

Carta

Per començar

Pa de vidre amb tomàquet	●	3,25€/u
Anxova del cantàbric "00"	●	2,10€/u
Daus de salmó amb pinyons i anet	● ●	11,50€
Foie micuit de la casa		14,50€
Patates Bravas	● ● ●	7,00€
Patates bravas La Garriga (pernil ibèric)	● ● ●	8,50€
Ous trencats amb pernil ibèric	●	13,50€
La nostre croqueta de pollastre	● ● ●	1,85€/u
La nostre croqueta de pernil	● ● ●	2,00€/u
La nostre croqueta "rabo de toro"	● ● ●	2,20€/u
La nostre croqueta d'espínacs al curry	● ● ●	2,00€/u
Truita de patata mini (trufada +2,50€)	●	8,50€
Calamars a l'andalusa	● ● ●	16,00€
Pota de pop a la brasa	● ● ●	21,00€
(amb parmentier i xips artesanes)		
Torrada Albergínia fumada	● ● ●	9,90€
(amb sobrassada, formatge de cabra i mel)		
Torrada Salmó fumada i alvocat	● ● ● ●	11,90€
Carpaccio vedella	● ●	18,50€
(rúcula, parma i pinyons)		
Hummus d'olivada Kalamata		8,90€
Llàmines d'escarxofa	● ● ●	10,80€
amb virutes de pernil ibèric		

Xarcuteria La Garriga (ració 50gr)

Encenalls d'espàtlla ibèrica		13,90€
Assortiment d'embotits	●	17,50€
Tentation de Saint Felicien	●	14,00€
formatge cremós acompanyat de torradetes		
Assortit de formatges	●	19,90€

Amanides

Hermètica	● ● ●	13,50€
tomàquet amb burrata, pinyons i pesto		
César amb pollastre cruixent	● ● ● ●	11,50€
Bacon i formatge brie arrebossat	● ● ● ●	11,50€
Wok de pasta i verdures de temporada	● ● ● ●	12,50€

Arròs i pasta

Risotto de llagostins i bolets	● ● ● ●	17,50€/p
Paella de l'hort	● ●	17,00€/p
Paella del senyoret	● ● ● ●	20,50€/p
Arròs negre	● ● ●	19,00€/p
Melòs de gamba vermella	● ● ● ●	22,00€/p
Macarrons bolonyesa	● ●	9,80€/p

Carns

Steak tartar La Garriga	● ● ● ●	24,90€
Filet amb salsa de foie	● ● ●	26,90€
"Txuletón" de vaca vella (750gr - 800gr)		47,00€
llom alt reposat 40-60 dies		
Filet Bilbaina	● ●	24,50€
filet de vedella estil Donostiarra		
Entrecot Nebraska 200gr o 400gr		28€/56€
la millor carn americana a La Garriga		
Costella porc baixa temperatura	● ●	16,90€
cuinada al forn durant deu hores		
Hamburguesa La Garriga	● ● ●	15,50€
ceba i brie fos		
Hamburguesa pollastre "crunch"	● ●	15,50€
amb salsa cèsar i formatge parmesà		
Smash burger Jan	● ●	15,50€
amb formatge cheddar, bacó i ceba caramelitzada		

Peix

Llom de bacallà confitat	●	19,80€
confitat amb oli d'oliva verge a 63º		
Salmó fresc norueg	● ●	19,50€
amb verdures, sweet chili i soja		

Postres artesans fets a casa

Lemon pie de la nostra germana Gemma, xef i pastissera, si t'agrada el lemon pie, disfrutarsà	● ● ●	7,75€
Tatin	● ●	7,75€
un dels nostres postres clàssics		
Pastís de formatge	● ●	6,75€
amb formatges de la nostre botiga		
Coulant	● ● ● ●	8,00€
fet artesanalment per nosaltres (15-20 minuts)		
Pa de pessic de xocolata	● ● ●	7,00€
amb gelat		



Menu

Starters

Cristal bread with tomatoe	●	3,25€/u
Cantabrian Anchovy "00"	●	2,10€/u
Salmon cubes with pine nuts and dill	● ●	11,50€
House-made foie gras micuit		14,50€
Bravas Potatoes	● ● ●	7,00€
La Garriga Bravas Potatoes (iberian ham)	● ● ●	8,50€
Smashed eggs with iberian ham	●	13,50€
Home made chicken croquette	● ● ●	1,85€/u
Home made ham croquette	● ● ●	2,00€/u
Home made spinach curry croquette	● ● ●	2,20€/u
Home made "rabo de toro" croquette	● ●	2,00€/u
Mini potatoe omelet (truffled +2,50€)	●	8,50€
Squids "andalucian style"	● ● ●	16,00€
Grilled octopus leg	● ● ●	21,00€
with parmentier and home fries		
Smoked eggplant toast	● ●	9,90€
with sobrasada, goat cheese and honey		
Smoked salmon and avocado toast	● ● ● ●	11,90€
Beef carpaccio	● ●	18,50€
rúcula, parma and pine nuts		
Kalamata olive hummus		8,90€
Artichokes slices	● ●	10,80€
with iberian ham		

La Garriga charcuterie

(50gr)

Iberian ham sliced		13,90€
Sausages assortment	●	17,50€
Tentation de Saint Felicien (2 people)	●	14,00€
creamy cheese with toasted bread		
Cheese assortment	●	19,90€

Salads

Hermetic salad	● ● ●	13,50€
tomatoe with burrata, pin nuts and pesto		
Cesar salad with crispy chicken	● ● ●	11,50€
Bacon and breaded brie cheese	● ● ●	11,50€
Wok of pasta and seasonal vegetables	● ● ●	12,50€

Rice and pasta

Risotto mushrooms and shrimps	● ● ● ●	17,50€/p
Garden paella	● ●	17,00€/p
Mr. Classic paella	● ● ●	20,50€/p
Black rice	● ● ●	19,00€/p
Red shrimp medley	● ● ●	22,00€/p
Bolognese macaroni	● ●	9,80€/p

Meat

Steak tartar La Garriga	● ● ● ● ●	24,90€
Sirloin foie sauce	● ● ●	26,90€
"Txuleton" old beef (750gr - 800gr)		47,00€
40-60 days meat rest		
Sirloin beef bilbaina	● ●	24,50€
Donostiarra sirloin beef style		
Nebraska entrecot 200gr/400gr		28€/56€
The best american beef at La Garriga		
Sous-vide pork ribs	● ●	16,90€
ten hours low temperature cooked		
La Garriga burger	● ● ●	15,50€
onion and brie cheese		
Chicken crunch burger	● ●	15,50€
with cesar sauce and parmesan cheese		
Jan's Smash burger	● ●	15,50€
with cheedar cheese, bacon and caramelized onion		

Seafood

Confit cod	●	19,80€
Extra virgin olive oil confied at 63 degrees		
Fresh Norwegian salmon	● ●	19,50€
with vegetables, sweet chili, and soy sauce		

Home made desserts

Lemon pie recipe from our sister Gemma, pastry chef. If you love lemon pie, don't miss it.	● ● ●	7,75€
Tatin	● ●	7,75€
one of our classic cakes		
Cheese cake	● ●	6,75€
made with cheese from our delicatessen store		
Coulant	● ● ● ●	8,00€
Good things take time (15-20m)		
Chocolate sponge cake	● ● ●	7,00€
with ice cream		



Carta

Para empezar

Pan de cristal con tomate	●	3,25€/u
Anchova del cantábrico "00"	●	2,10€/u
Dados de salmón con piñones y eneldo	● ●	11,50€
Foie micuit de la casa		14,50€
Patatas Bravas	● ● ●	7,00€
Patatas bravas La Garriga (jamón ibérico)	● ● ●	8,50€
Huevos rotos con jamón ibérico	●	13,50€
Nuestra croqueta de pollo	● ● ●	1,85€/u
Nuestra croqueta de jamón	● ● ●	2,00€/u
Nuestra croqueta de espinacas al curry	● ● ●	2,20€/u
Nuestra croqueta de "rabo de toro"	● ●	2,00€/u
Tortilla de patata mini (trufada +2,50€)	●	8,50€
Calamares a la andaluza	● ● ●	16,00€
Pata de pulpo a la brasa	● ● ●	21,00€
con parmentier y chips caseros		
Tostada de berenjena ahumada	● ●	9,90€
con sobrasada, queso de cabra y miel		
Tostada salmón ahumado y aguacate	● ● ● ●	11,90€
Carpaccio ternera	● ●	18,50€
con rúcula, parma y piñones		
Hummus de olivada kalamata		8,90€
Láminas de alcachofa con virutas ibéricas	● ●	10,80€

Charcutería La Garriga (ración 50gr)

Virutas de paletilla ibérica		13,90€
Variado de embutidos	●	17,50€
Tentation de Saint Felicien (2 personas)	●	14,00€
Queso cremoso acompañado de tostaditas		
Surtido de quesos	●	19,90€

Ensaladas

Ensalada hermética	● ● ●	13,50€
Tomate con burrata, piñones y pesto		
Ensalada Cesar con pollo crujiente	● ● ●	11,50€
Bacon y queso brie rebozado	● ● ●	11,50€
Wok de pasta y verduras de temporada	● ● ●	12,50€

Arroz y pasta

Risotto de langostinos y setas	● ● ● ●	17,50€/p
Paella del huerto	● ●	17,00€/p
Paella del señorito	● ● ●	20,50€/p
Arroz negro	● ● ●	19,00€/p
Meloso de gamba roja	● ● ●	22,00€/p
Macarrones boloñesa	● ●	9,80€

Carnes

Steak tartar La Garriga	● ● ● ●	24,90€
Solomillo con salsa de foie	● ● ●	26,90€
"Txuleton" de vaca vieja (750gr - 800gr)		47,00€/p
Lomo alto reposado 40-60 días		
Filete a la bilbaina	● ●	24,50€/p
Filete ternera cocinado al estilo donostiarra		
Entrecot Nebraska 200gr o 400gr		28€/56€
La mejor carne americana en La Garriga		
Costilla cerdo baja temperatura	● ●	16,90€
cocinada durante diez horas		
Hamburguesa La Garriga	● ● ●	15,50€
cebolla y brie		
Hamburguesa pollo crunch	● ●	15,50€
Con salsa César y parmesano		
Smash burger Jan	● ●	15,50€
Con queso cheddar, bacon y cebolla caramelizada		

Pescado

Bacalao confitado	●	19,80€
confitado con aceite de oliva virgen a 63º		
Salmón fresco noruego	● ●	19,50€
con verduras, salsa de chile dulce y soja		

Postres artesanos

Lemon pie	De nuestra hermana Gemma, chef y pastelera. Si te gusta el lemon pie... lo disfrutarás	● ● ● 7,75€
Tatín	● ●	7,75€
uno de nuestros clásicos postres		
Pastel de queso	● ●	6,75€
con quesos de nuestra tienda		
Coulant	● ● ● ●	7,75€
hecho artesanalmente por nosotros (15-20min)		
Bizcocho de chocolate casero	● ● ●	7,00€
con helado		

