

## **Benvingut a l'espai Montserrat, el nostre petit restaurant.**

Creiem profundament que la base per un bon àpat és un bon producte, per això des de La Garriga intentem que tots els plats de la nostra carta estiguin elaborats amb productes de proximitat i de procedència ecològica, segons la temporada.

Volem donar total importància als productes, però, sobretot, als productors que tenim al Bages i arreu de Catalunya que ho fan possible.

És per això que els plats poden patir petites variacions en funció de la disponibilitat i frescor del producte, per així poder sempre oferir la màxima qualitat.

Tot l'equip desitgem que gaudeixin del sopar tant com nosaltres ho hem fet preparant-lo.



## **Bienvenido al espacio Montserrat, nuestro pequeño restaurante.**

Creemos profundamente que la base para una buena comida es un buen producto, y es por ello que desde La Garriga intentamos que todos los platos de nuestra carta estén elaborados con productos de proximidad y de procedencia ecológica, según la temporada.

Queremos dar total importancia a los productos, pero sobre todo a los productores que tenemos alrededor del Bages y de toda Catalunya que lo hacen posible.

Es por este motivo, que los platos pueden sufrir pequeñas variaciones en función de la disponibilidad y frescor del producto, para así poder ofrecer siempre la máxima calidad.

Todo el equipo les deseamos que disfruten de la cena tanto como nosotros lo hemos hecho preparándola.



## **Welcome to the Montserrat room, our small and charming restaurant.**

We deeply believe that the basis for a great meal is the product. This is why all of our dishes are made with seasonal, local and ecological products. We want to place importance on the product and also to the local suppliers of our area (Bages) who make it possible.

That's the reason why some of the dishes might experience little changes due to its seasonability.

All La Garriga team wish you to enjoy your meal as much as we have done preparing it.

## ENTRANTS

Amanida de mini faves del nostre hort amb vinagreta de menta i virutes de pernil ibèric (possible opció vegetariana)

Coca de carbassó, formatge de Borredà, tomàquets xerris confitats i salsa pesto

Espàrrecs blancs naturals amb maionesa suau de tòfona i làmines de xampinyons

Espaguetis de blat ecològic amb shitakes i verdures de temporada amb salsa de tomàquet



## SEGONS

Bacallà cuit a baixa temperatura amb espinacs, panses, pinyons i reducció de Pedro Ximenez amb pilpil de festucs

Salmó amb vinagreta de verduretes de temporada i timbal de llenties verdes

Pollastre ecològic de Síria rostit amb orellanes, prunes, panses i pinyons

Filet de bou amb tarrina de patata i bacó fumat



## POSTRES

Vaset de maracujà amb cruixent d'avellana, llima i escuma de xocolata blanca i estragó

Tartaleta d'ametlla farcida de crema de xocolata negra Valrhona 70% amb gelat suau de nata

Pannacota de nata amb sorbet de mandarina

Assortit de formatges catalans amb torrades i melmelada artesana

## ENTRANTES

Ensalada de mini habas de nuestro huerto con vinagreta de menta y virutas de jamón ibérico (posible opción vegetariana)

Coca de calabacín, queso de Borredà, tomates cherri confitados y salsa pesto

Espárragos blancos naturales con mayonesa suave de trufa y láminas de champiñones

Espaguetis de trigo ecológico con shitakes y verduras de temporada con salsa de tomate



## SEGUNDOS

Bacalao a baja temperatura con espinacas, pasas, piñones y reducción de Pedro Ximenez con pilpil de pistachos

Salmón con vinagreta de verduritas de temporada y timbal de lentejas verdes

Pollo ecológico de Sùria asado con orejones, ciruelas, pasas y piñones

Solomillo de Buey con tarrina de patata y bacon ahumado



## POSTRES

Vasito de maracuyá con crujiente de avellana, lima y espuma de chocolate blanco y estragón

Tartaleta de almendra rellena de crema de chocolate Valrhona 70% con helado suave de nata

Panacotta de nata con sorbete de mandarina

Surtido de quesos catalanes con tostadas y mermelada artesana

**Menú "La Garriga": 39€/persona**

## STARTERS

Mini bean salad from our garden with mint vinaigrette and Iberian ham shavings (possible vegetarian option)

Zucchini flatbread, with local cheese from Borredà, confit cherry tomatoes and pesto sauce

Natural white asparagus with soft truffle mayonnaise and slices of mushrooms

Organic wheat spaghetti with shitakes, seasonal vegetables and tomato sauce



## MAIN COURSE

Low-temperature cod with spinach, raisins, pine nuts and Pedro Ximenez reduction with pistachio pilpil

Salmon with vegetable vinaigrette and green lentil timbale

Organic chicken from Súria roasted with dried apricots, plums, raisins and pine nuts

Beef fillet with potato terrine and smoked bacon



## DESSERTS

Glass with passion fruit cream, hazelnut crumble, lime, white chocolate and tarragon foam

Almond tartlet with black 70% chocolate cream and cream ice-cream

Cream panacotta with tangerine sorbet

Assortment of Catalan cheeses with toasts and artisan jam

### ENTRANTS

Macarrons amb salsa de tomàquet cassolana i parmesà  
Ous trencats amb patates fregides i pernil ibèric  
Crema de verdures del dia amb crostons de pa



### SEGONS

Peix blanc fresc a la planxa amb verdures  
Pit de pollastre a la planxa amb patates cassolanes o xips  
Botifarra de pagès eco amb arròs basmati i soja



### POSTRES

Bola de gelat (xocolata, vainilla, maduixa, ...)  
Brownie de xocolata negra  
Fruita de temporada

#### **Opció menú complert infantil: 18 €**

Primer + Segon + Postres

#### **Opció mig menú infantil: 12 €**

1 Plat infantil + Postres

#### **Opció Entrant menú La Garriga: 20 €**

1 Entrant de Carta + Postres infantil o Carta

#### **Opció Segon menú La Garriga: 25 €**

1 Segon de Carta + Postres infantil o Carta

### ENTRANTES

Macarrones con salsa de tomate casera y queso parmesano  
Huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico  
Crema de verduras del día con picatostes de pan



### SEGUNDOS

Pescado blanco fresco a la plancha con verduras  
Pechuga de pollo a la plancha con patatas caseras o chips  
Butifarra de cerdo eco con arroz basmati y soja



### POSTRES

Bola de Helado (chocolate, vainilla, fresa, ...)  
Brownie de chocolate negro  
Fruta de temporada

#### **Opción menú completo infantil: 18 €**

Primero + Segundo + Postre

#### **Opción medio menú infantil: 12 €**

1 Plato infantil + Postre

#### **Opción Entrante menú La Garriga: 20 €**

1 Entrante de Carta + Postre infantil o Carta

#### **Opción Segundo menú La Garriga: 25 €**

1 Segundo de Carta + Postre infantil o Carta

## CARTA DE VINS WINE LIST

### VINS BLANCS / WHITE WINES

#### D.O. PLA DE BAGES

- LA DIFERENTA - Macabeu i Somoll 2016 16.00€
- COLLBAIX EL SAGAL - Ecològic Picapoll blanc i Macabeu 2018 17.00€
- SANMARTI 1018 - Macabeu i Picapoll 2015 20.00€

#### D.O. Penedès

- PERFUM DE VI - Macabeu i Muscat 2018 18.00€

#### D.O. RUEDA

- PERRO VERDE - Verdejo 2018 19.00€

#### D.O. RIAS BAIXAS

- PAZO SEÑORANS - Albariño 2017 24.00€

### VINS NEGRES / RED WINES

#### D.O. PLA DE BAGES

- MÉS QUE PARAULES 2016 C. Sauvignon, Garnatxa, Merlot i Sumoll 16.00€
- ABADAL Cabernet Franc Tempranillo 2017 17.00€
- COLLBAIX LA LLOBETA Ecològic C. Sauvignon, Cab. Franc i Merlot 2012 23.00€
- COLLBAIX SINGULAR Ecològic 2015 39.00€
- EXIBIS Cabernet Sauvignon, Mandó I Sumoll 2018 22.00€
- EXIBIS LA RASA Cabernet Sauvignon I Sumoll 2015 33.00€

### VINS ROSATS / ROSÉ WINE

#### D.O. Penedès

- ROVELLATS Merlot 2017 20.00€

### COPA DE VI / GLASS OF WINE

3.50€

### CAVES I CHAMPAGNES

- Gibert Gran Reserva 2015 - Brut Nature 21.00€
- ROVELLATS IMPERIAL - Brut Nature 20.00€

