



## Termes la garriga Snacks....

### **Tables**

Table ronde des fromages artisans - **14 €** Option 1/2 table **9 €**

Tableau d'ibérique - **12 €**

Foie mi cuit de canard et fruits - **12 €**

Portion de pain de coca à la tomate - **2'50 €**

### **Tapas, à partager ou pas ...**

Assortiments des croquettes à la confiture de tomate - **8 €**

Paperine de légumes en tempura- **6 €**

Tapa de sardines fumées - **9 €**

Anchois de Cantabrie (6 filets) - **9 €**

Moules à la façon marinière - **7'50 €**

Calamar grillé avec ail et persil - **9 €**

Thon sashimi à l'ail tendre - **14 €**

Carpaccio de poulpe avec hummus - **12'50 €**

Steak tartare Tapa - **12 €** / Ration - **19 €**

### **Desserts**

Tarte tatin des pommes - **4 €**

"Trufes" les Termes - **5 €**

Sorbet de citron au cava - **4'50 €**

Salade de fruits de saison - **5 €**

Cannelloni à la crème catalane - **5'50 €**

Coulant avec sphère de sorbet à la mandarine - **5 €**

Soupe au chocolat blanc et fruit de la forêt - **5'50 €**

## Carte Termes la garriga - ÉTÉ 2018

### **Entrées**

Salade de contrastes - **9'50 €**

Salades ouvertes avec oignons de Figueres, ventrèche de thon et "olivada" de Aragón - **9 €**

Coca de saumon mariné à l'avocat et aux citriques - **9'50€**

Asperges vertes sur les pois chiches houmous et feuilles de parmesan - **9 €**

Crème délicate du jour / Gaspacho - **6 €**

Calamars sautés avec fèves et spaghetti nero croustillant - **12 €**

Œufs frits eco La Fournier avec foie gras, frites et huile de truffe blanche - **10'50 €**

Nos cannelloni de:

Champignons à la truffe et biscuit au parmesan - **9'50 €**

Viande rôtie et gratin - **9 €**

Canard croustillant à l'orange - **9,50 €**

## **Principaux**

### **Poisson**

Daurade à l'épaule avec des légumes - **12'50 €**

Dau de morue à la mousselina d'ail - **14 €**

Colin d'Arenys grillé - **12'50 €**

Calamars grillés - **13'50 €**

Lotte "espatarrat"- **19'50 €**

Fideuá "vermicelles" au gratin d' allolioli - **12 €**

Notre riz - **18 €**

\* Poisson du jour à consulter **S/M €**

### **Viande**

Secret ibérique, pomme de terre paille et chimichurri - **14 €**

Pieds de porc croustillants avec confiture de mangue - **13'50 €**

Confit de canard avec confiture d'orange - **14 €**

Côtelette de chevreau flamboyant à l'arôme de romarin- **18 €**

Fillet de veau avec garniture du jour - **16 €**

Fillet de veau, foie gras frais et réduction de Pedro Ximénez- **19'50 €**

Entrecôte de Girona avec garniture du jour - **19 €**

**De dimanche soir à vendredi, nous avons service de lobby bar  
avec des sandwiches froids et chauds**

7'50€