



Compromesos amb la pagesia

Comprometidos con el campesino

Amanida verda 7,90 €
Ensalada verde

Entremès (amanida verda amb embotits de la Vall de Camprodon) 10,90 €
Entremés (ensalada verde con embutidos del Valle de Camprodon)

Amanida tèbia de peus de porc i gambes 10,40 €
Ensalada tibia de pies de cerdo y gambas

Amanida de salmó fumat i llagostins 10,90 €
Ensalada de salmón ahumado y langostinos

Amanida de formatge de cabra i pernil d'ànec 10,45 €
Ensalada de queso de cabra y jamón de pato

Pernil ibèric amb torrades de pa de pagès 19,14 €
Jamón ibérico con tostadas de pan de payés

Foie d'ànec d'elaboració pròpia amb compota de poma i codony
(plat preferit de l'Albert i de l'Arnau) 14,00 €

Foie de pato de elaboración propia con compota de manzana y membrillo (plato preferido de Albert y Arnau)

Assortit de patés (Costabona de Molló) de muntanya, de mousse de trufa, al pebre 9,50 €
Surtido de patés (Costabona de Molló) de montaña, de mousse de trufa, a la pimienta



Els que ens van ensenyar a fer sense presses la padrina Conxita i la mare, la Lola

Los que nos enseñaron a hacer sin prisas la madrina Conxita y la madre, Lola

Sopa amb mandonguilla 6,50 €
Sopa con albóndiga

Canelons de carn (El segon plat més demanat) 8,50 €
Canelones de carne (El segundo plato más solicitado)

Pebrots farcits de bacallà 8,60 €
Pimientos rellenos de bacalao

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

Cargols a la cassola (guisats amb salsa) 10,50 €
Caracoles a la cazuela (guisos en salsa)



Els que ha anat fent arribar en Josep

Los que ha ido haciendo llegar Josep

Farcellets de verdures amb crema de ceba confitada 9,50 €
Saquitos de verduras con crema de cebolla confitada

Mil fulls de patata amb botifarra esparracada i salsa de ceps (el plat més demanat) 8,90 €
Mil hojas de patata con butifarra desmenuzada y salsa de boletus (el plato más solicitado)

Pa de coca amb anxoves del Cantàbric (6 unitats) 13,60 €
Pan de coca con anchoas del Cantábrico (6 unidades)

Espàrrecs verds a la brasa acompanyats amb romesco 8,50 €
Espárragos verdes a la brasa acompañados con romesco

1000 fulls de poma amb formatge de cabra i foie fresc (uf que bo) 14,50 €
1000 hojas de manzana con queso de cabra y foie fresco (uf que bueno)

Mongetes saltejades amb bacallà i botifarra negra (plat preferit de l'avi Albert) 8,90 €
Judías salteadas con bacalao y butifarra negra (plato preferido del abuelo Albert)

Vieires amb reducció de Pedro Ximénez 16,00 €
Vieiras con reducción de Pedro Ximénez

Carpaccio de peus de porc amb ceps (us llepareu els dits) 9,90 €
Carpaccio de pies de cerdo con boletus (para lamerse los dedos)

Croquetes casolanes de pollastre i cansalada (6 unitats) 7,70 €
Croquetas caseras de pollo y tocino (6 unidades)

Bunyols de bacallà amb mel (us agradaran molt) 8,80 €
Buñuelos de bacalao con miel (le gustarán mucho)

Tàrtar de salmó 14,50 €
Tartar de salmón



*I fins aquí els entrants, ara us toca escollir i continuar amb els segons plats.
A la fonda Rigà t'oferim la possibilitat d'endur-te el menjar sobrant.
Tots els preus són amb iva inclòs*

*Y hasta aquí los entrantes, ahora le toca escoger y continuar con los segundos platos.
En la fonda Rigà te ofrecemos la posibilidad de llevarte la comida sobrante.
Todos los precios son con iva incluido*



Brasa de carbó i carns dels pagesos de la Vall

Brasa de carbón y carnes de los campesinos del Valle

Xai a la brasa (4 peces, de Can Blanc de Vilallonga de Ter) 14,00 €

Cordero a la brasa (4 piezas, de Can Blanc de Vilallonga de Ter)

Pollastre a la brasa (½ pollastre) 10,00 €

Pollo a la brasa (½ pollo)

Botifarra a la brasa (Lapedra de Sant Pau de Segúries) 9,50 €

Butifarra a la brasa (Lapedra de Sant Pau de Segúries)

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

La parrillada de siempre (2 piezas de cordero, pollo, conejo y butifarra)

Peus de porc a la brasa 10,30 €

Manistas de cerdo a la brasa

Espatlla de cabrit del país a la brasa 20,50 €

Paletilla de cabrito del país a la brasa

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

Entrecot de ternera de Girona (ternera hembra)

Entrecot de vedella amb salsa de ceps

(la salsa de ceps està feta amb sofregit de tomàquet natural, ceps i crema de llet) 19,50 €

Entrecot de ternera con salsa de boletus

(la salsa de boletus está hecha con sofrito de tomate natural, boletus y crema de leche)

Filet de vedella a la brasa (Vedella femella) 24,00 €

Solomillo de ternera a la brasa (ternera hembra)

Filet de vedella amb salsa de ceps 25,00 €

Solomillo de ternera con salsa de boletus

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 21,00 €

Entrecot de potro a la brasa

(carne muy tierna un poquito más dulce que la ternera y con muchas propiedades nutricionales).

Proveniente del Mas Illa de Llanars



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

Sempre prioritzem la compra de productes locals

Todas las carnes a la brasa llevan de guarnición patatas fritas, cebollitas y espárragos verdes.

Siempre priorizamos la compra de productos locales



Els guisats que ens van ensenyar la padrina Conxita i la mare, la Lola

Los guisados que nos enseñaron la madrina Conxita y la madre, Lola

Espatlla de xai del Ripollès al forn (el tercer plat més demanat i el recomanat pel xef, en Josep) 17,00 €

Paletilla de cordero del Ripollès al horno (el tercer plato más pedido y el recomendado por el chef Josep)

Ànec amb peres (el fem des del primer dia que vam obrir) 14,50 €

Pato con peras (lo hacemos desde el primer día que abrimos)

Peus de porc guisats (segon plat preferit de l'avi Albert) 12,00 €

Manitas de cerdo guisados (segundo plato preferido del abuelo Albert)

Cua de bou 14,50 €

Rabo de toro



El que ha arribat amb en Josep

Lo que ha llegado con Josep

Galtes de vedella amb salsa de Ratafia 15,00 €

Carrillada de ternera con salsa de Ratafia

Magret d'ànec amb salsa agredolça (ànec 5 aglans) 15,50 €

Magret de pato con salsa agridulce (pato 5 bellotas)

Poltre guisat amb ceps (Mas Illa de Llanars) 13,80 €

Potro guisado con boletus (Mas Illa de Llanars)

Costelló de vedella cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa 19,00 €

Costilla de ternera cocida a baja temperatura y terminada a la brasa



Del mar

Del mar

Pop a la brasa 17,80 €

Pulpo a la brasa

Llobarro al forn (amb patata, ceba i tomàquet) 13,80 €

Lubina al horno (con patata, cebolla y tomate)

Bacallà a la mel gratinat amb mascarpone (Excel·lent per a qui els agraden les salses dolces) 18,00 €

Bacalao a la miel gratinado con mascarpone (Excelente para quien les gustan las salsas dulces)



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

Nos adaptamos a todo tipo de alergias alimentarias. Consultar con el personal



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 jovenet. 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 hotelier 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



Así empezó todo

Podríamos decir que Albert Rigat y Lola Gardella se conocen desde siempre. Hijos ambos de Tregurà, de pequeños ya jugaban juntos por las calles y rincones del pueblo. Él nació en 1944 en Cal Cutu, en el vecindario de Baix, y se hubo de espavilar desde muy jovencito. Apenas tenía 12 años que ya bajó a cuidar vacas en una masía de Villalonga de ter, desde donde levantaba la vista veía las casas de su pueblo. Más tarde fue a realizar el servicio militar a Olot. Se presentó voluntario.

Con Lola, empezaron a festejar pronto y de muy jóvenes, cuando él tenía 21 años y ella 17 se casaron. Fueron a vivir a cal Xec, de Tregurà de Dalt, de donde es hija Lola, con los padres de ella, Josep y Conxita que siempre les ayudaron y apoyaron tanto con el negocio hotelero como con la extensa familia que fue llegando.

El espíritu emprenedor de Albert en seguida se asoció con la capacidad ilimitada de trabajo de Lola, y durante cuatro o cinco años regentaron un pequeño y viejo hostel que había en el pueblo mismo, en Cal Tec.

El establecimiento también hacía de tienda para los vecinos del pueblo. Venían pienso para el ganado y otros víveres. En aquel primer hostel ya tenían algunas habitaciones para los clientes que querían pasar la noche o que decidían pasar algunos días de vacaciones en el pueblo. Pero las instalaciones eran muy viejas y por eso pidieron a los propietarios de realizar reformas y alguna ampliación para poder atender mejor a los clientes. Como les dijeron que no, decidieron dejar ese negocio de alquiler para empezar uno propio. Y así fue como empezó el negocio turístico, la actual Fonda Rigà que abrió sus puertas a principios de los años 70, poco antes de la inauguración de la estación de esquí de Vallter 2000.

Artículo de Marta Masó por la revista Les Garrotxes.

Y después todos hemos ido poniendo nuestro granito de arena

Per acabar un bon àpat

Para terminar una buena comida

Bunyols de poma amb crema cremada.

Poma laminada i macerada, una vegada fregida, li afegim crema catalana cremada.

Acompanyat amb gelat de vainilla. Aquest postre ens el va ensenyar a fer l'Agustí,

Xef de L'hotel Fornells Park de Girona. Moltes gràcies Agustí. 6,90 €

Buñuelos de manzana con crema quemada. Manzana laminada y macerada, una vez frita, le añadimos crema catalana quemada. Acompañado con helado de vainilla. Este postre nos lo enseñó a hacer Agustí, Chef del Hotel Fornells Park de Girona. Muchas gracias Agustí.

Crema Catalana 4,60 €

Crema Catalana

Flam d'ou (acompanyat amb nata muntada i encenalls de xocolata) 4,60 €

Flan de huevo (acompañado con nata montada y virutas de chocolate)

Flam de mató (acompanyat amb nata muntada i nous) 4,60 €

Flan de requesón (acompañado con nata montada y nueces)

Mel i mató 4,60 €

Miel y requesón

Coulant de xocolata fet a casa (amb de gelat de vainilla (15 minuts) 6,90 €

Coulant de chocolate hecho en casa (con helado de vainilla (15 minutos)

Pastís de formatge (base de galeta amb una capa de barreja de mató, formatge fresc, mascarpone i nata muntada) 5,40 €

Tarta de queso (base de galleta con una capa de mezcla de requesón, queso fresco, mascarpone y nata montada)

Profiteroles amb xocolata negra, del Mas Serrat de Sant Joan de les Abadesses, 3 unitats 5,40 €

Profiteroles con chocolate negro, del Mas Serrat de Sant Joan de las Abadesses, 3 unidades

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

Bracito de gitano relleno de crema con chocolate caliente (por si se ha quedado con hambre)

El Gran Festival:

Bunyol de poma, pastís de formatge, gelat de galeta Birba, profiterol de xocolata 9,00 €

El Gran Festival: Buñuelo de manzana, pastel de queso, helado de galleta Birba, profiterol de chocolate

Gelats fets a casa: 3 boles per ració, tots tenen un preu de 4,75 €

Gelat de torró 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

Helados hechos en casa: 3 bolas por ración, todos tienen un precio

Helado de turrón de Jijona - Helado de yogur - Helado de chocolate - Helado de miel y requesón -

Helado de galleta Birba (nuestro helado de la galleta Núria de la Birba) Buenísimo -

Sorbete de limón - Sorbete de mandarina

Utilitzem llet fresca del Mas Folcrà de Sant Pau de Segúries

Utilizamos leche fresca del Mas Folcrà de Sant Pau de Segúries



Els Cafès i infusions *Los Cafés e infusiones*

El cafè que us prendreu és 100 % aràbica i té per nom cafè Barcelona by Simat, i que ens el distribueixen els nostres amics de Simat d'Hostalets de Pierola. Conscients de la importància de prendre un bon cafè després d'un àpat, si el cafè que us servim no és del vostre grat, us el tornarem a fer.

A continuació us fem 5 cèntims de les principals característiques de les 2 principals varietats de plantes de cafè.

És possible que quan aneu a un bar o compreu cafè en un supermercat no us fixeu en quina varietat de cafè esteu comprant exactament. La realitat és que moltes són les diferències entre les dues grans varietats de cafè que existeixen: el cafè Robusta (*Coffea Canéphora*) i el cafè Aràbica (*Coffea Arábica*). Per començar, el cafè Robusta té aproximadament el doble de cafeïna que l'Aràbica. És un tipus de varietat originària d'Àfrica Central que, en créixer en zones seques, és poc digestiu, té un gust final amarg, amb molt de cos i poc perfumat. El seu cultiu representa el 43% de la producció mundial i és un cafè més econòmic que la varietat Aràbica.

L'altra varietat, la més cara i apreciada de totes, i amb la que treballem amb Simat, és l'Aràbica. Es tracta d'una espècie originària d'Etiòpia, tot i que pot créixer en altres països que es trobin entre els 500 i 2.400 metres d'altitud. Aquesta varietat representa el 56% de la producció mundial i posseeix una concentració de cafeïna d'un 1,7% com a màxim. Com a resultat, el cafè

Aràbica crea una beguda més aromàtica i suau al paladar, i també és més digestiva.

Les subespècies més apreciades d'Aràbica són el Moka, Maragogype, Bourbon, Mondo Novo, Leroy, Caturra, Icatu, Catuay o Marella, entre d'altres.

El café que se tomará es 100 % arábica y tiene por nombre café Barcelona by Simat, y que nos lo distribuyen nuestros amigos de Simat de Hostalets de Pierola. Conscientes de la importancia de tomar un buen café después de una comida, si el café que le servimos no es de su agrado, se lo volveremos a hacer. A continuación le hacemos 5 céntimos de las principales características de las 2 principales variedades de plantas de café.

*Es posible que cuando vaya a un bar o compre café en un supermercado no se fije en qué variedad de café está comprando exactamente. La realidad es que muchas son las diferencias entre las dos grandes variedades de café que existen: el café Robusta (*Coffea Canéphora*) y el café Arábica (*Coffea Arábica*).*

Para empezar, el café Robusta tiene aproximadamente el doble de cafeína que Arábica. Es un tipo de variedad originaria de África Central que, al crecer en zonas secas, es poco digestivo, tiene un sabor final amargo, con mucho cuerpo y poco perfumado.

Su cultivo representa el 43% de la producción mundial y es un café más económico que la variedad arábica.

La otra variedad, la más cara y apreciada de todas, y con la que trabajamos con Simat, es Arábica. Se trata de una especie originaria de Etiopía, aunque puede crecer en otros países que se encuentren entre 500 y 2.400 metros de altitud. Esta variedad representa el 56% de la producción mundial y posee una concentración de cafeína de un 1,7% como máximo. Como resultado, el café Arábica crea una bebida más aromática y suave en el paladar, y también es más digestiva. Las subespecies más apreciadas de Arabia son el Moka, Maragogype, Bourbon, Mondo Novo, Leroy, Caturra, Icatu, Catuay o Marella, entre otros.



Cafè i tallat 2,04 €

Café y cortado

Infusions: Te negre, Te vermell, Te verd, Menta poliol, Maria LLuisa,

Camamilla, Fruites del bosc, Roibos, Ratafia 2,20 €

Infusiones: Té negro, Té rojo, Té verde, Menta poleo, María Luisa,

Manzanilla, Frutas del bosque, Roibos, Ratafía

Cigaló 2,75 €

Carajillo