

La Cuina d'en Garriga
Colmado Gourmet desde 2008



El abuelo Joan y mi padre Josep Mº en la fábrica de sifones en Llagostera en el año 1960

El sifón es un símbolo genuino y auténtico de unos años en que el vermut era indispensable y las largas sobremesas obligatorias. Una época en la que se hacía la matanza del cerdo, se iba al bosque a buscar setas, a casa del payés a rellenar las garrafas de leche fresca; era una época en que el pan duraba toda la semana, las gallinas paseaban al aire libre, los pollos se engordaban para el día de Navidad, los tomates sabían a tomate, los huevos a huevo y el vino se bebía en porrón.

Pasé los dos primeros años de vida en una fábrica de sifones. De aquella época nos quedan muchos sifones por casa y bastantes recuerdos de familia. Fue en Girona, en el año 1876 cuando un tal señor Agustí Garriga Mundet, el abuelo de mi abuelo y farmacéutico de profesión, encontró en París un utensilio capaz de aliviar las digestiones pesadas: el sifón de agua carbonatada. Dispuesto a compartir su gran descubrimiento, es así como empieza la historia de los sifones y la familia Garriga.

Tres generaciones más tarde y muchos vermuts y sobremesas después.... los sifones que teníamos por casa y la nostalgia por los productos de otra época me inspiran hoy a encontrar productos auténticos, naturales, hechos con las manos y con el corazón y a compartirlos en un entorno muy personal, muy casero y espontáneo... como en la cocina de mi casa, en La Cuina d'en Garriga.

Bon profit!

Helena Garriga
19 de noviembre 2008

La Cuina d'en Garriga
Colmado Gourmet desde 2008



Del colmado:

*Aceitunas "pico limón" * 3€
marinadas en casa*

*Sobrasada de Cal Rovira * 7€
miel del Empordà*

*Patatas bravas 6€
con salsa Sifó*

*Mortadela de Bologna Negrini * 6€
al tartufo*

*Anchoas de Santoña 000 * 12€
(4 filetes)*

*Tabla de tapas vegetarianas 14€
con crudités*

*Sardinas ahumadas del Cantábrico * 9€
aceite "choricero"*

*Embutidos artesanos catalanes * 14€
tabla de 3 variedades*

*Jamón ibérico bellota D.O. Jabugo *
tapa 18€
ración 25€*

*Quesos afinados * 14€
tabla de 3 variedades*

La Cuina d'en Garriga
Colmado Gourmet desde 2008

Especialidades de la casa

Huevos de Calaf 11,50 €
estrellados con patatas y butifarra de perol de Cal Rovira,
txistorra Txogitxu de San Sebastián
o jamón ibérico de bellota (suplemento +2€)

Macarrones Martelli 13,50 €
gratinados con Comté de altitud y panceta ibérica

Steak Tartar 16,50€ / 22€

Txuletón de vaca vieja gallega (54€kg)
piezas de 1 Kg aprox. para compartir

Entrantes y ensaladas

Hummus de guisantes del Maresme 9,50€
con menta y sésamo

Escalibada bio del huerto de Sant Vicenç 9,50€
con lomo de bonito Zallo, mayonesa casera y olivada

Burrata fresca de la Puglia 18,50€
con acompañamiento del huerto

Ceviche de corvina de la costa 13,50€ / 19€
con choclo y leche de tigre

Ensalada de pollo de corral de Girona 13,50€
con huevo poché, parmesano y salsa de anchoas

La Cuina d'en Garriga
Colmado Gourmet desde 2008

Pescado

Mejillones de la costa 13€
salsa txalaca y ají amarillo

Pulpo Cantábrico 21€
con kimchi

Merluza de palangre 17,50€
con frutos secos y verdura del día

Pescado fresco de lonja s/m
con verduras del huerto

Carne

Hamburguesa de la casa 16€
de ternera gallega y cerdo ibérico con queso manchego Campo de Belmonte

Costilla de cerdo de Cal Rovira 16€
cocida a baja temperatura 36 horas

Secreto de cerdo ibérico 18,50€
cocida a baja temperatura 12 horas

Pan de leña del horno Erick y Benjamin 4,50€
con tomate, aceite de oliva arbequina y sal