

la cuina del bolet

DEL BERGUEDÀ

Del 20 de setembre al
24 de novembre de 2024

Cal Candi

VILADA - Carrer Clotassos, 18.

TI. 93 823 83 13

www.calcandi.cat

MENÚ A ESCOLLIR

35€

IVA inclòs

PRIMERS

Crema de ceps

Amanida Cal Candi amb assortit de bolets

Canelons de bolets amb la seva beixamel

Patates amb fredolics

Arrossat de ceps

SEGONS

Vedella del Berguedà amb bolets de Catllaràs

Cuixa de pollastre de pagès amb rossinyols

Conill amb llenegues

POSTRES

A escollir amb copa de cava

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana (per encàrrec amb un mínim de dos dies d'antelació)

Horari: de 9:00h a 21:00h

Festa setmanal: obrim tota la setmana

Niu Nou

BAGÀ - Av Vila Seca, 1

TI. 93 824 42 53

<https://niunou.webnode.cat>

ECO MENÚ TAST DEL BOLET

55'5€

IVA inclòs

La Benvinguda: còctel Kir Royal, amb cava Oriol Rossell

MOIXERONS: a la torradeta de menjar blanc

ROSSINYOLS: carpaccio de senglar, festucs i formatge

ROVELLONS: a la llauna, raïm, mores, cirerols, pèsols negres i vi ranci

CEPS: dins la panada medieval, carn picada i 2 formatges, ovella i cabra

LLENEGUES: i blat de moro escairat, d'amunt l'estofat de vedella waghnyè

CAMAGROCS: a la crep de confitura de poma de muntanya, notes de xocolata negra i magrana

FREDOLICS: Acabem amb "trampantojo" de capuccino

L'aigua és osmotitzada, el pa el fem nosaltres amb massa mare i farines de Cal Pauet

Segons el que ens doni la mare natura, potser que tinguem de canviar algun plat i/o algun bolet i/o algun preu

El menú es servirà per taula completa

Dies que s'ofereix el menú (a taula completa): Tots els dies amb prèvia reserva

Horaris: Cada dia de 13:00h a 15:00h

Festa setmanal: Dilluns i dimarts

Els Roures

CASTELLAR DEL RIU - crta. Rasos de Peguera km4

TI. 93 821 35 61

www.rouresbergueda.com

MENÚ DEGUSTACIÓ

46€

IVA inclòs

- Croqueta de ceps
- Mil fulls de bolets i ceva caramelitzada
- Canelo de rostit de bolets
- Cassoleta de bolets amb formatge d'herves i cansalada del coll
- Terrina de senglar amb moixeró de tardor i salsa de reducció de moscatell

- Gelat de tòfona gravada
- Dolç de tardor

Copa de vi Abadal

Copa de cava Oriol Rossell

Dies que s'ofereix el menú: De dimecres a diumenge amb reserva prèvia i taula completa

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

Festa setmanal: dilluns i dimarts

La Muntanya

CASTELLAR DE N'HUG - Plaça Major, 4.

TI. 93 825 70 65

www.hostallamuntanya.cat

MENÚ A ESCOLLIR

39€

IVA inclòs

PRIMER

Pataltes amb fredolics

Rovellons a la brasa

SEGONS

Arròs de Muntanya amb bolets

Vedella amb bolets

Calamars amb rossinyols

Recomanem vi Abadal per aquest menú

Postres amb copa de cava, pa, vi i café

(canvi de plat segons existències)

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana per encàrrec (migdies)

Horari: de 12:30h a 15:30h.

Festa setmanal: obrim tota la setmana

La Cabana

BERGA - C-1411z PKm. 79,5

TI. 93 821 04 70

www.lacabanaberga.cat

MENÚ DEL BOLET DE TARDOR

50€

IVA inclòs

- Bomba boletaire berguedana
- Amanida d'escabetx de rovellons amb carbassa escalivada
- Fideus a la cassola amb costella i barreja de bolets
- Llobarro farcit de verdures, llagostins i camagrocs amb salsa de cava
- Mandonguilles d'ànec 5 aglans guisades amb ceps i escuma de la seva parmentier
- Pastís de xocolata 24 amb rosegons de tardor

Cobrem en concepte de pa i entreteniment: 2 €/persona

Les begudes no són incloses al preu

Dies que s'ofereix el menú: de dimecres a diumenge per dinar i divendres i dissabte també per sopar

Horaris: de 13:00h a 15:30h i de 20:30h a 22:30h

Festa setmanal: dilluns i dimarts

Cal Marçal

PUIG-REIG - Carretera de Berga 9

TI. 93 838 03 86

www.hotelcalmarcal.cat

MENÚ DEL BOLET

TAST

Micuit de moixerons caramel·litzats amb cruixent de patata

DEGUSTACIÓ

Escarola amanida amb trufes de pobre (trompetes de la mort), codonyat, coco i pesto (coco: fruit sec, pesto: fruit sec, làctic)

Gla de pernil i ceps (Gluten, ou, làctic)

Pèsols Negres del Berguedà amb pop, alls tendres i camagrocs (Mol·lusc)

SEGONS A ESCOLLIR

Morro de bacallà gratinat amb gírgoles arrebossades i maionesa de bolets (Peix, gluten, ou, sulfits)

Costella de vedella rostida amb rovellons, mel i mostassa (Mostassa)

Escalopí d'ànec (magret) a la brasa amb taronja i aroma de tòfona (Làctic, sulfits)

POSTRES

Gelat de tòfona amb pinyons torrats, teula de canyella i almívar d'herbes (Làctic, gluten, fruits secs)

Inclou pa i aigua mineral / Vi (D.O. Pla de Bages) / Copa de Cava

Bolets: Segons Mercat

39€

IVA inclòs

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana (amb reserva prèvia)

Horaris: de 13:00h a 16:00h i de divendres a dissabte també de 20:00h a 22:30h

Festa setmanal: diumenges nit

Ca l'Amagat

BAGÀ - C. Clota, 4

TI. 93 824 40 32

www.hotelcalamagat.com

MENÚ DEGUSTACIÓ

- Tapeta de rovellons saltats amb alls i julivert
- Ou escumat, sobre llit de camagroc i escuma de beixamel
- Caneló de bolets amb beixamel de ceps
- Bacallà al pil-pil amb llenegues
- Peu de porc Ral d'Avinyó farcit de ceps
- Postres a triar de la nostra carta

Pa, aigua i copa de cava Oriol Rossell

Vi recomanat: Abadal Matís (criança) (D.O. Pla de Bages) 19,00

54€

IVA inclòs

Dies que s'ofereix el menú (a taula completa i amb reserva prèvia): De dimecres a diumenge de 13:30h a 15:00h i divendres i dissabtes de 21:00h a 22:00h

El Forn

GÓSOL - Carrer de la Canal, 2

TI. 677 48 03 49

www.restaurantelforn.cat

MENÚ DEGUSTACIÓ DEL BOLET

60€

IVA inclòs

- Coca de foie micuit amb cabell d'àngel , garnatxa de l'empordà i fruita de la passió.
- Crema de bolets amb gyoza d'espínacs a la catalana i pesto de fonoll.
- Bouquet d'enciams amb quiche de verdures i rossinyols, arengada fumada i gelat de mel i mostassa.
- Llom de bacallà amb blat forment, emulsió de cítrics i samfaina de bolets.
- Mandonguilles d'ànec a la taronja amb parmentière de nyàmeres tofonada.
- Bosc de tardor de textures de xocolata i bolets.

Inclou pa i aigua

Maridatge de vins : 18 €

Dies que s'ofereix el menú a taula complerta: De dimecres a diumenge al migdia i divendres i disabte al vespre

Horari: obrim a les 13:00 i a les 20:30

Festa setmanal: Dilluns i dimarts

Sant Cristòfol

STA. MARIA DE MERLÈS - ctra. Vic, km 37
TI. 938250525

MENÚ DEL BOLET

- Sopa de bolets
- Remenat de bolets en pernil
- Conill amb ceps
- Postres a escollir

Pa, vi (Abadal) i aigua

28€

IVA inclòs

Dies que s'ofereix el menú: Cal reserva prèvia

Horaris: De dilluns a dissabte de 13:00h a 16:00h / Divendres i dissabte de 20:30h a 22:00h

Festa setmanal: Diumenge

La Candela

GIRONELLA - Carrer del Mig, 30 (piscina)

TI. 690 64 40 28

MENÚ DEGUSTACIÓ DEL BOLET

32€

IVA inclòs

- Copa de Capa brut NAUTRE
- Xarrup de crema de carabassa amb ceps i xips de moniato
- Tomàquet escaldat amb ventresca de tonyina
- Terra d'olives negres i rossinyols a l'allet amb blat de moro escairat
- Filet de llobarro amb pesòls negres i macedonia de bolets amb allioli negre
- Tradicional estofat de vedella ecològica del Berguedà amb bolets
- Farcellet cruixent amb poma i bolets confitats amb xarrup de ratafia

Dies que s'ofereix el menú (amb reserva prèvia): de dimecres a diumenge

Horaris: 13:00h a 15:30h.

Festa setmanal: dilluns i dimarts

Susèn

SALDES - ctra B400 km 10 (Càmping)

TI. 93 825 81 03

www.campingsusen.com

MENÚ DEL BOLET

39€

IVA inclòs

ENTRANT

Torradeta de ceba caramel·litzada amb bolets

PRIMERS

Amanida tèbia de bolets amb poma confitada i encenalls d'ibèric

SEGONS

Peus de porc guisats amb ceps

POSTRES

A escollir

Pa, aigua i copa de vi Abadal

Dies que s'ofereix el menú (a taula completa): Dissabtes i diumenges

Horari: de 13:00h a 15:30h

El Recó de l'Avi

GUARDIOLA DE BERGUEDÀ - Plaça La Farga, 10

TI. 93 822 76 72

www.elrecodelavi.com

MENÚ A ESCOLLIR

36€

IVA inclòs

PRIMERS

Patates de Pastor amb Fredolics
Pèsols Negres saltejats i Rossinyols
Canelons de Bolets i Tòfona

SEGONS

Pollastre Ecològic del Cadí amb Llaneges
Peu de Porc amb Salsa de Ceps
Bacallà d'Islàndia amb Rovellons al suquet

POSTRES

A escollir

El preu inclou pa, aigua i copa de vi Abadal o copa de cava Oriol Rosell

Dies que s'ofereix el menú:

Divendres de 20:00h a 23:00h

Dissabte de 13:00h a 16:00h i de 20:00h a 23:00h

Diumenges i festius de 13:00h a 16:00h

La Barana

BERGA - Plaça St. Pere 6

TI. 93 821 90 75

MENÚ DEL BOLET

37€

IVA inclòs

- Crema de ceps amb praliné de pinyons
- Ous remenats amb llenegues saltades
- Fricandó tradicional amb carreretes i trompetes de la mort
- Mató amb teula de mel i camagrocs

Copa de cava de benvinguda Oriol Rossell
Inclou copa de vi Abadal, pa i aigua (cafès i licors no inclosos)

Dies que s'ofereix el menú (partir del 2 d'octubre): divendres nit i caps de setmana o amb reserva prèvia
Festa setmanal: dilluns i dimarts

Cal Majoral

ESPUNYOLA - Ctra. de Solsona a Berga km133

TI. 683 49 69 23

www.calmajoral.com

MENÚ DEL BOLET

BENVINGUDA

Saquet d'arròs amb paté de bolets

ENTRANTS

Bomba coulant de formatge i ceps amb gele de tomàquet

Macaron amb sobrassada i mermelada de trompetes de la mort

Ravioli de xai i rovelló amb demi-glace i ajoblanco d'avellanes i iogurt de cabra

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Manetes de porc ral farcides de ceps i tòfona i arrebossades amb pèsol negre

Rodó de pollastre fumat amb crema de múrgoles i reducció de ratafia

POSTRE

Cannoli de mató Rocatova amb crema d'anacard i cacauet amb gelat de rossinyol

Copa de vi Abadal, aigua

40€

IVA inclòs

El menú cuinant el bolet l'oferirem divendres - dissabtes i diumenges amb reserva prèvia.

Horari: Divendres - de 13:00 a 15:30h / Dissabtes - de 13:00 a 16:30h / Diumenges - de 13:00 a 16:30h

Hotel Estel

BERGA - Ctra. de Sant Fruitós 39

TI. 93 821 34 63

www.hotelestel.com

MENÚ DEL BOLET

- Bunyols de bacallà i bolets amb maionesa de ceba caramelitzada
- Gratinat d'ous amb ceps saltejats a la crema de llet i parmesà
- LLàgrimes de porc ibèric a la brasa farcit de rovellons amb salsa de tòfona a la mel
- Codonyat de bolets amb cremós de formatge del Berguedà i salsa de nous amb taronja

29'5€

IVA inclòs

Dies que s'ofereix el menú: De dilluns a dissabte, només servei de sopars

Horaris: De 20:00h a 22:00h

Cal fer reserva prèvia

Restaurant Font Freda

CASTELLAR DEL RIU - ctra. Rasos de Peguera km4
Tl. 686 13 48 57

MENÚ DEL BOLET

PRIMERS

Amanida de fruits secs amb fredolics i mel
Sopa de ceps amb bruinoise de verduretes i barret de pasta de full
Saltat de bolets amb alfàbrega i romaní.

SEGONS

Espatlla de xai a baixa temperatura amb salsa de ceps
Pollastre de pagès rostit amb panses, pinyons i rovellons
Bacallà confitat amb rossinyols.

POSTRES

Gelat de ceps
Pa, vi i aigua

40€
IVA inclòs

Dies que s'ofereix el menú: per taules senceres, de dijous a dilluns amb reserva prèvia tan dinar com sopar
Dimarts i dimecres tancat per festa setmanal

Hostal Pedraforca

SALDES - ctra. B-400 km 12,5 en direcció a Saldes/Gósol

TI. 938 24 10 00

www.pedraforca.com

MENÚ DEL BOLET

- Aperitiu de benvinguda
- Amanida amb rovello botó confitat
- Butifarra esparrecada amb bolets i parmentier amb oli de tòfona
- Tast d'arros amb ceps
- Fricandó amb bolet de temporada

POSTRES

- Mil fulls de nata
- Couland de xocolata

45€

IVA inclòs

Dies que s'ofereix el menú a taula complerta: De dijous a dilluns
Festa setmanal: dimarts i dimecres



El Berguedà
terra de futurs



hostaleria i
turisme
del berguedà



Pirineus
Barcelona



Diputació
Barcelona



Agència de
Desenvolupament
del Berguedà



CCAM

Consorti de Comerç,
Artesania i Moda
de Catalunya

OR

Oriol Rossell

Vins i Caves de Finca

A B A D A L

la **CUINA**
del bolet berguedà