



## *Carta de menús A Garrotxa*

<https://carta.menu>

Av. Rio Janeiro, 135, Barcelona, Spain

(+34)931790910,(+34)932762523 - <http://www.restauranteagarrotxa.com/>



Puedes encontrar un **menú extenso de A Garrotxa** en Barcelona con todas las 107 platos y bebidas en el menú. Para ofertas cambiantes, ponte en contacto con el propietario por teléfono o utilizando la información de contacto de la página web. A Garrotxa es un Ubicación, que ofrece original **salado español comidas**, además, los **apetitosos** postres del establecimiento no sólo brillan en platos para niños y a los ojos de los niños. En sitio hay un extenso y equilibrado surtido de picantes y sabrosas tapas, que seguramente merece la pena probar. Puede pedir comida para que se la envíen a domicilio, y es posible que puedas pedir directamente menús en el Website [restauranteagarrotxa.com](http://www.restauranteagarrotxa.com) .

# Carta de menús *A Garrotxa*



## *Salsas*

SALSA DE TOMATE

## *Pescados*

BACALAO REBOZADO

## *Speisen*

RABAS A LA ROMANA

## *Starter*

ENSALADA CATALANA

## *Main course*

POLLO A LA BRASA

## *Erfrischungsgetränke*

LIMON

## *Ensaladas*

ENSALADA VERDE MIXTA

## *Refrescos*

COCA

## *Ofertas de la semana - angebot der woche*

MEJILLONES A LA MARINERA

## *Carnes*

BUTIFARRA A LA BRASA

## *Angebote - spanische gerichte*

PIMIENTOS DE PADRÓN

## *Snacks & fingerfood*

CALAMARES A LA ROMANA

## *Fischsgerichte*

PAELLA

## *Jugos naturales*

NARANJA

## *Adiciones*

PIMENTÓN

## *Sushi or sashimi*

PULPO

pequeño pulpo, a temperatura ambiente | agua para cubrir | vinagre de vino tinto | pasta de trigo integral o de oro | lata de caldo de pollo | ...

## *Café*

CAFÉ

## *Bocadillos frios*

BOCADILLO DE FUET

## *Aliños*

PIMIENTA

## *Bocadillos a la brasa*

BOCADILLO DE FRANKFURT

# Carta de menús *A Garrotxa*



## *Tartascaseras con helado*

MANZANA

## *Les crêpes bretonnes à la farine de blé*

MIEL

## *Desserts \**

POSTRES

## *Smash*

TOSTADO

## *Tapas mountain*

CALLOS

## *Tipos butifarra*

AJO Y PEREJIL

## *Especias & frutos*

CEREZAS

## *Bebidas no alcohólicas*

FANTA DE NARANJA

FANTA DE LIMON

## *Raciones*

CONEJO A LA BRASA

CODILLO ASADO AL HORNO

## *Bocadillos calientes*

BOCADILLO DE TOCINO

BOCADILLO DE HAMBURGUESA DE TERNERA

BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA

## *Entrante*

ALMEJAS A LA MARINERA

ALMEJAS AL VAPOR

CARACOLES

## *Bebidas*

COCA COLA CERO

TRINARANJUS DE NARANJA

AGUA FONTECELTA

AGUA QUALITY

## *Modif*

HIERBAS PROVENZALES

GUINDILLA VERDE

BLANCO DE HIERBAS

CREMA DE ORUEJO

## *Postres*

HELADO DE CHOCOLATE

TARTA GALLEGA LARPEIRA (RACIÓN)

TARTA DE SANTIAGO (RACIÓN)

TARTA ARTESANA DE QUESO DE CABRA Y CASTALAS (RACIÓN)

YOGUR DE CABRA NATURAL ARTESANO

YOGUR DE CABRA CON ARÁNDANOS ARTESANO

MEMBRILLO

# Carta de menús *A Garrotxa*



## Vinos

VINO DE LA CASA VIÑA MEIGA BLANCO  
VINO DE LA CASA VIÑA MEIGA TINTO  
VINO DE LA CASA VIÑA MEIGA ROSADO  
VINO TURBIO GALLEGO  
VINO RIBEIRO ANCIÑO  
VINO ALBARIÑO DE COLLETEIRO  
“PRAGUSTUS” (AFRUTADO)  
VINO RIOJA VIÑA ARVIZA  
(TEMPRANILLO)  
VINO RIOJA PECADO DE DIOS  
(TEMPRANILLO)

## Platos

ENSALADA CON QUESO DE CABRA  
GRATINADO  
CECINA DE LEÓN CON VIRUTAS DE  
QUESO DE OVEJA Y ACEITE  
CHAMPIÑONES RELLENOS Y  
GRATINADOS (4 UNID.  
PULPO GALLEGO CON CACHELOS  
(PULPO DE CAMARIÑAS)  
BOTILLO DEL BIERZO CON CACHELOS Y  
GRELOS  
CODILLO DE LACÓN, COCIDO CON  
CACHELOS Y GRELOS  
CHURRASCO DE CERDO A LA BRASA  
GALTAS ASADAS AL HORNO  
LACÓN ASADO AL HORNO CON  
CACHELOS  
LACÓN COCIDO GALLEGO CON  
CACHELOS

## Caprichos

BICA DE TRIVES  
TARTA LARPEIRA  
TARTA DE SANTIAGO CARRO  
JALEA NATURAL CASA NEIRA DE  
MANZANA O NARANJA  
JALEA NATURAL CASA NEIRA DE  
PIMIENTOS DE PADRÓN  
VINO “ ESTÁ DE CARALLO”,  
QUESOS DE CABRA VARIADOS  
VEIGADARTE  
ORUJO TAPADA  
PETACA DE ORUJO PAZO DE CASTRELO  
MIEL GALLEGA “O MARQUESADO”

## Bocadillos

BIQUINI  
BOCADITO DE CHORIZO  
SÁNDWICH DE SALCHICHA  
BOCADILLO DE CHORIZO IBERICO  
BOCADILLO DE SALCHICHÓN IBÉRICO  
BOCADILLO DE LOMO A LA PLANCHA  
BOCADILLO DE JAMON SERRANO  
BOCADILLO DE QUESO MANCHEGO  
SEMI  
BOCADILLO DE QUESO MANCHEGO DE  
OVEJA  
BOCADILLO DE LACÓN ASADO  
BOCADILLO DE LACÓN COCIDO  
BOCADILLO DE PALETILLA IBÉRICA DE  
LAMPÍÑO

# ***Carta de menús A Garrotxa***



## ***Tapas***

**CHOCOS REBOZADOS**

**CHORIZO CRIOLLO GALLEGO**

**CHORIZO GALLEGO ASADO**

**EMPANADA GALLEGA CASERA DE ATÚN  
(RACIÓN)**

**LACÓN ASADO AL HORNO**

**LACÓN COCIDO GALLEGO**

**MEJILLONES AL VAPOR**

**OREJA A LA GALLEGA CON PIMENTÓN  
DULCE Y ACEITE**

**OREJA A LA GALLEGA CON PIMENTÓN  
PICANTE Y ACEITE**

**PATATAS BRAVAS CON ALI I OLI**

**PULPO GALLEGO A FEIRA (DE  
CAMARIÑAS)**

**SEPIA A LA PLANCHA (RACIÓN)**

**ZORZA CON PATATAS (CARNE DE  
MATANZA ADOBADA)**

**SARTÉN DE ZORZA CON PATATAS Y  
HUEVO FRITO**

**RAXO CON PATATAS Y PIMIENTOS DE  
PADRÓN**

**CHORIZO DE VACA DEL BIERZO**

**CHORIZO PICANTE DEL BIERZO**

**SURTIDO DE EMBUTIDOS DEL BIERZO**

**SURTIDO DE QUESOS DE CABRA**

# *Carta de menús A Garrotxa*



## *A Garrotxa*

Av. Rio Janeiro, 135, Barcelona, Spain

**Horario de apertura:**  
Martes 08:00 -22:00  
Miércoles 08:00 -22:00  
Jueves 08:00 -22:00  
Viernes 08:00 -23:00  
Sábado 09:00 -23:00  
Domingo 09:00 -17:30

Hecho con [carta.menu](https://carta.menu)

