

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

Sopa de verdures de temporada amb fideus o cigrons (opcional)

Trinxat de col amb cansalada a baixa temperatura i cruixent de ral

Espaguetis de blat ecològic amb salsa trufada

Amanida d'escarola amb sardines gallegues marinades amb oli d'oliva

Albergínies farcides amb verdures, bolets de temporada i beixamel (vegà)

SEGONS

Bacallà amb espinacs, pinyons i panses i un puré suau de cigrons

Costella de cabrit acompanyat de pera confitada

Llobarro amb bledes, crema de fonoll i pastanaga i cogombres confitats

Cua de bou al vi negre amb puré de poma

POSTRES

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

Pastís de poma amb gelat de vainilla (opció vegana)

Carpaccio de pinya amb gelat de coco (opció vegana)

Assortit de formatges catalans amb torradetes i melmelada artesana

Menú "La Garriga": 43€/persona

ENTRANTES

Sopa de verduritas de temporada con fideos o garbanzos (opcional)

Trinchado de col con tocino a baja temperatura y crujiente de ral

Espaguetis de trigo ecológico con salsa trufada

Ensalada de escarola con sardinas gallegas marinadas en aceite de oliva

Berenjenas rellenas con verduritas, setas de temporada y bechamel (vegano)

SEGUNDOS

Bacalao con espinacas, piñones y pasas y un puré fino de garbanzos

Costilla de cabrito acompañado de pera confitada

Lubina con acelgas, crema de hinojo y zanahoria y pepinillos confitados

Cola de buey al vino tinto con puré de manzana

POSTRES

Tartaleta de almendra rellena con crema de chocolate negra 70% con helado de nata

Pastel de manzana con helado de vainilla (opción vegana)

Carpaccio de piña con helado de coco (opción vegana)

Surtido de quesos catalanes con tostadas y mermelada artesana

Menú "La Garriga": 43€/persona

STARTERS

Seasonal vegetable soup with noodles or chickpeas (optional)

Carved cabbage with bacon at low temperature and crispy rai

Organic wheat spaghetti with truffle sauce

Escarole salad with Galician sardines marinated in olive oil

Aubergines stuffed with vegetables, seasonal mushrooms and bechamel sauce (vegan)

MAIN COURSE

Cod with spinach, pine nuts and raisins and a fine chickpea puree

Kid rib accompanied by candied pear

Sea bass with chard, fennel and carrot cream and candied gherkins

Ox tail in red wine with apple purée

DESSERTS

Almond tartlet filled with 70% dark chocolate cream with cream ice cream

Apple cake with vanilla ice cream (vegan option)

Pineapple carpaccio with coconut ice cream (vegan option)

Assortment of Catalan cheeses with toast and homemade jam

"La Garriga" Menú: 43€/person

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€



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



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



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



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 gelat (xocolata, vainilla, maduixa, ...)

Brownie de xocolata negra

Fruita de temporada

POSTRES

Bola de Helado (chocolate, vainilla, fresa, ...)

Brownie de chocolate negro

Fruta 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

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