

ENTRANTS

Llenties verdes de puy amb vieires i vinagreta de tinta de calamar

Coca de carbassó amb tomàquet cirerol confitat,
formatge de Borredà i pesto

Tallarines (pasta fresca) amb ceps i emulsió de parmesà

Crema de carbassa amb trufa i llavors de carbassa torrades

SEGONS

Calamarcets a la planxa amb vinagreta de verdures

Pollastre ecològic a la catalana

Llobarro amb concasse de tomàquet i albergínia amb oli especiat

Filet de bou amb salsa de Oporto i terrina de patata i bacon

POSTRES

Pastís de tres xocolates amb gelat de iogurt

Taten de poma amb crema anglesa

Pastís de llimona

Assortit de formatges catalans amb torradetes i melmelada artesana

*Comptem amb opcions de postres vegans, sense gluten ni lactosa.

Menú "La Garriga": 43€/persona

ENTRANTES

Lentejas verdes de puy con vieiras y vinagreta de tinta de calamar

Coca de calabacín con tomate cherri confitado,
queso de Borredà y pesto

Tallarinas (pasta fresca) con ceps y emulsión de parmesano

Crema de calabaza con trufa y semillas de calabaza tostadas

SEGUNDOS

Calamares a la plancha con vinagreta de verduras

Pollo ecológico a la catalana

Lubina con concasse de tomate y berenjena con aceite especiado

Filete de buey con salsa de Oporto y tarrina de patata y bacon

POSTRES

Pastel de tres chocolates con helado de yogurt

Taten de manzana con crema inglesa

Pastel de limón

Surtido de quesos catalanes con tostadas y mermelada artesana

*Contamos con opciones de postre veganos, sin gluten ni lactosa.

Menú "La Garriga": 43€/persona

STARTERS

Green lentils of puy with scallops and squid ink vinaigrette

Zucchini flatbread with candied cherry tomato, Borredà cheese and pesto.

Spaghetti with mushrooms and parmesan cheese emulsion.

Pumpkin soup with truffle and toast pumpkin seeds.

MAIN COURSE

Grilled squid with vegetables vinaigrette.

Ecologic chicken with catalan sauce.

Seabass with tomato concasse, aubergine and spiced olive oil.

Beef fillet with Oporto sauce, potato and bacon terrine

DESSERTS

Three chocolate cake with yogurt ice cream

Apple tatin with crème anglaise..

Lemon Pie

Assortment of Catalan cheeses with toast and homemade jam

*We have vegan dessert options, and gluten and lactose free.

"La Garriga" Menú: 43€/person

CARTA DE VINS / WINE LIST

VINS BLANCS / WHITE WINES

D.O. PLA DE BAGES

- EXIBIS VALENTINA macabeu, picapoll blanc 21 €
- LA DIFERENTA macabeu, sumoll 20 €
- COLLBAIX EL SEGAL picapoll, macabeu 17 €
- ABADAL picapoll 21 €

D.O. PENEDES

- CAN SUMOI garnatxa blanca 19 €

D.O. RUEDA

- JOSÉ PARIENTE verdejo 21 €

D.O. RIAS BAIXAS

- PAZO SEÑORANS albariño 24 €

VINS NEGRES / RED WINES

D.O. PLA DE BAGES

- EXIBIS cabernet, sauvignon, mandó, sumoll 18 €
- EXIBIS LA RASA cabernet, sauvignon, sumoll 28 €
- COLLBAIX LA LLOBETA cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot 22€
- COLLBAIX SINGULAR cabernet sauvignon 38 €
- MÉS QUE PARAULES cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, sumoll 18 €
- ABADAL FRANC cabernet franc, ull de llebre 18 €
- ABADAL 3.9 - Vi de Finca - cabernet sauvignon i syrah 36 €

D.O. TERRA ALTA

- LA FOU, EL SENDER - garnatxa negra, syrah, morenillo 20 €

D.O. RIOJA

- MUGA - Crianza - tempranillo 30 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

- BOSQUE DE MATASANOS tempranillo, merlot, malbec 39 €

VINS ROSATS / ROSE WINES

D.O. PENEDES

- ROVELLATS ROSAT merlot 15 €

COPA DE VI DE LA CASA / GLASS OF WINE

(Recomanació del dia / Daily recommendation) 4,50 €

VINS ESPUMOSOS

- CAVA GIBERT GRAN RESERVA BRUT NATURE xarel·lo, macabeu, perellada 36 mesos de criança (Artés, Bages) 20 €
- CAVA ROVELLATS IMPERIAL xarel·lo, macabeu, perellada 20 €
- CAVA ROVELLATS IMPERIAL ROSÉ BRUT garnatx 24 mesos 20 €
- TORELLÓ BRUT NATURE CORPINAT xarel·lom macabeu, perellada 26 €

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