

ENTRANTS

Trinxat de la Cerdanya amb cansalada del coll de porc "Ral"

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

Risotto a la parmesana amb galeta de parmesà trufat

Sopa minestrone de verdures de temporada a la milanesa

Carxofes en tres textures amb tallarines de sèpia

SEGONS

Bacallà cuit a baixa temperatura amb pil-pil de bolets

Pollastre ecològic a la catalana amb cues de gambes de la costa
(suplement de 4 €)

Suprema de lluç de la costa amb salsa de marisc i verduretes de temporada

Rodó d'espàtlla de xai cuita a baixa temperatura i
puré de moniato i cardamom

Filet de bou amb suc de rostit i milfulls de patata, poma i bacó

Hamburguesa vegana amb verdures de temporada

POSTRES

Semifred de turró de Xixona amb xocolata calenta

Tatén de poma amb crema anglesa

Tiramisú de fruits vermells

Assortit de formatges catalans amb torradetes i mermelada artesana

Mató de llet de cabra de "Cal Cantaré" amb taronges al Cointreau i mel

**Tenim opcions de postres veganes i sense glútens ni lactosa*

Menú "La Garriga": 43€/persona

***Opció de mig menú: 31€/persona**

ENTRANTES

"Trinxat" de la Cerdaña con panceta de cerdo "Ral"

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

Risotto a la parmesana con galleta de parmesano trufado

Sopa minestrone de verduras de temporada a la milanesa

Alcachofas en tres texturas con tallarines de sepia

SEGUNDOS

Bacalao cocido a baja temperatura con pil-pil de setas

Pollo ecológico a la catalana con colas de gambas de la costa
(suplemento de 4 €)

Suprema de merluza de la costa con salsa de marisco
y verduritas de temporada

Rodó de cordero con puré de moniato
y salsa de cardamomo

Filete de buey con zumo de carne y milhojas de patata, manzana y beicon

Hamburguesa vegana con verduras de temporada

POSTRES

Semifrío de turrón de Jijona con chocolate caliente

Tatén de manzana con crema inglesa

Tiramisú de frutos rojos

Surtido de quesos catalanes con tostaditas y mermelada artesana

Requesón de leche de cabra de "Cal Cantaré" con naranjas al Cointreau y miel

**Tenemos opciones de postres veganos y sin gluten ni lactosa*

Menú "La Garriga": 43€/persona
***Opción de medio menú: 31€/persona**

STARTERS

"Trinxat de la Cerdanya" with "Ral" pork bacon

Zucchini flatbread with candied cherry tomato, Borredà cheese and pesto

Parmesan Risotto with truffled parmesan biscuit

Minestrone soup of seasonal vegetables in milanese style

Artichokes in three textures with cuttlefish noodles

MAIN COURSE

Cod cooked at low temperature with mushroom pil-pil

Catalan-style organic chicken with prawn tails from the coast
(4 € supplement)

Hake with seafood sauce and seasonal green vegetables

Lamb shoulder round with moniato puree and cardamomo sauce

Fillet of beef with meat juice and potato, apple and bacon millefeuille

Vegan burger with seasonal vegetables

DESSERTS

Jijona nougat semifreddo with hot chocolate

Apple tatin with crème anglaise

Red fruit tiramisu

Assortment of Catalan cheeses with toast and homemade jam

"Cal Cantaré" goat's milk curd cheese with Cointreau oranges and honey

**We have vegan desert options, and gluten and lactose free*

"La Garriga" Menu: 43€/person

***Half menu option: 31€/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. PENEDEÈS

- CAN SUMOI garnatxa blanca 19 €

D.O. RUEDA

- JOSÉ PARIENTE verdejo 21 €

D.O. RIAS BAIXAS

- PAZO SEÑORANS albarinyo 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. PENEDEÈS

- 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

Botifarra 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