

Per picar

- Ensaladilla russa **8,00**
- Croquetes fets a casa **8,00**
- Pernil de Bellota *Gran Reserva* **17,00**
- Els nostres bunyols de bacallà **8,00**
- Calamars a la romana **12,00**
- Cloïsses Gallegues a l'allet **12,00**
- Musclos a la marinera **8,00**
- Daus de Brie arrebossats sobre torrada amb melmelada de tomàquet **8,00**

Entrants Freds

- L'amanida Catalana amb pernil, bull blanc i negre, llonganissa i ensaladilla russa **9,00**
- El formatge de cabra gratinat sobre melmelada de tomàquet i pa torrat **11,00**
- L'amanida d'endívies amb pernil d'ànec i formatge de cabra **11,00**
- L'amanida de tomàquet i mozzarella **9,00**
- L'amanida de "crudites". Variat de tota mena de verduretes fresques **8,00**
- L'amanida de bacallà esqueixat sobre patates amb pell i pebrot escalivat **10,00**
- El plat de salmó fumat a casa amb petita amanida silvestre **10,00**
- Entremès Urbisol: Pernil de gla, salmó fumat, esqueixada, torradata amb escalivada i anxoves i ensaladilla russa **14,00**
- Amanida de fruites amb escarola, pera, aguacate i maduixes **12,00**
- Terrina de foie sobre carpaccio de bou i petita amanida silvestre **15,00**
- Carpaccio de bou amb encenalls de permesa i oli d'oliva verge **12,00**

Entrants calents

- Saltejat de bolets amb ou ferrat del nostre galliner i cansalada confitada **18,00**
- Els canelons de sempre **10,00**
- La pasta fresca amb salsa de tres formatges **10,00**
- Sopa de carxofes amb bunyols de bacallà i greixonets de jabugo **12,00**
- Carxofes a la brasa amb romesco **8,00**
- Ous estrellats amb espàrrecs de bosc, escarxofa, pernil ibèric i oli de tòfona **14,00**
- Espàrrecs de bosc amb foie i reducció de vi dolç **12,00**

Arròssos i fideuas

- Risotto de ceps amb parmesà i foie **16,00**
- Arròs amb llamàntol (mínim dues persones) **18,00 p.p.**
- Arròs negre amb cloïsses **14,00**
- La fideua negra amb cloïsses **14,00**
- La paella marinera **16,00**

IVA 10% NO INCLÒS

Peixos i Mariscs

El bacallà amb muselina d'all i oli de poma sobre tomàquet confitat i poma	16,00
El bacallà a la llauna sobre samfaina i mongetes del ganxet	16,00
El bacallà a la Catalana de la tieta	16,00
El suquet de rap i gambes	23,00
Les Gambes de Blanes	35,00
Els escamarlans de costa amb muselina d'all i oli	30,00
Saltejat de xipironets amb espàrrecs de bosc i carxofes	19,50
Llom de lluç sobre tomàquet a la farigola i oli d'olives negres	15,00
Llom de rap romescat amb cloïsses	22,00
Llom de rap al "jabugo" sobre puré de carbassa, oli de tòfona i julivertada	22,00

Tots els peixos esmentats a la carta, es poden fer també a la planxa, a la romana o bé al vapor

Carns a la brasa

Costella de bou a la llossa (Loira "Rubia" Gallega; Madurada) (mínim 2 persones)	24,00p/p
La botifarra feta a casa a la brasa amb mongetes del ganxet	9,00
Cuixa de cabrit a la brasa amb la seva guarnició	16,00
La carn de xai amb guarnició	12,00
Mitjana de vedella (bistec) de la Granja la Bassola de Castellterçol amb guarnició	10,00
L'entrecot de vedella de la Granja la Bassola de Castellterçol amb guarnició	18,00
Hamburguesa XL amb foie i ceba confitada	14,00
El filet de vedella amb guarnició	20,00

Carns salsejades

El filet de vedella al Rocafort o al pebre verd	22,00
Espatlla de cabrit rostida al forn amb peres	22,00
Les costelletes de cabrit arrebossades amb guarnició	14,00
Steak tartar acompanyat amb patates	22,00
El filet de vedella a l'oporto amb raïm i foie	24,00
Magret d'ànec a la brasa sobre poma caramel·litzat, reducció de vi dolç i foie	14,50
Ànec de pagès rostit al forn amb prunes i pinyons	10,00
Peu de porc sense feina farcit de morro de vedella	14,00
Garrí rostit al forn (cochinillo)	14,00

UTILITZEM PRODUCTES DE PROXIMITA DE KM-0

Si ho desitgen els podem oferir un menú degustació al preu de 45 euros (excepte diumenges i festius)
Aquest menú només es servirà per taules senceres

El pa, pica-pica i el cobert de la casa **2,00-** p.p.

IVA 10% NO INCLÒS

Els nostres plats estan elaborats al moment i només utilitzem productes de primera qualitat