



Termes la garriga para picar...

Mesas

- Mesa redonda de quesos artesanos - **14'00 €** Opción 1/2 **9'00 €**
- Pizarra de ibérico - **12'00 €**
- Foie mi cuit de pato y frutas con crujiertes de papel - **12'00 €**
- Ración de pan de coca de vidrio con tomate - **2'50 €**

Tapas, para compartir o no....

- Surtido de croquetas con confitura de tomate - **8'00 €**
- Cucurucho de verduras en tempura - **6'00 €**
- Tapa de sardinas ahumadas - **9'00 €**
- Anchoas del Cantábrico (6 filetes) - **9'00 €**
- Mejillones al vapor al aroma de vino blanco - **7'50 €**
- Chipirones con ajo y perejil - **9'00 €**
- Atún sashimi con ajos tiernos - **14'00 €**
- Carpaccio de pulpo de' hummus - **12'50 €**
- Steak tartar Tapa - **12'00 €** / Ración - **19'00 €**

Postres

- Requesón de Tagamanent con miel y fruta de temporada - **4'00 €**
- Templado de pastel de manzana "tatin" - **5,00 €**
- Trufas las termas - **4'50 €**
- Sorbete de limón al cava - **5,00 €**
- Ensalada de fruta de temporada - **4'50 €**
- Canelón de crema catalana - **5'50 €**
- Coulant con esfera de sorbete de mandarina - **5,00 €**
- Sopa de chocolate blanco con frutos del bosque - **5'50 €**

Carta Termes La Garriga - Primavera 2018

Entrantes

- Ensalada de contrastes - **9,50 €**
- Entrantes abiertos con cebolla de Figueres, ventresca de atún y olivada de Aragón - **9,50 €**

- Coca de salmón marinado, aguacate y cítricos - **9,50 €**
Espárragos verdes sobre hummus de garbanzos y galleta de parmesano - **9,00 €**
Crema delicada del día / Gazpacho - **6,00 €**
Salteado de calamarcitos con habitas y crujiente de espagueti nero - **12,00 €**
Huevos fritos eco La Fournier con foie, chips y aceite de trufa blanca - **10,50 €**
- Nuestros canelones de:*
- Setas con trufa y parmesano - **9,50 €**
 - Gratinados y hechos con carne de asado - **9,00 €**
 - Canelones crujientes de pato a la naranja - **9,50 €**

Principales

Pescado

- Dorada a la espalda con verduras - **12,50 €**
- Bacalao al gratén de muselina de ajos - **14,00 €**
- Merluza de Arenys a la plancha - **12,50 €**
- "Calamarcets" a la plancha - **13,50 €**
- Rape "Espatarrat" - **19,50 €**
- Fideuá con gratén de alioli - **12,00 €**
- Nuestro arroz - **18,00 €**
- * Pescado del día a consultar **S/M €**

Carne

- Secreto ibérico, patata paja y toque de chimichurri - **14,00 €**
- Crujiente de pies de cerdo con confitura de mango - **13,50 €**
- Confit de pato a la naranja - **14,00 €**
- Costillitas de cabrito flambeadas al aroma de romero - **18,00 €**
- Filete de ternera con guarnición del día - **16,00 €**
- Filete de ternera, foie fresco y reducción de Pedro Ximénez - **19,50 €**
- Entrecot de Girona con guarnición del día - **19,00 €**

De domingo noche a viernes mediodía tenemos servicio de lobby bar con sandwiches calientes y fríos

***Para propuestas de grupos o menús concertados,
contáctanos al 93 871 70 86 o en info@termeslagarriga.com***

