

Així va començar tot...

Podríem dir que la Lola Gardella i l'Albert Rigat es coneixen des de sempre. Fills tots dos de Tregurà, ja de ben petits compartien jocs, rialles i complicitats pels carrers i racons del poble, sense saber encara que aquells camins els unirien per sempre.

L'Albert va néixer l'any 1944 a Cal Cutu, al veïnat de Baix, i la vida li va ensenyar ben aviat el valor de l'esforç. Amb només dotze anys ja baixava a cuidar vaques a una masia de Vilallonga de Ter, fent a peu el mateix camí que feia cada seguia per anar a escola, tot i viure a Tregurà. Aquests trajectes, entre prats i muntanyes, van anar forjant un caràcter tenaç i arrelat, sempre amb la mirada posada en el seu poble. Els dos jovenets provenien de dues cases de pagès molt humils i petites de Tregurà. Amb la Lola, l'amor va arribar de seguida. Joves i il·lusio-nats, quan ell tenia vint-i-un anys i ella disset, es van casar i van començar una vida junts a Cal Xec, a Tregurà de Dalt, la casa de la Lola. Des del primer moment, la Lola va ser molt més que una companya de vida: va ser el motor constant i imprescindible de tot allò que aniria venint després. Amb el suport dels pares de la Lola, en Josep i la Conxita, van construir no només una família nombrosa, amb 6 fills, sinó també una manera d'entendre la feina basada en la constància, la cura i l'entrega.

L'esperit emprenedor de l'Albert va coincidir amb la força, l'organització i la capacitat infinita de treball de la Lola. Junts, durant quatre o cinc anys, van portar amb dedicació un petit hostel del poble, Cal Tec, un espai senzill però ple de vida.

L'establiment feia també de botiga per als veïns del poble, on es venien queviures i pinso per al bestiar, i es va convertir en un punt de trobada i de confiança. La Lola, sempre present, cuidava cada detall i acollia tothom amb naturalitat, mentre l'Albert impulsava el projecte amb visió i empena.

A més, ja disposava d'algunes habitacions per als clients que hi volien fer nit o passar uns dies de descans, atrets per la calma, la natura i la vida senzilla de la vall. Amb el pas del temps i la mirada posada en el futur, l'Albert i la Lola van sentir la necessitat de créixer i donar forma a un projecte propi. Un somni compartit, construït colze a colze, que es va fer realitat amb la creació de l'actual Fonda Rigà. La Fonda va obrir les seves portes a principis dels anys setanta.

Han estat anys de rialles compartides, de somriures espontanis i de moments de felicitat senzilla, d'aquells que neixen al voltant d'una taula parada amb estima. Anys de converses pausades i de mirades còmplices, de conèixer persones que van arribar com a clients i que, amb el pas del temps, s'han convertit en amics, en part imprescindible de la nostra història. Perquè ells han estat —i continuen sent— el més valuós que tenim: la raó de ser de la Fonda, el motor que ens ha fet aixecar cada dia la persiana amb il·lusió.

Però també ha estat un camí de moments difícils que ens han posat a prova i que formen part de la vida mateixa. Moments que ens han fet més forts, més humils i més conscients del que realment importa. Cada etapa ens ha ajudat a créixer com a família i com a projecte.

La Lola ens va deixar el 2018 però el seu esperit, mestratge i generositat sempre serà present.

Avui mirem endavant amb gratitud i amb el desig sincer de continuar compartint molts més anys amb tots vosaltres, de seguir escrivint aquesta història plegats, mantenint viva l'essència de la Fonda Rigà i cuidant, com sempre, cada persona que ens tria com si fos de casa.



“Productes de la nostra terra, records de la nostra infantesa”.

A la Fonda Rigà, cada plat guarda una història. És memòria, és tradició, és un homenatge sincer a les arrels que ens han fet com som.

La nostra cuina, guiada amb talent i humilitat pel xef Josep Rigat, acompanyat d'un gran equip, és un viatge honest per la gastronomia catalana. Neix de les receptes de la padrina Conxita i de la mare Lola i creix d'una formació contínua amb creacions pròpies que brollen de la terra i del cor.

Al menjador, l'Albert, L'Arnau, la Tere, la Paula i tot el personal us reben amb calidesa, perquè cada visita se senti com tornar a casa, on la proximitat i l'amabilitat són part essencial de l'experiència.

La nostra relació amb la terra és profunda i respectuosa. Amb l'ajuda de l'Albert de Can Jana de Tre-gurà cultivem cebes, tomàquets, enciams, carbassons, carbasses, trumfes i mongetes, caminant al

costat dels pagesos i productors del nostre entorn. El seu esforç sosté la nostra cuina, perquè sabem que tenir cura de la terra és tenir cura del que posem al plat.

La nostra manera de cuinar és clara i honesta. A la Fonda Rigà tot es produeix aquí: les bases, els sofregits, els guisats, les salses i les postres. El producte entra cru a la cuina i arriba a taula cuinat amb temps, ofici i respecte.

A la carta que teniu a les mans hi llegiu un gràcies i uns noms, són els noms dels companys de treball que ens han acompanyat des del 1972. Sense ells, res no seria.

I a vosaltres, amics, gràcies per seure a la nostra taula i formar part d'aquesta història.



Entrants & Preludi

*Compromesos amb la pagesia.
Pels qui busquen la frescor de l'hort i l'essència del rebost.*

Amanida verda – 9,90 🍷

Assortit d'embotits de la Vall – 14,10 🍷

Amanida tèbia de peus de porc i gambes – 12,80 🍷

Amanida de tomàquet i búfala amb vinagreta de mostassa i gelat d'alfàbrega – 14,90 🍷

Amanida de formatge de cabra i pernil d'ànec – 13,90 🍷

Pernil ibèric amb pa de coca torrat – 22,80 🍷

Foie d'ànec d'elaboració pròpia amb pa de brioix fet a casa, compota de poma i codony – 21,50 🍷

El plat preferit de l'Albert i l'Arnau

El Llegat de la Padrina Conxita i la Mare, la Lola

“La cuina de sempre, aplicada avui amb el mateix respecte”.

*Aquells plats que ens van ensenyar a fer sense receptes ni presses,
on el temps és l'ingredient principal i on les receptes no existien per elles mateixes.*

Canelons de carn – 11,20

Un plat que parla de casa i de records. Canelons fets amb carn seleccionada, cuinada a foc lent com s'ha fet sempre, embolcallats amb una beixamel suau elaborada amb llet fresca. Un clàssic de tota la vida, honest i reconfortant, que retorna al sabor autèntic de la cuina de sempre.

Macarrons amb sofregit natural i carn ben guisada – 10,20

Pebrots farcits de brandada de bacallà – 10,40 🍷

Cargols a la cassola (Guisats amb salsa) – 14,50

La Cuina d'en Josep: Tradició i creativitat

“La memòria que evoluciona a poc a poc, sense perdre l'ànima”.


Propostes que han anat arribant de la mà d'en Josep, fusionant noves idees amb el producte de sempre.

Farcellets de verdures amb salsa de ceba confitada – 10,50

Mil fulls de patata amb botifarra esparracada i salsa de ceps – 11,60 

El plat més demanat de la carta.


Pa de coca torrat amb anxoves del Cantàbric (6 unitats) – 14,20 

1000 fulls de poma amb formatge de cabra i fetge d'ànec gras – 17,90 

Us encantarà!

Mongetes saltejades amb bacallà i botifarra negra – 12,10 

Plat preferit de l'Avi Albert, d'aquells de tota la vida.

Vieires amb cruixent de cansalada de coll cuit a baixa temperatura i puré de pastanaga – 18,50 

Bones, bones!

Carpaccio de peus de porc amb ceps i pinyons – 14,20 

Us llepareu els dits!

Croquetes casolanes de pollastre i cansalada (6 unitats) – 10,50

Bunyols de bacallà amb mel de mil flors (7 unitats) – 12,00

Caneló de melós de vedella a foc lent amb salsa reduïda -16,00

Segons plats & nucli

*“El mateix foc, la mateixa veritat”. Brasa de carbó i carns de la Vall
Honorant els ramaders que mantenen vius els nostres camps i cuiden el paisatge.*

Xai a la brasa, 4 peces de Can Blanc de Vilallonga de Ter – 19,50 🍷

Picantó a la brasa – 14,20 🍷

Pollastre petit molt suau i amorós.

Botifarra a la brasa de la carnisseria de la Pedra de Sant Pau de Segúries – 13,50 🍷

La Graellada de sempre, 2 peces de xai, picantó, conill i botifarra – 23,50 🍷

Peus de porc a la brasa – 14,50 🍷

Aquells de tota la vida amb una picada d'all i julivert

Espatlla de cabrit cuita a baixa temperatura i acabada a la brasa – 28,50 🍷

Textura de forn i cruixent de brasa. Una delícia!

Entrecot de vedella de Girona a la brasa – 23,70 🍷

Entrecot de vedella de Girona amb salsa de ceps – 25,70

Filet de vedella de Girona a la brasa – 26,20 🍷

Filet de vedella de Girona amb salsa de ceps – 28,20

Entrecot de poltre a la brasa – 29,50 🍷

Carn del Mas Illa de Llanars. En Joan Moret és company de viatge des de fa molts anys.

Tot el que podem ho comprem als productors del nostre entorn.

Les guarnicions les variem en funció de la temporada.

En cas d'al·lèrgies alimentàries comentar-ho al personal de sala.

Els guisats de tota la vida

L'herència viva de la Padrina Conxita i la Mare, la Lola.

Espatlla de xai del Ripollès al forn – 19,20 🍴

El plat preferit del xef Josep. Fa cinquanta anys que el cuinem lentament, respectant el temps, la terra i la tradició que ens defineix.

Ànec amb peres – 18,50

Un plat que va començar a fer la Padrina Conxita el 1972.

Peus de porc guisats – 14,50

Segon plat preferit de l'Albert.

Cua de bou – 19,00

Guisada a foc baix, melosa i saborosa.

Els plats que han anat arribant...

Galtes de vedella amb salsa de ratafia – 19,00 🍴

Tendre, tendre!

Magret d'ànec amb salsa agredolça i melmelada de taronja – 18,50 🍴

Poltre del Mas Illa de Llanars guisat amb ceps – 19,00 🍴

Costelló de vedella cuït 23 hores a baixa temperatura i acabat a la brasa – 21,60 🍴



El plat homenatge a la Lola i a l'Albert fet per el seu net Arnau

El barret de l'avi – 25,00 🍷

Jarret de vedella cuït a baixa temperatura, amb trumfa de Tregurà, papada de porc, puré de poma i salsa fosca de reducció de carn. Homenatge a la cuina de sempre i al gust del territori.

Servit en un plat en forma de barret creat per l'artista Jordi Traveria.

Del mar

Pop a la brasa amb puré trufat de trufes de la vall de Camprodon – 21,50 🍷

Llobarro al forn amb patata, ceba i tomàquet – 17,50 🍷

Bacallà a la mel gratinat amb mascarpone – 21,50 🍷

Excel·lent per a qui els agraden les salses dolces.

*“Amb tot l'agraïment de la família Rigat i tot l'equip.
Que el gust i el record us acompanyin”.*

Postres & epíleg

Tots els postres són fets a casa

Balandrau: pa de pessic amb crema, ratafia, festucs, licor de galeta de Camprodon i gelat de regalèssia – 7,50 🍷

Postre en homenatge al nostre estimat Balandrau

Bunyols de poma amb crema cremada: poma laminada i macerada, fregida, amb crema catalana cremada i gelat de vainilla – 7,50

Recepta del xef Agustí, Hotel Fornells Park

El Gran Festival: un tast de bunyol de poma, pastís de formatge, gelat de galeta Birba i profiterol de xocolata – 9,00

Torrada de Santa Teresa: acompanyada de gelat de canyella i crema anglesa – 7,50

Coulant de xocolata fet a casa: amb gelat de vainilla (15 minuts d'espera) – 7,50

Coulant de xocolata sense gluten – 7,50 🍷

Crema Catalana: la que feia la Mare Lola – 5,80 🍷

Flam d'ou: amb nata muntada i encenalls de xocolata – 5,80 🍷

Flam de mató: amb nata muntada i nous – 5,80 🍷

Mel i mató de la Moixa de Llanars: presentat en forma de caneló – 5,80 🍷

Pastís de formatge: base de galeta amb mató, formatge fresc, mascarpone i nata – 6,70

El Tiramisú de galeta Birba d'en Gerard – 6,70

Profiterols fets a casa amb xocolata negra (3 unitats) – 6,70

Bracet farcit de crema amb xocolata calenta – 6,70 🍷

Gelats i sorbets

Gelat de torró de Xixona - gelat de iogurt - gelat de xocolata - gelat de mel i mató – Gelat de regalèssia (3 boles per ració) – 6,20 🍷

Gelat de galeta Birba – 6,20

Gelat creat per la Fonda l'any 2019. Fet amb la galeta Núria de la Birba. Boníssim!

Sorbets: llimona o mandarina – 6,20 🍷

Els cafès i les infusions

El nostre compromís amb la qualitat

El cafè que us servirem és 100% Aràbica i té per nom Cafè Barcelona by Simat. Ens el distribueixen els nostres amics de Simat dels Hostalets de Pierola.

Som conscients de la importància de prendre un bon cafè després d'un àpat; per això, si el cafè que us servim no és del vostre gust, us el tornarem a fer.

Les varietats de cafè

Existeixen moltes diferències entre les dues grans varietats de cafè:

- **Cafè Robusta (*Coffea canéphora*):** té aproximadament el doble de cafeïna que l'Aràbica. Originàri d'Àfrica Central, és poc digestiu, té un gust amarg, molt de cos i poc perfumat. Representa el 43% de la producció mundial i és més econòmic.
- **Cafè Aràbica (*Coffea aràbica*):** és la varietat més cara i apreciada. Originària d'Etiòpia, creix entre els 500 i 2.400 metres d'altitud. Representa el 56% de la producció mundial i té poca cafeïna (1,7% màxim). Crea una beguda més aromàtica, suau i digestiva.
- **Subespècies apreciades:** Moka, Maragogype, Bourbon, Mundo Novo, Laurina Catuerra, Icatu, Catuai.

Cafè i tallat – 2,04

Cigaló – 2,75

Infusions – 2,50

De te negre, te vermell, te verd, menta poliol, marialluïsa, camamilla, fruites del bosc, rooibos, ratafia.