

## **BLANCS**

<b>Panissars Blanc</b>	<b>EMPORDÀ</b>	Lladoner blanc, Lladoner roig	<b>12,50€</b>
<b>Mabre</b>	<b>EMPORDÀ</b>	Garnatxa blanca	<b>14,50€</b>
<b>Nívia Mas Llunes</b>	<b>EMPORDÀ</b>	Macabeu, Garnatxa roja, en barrica	<b>19.00€</b>
<b>Gramona Gessamí</b>	<b>PENEDÈS</b>	Muscat, Sauvignon blanc, Ecològic	<b>19.90€</b>
<b>Descregut Xarel·lo</b>	<b>PENEDÈS</b>	Xarel·lo vermell, Ecològic	<b>16.00€</b>
<b>Petit Siós</b>	<b>C. SEGRE</b>	Viógner, Chardonnay, Muscat	<b>16.80€</b>
<b>Raimat Chardonnay</b>	<b>C. SEGRE</b>	Chardonnay	<b>15.50€</b>
<b>Aucala</b>	<b>TERRA ALTA</b>	Garnatxa blanca	<b>17.00€</b>
<b>Quinta de Couselo</b>	<b>RIAS BAIXAS</b>	Albariño, Caiño Blanco, Loureiro	<b>21,50€</b>
<b>Joaquín Rebolledo</b>	<b>VALDEORRAS</b>	Godello sobre lías	<b>18.50€</b>
<b>Tres Olmos</b>	<b>RUEDA</b>	Verdejo sobre lías	<b>15,00€</b>
<b>Nivarius Ed. Lim.</b>	<b>RIOJA</b>	Viura, Maturana blanca, en barrica	<b>21.00€</b>

## **NEGRES**

<b>Heus</b>	<b>EMPORDA</b>	Garnatxa negra, Syrah i Carinyena	<b>17,50€</b>
<b>La Botera</b>	<b>EMPORDÀ</b>	Garnatxa, Samsó	<b>21.00€</b>
<b>Xot</b>	<b>EMPORDÀ</b>	Carinyena, Syrah, Merlot	<b>22.50€</b>
<b>Cairats</b>	<b>MONTSANT</b>	Garnatxa, Samsó	<b>20.00€</b>
<b>Pardas Negre Franc</b>	<b>PENEDÈS</b>	Cabernet franc, Ecològic	<b>24.50€</b>
<b>Bellmunt</b>	<b>PRIORAT</b>	Garnatxa Samsó, Cabernet	<b>26.80€</b>
<b>Pago Capellanes Cr.</b>	<b>RIBERA DUERO</b>	Tinta fina, Cabernet Sauvignon	<b>32,50€</b>
<b>Resalte V. Selec.</b>	<b>RIBERA DUERO</b>	Tempranillo	<b>21.50€</b>
<b>Hacienda Ternero</b>	<b>RIOJA</b>	Tempranillo	<b>20.00€</b>
<b>Izadi Crianza</b>	<b>RIOJA</b>	Tempranillo	<b>19.50€</b>
<b>Gómez Cruzado</b>	<b>CRianza</b>	Tempranillo	<b>18.00€</b>
<b>Casar de Búrbia</b>	<b>BIERZO</b>	Mencía	<b>23.00€</b>

### **ROSATS**

<b>Mas Llunes Maragda</b>	<b>EMPORDÀ</b>	Merlot, garnatxa	<b>13,00€</b>
<b>Mas Comtal</b>	<b>PENEDÈS</b>	Merlot, Ecològic	<b>16.00€</b>
<b>Izadi Larrosa</b>	<b>RIOJA</b>	Garnatxa tinta	<b>16.00€</b>

### **CAVA & CHAMPAGNE**

<b>Moët et Chandon</b>	Brut Premier	<b>56.00€</b>
<b>Gramona Imperial Gr. Rva.</b>	Brut ECO	<b>32,00€</b>
<b>Llopart Brut Nature</b>	Brut Nature ECO	<b>24.00€</b>
<b>Vilarnau Brut Reserva</b>	Brut ECO	<b>17.00€</b>
<b>Ana de Codorniu</b>	Brut	<b>20.00€</b>



# HOTEL GARBÍ

CALELLA DE PALAFRUGELL

## MENÚ

### Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

- 1. Amanida de salmó marinat amb vinagreta a la menta / Ensalada de salmón marinado con vinagreta a la menta / Marinated salmon salad with mint and vinaigrette / Salade de saumon mariné et vinaigrette**
- 2. Crema de porro amb cruixent de botifarra / Crema de puerro con crujiente de botifarra / Leek cream with crunchy "butifarra" / Crème de poireaux avec "butifarra" croquante**
- 3. Carxofa saltejada amb llagostí a l'ail / Alcachofa salteada con langostino al ajillo / Sautéed artichoke with garlic shrimp / Artichaut sauté avec crevettes à l'ail**

### Plats principals / Platos principales / Main courses / Plats principaux

#### **4. Costelles de vedella al forn amb escalunyes confitades /**

Costillas de ternera al horno con chalotas confitadas / Baked veal ribs with candied shallots / Côtes de veau aux échalotes confites

#### **5. Orada a la Donostiarra / Dorada a la Donostiarra /**

Gilthead to Donostiarra/ Daurade à Donostiarra

#### **6. Metro de salsitxa amb pebrots del Padró / Metro de salchicha con pimientos del padrón / Metro sausage with "Padrón" peppers/**

Méto saucisse aux poivrons du "Padrón"

### Postres / Desserts

#### **7. Pastís del dia / Tarta del día / Cake of the day / Gâteau du jour**

#### **8. Crema Catalana amb Pinyons Garrapinyats / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados / Crème catalane aux noix de pin grattées / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados**

#### **9. Assortiment de Gelats / Surtido de Helados / Assorted Ice cream / Crème glacée**

#### **10. Coulant de xocolata amb gelat de vainilla o nata / Coulant de chocolate con helado de vainilla o nata / Chocolate coulant with vanilla or cream ice cream / Coulant au chocolat avec crème glacée à la vanille ou à la crème**



# HOTEL GARBÍ

CALELLA DE PALAFRUGELL

## MENÚ

### Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

- 1. Amanida del temps amb perles de mozzarella i vinagreta d'alfàbrega** / Ensalada del tiempo con perlas de mozzarella y vinagreta de albahaca / Seasonal salad with mozzarella pearls and basil vinaigrette / Salade de saison avec des perles de mozzarella et une vinaigrette au basilic
- 2. Espaguetis "Frutti di mare" semi picant** / Espaguetis "Frutti di mare" semi picante / Spaghetti "Frutti di mare" semi-spicy / Spaghetti "Frutti di mare" semi-épicé
- 3. Salmorejo amb ou de guatlla, olives, cogombre i crostons** / Salmorejo con huevo de codorniz, olivas, pepinillo y picatostes / Salmorejo with quail egg, olives, pickle and croutons / Salmorejo avec oeuf de caille, olives, cornichons et croûtons

### Plats principals / Platos principales / Main courses / Plats principaux

- 4. Llom de porc farcit amb ceba caramel·litzada formatge de cabra i salsa de mostassa antiga** / Lomo de cerdo relleno con cebolla caramelizada queso de cabra y salsa de mostaza antigua/ Stuffed loin of pork with caramelized onions, goat cheese and old mustard sauce / Longe de porc farci avec oignons caramélisés, fromage de chèvre et vieille sauce de moutarde
- 5. Arròs negre amb pèsols i calamarsets** / Arroz negro con guisantes y chipirones / Black rice with small squid and peas / Riz noir avec petits pois et petits calmars
- 6. Entrecot al Jospet (300 gr) i patates especiades** / Entrecot al jospet (300 gr) y patatas especiadas/ Steak to Jospet (300 gr) and spiced potatoes / Entrecote au jospet (300 gr) et pommes de terre épicées

### Postres / Desserts

- 7. Pastís del dia** / Tarta del día / Cake of the day / Gâteau du jour
- 8. Crema Catalana amb Pinyons Garrapinyats** / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados / Crème catalane aux noix de pin grattées / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados
- 9. Assortiment de Gelats** / Surtido de Helados / Assorted Ice cream / Crème glacée
- 10. Coulant de xocolata amb gelat de vainilla o nata** / Coulant de chocolate con helado de vainilla o nata / Chocolate coulant with vanilla or cream ice cream / Coulant au chocolat avec crème glacée à la vanille ou à la crème



# HOTEL GARBÍ

CALELLA DE PALAFRUGELL

## MENÚ

### Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

- 1. Amanida d'alvocat amb fruits secs i "limoneta de coriandre" /** Ensalada de aguacate con frutos secos y "limoneta de coriandre" / Avocado salad with dried fruits and "limoneta de coriandre" / Salade d'avocats avec fruits secs et "limoneta de coriandre" /
- 2. Navalles a la planxa (8 unitats) /** Navajas a la plancha (8 unidades) / Grilled knife (seafood) (8 units) / couteau (fruits de mer) grillé (8 unités)
- 3. Crema de carbassa al curry amb daus de bacallà /** Crema de calabaza al curry con dados de bacalao / Curried pumpkin cream with cod fish dice / Crème de citrouille au curry avec dés de morue

### Plats principals / Platos principales / Main courses / Plats principaux

#### **4. Pollastre de corral amb herbes provençals i patates al all i julivert /**

Pollo de corral a las hierbas provenzales y patatas al ajo y perejil / Free range chicken with Provençal herbs and garlic parsley potatoes / Poulet de volaille aux herbes provençales et pommes de terre au persil à l'ail

#### **5. Llenguado a la planxa amb Parmentier de patata i pastanaga /** Lenguado a la plancha con Parmentier de patata y zanahoria /

Grilled sole (fish) with potato and carrot Parmentier / Sole grillée (poisson) avec patate et carotte Parmentier

#### **6. Costella ibèrica amb guacamole i xips de "luca" /** Costilla ibérica con guacamole y chips de "Yuca" / Iberian rib with guacamole and "Yucca" chips /

Côte ibérique avec guacamole et chips de "Yucca"

### Postres / Desserts

#### **7. Pastís del dia /** Tarta del día / Cake of the day / Gâteau du jour

#### **8. Crema Catalana amb Pinyons Garrapinyats /** Crema Catalana con Piñones Garrapiñados / Crème catalane aux noix de pin grattées / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados

#### **9. Assortiment de Gelats /** Surtido de Helados / Assorted Ice cream / Crème glacée

#### **10. Coulant de xocolata amb gelat de vainilla o nata /** Coulant de chocolate con helado de vainilla o nata / Chocolate coulant with vanilla or cream ice cream / Coulant au chocolat avec crème glacée à la vanille ou à la crème



# HOTEL GARBÍ

CALELLA DE PALAFRUGELL

## MENÚ

### Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

- 1. Amanida de colors amb poma, taronja i daus de pollastre amb vinagreta/** Ensalada de colores con manzana, naranja y dados de pollo y vinagreta/ Colorful salad with apple, orange and chicken dice and vinaigrette/ Salade colorée aux dés de pomme, d'orange et de poulet et vinaigrette
- 2. Lasanya d'albergínia /** Lasaña de berenjena / Eggplant lasagna / Lasagne de aubergine
- 3. Meló amb pernil i vinagreta de fruits vermells /** Melón con jamón y vinagreta de frutos rojos / Melon with ham and red fruit vinaigrette/ Melon avec jambon et vinaigrette de fruits rouges

### Plats principals / Platos principales / Main courses / Plats principaux

- 4. Galta ibèrica amb salsa al vi ranci /**  
Carrillera ibérica con salsa al vino rancio / Iberian cheek with sauce with rancid wine / Joue ibérique avec sauce au vin rance
- 5. Entrama de Vedella a la brasa /** Entrama de ternera a la brasa /  
Grilled Entrama (veal) / Entrama grillé (veau)
- 6. Fideuà Mediterrània /** Fideuá Mediterránea / Fideuá Mediterranean / Fideuá Méditerranéée

### Postres / Desserts

- 7. Pastís del dia /** Tarta del día / Cake of the day / Gâteau du jour
- 8. Crema Catalana amb Pinyons Garrapinyats /** Crema Catalana con Piñones Garrapiñados / Crème catalane aux noix de pin grattées / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados
- 9. Assortiment de Gelats /** Surtido de Helados / Assorted Ice cream / Crème glacée
- 10. Coulant de xocolata amb gelat de vainilla o nata /** Coulant de chocolate con helado de vainilla o nata / Chocolate coulant with vanilla or cream ice cream / Coulant au chocolat avec crème glacée à la vanille ou à la crème



# HOTEL GARBÍ

CALELLA DE PALAFRUGELL

## MENÚ

### Entrantes / Starters / Entrées

- 1. Gírgoles amb espàrrecs i alls tendres / Gírgolas con espárragos y ajos tiernos / Mushrooms with asparagus and tender garlic / Champignons aux asperges et à l'ail tendre**
- 2. Trinxat de bull negre amb ou escalfat/ "Trinxat" de bull negro con huevo escalfado / Black bull chop with poached egg / "Trinxat" de taureau noir avec œuf poché**
- 3. Sopa de peix de Roca / Sopa de pescado de Roca / Rock fish soup / Soupe de poisson de roche**

### Platos principales / Main courses / Plats principaux

- 4. Padaset (vedella) amb salsa de mostassa / Padaset (ternera) con salsa de mostaza/ Padaset (veal) with mustard sauce/ Padaset (veau) grillé avec sauce moutarde**
- 5. Suquet de peix y marisc / Suquet de pescado y marisco / Suquet of fish and seafood / Suquet de poisson et fruits de mer**
- 6. Mandonguilles amb calamars / Albóndigas con calamares / Meatballs with squid / Boulettes de viande aux calmars**

### Postres / Desserts

- 7. Pastís del dia / Tarta del día / Cake of the day / Gâteau du jour**
- 8. Crema Catalana amb Pinyons Garrapinyats / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados / Crème catalane aux noix de pin grattées / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados**
- 9. Assortiment de Gelats / Surtido de Helados / Assorted Ice cream / Crème glacée**
- 10. Coulant de xocolata amb gelat de vainilla o nata / Coulant de chocolate con helado de vainilla o nata / Chocolate coulant with vanilla or cream ice cream / Coulant au chocolat avec crème glacée à la vanille ou à la crème**



**HOTEL GARBÍ**  
CALELLA DE PALAFRUGELL

**MENÚ**

**Entrants / Entrantes / Starters / Entrées**

1. **Cloïsses al cava / Almejas al cava/ Clams with cava/ Palourdes au cava**
2. **Papillote de verdura / Papillote de verdura / Vegetable papillote / Papillote de légumes**
3. **Tagliatelle al pesto / Tagliatelle al pesto / Tagliatelle with pesto/ Tagliatelle au pesto**

**Plats principals / Platos principales / Main courses / Plats principaux**

4. **Calamars a la planxa amb all i julivert/ Calamares a la plancha con ajo y perejil / Grilled squid with garlic and parsley / Calamars grillés à l'ail et au persil**
5. **Secret de porc ibèric amb salsa de taronja / Secreto de cerdo Ibérico con salsa de Naranja / Iberian pork secret with orange sauce / Secret de porc ibérique avec sauce à l'orange**
6. **Magret d'ànec amb poma glacejada / Magret de pato con manzana glaseada / Duck magret with glazed apple / Magret de canard avec pomme glacée**

**Postres / Desserts**

7. **Pastís del dia / Tarta del día / Cake of the day / Gâteau du jour**
8. **Crema Catalana amb Pinyons Garrapinyats / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados / Crème catalane aux noix de pin grattées / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados**
9. **Assortiment de Gelats / Surtido de Helados / Assorted Ice cream / Crème glacée**
10. **Coulant de xocolata amb gelat de vainilla o nata / Coulant de chocolate con helado de vainilla o nata / Chocolate coulant with vanilla or cream ice cream / Coulant au chocolat avec crème glacée à la vanille ou à la crème**





# HOTEL GARBÍ

CALELLA DE PALAFRUGELL

## MENÚ

### Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

- 1. Carpaccio de carbassó amb formatge de crema a les fines herbes** / Carpaccio de calabacín con queso de crema a las finas hierbas / Zucchini carpaccio with cream cheese with fine herbs / Carpaccio de courgettes au fromage à la crème aux fines herbes
- 2. Canelons gratinats** / Canelones gratinados / Gratinated cannelloni/ Cannelloni gratiné
- 3. Musclos al vapor** / Mejillones al vapor / Steamed mussels/ Moules à la vapeur

### Plats principals / Platos principales / Main courses / Plats principaux

- 4. Pit de pollastre farcit amb xampinyons, botifarra i salsa de gerds** / Pechuga de pollo rellena con champiñones, butifarra y salsa de arandanos / Chicken breast stuffed with mushrooms, “butifarra “ and cranberry sauce / Poitrine de poulet farcie aux champignons, “butifarra” et sauce de canneberges
- 5. Paella mediterrània** / Paella mediterránea / Mediterranean Paella/ Paella méditerranéenne
- 6. Salmó a la planxa amb mongetes verdes saltejades** / Salmón a la plancha con judías verdes salteadas / Grilled salmon with sautéed green beans /Saumon grillé avec haricots verts sautés

### Postres / Desserts

- 7. Pastís del dia** / Tarta del día / Cake of the day / Gâteau du jour
- 8. Crema Catalana amb Pinyons Garrapinyats** / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados / Crème catalane aux noix de pin grattées / Crema Catalana con Piñones Garrapiñados
- 9. Assortiment de Gelats** / Surtido de Helados / Assorted Ice cream / Crème glacée
- 10. Coulant de xocolata amb gelat de vainilla o nata** / Coulant de chocolate con helado de vainilla o nata / Chocolate coulant with vanilla or cream ice cream / Coulant au chocolat avec crème glacée à la vanille ou à la crème