

# Menú Celíacs

## Per picar

- Ensaladilla russa **8,80**
- Pernil de Bellota *Gran Reserva* **18,70**
- Cloïsses Gallegues a l'allet **13,20**
- Musclos a la marinera **8,80**

## Entrants Freds

- L'amanida Catalana amb pernil, bull blanc i negre, llonganissa i ensaladilla russa **9,90**
- El formatge de cabra gratinat sobre melmelada de tomàquet i pa torrat **12,10**
- L'amanida d'endívies amb pernil d'ànec i formatge de cabra **12,10**
- L'amanida de tomàquet i mozzarella **9,90**
- L'amanida de "crudites". Variat de tota mena de verdures fresques **8,80**
- L'amanida de bacallà esqueixat sobre patates amb pell i pebrot escalivat **11,00**
- El plat de salmó fumat a casa amb petita amanida silvestre **11,00**
- Entremès Urbisol: Pernil de gla, salmó fumat, esqueixada, torradata amb escalivada i anxoves i ensaladilla russa **15,40**
- Amanida de fruites amb escarola, pera, aguacate 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**
- Sopa de tomàquet amb guacamole i llagostins **13,20**

## Entrants calents

- Ous estrellats amb espàrrecs de bosc, pernil ibèric i oli de tòfona **15,40**
- Espàrrecs de bosc amb foie i reducció de vi dolç **13,20**

## Arròssos i fideuas

- Risotto de ceps amb parmesà i foie **17,60**
- Arròs amb llamàntol (mínim dues persones) **19,80 p.p.**
- Arròs negre amb cloïsses **15,40**
- La fideua negra amb cloïsses **15,40**
- La paella marinera **17,60**

## Peixos i Mariscs

- Les Gambes de Blanes **38,50**
- Els escamarlans de costa amb muselina d'all i oli **33,00**
- Saltejat de xipionets amb espàrrecs de bosc i ceps **21,45**
- Llom de lluç sobre tomàquet a la farigola i oli d'olives negres **16,50**
- 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, a la romana o bé al vapor

### **Carns a la brasa**

- Costella de bou a la llosa (Loira "Rubia" Gallega; Madurada) (minim 2 persones) **26,40p/p**  
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 **11,00**  
L'entrecot de vedella de la Granja la Bassola de Castellterçol amb guarnició **19,80**  
Hamburguesa XL amb foié i ceba confitada **15,40**  
El filet de vedella amb guarnició **22,00**

### **Carns salsejades**

- El filet de vedella amb salsa de trompetes de la mort **26,40**  
Epatlla de cabrit rostida al forn amb peres **24,20**  
Steak tartar acompanyat amb patates **24,20**  
El filet de vedella a l'oporto amb raïm i foie **26,40**  
Magret d'ànec a la brasa sobre poma caramel·litzat, reducció de vi dolç i foie **15,95**  
Ànec de pagès rostit al forn amb prunes i pinyons **11,00**  
Garrí rostit al forn (cochinillo) **15,40**

### **UTILITZEM PRODUCTES DE PROXIMITAT DE KM-0**

Pa per celiacs **2,00**

### **IVA INCLÒS**

La carta és de temporada i es va canviant periòdicament  
Els nostres plats estan elaborats al moment i només utilitzem productes de primera qualitat