



### 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 17 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.** Amb embotits de la comarca..... **9,5€**



**Els Cargols del Forn:** a la llauna, amb romesco i   
allioli..... **15,5€**

**La Crema:** de remolatxa, fonoll i api amb ou de corral pochée, oli tofonat i dàtil.  
..... **12,5€**  

**Els Raviolis fets a casa:** amb pasta tofonada, ànec de Girona, peres llimoneres de Lleida, encenalls de pernil d'ànec i acompanyats de crema de parmesà..... **14,00€**



**L'Arròs:** bomba extra de l'Estany de Pals amb calamar fresc, moixerons de temporada i perdiu. ....(mín. 2 persones).  ..... **16€ per persona.**



**El Foie mi-cuit fet a casa:** d'ànec de Girona amb poma  
 caramel litzada, vainilla i roses..... **16 €**

**L'Assortiment de Formatges:** de la Formatgeria Serrat Gros de Josa de Cadí, de la Granja Bufulà, de Vallcebre i de la Formatgeria Vall de Maranges amb un maridatge de   textures, del Mas d'Eroles de vaca. .... **16,5€**

**L'Amanida:** tàrtar de tomàquet, favetes saltejades, espatlla ibèrica 100% bellota de DOP. Jabugo, gelat de salmorejo, olives de Ca la Rat i vinagreta de llima i menta..... **13,5€**

**L'Hort:** amb les nostres verdures i hortalisses de *cultiu ecològic* amb hummus de pèsol negre de Gósol i romesco   ..... **13€.**

**Sopa vegetal:** sopa d'alga wakame, fideus d'arròs, tofu i verdures ecològiques.    
..... **10,5€**

 Apte per vegetarians/es  
 Apte per a celíacs/ques



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



### Els cuinats

**Cocotte de Pollastre amb certificat ecològic:** de la Granja Bufulà guisat amb garnatxa peluda i múrgoles de temporada. ☒ ..... 15,5€

**La terrina de melós:** de vedella del Berguedà guisat amb ratafia i formatge de tòfona de la Vall de Maranges i parmentière de trumfos de ☒ Gósol. .... 16€

**Els Peus de Porc:** Una recepta clàssica de l'avi Ton, guisats amb ceps..... 14,5€

**El turbot:** al forn sobre crema de coliflor amb un toc fumat lleuger, búlgur i llima. .... 16,5€

### La nostra Brasa

**El Xai del Berguedà:** amb patates rosses de Gósol. ☒ .....14€

**Conill a la brasa:** amb guarnició ☒ ..... 13,5€

**Tastet Blanc i botifarra negra:** amb patates rosses de Gósol. .... 13,5€

**El Magret:** de Girona, a la brasa amb salsa de fruites ☒ vermelles..... 17,5€

**L'Entrecot de vedella del Berguedà (400gr.)** amb guarnició ☒ 16,5€



☑ Apte per vegetarians/es  
☒ Apte per a celíacs/ques







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




### Les Postres


**La Crema Catalana**   .....5,75€



**Crema catalana 2.0:** crema catalana, maduixes marinades amb cava rosat i sorbet   yuzu..... 7€

**La sopa de la casa:** amb xocolata calenta, gelat de farigola de Gósol, oli d'oliva verge extra de la Cooperativa d'Arbeca i flor de sal del Delta del Ebre.    
.....6,5€



**El súper Coulant:** de xocolata negra amb un gelat de canyella de Sri Lanka. 12 min. De preparació.  .....9€

 **El nostre pastís de formatge:** cheese cake amb peres amb canyella i cardamom. 6,5

 **Sonata de xocolata:** diferents formes i gustos de xocolata amb gelat de tòfona. 8,5€

**Postre de mojito:** sorbet de llima, escuma d'api i pebre rosa.   .....7€



**La Fondue:** de Xocolata amb Fruites Naturals. 6,5€ per persona. Mín. 2 persones.  

**Gelats fets a casa. Els gustos:** Nata, Vainilla, Xocolata, Llimona, Turró, 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

**L'Amanida:** tàrtar de tomàquet, favetes saltejades, espatlla ibèrica 100% bellota de DOP. Jabugo, gelat de salmorejo, olives de Ca la Rat i vinagreta de llima i menta.

**El Foie mi-cuit fet a casa:** d'ànec de Girona amb poma caramel ·litzada, vainilla i roses.

**L'Arròs:** bomba extra de l'Estany de Pals amb calamar fresc, moixerons de temporada i perdiu.

**Cocotte de Pollastre amb certificat ecològic:** de la Granja Bufulà guisat amb garnatxa peluda i múrgoles de temporada.

---

**Postre de mojito:** sorbet de llima, escuma d'api i pebre rosa.

**La sopa de la casa:** amb xocolata calenta, gelat de farigola de Gósol, oli d'oliva verge extra de la Cooperativa d'Arbeca i flor de sal del Delta del Ebre.

**50€** (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

18€ per persona

 Apte per vegetarians/es  
 Apte per a celíacs/ques



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

www.restaurantelforn.cat

Segu



calmoixó



**També formem part de:**



**També ens trobareu a:**



Instagram

@restaurantelforncalmoixó



@restaurantelforncalmoixó



Family Run Restaurants

**Per allotjament, consulteu:**

- Apte per vegetarians/es
- Apte per a celíacs/ques



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