

# Compromesos amb la pagesia

## Les amanides i els entrants freds

Amanida verda 7,40 €

Entremès ( amanida verda amb embotits de la Vall de Camprodón ) 10,90 €

Amanida tèbia de peus de porc i gambes 10,00 €

Amanida de salmó fumat i llagostins 10,90 €

Amanida de formatge de cabra i pernil d'ànec 10,45 €

Esqueixada de bacallà 7,95 €

Pernil ibèric amb torrades de pa de pagès 19,14 €

Foie d'ànec d'elaboració pròpia amb compota de poma i codony ( plat preferit de l'Albert i de l'Arnau ) 13,50 €

Assortit de patés ( Costabona de Molló ) De muntanya , de mousse de trufa , al pebre . 8,90 €

Coca d'escalivada amb anxoves 9,00 €

-----

## Els que ens van ensenyar a fer sense presses la Padrina Conxita i la mare , la Lola .

Sopa amb pilota 6,50 €

Canalons de carn ( El segon plat més demanat ) 8,00 €

Canalons de verdures amb beixamel d'espínacs 8,00 €

Pebrots farcits de bacallà 8,20 €

Crêpe de marisc amb crema d'escamarlans 9,90 €

Esperem que gaudiu dels nostres plats i que poguem compartir moments de felicitat plegats

## Els que ha anat fent arribar el Josep

Mil fulls de patata amb botifarra esparrecada i salsa de ceps ( el plat més demanat ) 8,70 €

Pa de coca amb anxoves del Cantàbric ( 6 unitats ) 13,20 €

Espàrrecs verds a la brasa acompanyat amb romesco 8,30 €

1000 fulls de poma amb formatge de cabra i foie fresc ( uf que bó ) 13,30 €

Mongetes saltejades amb bacallà i butifarra negra ( plat preferit de l'avi Albert ) 8,90 €

Vieres amb reducció de Pedro Ximénez 13,30 €

Carpaccio de peus de porc amb ceps ( us llepareu els dits ) 9,60 €

Pastís de carbassó amb crema d'escamarlans 8,50 €

Cargols a la caçola ( guisats amb salsa ) 9,00 €

Croquetes casolanes de pollastre i cansalada ( 6 unitats ) 7.70 €

-----

Sempre prioritzem la compra de productes locals

A la fonda Rigà t'oferim la possibilitat d'endur-te el menjar sobrant

Ens adaptem a tot tipus d'al·lèrgies alimentàries . Consultar-ho amb el personal

Tots els preus són amb iva inclòs

Esperem que gaudiu dels nostres plats i que poguem compartir moments de felicitat plegats .

# Les carns dels pagesos de la Vall

## La brasa de carbó

Xai a la brasa ( 4 peces , de Can Blanc de Vilallonga de ter ) 12,70 €

Pollastre a la brasa ( ½ pollastre ) 9,00 €

Botifarra a la brasa ( la Pedra de Sant Pau de Segúries ) 8,80 €

La Graellada de sempre ( 2 peces de xai , pollastre ,conill i botifarra ) 19,50 €

Peus de Porc a la brasa 9,80 €

Espatlla de Cabrit del País a la brasa 19,90 €

Conill lletó a la brasa 13,00 €

Entrecot de vedella de Girona ( Vedella femella ) 18,00 €

Entrecot de vedella amb salsa de ceps ( la salsa de ceps està feta amb sofregit de tomàquet natural , ceps i crema de llet ) 19,00 €

Filet de vedella a la brasa ( Vedella Femella ) 20,00 €

Filet de vedella amb salsa de ceps 21,00 €

Entrecot de poltre a la brasa ( carn molt tendre una miqueta més dolça que la vedella i amb moltes propietats nutricionals . Provenent del Mas Illa de Llanars ) 20,00 €

-----

Totes les carns a la brasa porten de guarnició patates fregides , cebetes i espàrrecs verds

Esperem que gaudiu dels nostres plats i que poguem compartir moments de felicitat plegats .

## Els guisats que ens van ensenyar la Padrina Conxita i la Lola

Espatlla de Xai del Ripollès al forn ( el tercer plat més demanat i el recomanat per el xef el Josep )  
14,50 €

Ànec amb Peres ( el fem des del primer dia que vam obrir ) 10,70 €

Peus de porc guisats ( segon plat preferit de l'avi Albert ) 9,60 €

Cua de bou 12,50 €

Civet de Senglar ( Al ser un plat de temporada el tenim a la carta de suggeriments ) 10,00 €

-----

### El que ha arribat amb el Josep

Galtes de vedella amb salsa de ratafía 11,00 €

Magret d'ànec amb salsa agredolça ( Ànec 5 aglans ) 13,90 €

Ànec a la taronja ( ànec 5 aglans ) 11,80 €

Poltre guisat amb ceps ( Mas Illa de LLanars ) 11,55 €

-----

### Cap a Marina

Orada al forn ( amb patata , ceba , tomàquet ) 12,65 €

Llobarro al forn ( amb patata , ceba i tomàquet ) 13,20 €

Bacallà amb salsa de Porros 15,65 €

Bacallà a la mel gratinat amb mascarpone ( Excel·lent per a qui els agraden les salses dolces ) 17,50 €

Bacallà amb Rossinyols ( plat pregerit de la Tere.,Al ser un plat de temporada el tenim a la carta de suggeriments 19,00 €

-----

Esperem que gaudiu dels nostres plats i que poguem compartir moments de felicitat plegats

## Així va començar tot

Podríem dir que l'Albert Rigat i la Lola Gardella es coneixen des de sempre. Fills tots dos de Tregurà, de ben petits ja jugaven junts pels carrers i racons del poble. Ell va néixer l'any 1944 a cal Cutu, al veïnat de Baix, i es va haver d'espavilar des de ben jove. Tot just tenia 12 anys que ja va baixar a cuidar vaques a una masia de Vilallonga de ter, des d'on si aixecava la vista veia les cases del seu poble. Més tard va anar a fer el servei militar a Olot. S'hi va presentar voluntari.

Amb la Lola, van començar a festejar ben aviat i de ben joves, quan ell tenia 21 anys i ella 17 es van casar. Van anar a viure a cal Xec, de Tregurà de Dalt, d'on és filla la Lola, amb els pares d'ella, en Josep i la Conxita que sempre els van ajudar i fer costat tant amb el negoci hoteler com amb l'extensa família que va anar arribant.

L'esperit emprenedor de l'Albert de seguida es va associar amb la capacitat il·limitada de treball de la Lola, i durant quatre o cinc anys van regentar un petit i vell hostel que hi havia al poble mateix, a cal Tec. L'establiment també feia de botiga per als veïns del poble. Hi venien pinso per al bestiar i altres queviures. En aquell primer hostel ja tenien algunes habitacions per als clients que volien fer-hi nit o que decidien passar alguns dies de vacances al poble. Però les instal·lacions eren molt velles i per això van demanar als propietaris de fer-hi reformes i alguna ampliació per poder atendre millor als clients. Com que els van dir que no, van decidir deixar aquell negoci de lloguer per començar-ne un de propi. I així va ser com va començar el negoci turístic, l'actual Fonda Rigà que va obrir les seves portes a principis dels anys 70, poc abans de la inauguració de l'estació d'esquí de Vallter 2000.

Article de Marta Masó per la revista les Garrotxes .

I després tots hi hem anat posant el nostre granet de sorra .

## Per acabar un bon dinar

Utilitzem llet fresca del Mas Folcrà de Sant Pau de Seguries

Bunyols de poma amb crema cremada ( el postre més demanat de la carta )  
Poma laminada i maserada i que una vegada fregida , li afegim crema catalana cremada . Acompanyat amb gelat de vainilla . Aquest és un postre que ens va ensenyar a fer l 'Agustí , Xef de L 'hotel Fornells Park de Girona durant més de 30 anys . Moltes gràcies Agustí . 6,40 €

Crema Catalana 4,40 €

Flam d'ou ( acompanyat amb nata montada i birutes de xocolata ) 4,40 €

Flam de mató ( acompanyat amb nata Montada i anous ) 4,40 €

Mel i mató 4,40 €

Couland de xocolata fet a casa ( acompanyat de gelat de vainilla, temps de preparació 15 minuts ) 6,50 €

.Pastís de formatge ( base de galeta amb una capa de barreja de mató , formatge fresc , mascarpone i nata montada . Que bó que està 5,40 €

Profiteroles amb xocolata ( Del Mas Serrat de Sant Juan de les Abadesses , 3 unitats amb xocolata negre , negre . 5,40 €

Bracet de gitano farcit de crema amb xocolata calenta ( per si us heu quedat amb gana ) 5,40 €

## Els gelats fets a casa

·3 boles per racció ( tots tenen un preu de 4,75 € )

Gelat de turró de xixona

Gelat de iogurt

Gelat de xocolata

Gelat de mel i mató

Gelat de galeta birba ( el nostre gelat de la galeta Núria de la birba ) Boníssim

Sorbet de llimona

Sorbet de mandarina