


PER PICAR

La fusta d'embotits amb pa de coca i tomàquet-

9,50€ (segons pes) 

Les nostres croquetes-7,50 € 


Variat de croquetes casolanes -8,00€ 

Bunyols de bacallà-8,00 € 

Anxoves del cantàbric -13,50€

Calamars a la romana-17,00 € 

La nostre ensaladilla russa-8,50€

Coca amb carpaccio i foie (2u.)-5,50€ 

Cloïsses al vi blanc-19,00 €

Gambetes de morralla a l'allet- 19'00€

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

CARTA DE TEMPORADA

Coca de full amb terrina de foie i poma

-13,00€ 

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

Pop a la brasa,cansalada del coll i patata-17,00€

Tàrtar de tonyina-15'00€

Saltejat de bolets de temporada-18'00€

Esberginia amb sobrassada mel i parmesà-8'50€

Rostit de calamarcets amb espàrrecs verds i
bolets-13'00€


Delícies de xai amb herbes de Castellolí-13'00€



ENTRANTS DE SEMPRE

La típica de la casa:


"l'amanida amb embotit, llonganissa i ensaladilla
russa"-11,50 €


L'entremes Urbisol:

Salmó fumat, pernil ibèric,bacallà i torrada amb
escalivada i anxoves-13'75€ 

La nostre amanida de formatge de cabra (amb
retallons de bacon)- 11,20 €  


Salmó fumat amb el seu acompanyament-12,00

El carpaccio de bou amb parmesà -13,00€ 

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-11,50€

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



L'ARRÒS I FIDEUS

- Arròs amb llamàntol-21,00 €
- La paella marinera (mínim 2 pers.)-17,00 € ppp.
- La paella parellada-17,00€
- Rissoto de ceps i foie -16,00 €
- L'arròs negre amb cloïsses -17,00 €
- La nostre fideuà negra-16,00€ 

BACALLÀ

- El bacallà a la catalana de la tieta- 18,00 €
 
- El bacallà sobre tomàquet i patata amb mousselina d'all-18,00 €
- Daus de bacallà amb tempura, espàrrecs i marmelada de tomàquet -18,00€ 




PEIXOS

- Els calamarcets a la planxa amb verdures -12'00€
- Suquet de rap amb gambes- 23,00 €  
- Turbo a la llossa amb verduretes-15,00€
- Rap a la planxa amb verdures-20'00€
- Llom de rap al jabugo amb puré de carbassa-21'00€

CARNS A LA BRASA

- El bistec de vedella amb guarnició-12,00 €
- L'entrecot de vedella de Girona a la llossa-18,50 €
- El filet de vedella a la llossa -22,00 €
- Costella de vaca a la llossa (1.5kg-46,00€) (preu segons pes) amb pebrot i patates fregides**
- Botifarra a la brasa amb mongetes de Castellfollit-8,50€
- La carn de xai de la granja "Cal Serrats" -15,00€
- Entrecot de porc criat amb castanyes-10,00€
- Pollastre a la brasa amb guarnició-10,70€
- Peu de porc a la brasa-10,50€
- El nostre steak tartar-22,50€
- Magret d'ànec a la llossa-15'00€

CARNS SALTEJADES

- El filet de vedella amb salsa oporto i foie-23,50 €
- 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 -12,00€
- L'entrecot de vedella amb salsa roquefort, o al pebre verd-19,00€
- Espatlla de cabrit al forn amb peres 24,50€ 
- Costelletes de cabrit arrebossades 16'00€ 



Contenen gluten



Contenen fruits secs

- Alguns dels nostres plats es poden adaptar sense gluten
- Menú degustació (tota la taula) (dies no festius) -48,00€ pp
- Tenim menú de nens -15,00€
- Iva inclòs 10%
- Pa 1'00€



Codi QR al·lèrgens