



## 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 18 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.*

 Apte per vegetarians/es  
 Apte per a celíacs/ques



Per intoleràncies o al·lèrgies no dubteu en consultar-nos.



## Entrants

### ⊗ L'amanida Catalana.

d'enciam, tomàquet, espàrrec, ceba, pastanaga i olives amb Embotits de la Comarca del Berguedà  
| 9,50 € |

### L'amanida tèbia

d'enciams amb farcellet de formatge Gera del Molí de Ger, taronja amarga, pernil D.O.Jabugo , olives de Ca la Rat, i vinagreta de mostassa  
| 15,50 € |

### ⊗ El foie fet a casa

Curat a la sal amb vermouth de Capçanes i pastisset de cabell d'àngel i poma  
| 16,50€ |

### ⊗ Assortit de formatges artesanals

de les valls de ramat propi amb textures  
| 16,50 € |

### La crema de carxofes

els seus cors confitats, ou de Corral pochê cruixent i bunyol de botifarra negra del Berguedà.  
| 14,00 € |

### Els raviolis fets a casa tofonats i farcits d'ànec amb peres

amb pernil d'ànec curat i crema de parmesà  
| 14,50 € |

### ⊗ L'arròs negre de sípia amb galeres i allioli de safrà



( 20 minuts /per a 2 persones mínim)  
| 16,50 €/Per persona |

### ⊗ Els cargols al forn (a la llauna)

amb salsa d'allioli i salsa de romesco  
| 15.50 € |

### Brou de Nadal

Terrina de carn d'olla amb blat de moro escairat del berguedà  
| 13,50 € |

 Apte per vegetarians/es  
 Apte per a celíacs/ques



Per intoleràncies o al·lèrgies no dubteu en consultar-nos.



## *La nostra brasa*

### **El Xai del Berguedà**

⊗ a la brasa amb patates rosses

| 14,50 € |

### ⊗ **L'Entrecot de vedella del Berguedà**

a la brasa amb guarnició

| 16,50 € |

### ⊗ **El Conill**

a la brasa amb guarnició (1/2 peça)

| 14,50 € |

### ⊗ **El Magret d'ànec de Girona**

a la brasa amb salsa de fruits vermells

| 17,50€ |

## **Els cuinats**

### **Els peus de porc amb ceps**

recepta de l'avi Ton

| 14,50 € |

### ⊗ **El melós de vedella**

a la Royal amb nap negre del Berguedà, xerès i comigo

| 16€ |

### **La cocotte de pollastre**



de corral del Berguedà amb escamarlans

| 16€ |

### ⊗ **El corvall**

amb crema de galeres i gelée de cítrics

| 17,5€ |

 Apte per vegetarians/es  
 Apte per a celíacs/ques



Per intoleràncies o al·lèrgies no dubteu en consultar-nos.



## *Les Postres*

### **Crema Catalana**

| 6 € |

### **El cafè gourmet**

Degustació de petit fours per acompanyar el cafè

| 14€ (mín 2 pax) |

### **El pastís cremós de formatge**

Amb confitura de maduixa

| 7,50€ |

### ⊗ **La sopa de la casa**

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

| 7€ |

### **El pastís de taronja**

D'ametlla i taronja, escuma de taronja i taronja confitada

| 7,50€ |

### **El súper coulant**

De xocolata amb gelat de vainilla Bourbon amb poma al forn

| 10€ |

### ⊗ **La Fondue**



De xocolata amb fruites naturals

| (mín 2 pax) 6,50€/pax |

### ⊗ **Gelats fets a casa**

Gustos: Nata, vainilla, xocolata, llimona, turró i maduixa.

| 1 bola: 3,75 € | 2 boles: 5,75 € | 3 boles: 7,00 € |

 Apte per vegetarians/es  
 Apte per a celíacs/ques



Per intoleràncies o al·lèrgies no dubteu en consultar-nos.



## Menú Degustació

### *El foie fet a casa*

Curat a la sal amb vermuth de Capçanes i pastisset de cabell d'àngel i poma

### *La crema de carxofes*

els seus cors confitats, ou de Corral pochê cruixent i bunyol de botifarra negra del berguedà.

*Els raviolis fets a casa tofonats i farcits d'ànec amb peres*  
farcits d'ànec amb peres, amb pernil d'ànec curat i crema de parmesà

### *El corvall*

amb crema de galeres i gelée de cítrics

### *El Filet de vedella*

Amb foie i reducció de Pedro Ximénez

### *El cafè gourmet*

Degustació de petit fours per acompanyar el cafè

---

**55€ per persona** (inclòs pa del forn de Gósol, aigua).



Se serveix a la taula sencera.

S'admeten canvis, només per taules senceres.

**Opció:** taula de formatges artesans de les valls de ramat propi amb textures  
(suplement de 9€ per persona)

## Maridatge de Vins

20€ per persona

 Apte per vegetarians/es  
 Apte per a celíacs/ques



Per intoleràncies o al·lèrgies no dubteu en consultar-nos.

*També formem part de:*



*També ens trobareu a:*



Instagram

@restaurantelforncalmoixó





@restaurantelforncalmoixó



*Per allotjament, consulteu:*

---



 Apte per vegetarians/es  
 Apte per a celíacs/ques



Per intoleràncies o al·lèrgies no dubteu en consultar-nos.