



ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

“Es innato en nuestra filosofía el respeto y el cariño por las materias primas que nos ofrece nuestro entorno, así como los productores y recolectores que nos abastecen para poder servirlos en su mesa”

PARA PICAR

Croquetas de berenjena con shiitake	1.80€/u
Croquetas de rustido	1.80€/u
Nuestras bravas con espuma de allioli	7.00€
Buñuelos de bacalao con polvos de perejil	9.50€
Huevo ECO trufado	9.00€
Langostinos crujientes - parmesano - kikos	10.50€
Mejillones del Delta “Els Garrofers”	11.50€
Gyozas caseras de langostinos con verduritas	13.00€
Salmonetes rebozados con mayonesa de limón	18.00€

PRIMEROS

Ensalada de temporada	9.50€
Gratén de trinxat con rossinyols y huevo ECO hecho a baja temperatura	12.50€
Canelón crujiente de carrillera de cerdo con cremoso de boniato	14.50€
Ravioles de la abuela rellenos de calçots con pesto de romesco	14.50€
“Dumplings” a la catalana con infusión de setas	16.00€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Croquetas - patatas fritas	9.00€
Macarrones	8.50€
Pollo - patatas fritas	9.50€

Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria avísanos y te ayudaremos a elegir tus platos.



ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

SEGUNDOS

Pescado de lonja - patata confitada - cebolla al horno	S/M
Merluza con cremoso de coliflor, mascarpone y almendras	19.00€
Rape con carbonara de jamón Ibérico, espárragos blancos y verdes	22.00€
Pulpo - chimichurri de algas - patata al horno	21.50€
Costilla de ternera glaseada 12h con parmentier de celeri y el jugo de su rustido.....	17.50€
Tarrina de carrillera de cerdo con espuma de patata y demiglace	17.50€
Meloso de cordero deshuesado con espuma de sidra	18.50€
Arroz de chipirones con allioli de ají amarillo	19.50€
Fideua de txangurro con allioli de txacolí	19.00€

SELECCIÓN DE CARNES ELS GARROFERS

Steak tartar de vaca vieja madurada con tuétano y mostaza verde	21.00€
Lomo alto premium 500gr. / 50 días de maduración	34.00€
"Chuletón" de vaca vieja 1kg. /45 días de maduración	49.00€/kg

POSTRES

Nuestro pastel de zanahoria	7.00€
Chocolate blanco - foam de frutos rojos - crujiente lácteo - albahaca	8.00€
Mató con gelatina de miel y nueces	7.00€
Chocolate - cacahuets - caramelo	8.50€
Rachola de chocolate blanco con fresas liofilizadas, neulas, pipas y yogurt ácido	6.00€

Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria avísanos y te ayudaremos a elegir tus platos.
