

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**
- Sopa de tomàquet amb guacamole i llagostins **13,20**

Entrants calents

- Els canelons de sempre **11,00**
- Saltejat de bolets amb ou ferrat del nostre galliner, butifarra i cansalada **19,80**
- La pasta fresca amb salsa de tres formatges **11,00**
- Pasta fresca amb crema de trompetes de la mort **13,20**
- 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**

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) (mínim 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 foie 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 PROXIMITAT 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

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