



sifonaires des de 1876

La Cuina d'en Garriga

Colmado Gourmet des de 2008

Anxoves de Santonya 000 (4 filets) 12€ Sobrasada de Cal Rovira amb mel 7€

Llagostins amb maionesa de cítrics 12€ Taula d'embotits artesans 14€

Brie de Meaux trufat a casa 9,50€ Foie gras mi-cuit "au torchon" 16€

Taula de formatges afinats 14€ Pernil ibèric de gla 18€

Paté de campanya de Can Ginesta 9€ Pa de llenya amb tomàquet 4,50€

De la terra al plat, productes carregats d'història:

Oli d'oliva Mallafré (Riudoms), **Pa de llenya** Forn de Sant Francesc (Eixample), **Verdures ecològiques** Àngels i Lluís Fisas (Molins de Rei), **Herbes i plantes aromàtiques** Anna i Jacko (Arbúcies), **Ous de Calaf** Avícola Frauca (Calaf), **Porc** de Cal Rovira (Sagàs), **Embotits** de Can Ginesta (Vidreres), **Bou i Vedella** Txogitxu (San Sebastià), **Ibèrics** Carrasco (D.O. Guijuelo), **Peix** d'en Paco de la Llotja (Barcelona), **Ànec** de Can Manent (Vallès Oriental)

Abril 2019

Hummus de pèsols amb menta 9,50€

Capdells de Tudela amb salsa romesco i avellanes 9€

Patata xafada amb sardina fumada 9€

Ensaladilla descalivada amb bonítol 12€

Burrata fresca de la Puglia 18,50€

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

Bikini trufat amb ou de pagès i amanida verda 12,50€

Ous de Calaf amb patates rostides 9€

+ botifarra de perol o sobrasada 2,50€

+ pernil ibèric 5,50 €

+ foie gras 6,50€

Macarrons Martelli gratinats amb vell Comté i cansalada ibèrica 13,50 €

Salmó en papillotte amb gingebre i llimona 18€

Steak Tartar petit 16,50€ / gran 22€

Hamburguesa ibèrica amb formatge Manxec i ceba caramelitzada 16€

Entrecot de rubia gallega amb patates rostides (per a compartir) 36€