

# La nostra carta

## Primers



### 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.....	13,50 €
Assortit de patés (Costabona de Molló) de muntanya, de mousse de trufa, al pebre .....	8,90 €

### 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'espinacs .....	8,00 €
Pebrots farcits de bacallà .....	8,20 €
Crêpe de marisc amb crema d'escamarlans.....	9,90 €

### 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 bo) .....	13,30 €
Mongetes saltejades amb bacallà i botifarra negre (plat preferit de l'avi Albert).....	8,90 €
Vieres amb reducció de Pedro Ximénez .....	14,30 €
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 €

Compromesos amb la pagesia i amb les carns dels pagesos de la Vall

## Segons



### 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 €
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 . Provinent del Mas Illa de Llanars.....	20,00 €

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

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

Espatlla de Xai del Ripollès al forn (el recomanat per el xef, el Josep) .....	15,20 €
Ànec amb Peres (el fem des del primer dia que vam obrir).....	11,70 €
Peus de porc guisats ( segon plat preferit de l'avi Albert ) .....	10,00 €
Cua de bou.....	13,50 €
Civet de Senglar (plat de temporada) .....	11,00 €

### El que ha arribat amb el Josep

Galtes de vedella amb salsa de ratafia .....	13,90 €
Magret d'ànec amb salsa agredolça (ànec 5 aglans) .....	13,90 €
Poltre guisat amb ceps (Mas Illa de Llanars).....	12,90 €

### Cap a Marina

Orada al forn (amb patata, ceba, tomàquet ) .....	12,65 €
Llobarro al forn (amb patata, ceba i tomàquet .....	13,20 €
Bacallà a la mel gratinat amb mascarpone .....	18,00 €
Bacallà amb Rossinyols (plat preferit de la Tere. Plat de temporada) .....	19,00 €

# La nostra carta

## Postres



### Per acabar un bon dinar

Utilitzem llet fresca del Mas Folcrà de Sant Pau de Segúries

Bunyols de poma amb crema cremada, (el postre més demandat de la carta)	
poma laminada i macerada i que una vegada fregida , li afegim crema catalana cremada. Acompanyat amb gelat de vainilla .....	6,40 €
Crema Catalana.....	4,40 €
Flam d'ou (acompanyat amb nata muntada i encenalls de xocolata) .....	4,40 €
Flam de mató (acompanyat amb nata muntada i nous) .....	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 muntada. Que bo que està!.....	5,40 €
Profiteroles amb xocolata (del Mas Serrat de Sant Joan de les Abadesses, 3 unitats amb xocolata negra, negre.....	5,40 €
Bracet de gitano farcit de crema amb xocolata calenta .....	5,40 €

### Els gelats fets a casa

3 boles per ració (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

### Els cafès i infusions

El cafè que us pendreu és 100 % aràbica i té per nom cafè Barcelona by Simat

Cafè i tallat .....	2,04 €
Infusions: Te negre, Te vermell, Te verd, Menta poniol, Maria Lluïsa, Camamilla, Fruites del bosc, Roibos, Ratafia.....	2,20 €
Cigaló, altrament dit "Carajillo " .....	2,75 €

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'alèrgies 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.



### Mesures de seguretat i prevenció contra la COVID-19 de la Fonda Rigà

La màxima prioritat és garantir en tot moment, la seguretat i benestar dels nostres clients i equip.

**Per això hem establert diferents mesures i protocols de seguretat i higiene:**

- Desinfecció exhaustiva del local i de totes les superfícies amb productes virucides.
- Ventilació del local després de cada servei.
- Roba higienitzada amb ozó i a més de 80º (estovalles, tovallons, uniformes...).
- Neteja i desinfecció de tot el material (vinagreres, setrills, salers, cafetera d'esmorzars, vaixella, cobrerteria, cristalleria...).
- Gels automàtics repartits per la Fonda.
- Mesura de temperatura del personal.
- Reducció de l'aforament al 50% i horaris esglaonats.
- Distància de 2 metres entre taules.
- Seguiment estricte de les normes de manipulació d'aliments.
- Tot l'equip de la Fonda Rigà utilitzarà mascareta.

I a vosaltres amics, només us demanem que guardeu la distància de 2 metres i en el cas que no es pugui poseu-vos la mascareta.