

ENTRANTES

Texturas de alcachofas con tallarines de calamar y chips de alcachofa

Ensalada de escarola con confit de pato, granada y romesco

Espaguetis con espárragos verdes y shiitake

Puré fino de garbanzos con col rústida, butifarra negra y picatostes

Pastel de berenjena

SEGUNDOS

Bacalao al pilpil con guisantes y habitas

Pulpo con parmentier de patata y cansalada

Pollo a la catalana

Filete de buey con chips de moniato y pera confitada

POSTRES

Surtido de quesos catalanes de "Cal Cantaré" con tostadas y mermelada artesanal

Crema catalana

Coulant de tres chocolates con helado de vainilla de Madagascar

Tarta Tatin de manzana con baño de crema inglesa

Falsa mandarina de coco y bizcocho de zanahoria

**Tenemos opciones de postres veganos y sin gluten ni lactosa*

Menú "La Garriga": 43€/persona
***Opción de medio menú: 31€/persona**