



SALA  
FOC  
VINES

## Bagà Ca l'Amagat Rústic Gastrohotel

C/ de la Clota, 4. Tel. 93 824 40 32 [www.hotelcalamagat.com](http://www.hotelcalamagat.com)

### MENÚ DEGUSTACIÓ

Brick de patata i tòfona  
Carxofa farcida de ceps, gratinada amb foie mi-cuit  
i ratlladura de tòfona negra  
Niu d'ou ecològic amb tòfona i  
cansalada viada de porc Ral d'Avinyó  
Bacallà confitat amb tòfona sobre fons de  
pèsols negres del Berguedà  
Filet de vedella de raça Bruna dels Pirineus  
amb salsa de tòfones  
Flam casolà d'ou i tòfona  
Torreta de trufes casolanes de tòfona  
(Plats de cuina tradicional elaborats amb  
productes de proximitat)

*Dies que s'ofereix el menú:  
tota la setmana (només a taula completa)  
Horaris: de 13.30 h a 15.00 h i sopars només divendres i  
dissabte de 21.00 h a 22.00 h  
Festa setmanal: diumenges nit i dilluns*

40€

IVA inclòs

# LA CUINA DE LA TÒFONA DEL BERGUEDÀ

De l'1 de febrer  
al 15 de març de 2018

[www.berguedaturisme.com](http://www.berguedaturisme.com)

[www.elbergueda.cat](http://www.elbergueda.cat)

## L'Espunyola Cal Majoral

Ctra. Solsona a Berga, km 134. Tel. 93 823 05 82 [www.calmajoral.com](http://www.calmajoral.com)

### MENÚ DEGUSTACIÓ

Tòfona sorpresa amb glacejat d'Oporto  
Torradeta de pagès amb mantega salada trufada  
Ou pôche ferrat amb puré de patata al caliu trufat  
Les nostres textures de carxofes amb vel de  
panxeta ibèrica i lletons de vedella  
Caneló de pasta fresca farcit de pollastre  
de pagès, tòfona i fons de rostit  
Arròs de tòfona amb vieira  
Cua de bou desossada cuita a baixa temperatura  
amb cremós de tubercles a la vainilla  
Pastís de poma clàssic amb base fina de galeta  
(tots els nostres plats han estat elaborats amb  
Tuber Melanosporum)

*Dies que s'ofereix el menú:  
tota la setmana per encàrrec  
Horaris: de 13.00h a 15.30h. Sopars de 21.00h a 22:30  
Festa setmanal: dilluns i dimarts*

90€

IVA inclòs

## Bagà Restaurant Niu Nou

Avinguda Vilaseca, 1. Tel. 93 824 42 53  
[www.niunou.com](http://www.niunou.com)

### Plats:

Raviolis de tòfona amb crema  
de carabassa, trompetes i  
formatge blau  
\*\*\*

Gelat de tòfona amb pastís de  
cacau, poma i xocolata

(Plats ecològics)

## Berga Restaurant Caliu

Gran Via, 43. Tel. 93 768 63 01

### Plats:

Timbal de trumfo del Pirineu  
amb ous, crema de parmesà i  
tòfona negra  
\*\*\*

Terra del Berguedà: pataca o  
aguaturma amb tòfona, pèsol negre  
de Gósol, tastet, botifarra negra,  
fulles de pi, xampinyons i  
bolets de temporada.

## Viver i Serrateix Restaurant Cal Fuster

Carrer Cal Fuster s/n. Tel. 93 820 49 11  
[www.hostalcalfuster.com](http://www.hostalcalfuster.com)

### Plats:

Ous ferrats ecològics amb patates  
rosses, cansalada de coll o tòfona  
\*\*\*

Terrina de senglar amb tòfona  
\*\*\*

Canalons de la mare amb suc de  
rostit i tòfona  
\*\*\*

Llebre a la Royal amb tòfona