

La Cuina d'en Garriga
Colmado Gourmet des de 2008



L'avi Miquel i el meu pare Josep Mº a la fàbrica de sifons de Llagostera l'any 1960

Vaig passar els dos primers anys de vida en una fàbrica de sifons. D'aquella època ens queden molts sifons per casa i forces records de família. Va ser l'any 1876 quan l'Agustí Garriga i Mundet, l'avi del meu avi i farmacèutic a Girona, va portar de París un utensili capaç d'alleugerar les digestions pesades: el sífó d'aigua carbonatada. Disposat a compartir el seu gran descobriment, és així com comença la història dels sifons i la família Garriga.

El sífó és un símbol genuí i autèntic d'uns anys en que el vermut era indispensable i les sobretaules obligatòries. Una època en la que petits i grans assistíem a la matança del porc, anàvem a buscar bolets, a casa del pagès a emplenar les garrafes de llet fresca; era un època en que el pa durava tota la setmana, les gallines corrien en llibertat, els pollastres s'engreixaven pel dia de Nadal, els tomàquets tenien gust a tomàquet, els ous frescos a ous i el vi es bevia amb porró.

Tres generacions més tard i molts vermuts i sobretaules després... els sifons que teníem per casa i la nostàlgia pels productes d'una altra època, m'inspiren avui a trobar productes autèntics, naturals, fets amb les mans i pensats amb el cor, i a compartir-los en un entorn molt personal, casolà i espontani... com si fóssim a la cuina de casa, que avui és La Cuina d'en Garriga.

Bon profit!

Helena Garriga
19 de Novembre del 2008

Segueix-nos! IG @lacuinadengarriga

La Cuina d'en Garriga
Colmado Gourmet des de 2008



Del colmado:

Olives "pico limón" * 3€
marinades a casa

Sobrassada de Cal Rovira * 7€
mel de l'Empordà

Patates braves 6€
amb salsa Sífó

Mortadella de Bolonya Negrini * 6€
al tartufo

Anxoves de Santonja 000 * 12€
(4 filets)

Taula de tapes vegetarianes 14€
amb crudidès

Sardines fumades de Cantàbria * 9€
oli "choricero"

Embotits artesans de Vidreres * 14€
taula de 3 varietats

Pernil ibèric de gla D.O. Jabugo *
tapa 18€
ració 25€

Formatges afinats * 14€
taula de 3 varietats

* Aquests són els productes del colmado que estan a la venda

La Cuina d'en Garriga
Colmado Gourmet des de 2008

Especialitats de la casa

Ous de Calaf 11,50 €
Estavellats amb patates i botifarra de perol de Cal Rovira,
txistorra Txogitxu de Sant Sebastià
o pernil ibèric de gla (suplement +2)

Macarrons Martelli 13,50 €
Gratinats amb Comté d'altitud i cansalada ibèrica

Steak Tartar 16,50€ / 22€

Txuletón de vaca vella gallega (54€kg)
peces d'aprox 1kg per a compartir

Entrants i amanides

Hummus de pèsols del Maresme 9,50€
amb menta i sèsam

Escalivada bio de l'hort de Sant Vicenç 9,50€
amb llom de bonítol Zallo, maionesa casolana i olivada

Burrata fresca de la Puglia 18,50€
amb acompanyament de l'hort

Cevitxe de corball de la costa 13,50€ / 19€
amb chocho i llet de tigre

Amanida de pollastre de pagès de Girona 13,50€
amb ou poché, parmesà i salsa d'anxoves

* tenim llistat d'al·lèrgens disponible

La Cuina d'en Garriga
Colmado Gourmet des de 2008

Peix

Musclos de la costa 13€
salsa txalaca i aji groc

Pop Cantàbric 21€
amb kimchi

Lluç de palangre 17,50€
amb fruits secs

Peix fresc de llotja s/m
amb verdures de l'hort

Carn

Hamburguesa de la casa 16€
de vedella gallega i porc ibèric amb manxec de Campo de Belmonte

Costella de porc de Cal Rovira 16€
Cuita a baixa temperatura 36 hores

Secret de porc ibèric 18,50€
Cuit a baixa temperatura 12 hores

Pa de llenya del Forn Erick & Benjamin 4,5€
amb tomàquet, oli d'oliva arbequina i sal