



ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

PER PICAR

Croquetes de bolets de temporada		1.70€/u
Croquetes de pollastre eco		1.70€/u
Les nostres braves		7.00€
Llagostí cruixent - alfàbrega - romesco		10.50€
Musclos del Delta - sofregit de curri - coco - llima - xili		10.50€
Cecina de bou - formatge curat i orenga		14.50€
Ravioli de verdures i ceps - infusió d'herbes aromàtiques		13.00€
Micuit d'ànec de Girona - "chutney" de tomàquet - cardamom - ginebra		16.50€
Caputxino de patates i ceps - crema de trompetes - ou eco d'Òrrius		11.00€
Daus de bacallà sense sulfits - magrana - avellanes - olives		13.50€

PRIMERS

Amanida d'en Pau		9.50€
Coca cruixent d'escalivada - sardina fumada - allioli		13.50€
Caneló d'albergínies - melós de galta de porc Duroc - beixamel de tòfona		14.50€
"Gnoccis" de moniato - carbonara de bolets - escuma de parmesà		12.00€
Crema de carbassa - tàrtar de carabiner		13.50€
Carpaccio de gamba pad thai		16.50€

PER ALS MÉS PETITS

Croquetes - patates fregides		8.00€
Macarrons		7.80€
Pollastre - patates fregides		9.50€

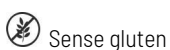
Si tens alguna intolerància o alèrgia alimentària avisa'ns i t'ajudarem a triar els teus plats.



Vegetarià



Vegà



Sense gluten



Fruits secs



Ous



Làctics



















Slow food





ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

SEGONS


















Peix de costa - patata confitada - ceba al forn  	21.00€
Bacallà - carxofes per tot arreu 	18.50€
Vieira - puré de coliflor - papada - eriços - cremós de coliflor - fonoll 	17.50€
Pop - ximixurri d'algues - allioli d'allis escalivats i placton   	19.50€
Xai 12h sense feina - parmentier - coulis d'orellana - moscatell   	18.50€
Cruixent de peus de porc - crema de celeri - "ganache" de morcilla - fruita de la passió  	17.50€
Arròs de marisc Els Garrofers  (mínim 2 persones)	19.50€
Arròs cremós de bolets - foie    (mínim 2 persones)	19.00€

SELECCIÓ DE CARNS ELS GARROFERS

Llom alt prèmium 500gr. / 50 dies de maduració * 	34.00€
Chuletón Mitjana 1Kg de vaca vella madurada 45 dies (mínim 2 persones) * 	49.00€/kg

* Totes les carns selectes es serveixen amb puré rústic trufat / Pregunteu per les nostres carns

POSTRES

Pastís de formatge - cruixent de iogurt - maduixa lio - coulis de fruits vermells    	5.50€
Semi fred de toffe - praliné de nous - terra de cafè    	6.00€
Escuma de fruita de la passió - cremós de xocolata blanca - galeta de coco  	7.00€
Pa amb oli i xocolata    	7.00€
Arròs amb llet de coco - cruixent d'espècies   	6.00€

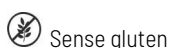
Si tens alguna intolerància o alèrgia alimentària avisa'ns i t'ajudarem a triar els teus plats.



Vegetarià



Vegà



Sense gluten



Fruits secs



Ous



Làctics






Slow food



ELS GARROFERS


INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

Rajola de xocolata blanca - gerds - neules - pipes - iogurt    5.00€

Si tens alguna intolerància o alèrgia alimentària avisa'ns i t'ajudarem a triar els teus plats.

 Vegetarià


 Vegà

 Sense gluten

 Fruits secs

 Ous

 Làctics

 Slow food