

La cuina de la tòfona del Berguedà

De l'1 de febrer al 15 de març de 2016



SALA
VINO

L'Ametlla de Merola (Puig-Reig)

Restaurant Logos Berguedà

Plaça de l'església, 5-6 . Tel. 93 820 41 93

Menú de la Tòfona

Aperitiu Logos i copa de cava
Arròs ecològic de Pals trufat amb conill de bosc
Cassola de cabirol amb bolets de temporada
Gelats de cítrics

Inclou pa, aigua i vi (1 amp. x 4 pers.)

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: 13h a 15:30h i sopars de divendres
i dissabte 20:30h a 22:30h
Festa setmanal: Dilluns (excepte festius)

30€

IVA inclòs

Bagà

Ca l'Amagat Rústic Gastrohotel

C/ Clota, 4. Tel. 93 824 40 32

Menú degustació

Ceps amb ous de guatlla estrellats i ratlladura de tòfona
Ravioli de peu de porc farcit de foie amb llagostí
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra gratinat
Costella de porc Ral d'Avinyó amb mel i romaní i puré de patata amb encenalls de tòfona
Estofat de senglar amb bolets
Filet de vedella amb salsa de tòfona
Escuma de mató amb mel
Tòfona gelada de xocolata

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana.
Horaris: de 13:30 a 15:30 i de 20:30 a 22:00
Festa setmanal: Diumenge nit i dilluns.

38€

IVA inclòs

Bagà

Restaurant Niu Nou

Avinguda Vilaseca, 1. Tel. 93 824 42 53

Eco Menú de la Tòfona

Tot és ecològic!
Capuccino... amb torradetes
Raviolis de tòfona, cítrics i fulles verdes
Tot acompanyat del nostre pa fet amb massa mare i llevat natural
Posem el punt i final amb els dolços... La tòfona al bosc

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana.
Aquest menú només es servirà per taula complerta.
Horaris: De 13h a 14:30h i de 20h a 21:30h
Festa setmanal: dimarts

41€

IVA inclòs

Berga

Restaurant La Cabana

Ctra. De Ribes, Km. 44. Tel. 93 821 04 70

Menú degustació

La tòfona que surt de terra.
Amanida tèbia de guatlla escabexada amb cuscús de verdures i tòfona.
Calamarset farcit d'arròs salvatge, verdures i tòfona sobre crema d'ametlla.
Garrí cuit a baixa temperatura desossat i rostit, patates emmascarades i tòfona.
El nostre Ferrero Rocher xocolata i torró.
(les begudes no estan incloses al menú)

Dies que s'ofereix el menú: Tota la setmana. Per encàrrec.
Horaris: de 13h a 16h.
Sopars divendres i dissabtes de 21h a 23h.
Festa setmanal: Dilluns

35€

IVA inclòs

Berga

Restaurant Sala

Passeig de la Pau, 27.
Tel. 93 821 11 85

Plats:

Cremós de patata amb ou a baixa temperatura i tòfona
Pasta fresca amb foie i tòfona
Canelons trufats de carn natural del Berguedà
Filet de Cérvol amb crema de tòfona

Guardiola de Berguedà

Restaurant El Recó de l'Avi

Pl. la Farga, 10. Tel. 93 822 76 72

Menú a escollir

Pèsols negres del Berguedà o
Patates de pastor amb fredolics o
Canelons de bolets amb beixamel de tòfona
Civet de cérvol o senglar o
Braó de xai guisat o
Bacallà a l'allioli amb bolets
Postres a escollir
Inclou pa i copa de vi

Dies que s'ofereix el menú: tota la setmana
Horaris: De 13ha 16h. Sopars divendres
i dissabtes de 20h a 23h.
Festa setmanal: Dilluns

28€

IVA inclòs

Gironella

Restaurant Cal Pajares Bassacs

c/ Nostra Senyora de la Llum, 16
Tel. 93.822 83 90

Plats:

Canelons tofonats de la casa

El Guixaró (Casserres)

Restaurant La Nau

Entrada El Guixaró s/n.
Tel. 93 825 00 12

Plats:

Parmentier de tòfona,
ou escalfat i pernil ibèric
Canelons de rostit amb tòfona

Serrateix

Restaurant Hostal Cal Fuster

Casa Cal Fuster s/n.
Tel. 93 820 49 11

Plats:

Caneló d'ànec amb tòfona
Trinxat de patata del bufet i col, botifarra del perol suc del rostit i tòfona

