

Per compartir

Tastets “La Garrafa” Amb un parell de calamarsets, gambes, anxoves, croquetes i amanides fresques	14,90	
Selecció de botifarres de La Garriga a la brasa De la negra, la blanca, la crua i la d'ou	11,40	
Croquetes de rostit Les croquetes de sempre	7,60	
Pernil ibèric d'aglà Espatlla DO Jabugo	18,90	$\frac{1}{2}$ 11,9
Anxoves del Cantàbric 00	13,90	7,90

Entrants

Terrina de foie “ <i>mi-cuít</i> ” d'en Miquel amb melmelada d'aranyó silvestre i torrades	15,40	
Amanida de rul·lo de cabra i bacó amb fruits secs i vinagreta de mel	10,30	
Amanida “Capresse” mozzarella de búfala i tomàquet cor de bou	11,20	
Sopa de peix i marisc	13,10	
Esqueixada de bacallà amb tomàquet ratllat i olivada negra	11,50	
Escalivada de verdures (pebrot vermell, albergínia i ceba) gratinada amb formatge i coulis de pebrot vermell	10,20	
Paella de peix Mínim 2 comensals, preu per ració	14,80	
Canelons de verdures i marisc amb beixamel de ceps	12,90	
Canelons gratinats de la Casa	9,50	
Fideuà rossejada amb peix i all i oli	12,90	

Les carns

Farcell de peus de porc farcits de mousse de foie regat amb salsa i ametlla	14,50
Cuixa d' ànec confitada amb peres	11,70
Magret d'ànec amb <i>foie</i> i compota de poma	16,90
Filet de vedella macerat amb oli d' oliva i pebre negre	21,90
Entrecot de vedella amb guarnició <i>Al gust de pebre verd o rocafort</i> +2,40	15,90
Secret Ibèric a la brasa amb guarnició	13,90
Costelles i mitjanes de xai i guarnició	15,60
Botifarra de La Garriga a la brasa i mongetes del ganxet amb all i julivert	10,60

El peix fresc

Rap al forn amb compota de tomàquet i olivada negra	17,90
Pop ben cuit amb patata confitada i pebre vermell	13,90
Llenguado a la crema de pinya	20,50
Tronc de lluç a la donostiarra amb llagostins	15,50

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consultin al nostre personal per tal que els puguem informar.
10% I.V.A Inclòs