

























# CARTA RESTAURANT

## GARUM

















### PER A COMPARTIR

Pa de vidre amb tomàquet i OOVE	6,00€	
Pernil ibèric (50gr.)	13,90€	
Llagostins a l'allada amb xili fresc i llima	14,00€	
Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi	14,00€	   
Croquetes de pernil i bacallà (4 unitats)	8,60€	   

### ENTRANTS

Crema de bolets amb ou poché, oli de tòfona i foie	13,50€	  
Milfulles de salmó fumat amb alvocat, formatge fresc i vinagreta de mango	14,00€	 
Amanida Cèsar amb encenalls cruixents de pernil ibèric	13,50€	    
Coca de verdures rostides amb compota de tomàquets, formatges artesans i pipes de carabassa	14,00€	   

### PASTA I ARROSSOS

Pasta fresca farcida de carabassa amb nous i salsa de formatge gorgonzola	16,00€	  
Pappardelle amb ou poché, làmines de parmesà i cremós de pesto	14,50€	   
Risotto verd d'espàrrecs amb bolets i gambes	16,00€	   
Arròs a la llauna de peix i marisc (mínim 2 persones)	p.p.18,00€	    











# CARTA RESTAURANT

## GARUM











### PEIX

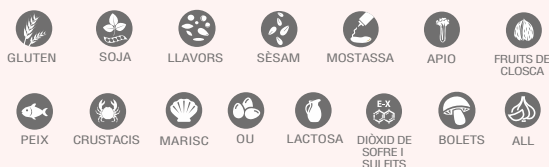
Suprema de salmó amb risotto de blat tendre i salsa curry thai	21,00€	  
Llobarro a la brasa amb patates panaderes i salsa "criolla" de coriandre i llima	21,50€	
Suquet tradicional de corball i gambes	22,00€	      

### CARNS

Mitjana de vedella (400gr) a la brasa amb patates, pebrots del Padrón i salsa de "mojo picón" verd	23,00€	
Costella de vaca cuinada a baixa temperatura amb puré cremós de patata al parmesà i BBQ casolana	21,50€	   
Filet de vedella acompanyat de pastís de patata i verdures amb salsa de ceps i foie	27,00€	   
Xai desossat rostit amb cous-cous de fruits secs, taronja i salsa de tamarinde	19,50€	 

### POSTRES

Pastís de xocolata tebi amb crema anglesa i gelat de vainilla amb macadàmia	7,50€	   
"Torrija" calenta amb gelat de llet merengada i crema de canyella	7,50€	  
Xarrup de gerds	7,50€	
Assortiment de fruites de temporada amb escuma de coco i llima	6,50€	
Crema catalana tradicional	7,00€	 



Xef: Juan Antón

IVA inclòs

Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies  
consulteu el nostre personal.