














PARA PICAR

- Vermut Urbisol (2pers.) -15,00€
Embutidos de la comarca con pan de coca-9,50€ 
Croquetas.....7,00 € 
Variado de croquetas caseras- 8,00€ 
Carpaccio de atún -11,00€
Buñuelos de bacalao-7'50 €
Anchoas del cantábrico-13'50€
Jamón Bellota con sus tostadas- 17'00 € 
Calamares a la romana-13,00 €
Nuestra ensaladilla rusa-7,50€
Coca con Carpaccio i foie (2u.)-5'00€ 
Mejillones al vapor o a la marinera-10'50€
Almejas al vino blanco-17'50 €
Pulpo a la gallega-14,00€
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico - 12,00€
Gambitas salteadas -18,00€






CARTA DE TEMPORADA

- La coca de hojaldre con tarrina de foie y manzana-12'00€   Ensalada de endivias con tomate, queso fresco y jamón ibérico - 12'00€
Carpaccio de buey con terrina de foie- 17,00€
Carpaccio de pie cerdo con arenque y foie-12,00€ 
Carpaccio de bacalao con olivada -12,00€
Ensalada de tomate y mozarella – 10,50€
Pulpo a la brasa con panceta y patata-15,00€
Crema de melón con virutas de jamón -9,00€
Salmorejo con langostinos -13'00€ 


ENTRANTES FRIOS

- La típica de la casa:
"la ensalada con embutido, longaniza y ensaladilla"-11'45 €
El entremés: jamón Ibérico, salmón ahumado, bacalao, ensaladilla y tostada de escalibada y anchoas-13'75 € 
Nuestra ensalada de queso de cabra- 11'20 €  
Salmon ahumado con su guarnición-12'00€
El Carpaccio de buey con parmesano-11'00€
Ensalada tibia de langostinos con panceta -13'00€ 

ENTRANTES CALIENTES

- Macarrones a la boloñesa-8'50€ 
Los canelones de la casa-9'25€ 
Nuestra sopa de pescado-12'00 €
La pasta fresca a los tres quesos-10'50€ 
La pasta fresca con verduras-10'50€ 
El variado de verduras a la brasa-11,40€
Espaguetis negros con gulas al ajillo-13,00€ 
Caracoles a la cazuela con centollo – 11'00€



EL ARROZ Y FIDEOS

- Arroz con bogavante- 20,00 €
La paella marinera (mínimo 2 pers.)- 16,00 € ppp.
La paella parellada-16,00€
Rissoto de ceps y foie -15,27 €
El arroz negro con almejas -16,00 €
Fideua negra-15'50€ 




Codi QR alergenós

EL BACALAO

- El bacalao a la catalana de la tía- 17'31 €  
- El bacalao sobre tomate y patata con mousselina de ajo-17'31 €
- Bacalao con tripa y callos -17,31€
- Las cocochas de bacalao al pil pil- 18,50€




PESCADOS

- Salteado de chipirones con espárragos y setas- 19'00€
- La parrillada de pescados y mariscos- 35'00 €
- El suquet de rape con gambas- 26'50 € 
- Tronco de rape a la llosa con verduras a la brasa- 22'00€
- Rodavallo a la llosa con verduras – 14,00€
- Lenguado a la plancha con verduras a la brasa - 22'00 €
- Lomo de rape al jabugo sobre puré de calabaza y aceite de trufa- 21'00 €
- Merluza con aceite de olivas negras sobre tomate al tomillo- 17,00€
- Merluza al pil pil de bacalao y berenjena ahumada – 17,00 €
- Cigalas a la plancha con muselina de ajo-30'00€
- Gambas a la plancha con sal gruesa-35'00€
- Pescado del día a la Donostiarra o al horno con patatas-sm.

CARNES A LA BRASA

- El bistec de ternera con guarnición-11'96 €
- El entrecot de ternera a la llosa-18'50 €
- El entrecot de buey a la llosa-19'50€
- El solomillo de ternera a la llosa-21'00 €
- Costilla de buey a la llosa (2 pers.)-39'00 €
- Butifarra a la brasa con judías de Castellfollit-8'00€
- La carne de cordero-15'00 €
- Entrecot de cerdo criado con castañas-10,00€
- Pollo a la brasa con guarnición-10'70 €
- Pie de cerdo a la brasa-10'20€
- Nuestro Steak tartar-22'50€

CARNES SALTEADAS

- El solomillo de ternera con salsa oporto y foie- 23,50 €
- La espalda de cabrito asada al horno con peras- 24'00 €
- Las costillitas de cabrito rebozadas -15'00 € 
- Magret de pato con salsa de vino dulce, foie, manzana y setas 16'00 €
- Pie de cerdo deshuesado relleno de careta de ternera con salsa de ceps-15'00 € 
- Rabo de buey cocido al horno-11'00€ 
- El entrecot de ternera con salsa roquefort o pimienta verde-19'00 €
- Filete de ternera con salsa Café Paris -23,00€



Contienen gluten



Contienen frutos secos

→Algunos de nuestros platos pueden adaptarse sin gluten

→Menú degustación (toda la mesa)
(días no festivos) -45,00€ pp

→Tenemos menú de niños -15,00€

→ IVA incluido 10%

→Pan y entretenimientos 1,90€