



*sifonaires des de 1876*

## La Cuina d'en Garriga

Colmado Gourmet desde 2008

Anchoas de Santoña 000 12€

Sobrasada de Cal Rovira con miel 7€

Langostinos con mayonesa cítricos 12€

Embutidos artesanos de Vidreres 14€

Brie trufado en casa 9,50€

Foie gras mi-cuit "au torchon" 16€

Tabla de quesos afinados 14€

Jamón ibérico de bellota 18€

Paté de campaña de Can Ginesta 9€

Pan de leña con tomate 4,50€

De la tierra al plato, productos cargados con historia:

**Hierbas y plantas aromáticas:** Anna y Jacko (Arbúcies). **Verduras ecológicas:** Àngels i Lluís (Mercat de la Concepció). **Pan de leña:** Forn de Sant Francesc. **Cerdo:** Cal Rovira (Sagàs) **Embutidos:** Can Ginesta (Vidreres). **Pescado:** Paco de la Llotja. **Ternera y buey:** Txogitxu (San Sebastián). **Pato:** Can Manent (Vallès Oriental). **Huevos** de Calaf. **Ibéricos:** Carrasco (DOGuijuelo) **Aceite:** Mallafre (Tarragona)

## Abril 2019

Hummus de guisantes con menta 9,50€

Cogollos de Tudela con salsa romesco y avellanas 9€

Patata chafada con sardina ahumada 9€

Ensaladilla de escalivada con bonito y aceituna negra 9€

Burrata fresca de la Puglia 18,50€

Ensalada de pollo con parmesano y salsa de anchoas 13,50€

Bikini trufado con huevo campero y ensalada verde 12,50€

Huevos camperos de Calaf con patatas asadas 9 €

+ butifarra de perol o sobrasada 2,50€

+ jamón ibérico 5,50 €

+ foie gras 6,50€

Macarrones Martelli gratinados con queso Comté y papada ibérica 13,50 €

Salmón en papillote con jengibre y limón 18€

Steak Tartar pequeño 16,50€ / grande 22€

Hamburguesa ibérica con queso Manchego y papada ibérica 16€

Entrecot de rubia gallega con patatas asadas (para compartir) 36€