

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

Gazpacho de maduixa amb crostonets de pa.

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

Raviolis de formatge fresc i espinacs amb crema d'anous.

Amanida de favetes de temporada del Bages i
encenalls de pernil ibèric.

Albergínies farcides amb verduretes i formatge parmesà.

SEGONS

Bacallà amb puré fi de cigrons amb crostons i pak choi.

Pollastre ecològic a la catalana.

Rap amb escalunyes, verduretes confitades i ceps.

Filet de bou amb salsa d'Oporto i terrina de patata i bacon.

POSTRES

Pastís de tres xocolates amb gelat de iogurt.

Maduixes amb escuma de coco i xarop de gerds.

Pastis de llimona.

Assortit de formatges catalans amb torradetes i melmelada artesana.

ENTRANTES

Gazpacho de fresa con picatostes.

Coca de calabacín con tomates cherrys confitado,
queso de Borredà y pesto.

Raviolis de requesón y espinacas con crema de nueces.

Ensalada de habitas de temporada del Bages con virutas de jamón ibérico.

Berenjenas rellenas con verduritas i queso parmesano.

SEGUNDOS

Bacalao con puré fino de garbanzos con picatostes y pak choi.

Pollo ecológico a la catalana.

Rape con escalonias, verduritas confitadas y ceps.

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

POSTRES

Pastel de tres chocolates con helado de yogurt

Fresas con espuma de coco y jarabe de frambuesa.

Pastel de limón

Surtido de quesos catalanes con tostadas y mermelada artesana

STARTERS

Cherry Gazpacho with croutons.

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

Cottage cheese and spinach ravioli with walnut cream.

Baby beans salad with cured ham shavings.

Eggplants stuffed with vegetables and Parmesan cheese

MAIN COURSE

Cod with organic chickpea puree with pilpil and pak choy.

Ecologic chicken with catalan sauce.

Monkfish with shallots, candied vegetables and mushrooms.

Beef fillet with Oporto sauce and potato and bacon terrine.

DESSERTS

Three chocolate cake with yogurt ice cream.

Strawberries with coconut foam and red fruits syrup.

Lemon Pie.

Assortment of Catalan cheeses with toast and homemade jam.

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



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