

BLANCS

Panissars Blanc	EMPORDÀ	Lladoner blanc, Lladoner roig	10.50€
Mabre	EMPORDÀ	Garnatxa blanca	12.00€
Nívia Mas Llunes	EMPORDÀ	Macabeu, Garnatxa roja, en barrica	15.00€
Gramona Gessamí	PENEDÈS	Muscat, Sauvignon blanc, Ecològic	18.00€
Descregut Xarel·lo	PENEDÈS	Xarel·lo vermell, Ecològic	14.00€
Petit Siós	C. SEGRE	Vogner, Chardonnay, Muscat	15.00€
Raimat Chardonnay	C. SEGRE	Chardonnay	13.50 €
Via Terra	TERRA ALTA	Garnatxa blanca	14.00€
Quinta de Couselo	RIAS BAIXAS	Albariño, Caiño Blanco, Loureiro	21.50€
Joaquín Rebolledo	VALDEORRAS	Godello sobre lías	17.00€
Tres Olmos	RUEDA	Verdejo sobre lías	13.50€
Nivarius Ed. Lim.	RIOJA	Viura, Maturana blanca, en barrica	19.00€

NEGRES

Heus	EMPORDA	Garnatxa negra, Syrah i Carinyena	15.00€
La Botera	EMPORDÀ	Garnatxa, Samsó	18.00€
Xot	EMPORDÀ	Carinyena, Syrah, Merlot	20.00€
Cairats	MONTSANT	Garnatxa, Samsó	18.00€
Pardas Negre Franc	PENEDÈS	Cabernet franc, Ecològic	22.00€
Bellmunt	PRIORAT	Garnatxa Samsó, Cabernet	24.00€
Pago Capellanes Cr.	RIBERA DUERO	Tinta fina, Cabernet Sauvignon	29.50€
Resalte V. Selec.	RIBERA DUERO	Tempranillo	19.00€
Hacienda Ternero	RIOJA	Tempranillo	18.00€
Izadi Crianza	RIOJA	Tempranillo	17.00€
Gómez Cruzado V.S.	RIOJA	Tempranillo	16.00€
Casar de Búrbia	BIERZO	Mencía	21.00€

ROSATS

Mas Llunes Maragda	EMPORDÀ	Merlot, garnatxa	11.50€
Mas Comtal	PENEDÈS	Merlot, Ecològic	14.00€
Izadi Larrosa	RIOJA	Garnatxa tinta	13.00€

CAVA & CHAMPAGNE

Moët et Chandon	Brut Premier	49.00€
Gramona Imperial Gr. Rva.	Brut	28.00€
Llopart Brut Nature	Brut Nature	22.00€
Vilarnau Brut	Brut	15.00€
Ana de Codorniu	Brut	19.00€



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 "botifarra" / Crème de poireaux avec "botifarra" croquante**
- 3. Carxofa saltejada amb llagostí a l'all / 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'avocat 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 ibèrica 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 Méditerranée

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