



# *La Garriga* ★★★ de Castelladral

## ENTRANTS

Sopa freda de meló amb iogurt artesanal de Lleida, pipes de carabassa i llagostins

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

Variat de tomàquets ecològics del Bages amb préssec, burrata italiana, oliva kalamata, alfàbrega i vinagre de mango

Rigattoni amb salsa de carbassó, pinyons i tomàquet sec

Gaspatxo amb vieires temperades, pernil ibèric, cous-cous de coliflor i ou dur i brots de rúca

Amanida de llenties amb cruditats de verdures, cítrics, pop i brots tendres

## SEGONS

Corball amb tomàquet ecològic confitat, vinagreta d'encurtits, bergamota i brots d'escarola

Llom de bacallà a baixa T°, ceba tendra de figueres, romesco i salsa de espàrrec blanc

Xai raça Xisqueta amb pastanaga rostida, all negre i mel de La Garriga

Picanya de vedella eco de Castelltallat (o Filet + **6,50 €**) amb puré d'albergínia, shiitake ecològic i salsa de carn

Pollastre ecològic rostit a la catalana

Seitan marinat amb liquat de mongeta tendra, brócoli i barreja de llavors

## POSTRES

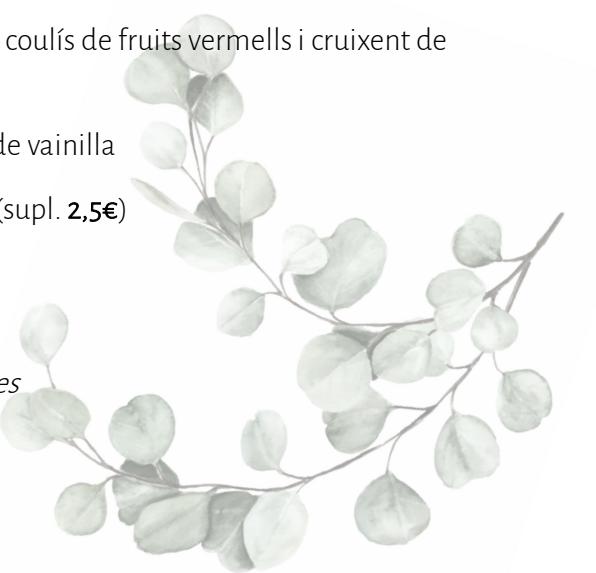
Vaset de maracujà amb crujent d'avellana, llima i escuma de xocolata blanca i estragó

Ganache de xocolata negra Valrhona, brownie de sucre mascobat, coulís de fruits vermells i crujent de cacau

Tartaleta d'ametlla farcida de crema, plàtan caramel·litzat i gelat de vainilla

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

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





# *La Garriga de Castelladral*

★★★

**ENTRANTES**

Sopa fría de melón con yogurt artesanal de Lleida, pipas de calabaza y langostinos

Coca de hojaldre con manzana caramelizada, foie mi-cuit Collverd, queso de cabra y dátiles a la ratafía

Variado de tomates ecológicos del Bages con melocotón, oliva Kalamata, burrata italiana, albahaca y vinagre de Mango

Rigattoni con salsa de calabacín, piñones y tomate seco

Gazpacho con vieiras templadas, jamón ibérico, cous-cous de coliflor y huevo duro y brotes de rúcula

Ensalada de lentejas con crudites de verduras, cítricos, pulpo y brotes tiernos

**SEGUNDOS**

Corvina con tomate ecológico confitado, vinagreta de encurtidos, bergamota y brotes de escarola

Lomo de bacalao a baja Tº, cebolla tierna de figueras, romesco y salsa de espárrago blanco

Picaña de Ternera eco de Castelltallat (o Solomillo **+6,50 €**) con berenjena cremosa, shiitake ecológico y jugo de carne

Cordero raza Xisqueta con zanahoria braseada, ajo negro y miel de La Garriga

Pollo ecológico asado a la catalana

Seitan marinado con licuado de judía verde, brócoli y mezcla de semillas

**POSTRES**

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

Ganache de chocolate negro Valrhona, brownie de azúcar mascobado, coulís de frutos rojos y crujiente de cacao

Tartaleta de almendra rellena de crema, plátano caramelizado y helado de vainilla

Surtido de quesos catalanes con tostadas y mermelada artesanal (supl. **2,5€**)

Menú “*La Garriga*”: 35€/persona  
Aperitivo + Entrante + Segundo + Postre





# *La Garriga* ★★★ de Castelladral

## STARTERS

Cold melon soup with artisan yogurt from Lleida, pumpkin seeds and prawns

Assorted of ecological tomatoes from the Bages with peach, Kalamata olive, Italian burrata, basil and mango vinegar

Pasta Rigattoni with zucchini sauce, pine nuts and dried tomato

"Cazpacho" with scallops, Iberic jam, cauliflower and hard-boiled egg cous-cous and arugula

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

Lentils salad with raw vegetables, citrics, octopus and tender sprouts

## MAIN COURSE

Fresh corvina with ecological tomato, pickled vinaigrette, bergamot and fresh sprouts

Sous-vide cod, spring onion from Figueres, "romesco" and white asparagus sauce

"Xisqueta" Eco Lamb with roasted carrots, black garlic and honey from La Garriga

Beef "Picanha" eco from Castelltallat (or Tenderloin + **6,50 €**) with creamy eggplant, mushroom, and meat gravy

Traditional Catalan roast chicken

Marinated seitan with green bean liqueur, broccoli and seeds

## DESSERTS

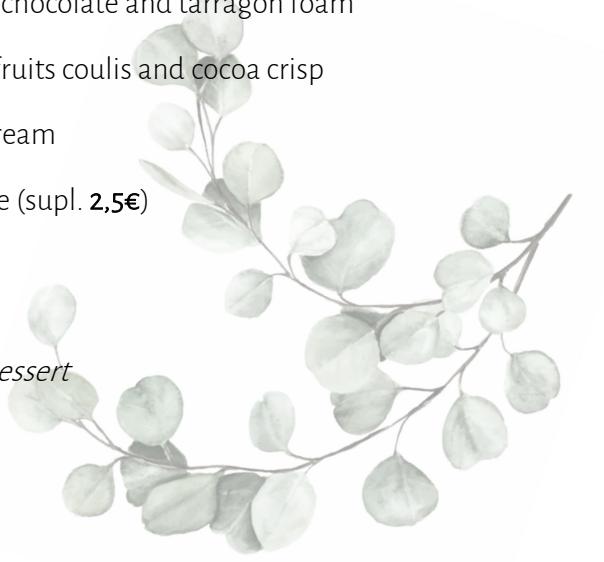
Glass with passion fruit cream, hazelnut crumble, lime and white chocolate and tarragon foam

Dark Valrhona chocolate ganache with mascobado brownie, red fruits coulis and cocoa crisp

Almond tartlet with cream, caramelized banana and vanilla ice-cream

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

Menu "*La Garriga*": 35€/person  
*Appetizer + 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 pà

### SEGONS

- Lluç a la plantxa amb verduretes saltejades  
Pit de pollastre arrebossat amb patates casolanes o chips  
Hamburguesa de vedella eco amb patates chips

### POSTRES

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

Opció menú complert infantil: 18 €  
*Primer + Segon + Postre*  
Opció mig menú infantil: 12 €  
*1 Plat infantil + Postre*  
Opció Entrant menú La Garriga: 20 €  
*1 Entrant de Carta + Postre infantil o Carta*  
Opció Segon menú La Garriga: 25 €  
*1 Segon de Carta + Postre 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*  
*Hamburguesa de ternera eco 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. PENEDES

- 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 ROSATS / ROSE WINE

#### D.O. PENEDES

- 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€
- RAVENTOS I BLANC  
Blanc de Nit 2017 27.00€

### 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€

