



## *La terra.*

Tenim un territori ric en productes de qualitat, amb una cultura culinària molt extensa. Però també som conscients del món globalitzat en el que vivim, i ens motiva la idea d'intercanvi **multicultural**. Entenem l'**ecologisme** com a mitjà de transformació social, totalment necessari; per això procurem treballar amb productes d'agricultura ecològica, ja que malmeten el menys possible el medi ambient. La nostra terra, així com **el nostre hort**, ens permet conrear un producte propi, sense additius ni pesticides. També cultivem les herbes aromàtiques del **nostre jardí** i entorn. Aquestes les trobareu als plats de la nostra carta.

## *Casa nostra*

**Cal Moixó** se situava originàriament al voltant del **Castell de Gósol**, aquest ja datat el segle XI. A principis del segle XIX, van traslladar la casa a baix al poble, aprofitant les mateixes pedres de la casa antiga. En tenim constància per un document registrat el 1829. A principis del segle XX, a l'entrada del restaurant se situava una era de casa de poble.



On hi tenim la cafeteria, hi havia una casa vella. Sembla ser que els propietaris, així com la majoria de famílies, tenien bestiar, hort i es feien el pa. Anys més tard, el 1986, la casa es va reformar i van construir-hi un forn de pa, que distribuïa als voltants de **Gósol**.

El Restaurant El Forn de “Cal Moixó” troba els seus orígens l’any 2004, quan una família de Molins de Rei va optar, com a nou projecte de vida, per a venir a viure a Gósol. A 1.500 m d’altitud, van començar aquest projecte envoltats pel meravellós [Cadí-Moixeró](#).



## *Cuina i Sala*

Per això, en els plats trobareu gustos específics, però elaborats amb tècniques que hem après al llarg de la nostra carrera professional, ja bé sigui de forma autodidacta, o en cursos de formació gastronòmics. A més, tractem el producte amb paciència, perquè la cuina necessita el seu temps. Per això, l'estètica, el **gust**, els colors, els orígens i un servei acurat són elements que considerem de vital importància.

Sempre busquem el balanç entre la demanda del client i la llibertat creativa del

**Quim** i la **Núria**. No volem, ni tenim un restaurant de luxe; busquem que el client se senti a gust venint a casa nostra. Per a nosaltres, cada **servei** que els oferim es basa en obrir les portes de casa.

Ens agrada molt la feina que fem, i la carta que llegiran a continuació és fruit d'aquesta passió especial que, durant 15 anys, hem compartit amb els nostres clients.






*Servim un pa cuit al **Forn de Llenya**, preparat exclusivament pel forner de Gósol, acompanyat d'oli de la [Cooperativa d'Arbeca](#).*



*Picasso, a l'estiu 1906, va captar un dels trets característics de molts pobles de muntanya: les dones que carregaven els pans d'una casa a una altra. Amb el pa que els servirem, fem honor a aquestes dones que representen un patrimoni d'esforç i constància. Fem honor a la Dona dels Pans.*



## ENTRANTS:

- Amanida tèbia de tardor d'enciams, Samousa de pollastre ecològic de la Granja Bufulà, Gyoza de bolets, magrana, gelat de mel i mostassa i vinagreta de cítrics amb olives negres de Ca La Rat (Mercat del Ninot) (aquest plat conté: Fruits secs, làctics i mostassa)(adaptable per a vegetarians)..... 13,50 €
- Amanida catalana (amanida verda amb embotits de la comarca)..... 9,50 €
-  Assortit de formatges artesans amb textures ...(aquest plat conté al.lèrgens: fruits secs i làctics)..... 16,50 €
-  Crema de ceps amb ou pochê tofonat , encenalls de foie i sàlvia (aquest plat conté làctics, ou i espècies , adaptable a vegetarians ).....13,00 €
-  Cargols a la llauna amb salsa de romesco i allioli (aquest plat conté al.lèrgens : fruits secs i làctics) ..... 15,50 €
- Coca de camagroc, formatge escaldat de tomàquet i orenga, verduretes i pesto de ruca i anous (aquest plat conté al.lèrgens: làctics, ous ,farina i fruits secs)..... 13,00 €
- Foie micuit d'ànec de Girona amb tòfona, poma silvestre caramel.litzada i cítrics ..... 16,00 €
- Raviolis de pasta fresca de ceps fets a casa , farcits d'ànec amb peres amb crema de parmesà i pernil d'ànec curat  (aquest plat conté al.lèrgens : làctics i gluten) ..... 14,00 €
-  Arròs del Molí de Pals, amb pollastre ecològic de Vallcebre, bolets de Gósol, carxofa i safrà (mínim 2 persones) ( 20 minuts)..... 15,50 €/p.p.



**PLATS APTES PER CELÍACS**







**APTES PER VEGETARIANS**

**PREUS AMB IVA INCLÒS**




**PREGUNTAR ALLÈRGIES I INTOLERÀNCIES**



## CARNS A LA BRASA:

-  - Xai del Berguedà a la brasa ..... 14,00 €
-  - Entrecot de vedella del Berguedà a la brasa .....16,50 €
- Tastet blanc i botifarra negra a la brasa ..... 13,00€
-  - Conill (1/2 peça) a la brasa amb guarnició ..... 13,50 €
-  - Magret d'ànec de Girona a la brasa amb foie d'ànec i reducció de Pedro Ximenez ..... 21,00 €

## PLATS CUINATS:

- Peus de porc guisats amb ceps (recepta del Ton) ..... 14,50 €
-  - Rodó de vedella del berguedà guisada amb bolets (recepta de plat tradicional català) (conté fruits secs) .....14,50 €
-  - Llom de bacallà amb tomàquet, panses i pinyons, ceba dolça i espinacs.....  
- ..... 17,50 €
-  - Cassola de sípia bruta, pèsols negres de Gósol, rossinyols i espígol. (aquest plat conté al.lèrgens : marisc)..... 15,75 €
- Llom de salmó fumat a casa amb fusta d'avet, crema lleugera de coliflor tofonada, búlgur ecològic , llima i salicornia ..... 15,50 €



**PLATS APTES PER CELÍACS**

**APTES PER VEGETARIANS**

**PREUS AMB IVA INCLÒS**

**PREGUNTAR ALLÈRGIES I INTOLERÀNCIES**



## **LES POSTRES DEL QUIM**

- ☒ - Crema Catalana ...(Conté làctics)..... 5,75 €
  - Postre de ratafia...(Conté làctics) ..... 7,00 €
  - ☒ - Pastís de formatge cuit al forn amb mermelada de fruits vermells ...(aquest plat conté làctics i fruites vermelles) ..... 6,00 €
  - ☒ - Sopa de xocolata amb gelat de farigola de Gósol , oli verge de la Cooperativa d'Arbeca i flor de sal del Delta de l'Ebre ...(Conté làctics)..... 6,50 €
  - Bosc gosolà (Postre de diferents textures , bolets i xocolata)....(Aquest postre conté làctics) .....9,00 €
  - Esfera de xocolata amb semifred de tofonai taronja amarga(Conté làctics) ..... 6,50 €
  - Coulant de xocolata amb gelat de canyella de Sri lanka (conté l'actics,12 minuts),,9,00 €
  - ☒ - Fondue de Xocolata amb fruites naturals. (mínim 2 pax) Preu 6,50 €/pax. (Conté làctics)
  - Gelats fets a casa  
Gustos: Nata, vainilla, xocolata, llimona, mandarina, turró , canyella imaduixa.(aquests gelats contenen làctics i fruits secs)
- 1 bola: 3,75 €  
2 boles: 5,75 €  
3 boles: 7,00 €



**PLATS APTES PER CELÍACS**



**APTES PER VEGETARIANS**

**PREUS AMB IVA INCLÒS**

**PREGUNTAR ALLÈRGIES I INTOLERÀNCIES**



## MENÚ DEL BOLET (DEGUSTACIÓ)

- Crema de ceps amb ou pochê tofonat , encenalls de foie i sàlvia.
- Raviolis de pasta fresca de ceps fets a casa , farcits d'ànec amb peres amb crema de parmesà i pernil d'ànec curat.
- Amanida tèbia de tardor d'enciams, Samousa de pollastre ecològic de la Granja Bufulà, Gyoza de bolets, magrana, gelat de mel i mostassa i vinagreta de cítrics amb olives negres de Ca La Rat (Mercat del Ninot).
- Coca de camagroc, formatge escaldat de tomàquet i orenga, verduretes i pesto de ruca i anous
- Arròs del Molí de Pals, amb pollastre ecològic de Vallcebre, bolets de Gósol, carxofa i safrà-
- Cassola de sípia bruta, pèsols negres de Gósol, rossinyols i espígol. i per acabar;...
- Bosc gosolà (Postre de diferents textures , bolets i xocolata)
- Menú degustació servit per a taules senceres, inclou una copa de vi Abadal Cabernet Franc i una copa de cava Rovellats Brut Natural , no es serveix per compartir

Preu: 50,00 €)



PLATS APTES PER CELÍACS



APTES PER VEGETARIANS

PREUS AMB IVA INCLÒS

PREGUNTAR ALLÈRGIES I INTOLERÀNCIES