

## PER PICAR

Vermut Urbisol (2 pers.) – 15,00€

La fusta d'embotits de la comarca amb pa de coca

i tomàquet-9,50€ ( segons pes) 

Les nostres croquetes-7,00 € 

Variat de croquetes casolanes -8,00€ 

Carpaccio de tonyina -11,00€

Bunyols de bacallà-7,50 €

Anxoves del cantàbric -13,50€

Pernil d' aglà amb pa de coca -17,00 € 

Calamars a la romana-13,00 € 

La nostre ensaladilla russa-7,50€

Coca amb carpaccio i foie (2u.)-5,00€ 

Cloïsses al vi blanc-17,50 €

Musclos vapor o marinera-10,50€

Pop a la gallega-14,00€

Ous estrellats amb patates i pernil ibèric-12,00€

Gambetes de morralla-18,00€

## CARTA DE TEMPORADA

Coca de full amb terrina de foie i poma

-12,00€  

Amanida d'endívies amb tomàquet, formatge fresc i pernil ibèric -12,00€

Carpaccio de bou amb terrina de foie-17,00€

Carpaccio de peu de porc amb sardines i

foie-12,00€ 

Carpaccio de bacallà amb olivada-12,00€

Amanida de tomàquet i mozzarella-10,50€

Pop a la brasa, cansalada del coll i patata-15,00€

Crema de meló amb retallons de pernil ibèric-9,00€

Salmorejo amb llagostins -13,00€ 




Codi QR al·lèrgens

## ENTRANTS DE SEMPRE

La típica de la casa:

"l'amanida amb embotit, llonganissa i ensaladilla russa"-11,45 €

L'entremès Urbisol:

"salmó fumat, pernil ibèric, bacallà, ensaladilla i torrada amb escalivada i anxoves" -13,75 € 

La nostre amanida de formatge de cabra -

11,20 €  

Salmó fumat amb el seu acompanyament-12,00


El carpaccio de bou amb parmesà-11,00€

Amanida tèbia de llagostins amb cansalada

confitada -13,00€ 


## ENTRANTS CALENTS

Els macarrons -8,50€ 

Els canelons de la casa-9,25 € 


La nostre sopa de peix-12,00 €

La pasta fresca als tres formatges-10,50€ 

La pasta fresca amb verdures -10,50€ 

Variat de verdures escalivades a la brasa-11,40€

Espaguetis negres amb gules i gambes a

l'allet-13,00€ 

Cargols a la cassola amb cabra de mar-11,00€

## L'ARRÒS I FIDEUS


Arròs amb llamàntol-20,00 €

La paella marinera (mínim 2 pers.)-16,00 € ppp.

La paella parellada-16,00€

Rissoto de ceps i foie -15,27 €

L'arròs negre amb cloïsses -16,00 €

La nostre fideuà negra-15,50€ 

## BACALLÀ

El bacallà a la catalana de la tieta- 17,31 €



El bacallà sobre tomàquet i patata amb

mousselina d'all-17,31 €

Bacallà amb tripa i cap i pota -17,31€

Les cocotxes de bacallà al pil pil-18,50€

## PEIXOS

Rostit de xipironets amb espàrrecs i bolets-19,00€

La parillada de peixos i mariscs- 35,00€

El suquet de rap amb gambes- 26,50 €

Tronc de rap a la llossa amb verdures al caliu-22,00€

Turbo a la llossa amb verduretes-14,00€

Llenguado a la planxa amb verdures a la brasa-22,00 €

Llom de rap al jabugo sobre puré de carbassa i oli de tòfona- 21,00 €

Lluç amb oli d'olives negres sobre tomàquet a la farigola- 17,00€

Lluç al pil pil de bacallà i albergínia fumada-17,00€

Escamarlans oberts gratinats amb mousselina d'all-30,00€

Gambes a la planxa amb sal grossa -35,00€

Peix de platja a la Donostiarra o al forn amb patates -s.m

## CARNS A LA BRASA

El bistec de vedella amb guarnició-11,96 €

L'entrecot de vedella de Girona a la llossa-18,50 €

L'entrecot de vaca vella a la llossa-19,50 €

El filet de vedella a la llossa -21,00 €

Costella de vaca a la llossa (1kg.2 pers.)-39,00 €

Botifarra a la brasa amb mongetes de Castellfollit-8,00€

La carn de xai de la granja Serratelles -15,00€

Entrecot de porc criat amb castanyes-10,00€

Pollastre a la brasa amb guarnició-10,70€

Peu de porc a la brasa-10,20€

El nostre steak tartar-22,50€

## CARNS SALTEJADES

El filet de vedella amb salsa oporto i foie-23,50 €

L'espàtlla de cabrit rostida al forn amb peres-24,00 €

Les costelletes de cabrit arrebossades -15,00 €



Magret d'ànec amb salsa de vi dolç, foie i poma - 16,00 €

Peu de porc desossat farcit de morro de vedella

amb salsa de ceps-15,00 €

Cua de bou rostida al forn -11,00€

L'entrecot de vedella amb salsa roquefort, o al pebre verd-19,00€

Filet de vedella amb salsa Café Paris -23,50€



Contenen gluten



Contenen fruits secs

→Alguns dels nostres plats es poden adaptar sense gluten

→Menú degustació (tota la taula) (dies no festius) -45,00€ pp

→Tenim menú de nens -15,00€

→Iva inclòs 10%

→Pa i entreteniments 1'90€