



La Garriga ★★★★ *de Castelladral*

Benvingut al espai Montserrat, el nostre petit restaurant.

Creiem profundament que la base per un bon àpat és un bon producte, per això des de la cuina 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 per tot el 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 preparant-lo.

Bienvenido al espacio Montserrat, nuestro pequeño restaurante.

Creemos profundamente que la base para un buen plato es un buen producto, por ello que desde la cocina 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.

Por este motivo los platos pueden sufrir pequeñas variaciones en función de la disponibilidad y frescor del producto, para así poder siempre ofrecer el máximo de calidad.

Todo el equipo les desea que disfruten de la cena tanto como nosotros preparándosela.

Welcome to the Montserrat space, 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 but also, and more important, to the suppliers that we have in Bages area and Catalonia, that make it possible.

That's the reason why all the dishes might experience some changes in order to offer the best freshness and quality, based on the seasonality.

All the team wishes you enjoy your meal as much as we do preparing it.



La Garriga
★★★★ *de Castelladral*

ENTRANTS

Ou ecològic a baixa temperatura amb cremós de patata, bolets de temporada i reducció de ceba rostida

Milfulls amb poma caramel·litzada, foie mi-cuit Collverd, formatge de cabra i dàtils a la ratafia

Crema de carabassa rostida amb llavors al curry i brots de rúca

Riggattoni de blat ecològic amb crema de coliflor trufada, pera de Lleida, nous i parmesà

Steaktartar vegà de quinoa i llenties amb remolatxa, crudités, encurtits i chips de cigró 

SEGONS

Turbot a “la papillote” amb puré de xirivia, salsa de llet de coco, porro confitat i oli d’anet

Llom de bacallà a baixa T° amb pilpil de julivert, mongeta blanca de Castellfollit, botifarra negra dels Pirineus i all escalivat

Picanya de vedella ecològica de Castelltallat (o Filet **+6.5€**) amb moniato, pruna, cacau i col llombarda

Filet de porc “Ral” d’Avinyó amb mousse de iogurt d’ovella Ripollesa, celery rostit, espinacs i espècies

Pollastre ecològic de Súria rostit a la catalana

Albergínia rostida amb tofu fumat, coliflor adobada, salsa oriental, pinyons i brots tendres 

POSTRES


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

Biscuit humit de xocolata Valrhona 60% glasejat amb ganache de xocolata ros Dulcey i gelat de Bayley’s (o vainilla)

Tartaleta d’ametlla farcida de confitura de figues, crema de mascarpone i nabius

Sortit de formatges catalans amb torrades i melmelada artesanal (supl. **2,5€**)


Menú “*La Garriga*”: 35€/persona
Entrant + Segon + Postres






La Garriga
★★★★ *de Castelladral*

ENTRANTES

Huevo ecológico a baja temperatura con cremoso de patata, setas de temporada y jugo de cebolla asada
Coca de hojaldre con manzana caramelizada, foie mi-cuit Collverd, queso de cabra y dátiles a la ratafía
Crema de calabaza asada al horno con semillas al curry y brotes de rúcula
Riggattoni de trigo ecológico con crema de coliflor trufada, pera de Lleida, nueces y parmesano
Steaktartar vegano de quinoa y lentejas con remolacha, crudités, encurtidos, y chips de garbanzo 


SEGUNDOS

Rodaballo a la papillote con puré de chirivía, salsa de leche de coco, puerro confitado y aceite de eneldo
Lomo de bacalao a baja Tº con pilpil de perejil, judía blanca de Castellfollit, butifarra negra de los Pirineos y ajo asado
Picaña de Ternera eco de Castelltallat (o Solomillo **+6,5€**) con boniato, ciruela, cacao y col lombarda
Solomillo de Cerdo "Ral" d'Avinyó con mousse de yogur de oveja Ripollesa, apionabo asado, espinacas y especias
Pollo ecológico de Súría asado a la catalana
Berenjena asada con tofu ahumado, coliflor encurtida, salsa oriental, piñones y brotes tiernos 

POSTRES

Vasito de maracuyá con crujiente de avellana, lima y espuma de chocolate blanco y estragón
Bizcocho húmedo de chocolate Valrhona 60% glaseado, ganache de chocolate rubio Ducey y helado de Bayley's (o vainilla)
Tartaleta de almendra rellena de confitura de higos, crema de mascarpone y arándanos
Surtido de quesos catalanes con tostadas y mermelada artesanal (supl. **2,5€**)

Menú "La Garriga": 35€/persona
Entrante + Segundo + Postre





La Garriga
★★★★ *de Castelladral*

STARTERS

Slow cooked egg with potato purée, seasonal mushrooms and roasted onion sauce

Pasta Rigattoni with truffled cauliflower sauce, pear from Lleida, nuts and parmesan

Roasted pumpkin cream with curry seeds and arugula sprouts

Coca with caramelized apple, foie mi-cuit Collverd, goat cheese and ratafia dates

Vegan steak tartar of quinoa and lentils with beetroot, pickles and chickpeas chips 

MAIN COURSE

Steamed Turbot with parsnip purée, coconut sauce, confit leek and dill oil

Sous-vide cod with parsley "*pil-pil*", white bean from Castellfollit, black sausage from the Pyrenees and roasted garlic

"Ral" porc tenderloin with sheep yogurt mousse, roasted celery, baby spinach and spices

Beef "*Picanha*" eco from Castelltallat (or Tenderloin + **6,50 €**) with sweetpotato, dried plum, cocoa and red cabbage

Traditional Catalan roast chicken

Roasted eggplant with smoked tofu, pickled cauliflower, oriental sauce, pine nuts and tender sprouts 

DESSERTS

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

Moist Valrhona 60% chocolate cake glazed, Dulcey Valrhona chocolate ganache and Bayley's ice-cream (or vanilla)

Almond tartlet filled with figs confiture, mascarpone cream and blueberries

Assortment of Catalan cheeses with toasts and artisan marmalade (supl. **2,5€**)

Menu "*La Garriga*": 35€/person
Starter + Main course + Dessert





La Garriga
★★★★ *de Castelladral*

MENÚ INFANTIL

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

Lluç a la planxa amb verduretes saltejades
Pit de pollastre arrebossat amb patates casolanes o chips
Botifarra de porc ecològic amb patates chips

POSTRES

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

Opció menú complert infantil: 18 €

Primer + Segon + Postra

Opció mig menú infantil: 12 €

1 Plat infantil + Postra

Opció Entrant menú La Garriga: 20 €

1 Entrant de Carta + Postra infantil o Carta

Opció Segon menú La Garriga: 25 €

1 Segon de Carta + Postra infantil o Carta

ENTRANTES

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

SEGUNDOS

Merluza a la plancha con verduritas salteadas
Pechuga de pollo rebozado con patatas caseras o chips
Butifarra de cerdo ecológico con patatas chips

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 SEGAL 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 2013 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€

(RECOMENACIÓ DEL DIA / DAILY RECOMMENDATION)

CAVES I CHAMPAGNES

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

