





















































Per picar

- Ensaladilla russa 8,80  
Croquetes fets a casa 8,80   
Pernil de Bellota *Gran Reserva* 18,70   
Els nostres bunyols de bacallà 8,80     
Calamars a la romana 13,20   
Cloïsses Gallegues a l'allet 13,20 
Musclos a la marinera 8,80 
Daus de Brie arrebossats sobre torrada amb melmelada de tomàquet 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 verduretes 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 

Entrants calents






















- Els canelons de sempre 11,00  
La pasta fresca amb salsa de tres formatges 11,00   
Pasta fresca amb crema de trompetes de la mort 15,20  
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
Sopa de carxofes amb bunyols de bacallà i greixonets de jabugo 13,20 
Carxofes a la brasa amb romesco 11,00
El saltejat de bolets amb ou del nostre galliner, cansalada confitada i botifarra negra 19,80 

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   


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**   
- El suquet de rap i gambes **25,30**  
- Les Gambes de Blanes **38,50** 
- Els escamarlans de costa amb muselina d'all i oli **33,00**   
- Saltejat de xipironets 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 romescat amb cloïsses **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, a la romana o bé al vapor

Carns a la brasa



- Costella de bou a la llossa (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**
- Espatlla de cabrit rostida al forn amb peres **24,20**
- Les costelletes de cabrit arrebossades amb guarnició **15,40**  
- 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** 
- Peu de porc sense feina farcit de morro de vedella **15,40** 
- Garrí rostit al forn (cochinillo) **15,40**

UTILITZEM PRODUCTES DE PROXIMITA DE KM-0

Si ho desitgen els podem oferir un menú degustació al preu de **49,50** euros (excepte diumenges i festius)
Aquest menú només es servirà per taules senceres

- Pa de la casa **2,00** 
- Coca amb tomàquet **3,00** 

IVA INCLÒS

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