30h a 15:00h, nits consultar.
Aquest menú només se servirà a taula completa i amb reserva prèvia.



El Berguedà
terra de futurs



Cal Majoral



ESPUNYOLA

Ctra. Solsona-Berga km 133

Tl. 683 49 69 23

www.calmajoral.com



40€
IVA inclòs

MENÚ DE LA CAÇA I LA TÒFONA

ENTRANTS

- Wantun de pera i tòfona amb reducció de magrana
- Croqueta de tòfona i rovell d'ou amb llit de parmentier Ibèrica
- Caneló de senglar amb beixamel de mascarpone
- Consomé amb espuma de patata trufada

PRINCIPAL A ESCOLLIR

- Mandonguilles de senglar amb tzatziki
- Filet de cabirol amb naps i tòfona

POSTRE

- Trufes fregides amb crumble de tòfona i passió
- Tocinet del cel amb ratlladura de llima i toffee de tòfona

*Tota la tòfona que s'ofereix en aquest menú és negra i de proximitat (Osona i Berguedà)

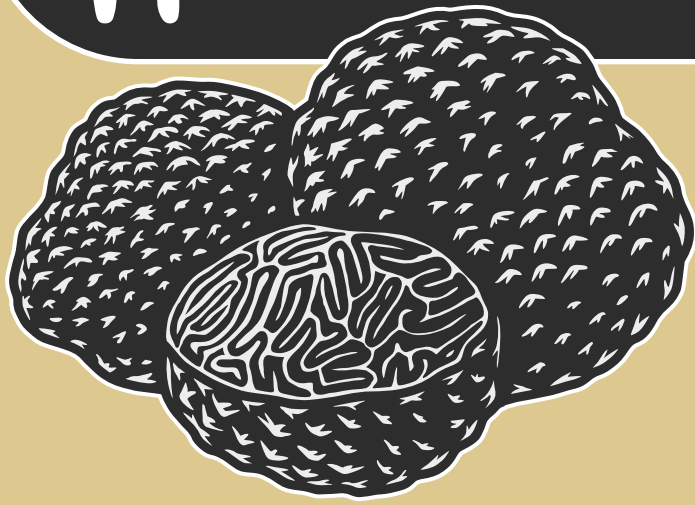
Dies d'obertura: de dimecres a diumenge en horari de 13:30h a 15:00h, nits a consultar
És imprescindible reserva prèvia



El Berguedà
terra de futurs



Cal Marçal



PUIG-REIG

Carretera de Berga, 8-10

Tl. 93 838 03 86

www.hotelcalmarcal.cat



PLATS CUINA DE LA CAÇA I LA TÒFONA

PRIMER PLAT

- Cremós de patata amb sobrassada de senglar i ou de corral (amb tòfona ratllada) - 13,50€
- Arròs amb carabassa, oli de tòfona i pernil d'ànec - 14,50€

SEGON PLAT

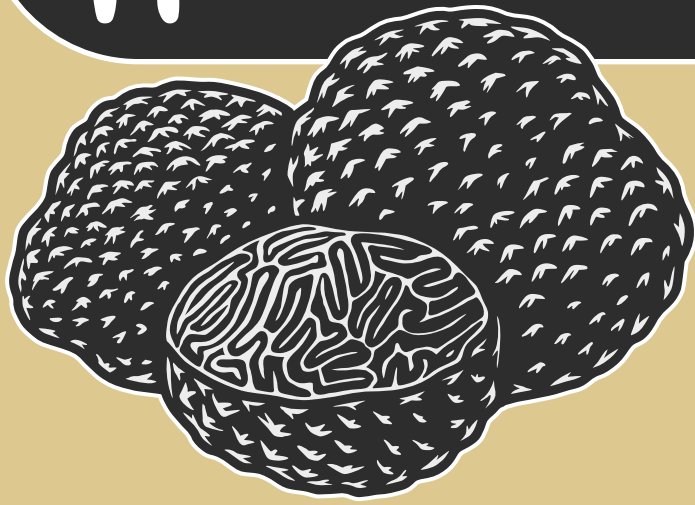
- Brotxeta de cabirol amb pèsols negres del Berguedà i camagrocs - 15,90€
- Llebre a la Royale amb xip de moniato i coco - 15,90€

Festa setmanal: Diumenge nit.

A tenir en compte: Aquests plats s'ofereixen cada dia per dinar, divendres i dissabte per sopar.



El Recó de l'avi



GUARDIOLA DE BERGUEDÀ
Pl. La Farga, 10
Tl. 93 822 76 72
www.elrecodelavi.com



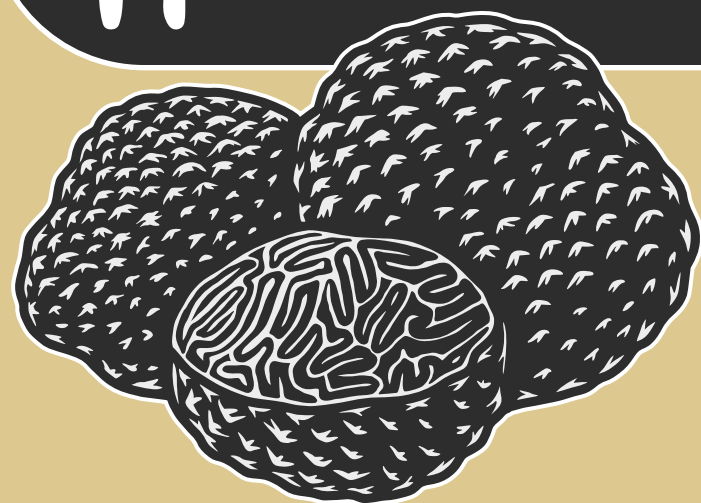
PLATS CUINA DE LA CAÇA I LA TÒFONA

- Ous trufats - 10,50 €
- Amanida Catalana de caça - 11,00 €
- Canelons de Bolets i Tòfona - 13,50 €
- Civet de senglar - 14,00 €
- Civet de cérvol - 14,00 €

Dies que s'ofereixen els plats: de 13:00 a 16:00 hores dissabtes, diumenges i festius,
i de 20:00 a 23:00 hores divendres, dissabtes i vigílies de festa.



Els Roures



CASTELLAR DEL RIU
Ctra. Rasos de Peguera, Km 4
Tl. 93 821 35 61
www.rouresbergueda.com



PLATS CUINA DE LA CAÇA I LA TÒFONA

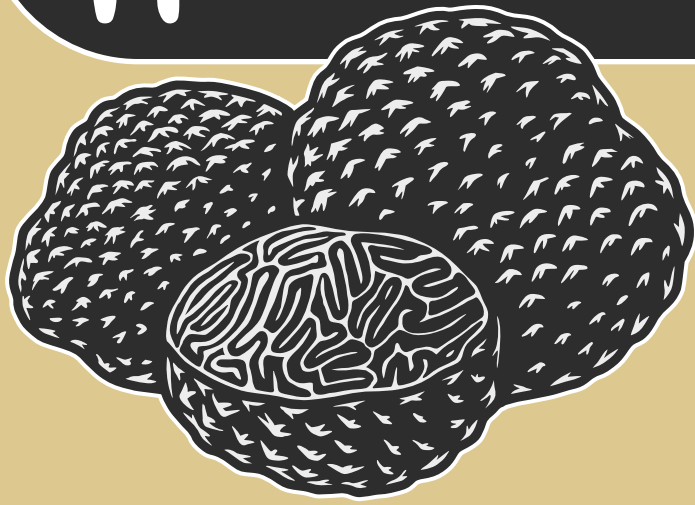
- Espatlla de senglar a baixa temperatura i acabada a la brasa amb melmelada de carbassa i castanyes - 28,00 € kg.
- Terrina de senglar amb compota de pera i moniato - 13,00 €
- Cassoleta de patates de la iaia amb ou poché cansalada i tòfona - 13,50 €

Festa setmanal: Dilluns i dimarts.

A tenir en compte: Aquests plats s'ofereixen de dimecres a diumenge per dinar i sopar.



Font Freda



CASTELLAR DEL RIU
Crt. Rasos de Peguera km 4
Tl. 686 13 48 57



PLATS CUINA DE LA CAÇA I LA TÒFONA

- Caneló de pularda amb beixamel de tòfona i salsa Périgueux - 17,50€

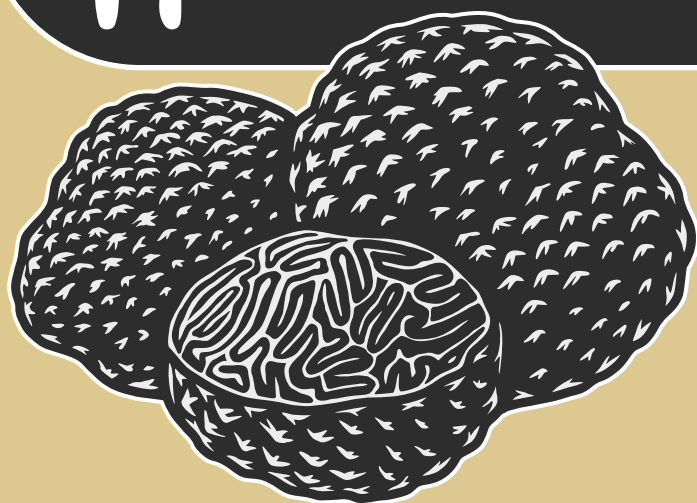
Dies que s'ofereix el plat: de dijous a dilluns tant dinars com sopars.
Dimarts i dimecres tancat per festa setmanal.



El Berguedà
terra de futurs



Niu Nou



BAGÀ
Av Vila Seca, 1
Tl. 93 824 42 53
www.niunou.cat



59'6€
per persona

L'ECO-MENÚ DEGUSTACIÓ DE CAÇA I TÒFONA

- Còctel Kir Royal, amb cava Oriol Rossell
- Torradeta amb la nostra mantega tòfonada
- Carpaccio de senglar, rovellons, festucs i formatge blau
- Patates amb fredolics i tòfona
- Panada medieval, carn picada, 2 formatges, mel tòfonada i tòfona
- Estofat de cérvol de les nostres muntanyes
- Gelat de tòfona, poma de muntanya, xocolata

* Aigua osmotitzada

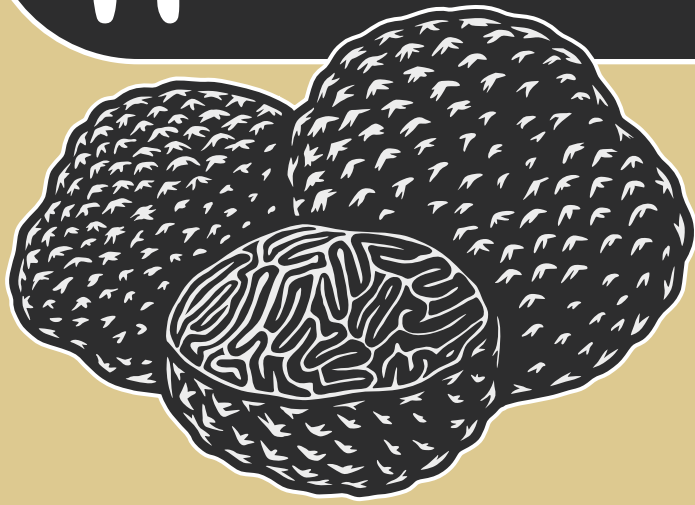
* El pa el fem nosaltres amb farines de Cal Pauet

El menú se servirà per a tota la taula amb reserva prèvia.

Horari: de 13:00h a 15:00h



La Barana



BERGA

Plaça Sant Pere, 6

Tl. 93 821 90 75



PLATS CUINA DE LA CAÇA I LA TÒFONA

- Civet de cabirol - 18,50 €
- Llebre a la xocolata - 19,00 €
- Ous estrellats amb tòfona - 18,00 €

Festa setmanal: dilluns i dimarts

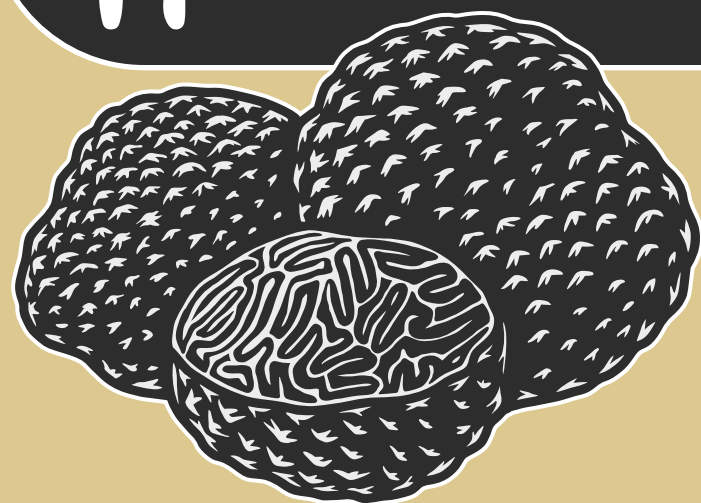
A tenir en compte: tots els plats estan subjecte a disponibilitat, si voleu garantir tastar-los, feu reserva indicant-ho.



El Berguedà
terra de futurs



La Cabana



BERGA

Ctra. C1411 km. 79,5

Tl. 93 821 04 70

www.lacabanaberga.cat



PLATS CUINA DE LA CAÇA I LA TÒFONA

- Escalopí de foie, amb crema de patata, cansalada del coll i tòfona - 17,75€
- Llebre a la Royale, amb reducció de la seva salsa i tòfona - 23,75€
- Llom de cérvol i castanyes amb fonoll - 22,75€

Festa setmanal: Dilluns i dimarts

A tenir en compte: Aquests plats s'ofereixen de dimecres a diumenge per dinar, divendres i dissabte per sopar.



La Candela



GIRONELLA

Carrer del Mig, 30 (piscina)

Tl. 690 64 40 28



PLATS CUINA DE LA CAÇA I LA TÒFONA

- Canelos amb beixamel trufada - 10,50€
- Ous trencats amb patata confitada botifarra i tòfona - 12,50€
- Flor de carxofa confitada amb encenalls de pernil i tòfona ratllada - 7.50€/unitat
- Civet de cérvol estofat - 13,90€
- Perdiu rostida amb romaní i castanyes - 12,50€

Dies que s'ofereix el menú: de dimecres a diumenge no cal reserva prèvia

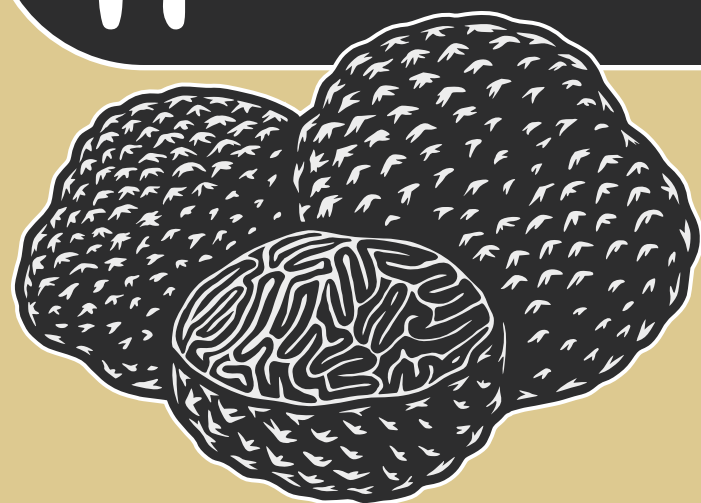
Festa setmanal: dilluns i dimarts



El Berguedà
terra de futurs



La Muntanya



CASTELLAR DE N'HUG
Plaça Major, 4
Tl. 93 825 70 65
www.hostallamuntanya.cat



PLATS CUINA DE LA CAÇA I LA TÒFONA

- Estofat de cervol de tota la vida - 18,50€

Festa setmanal: dimarts i dimecres



El Berguedà
terra de futurs



Sant Cristòfol



STA. MARIA DE MERLÈS
Ctra. Vic, Km 37
Tl. 938250525



25€
per persona

MENÚ DE LA CAÇA I LA TÒFONA

- Amanida d'hivern
- Ous amb encenalls de pernil i tòfona
- Cabirol estofat
- Postres a triar

* Pa, vi i aigua.

Dies que s'ofereix el menú: de dimarts a diumenge, cal reserva prèvia.

Horaris: de 13:00 h a 16:00 h només dinars

Festa setmanal: dilluns



El Berguedà
terra de futurs



Susèn



SALDES

Ctra B400km 10 (Càmping)

Tl. 93 825 81 03

www.campingsusen.com



PLATS CUINA DE LA CAÇA I LA TÒFONA

- Civet de Senglar guisat amb bolets - 14,50 €
- Cabirol estofat amb poma confitada - 15 €

Dies obertura: de divendres a diumenge
Festa setmanal: de dilluns a dijous



El Berguedà terra de futurs

SOM GASTRO- NOMIA

CATALUNYA,
REGIÓ MUNDIAL DE LA
GASTRONOMIA 2025



Agència de
Desenvolupament
del Berguedà

CCAM
Consorci de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya



Diputació
Barcelona



SOM
GASTRO-
NOMIA



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals



Pirineus
Barcelona



Diputació
Barcelona

