

Per picar

Ensaladilla de tota la vida **9,90**
Croquetes fetes a casa **11,00**
Pernil de Bellota *Gran Reserva* **20,00**
Els nostres bunyols de bacallà **9,90**
Calamars a la romana **13,20**
Gambetes a l'allet **16,50**
Cloïsses Gallegues a l'allet **15,00**
Daus de Brie arrebossats sobre torrada amb melmelada de tomàquet **8,80**

Entrants Freds

L'amanida Catalana amb pernil dolç, bull blanc i negre, llonganissa **9,90**
El formatge de cabra gratinat sobre melmelada de tomàquet i pa torrat **12,10**
L'amanida tèbia de llagostins amb cansalada confitada **13,20**
L'amanida de tomàquet i burrata **12,10**
El plat de salmó fumat a casa amb petita amanida silvestre **11,00**
Amanida de fruites amb escarola, pera, alvocat i maduixes **13,20**
Terrina de foie sobre carpaccio de bou i petita amanida silvestre **16,50**
Carpaccio de bou amb encenalls de permesa i oli d'oliva verge **13,20**

Entrants calents

Els canelons de sempre **14,00**
La pasta fresca amb salsa de tres formatges **12,10**
La pasta fresca amb salsa de trompetes de la mort **16,00**
Ous estrellats amb espàrrecs de bosc, escarxofa, pernil ibèric i oli de tòfona **15,40**
Espàrrecs de bosc amb foie i reducció de vi dolç **14,00**
Carxofes a la brasa amb romesco **12,10**
Calçots a la brasa **12,10**

Arròssos i fideuas

Risotto de ceps amb parmesà i foie **17,60**
Arròs amb llamàntol (mínim dues persones) **23,10 p.p.**
Arròs d'escamarlans (mínim dues persones) **23,10 p.p.**
Arròs negre amb vieires (mínim dues persones) **19,80 p.p.**
La fideua negra o l'arròs negre amb sípia **15,40**

10% IVA INCLÒS

Peixos i Mariscs

- El bacallà amb muselina d'all i oli de poma sobre tomàquet confitat i poma **17,60**
- El bacallà a la llauna sobre samfaina i mongetes del ganxet **17,60**
- El bacallà a la Catalana de la tieta **17,60**
- Llom de lluç sobre tomàquet a la farigola i olivada negra **16,00**
- El suquet de rap i gambes **25,30**
- Els escamarlans de costa amb muselina d'all i oli **33,00**
- Saltejat de xipironets amb espàrrecs de bosc i carxofes **19,50**
- Llom de rap romescat amb gambetes **24,20**
- Llom de rap al "jabugo" sobre puré de carbassa, oli de tòfona i julivertada **24,20**

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

Carns a la brasa

- La botifarra feta a casa a la brasa amb mongetes del ganxet **9,90**
- Cuixa de cabrit a la brasa amb la seva guarnició **17,60**
- La carn de xai amb guarnició **13,20**
- Mitjana de vedella (bistec) de la Granja la Bassola de Castellterçol amb guarnició **13,20**
- L'entrecot de vedella de la Granja la Bassola de Castellterçol amb guarnició **19,80**
- Hamburguesa XL amb foie i ceba confitada **15,40**
- El filet de vedella amb guarnició **24,20**
- Steak tàrtar acompanyat amb patates **24,20**

Carns salsejades

- Espatlla de cabrit rostida al forn amb peres **27,50**
- Les costelletes de cabrit arrebossades amb guarnició **15,40**
- El filet de vedella a l'Oporto amb raïm i foie **28,60**
- Magret d'ànec a la brasa sobre poma caramel·litzat, reducció de vi dolç i foie **17,60**
- Ànec de pagès rostit al forn amb prunes i pinyons **11,00**
- Peu de porc sense feina farcit de morro de vedella **15,40**
- Costella de porc ibèrica melosa **15,40**
- Garrí rostit al forn (cochinillo) **15,40**

El pa, pica-pica i el cobert de la casa **2,20- p.p.**

10% IVA INCLÒS

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