

**La Cuina d'en Garriga**  
Épicerie fine depuis 2008



Grand-père Joan avec mon père Joseph à la fabrique de siphons à Llagostera en 1960

J'ai passé mes deux premières années au premier étage d'une fabrique de siphons. De cette époque, nous en avons gardé quelques uns ainsi que de nombreux merveilleux souvenirs de famille. En 1876 mon arrière arrière grand père, Agustí Garriga i Mundet, pharmacien apothicaire à Gérone, rapporta d'une exposition universelle à Paris un ustensile capable de faciliter la digestion : le siphon d'eau gazeuse. C'est ainsi que commença l'épopée Catalane des siphons Garriga.

Le siphon reste un symbole authentique des années où l'apéritif au vermouth était indispensable et les longues attablées obligatoires. Une époque à laquelle les petits accompagnaient les grands pour aller tuer le cochon, chercher des champignons dans les bois et le lait frais à pied à la ferme d'à côté. Une époque où le pain durait toute la semaine, les poules couraient dans la cour, les poulets s'engraissaient avant Noël, les tomates avaient le goût de tomate et le vin se buvait au « porrón ».

Trois générations et de nombreux vermouths plus tard, les siphons que nous gardons à la maison et la nostalgie des produits d'autrefois m'inspirent à trouver aujourd'hui des produits authentiques, naturels, élaborés à la main et avec le cœur ... et à les partager et les préparer dans un espace personnel, chaud, spontané, comme dans ma cuisine : la Cuisine (la Cuina) de Garriga.

Helena Garriga  
19 Novembre 2008

**La Cuina d'en Garriga**  
Épicerie fine depuis 2008



Nos assiettes de la épicerie:

Olives marinées "pico limón" \* 3€  
à l'ail et aux herbes maison

"Sobrassada" de Cal Rovira \* 7€  
miel et baguette toastée

"Patatas bravas" 6€  
sauce aux piments rouges maison

Mortadelle à la truffe de Bologne \* 6€  
en chiffonnade

Anchois de Santoña 000 \* 12€  
à l'huile d'olive (4 filets)

Assiette de tapas végétariennes 14€  
crudités

Sardine d'été fumée \* 9€  
condiment piment "choricero"

Assiette de charcuterie \* 14€  
Sélection du jour

Iberian ham "pata negra"\*  
small 18€  
large 25€

Assiette de fromages \* 14€  
Sélection du jour

**La Cuina d'en Garriga**  
Épicerie fine depuis 2008

Spécialités de la maison

Oufs fermiers au plat 11,50 €  
sur des patt rôties avec saucisse "Perol",  
txistorra Txogitxu  
ou ibérien ham (supplément +2€)

Gratin de macaronis Martelli 13,50 €  
vieux comté, lard ibérique

Steak Tartare au couteau 16,50€ / 22€

Côte de bœuf de vieille et grosse vache de Galice 54€/kg  
(à partager)

Entrées & salades

Hummus de petits pois 9,50€  
sésame et menthe fraîche

Timbale de légumes de saison 9,50€  
tomates, bonite et tapenade

Burrata 18,50€  
fraîchement livrée 2 fois par semaine depuis Bari

Ceviche de bar 13,50€ / 19€  
leche de tigre, maïs doux

Salade de poulet fermier 13,50€  
vieux parmesan, sauce César

**La Cuina d'en Garriga**  
Épicerie fine depuis 2008

Poissons & crustacés

Moules vapeur "txalaca" 13€  
piment jaune aji

Poulpe de Galice 21€  
patates douces, kimchi, graines de courges

Merlu 17,50€  
fruits secs, légumes de saison

Poisson du jour p/m  
légumes de saison

Viandes

Garriga's spécial cheese burger 16€  
tomate bio, fondue d'oignons

Côtes de porc 16€  
sauce teriyaki, pommes de terre rôties

Secreto ibérique pata negra 18,50€  
légumes de saison

Pain bio cuit au feu de bois, tomate, huile d'olive vierge 4,50€