



alambí  
ESPAI MEDITERRANI

# LA CARTA

*estiu 22*





## BENVINGUTS A L'ALAMBÍ

L'Alambí neix al carrer Banys número 100,  
la *Casa Almirall*. Una casa de finals del segle XIX  
que és per a nosaltres una capsa de memòries,  
un pont que ens permet apropar-nos al passat i retrobar-hi  
allò que no sempre recordem, però mai hem oblidat.

A través de la gastronomia,  
la nostra carta us proposa un petit viatge, un recorregut  
per la història que ens precedeix i ens envolta.

Dit això, benvolguts i benvolgudes  
al vostre espai mediterrani de la Garriga,

*i bon viatge!*



PRÒLEG



*CAPÍTOL 1*  
**APERITIUS  
MEDITERRANIS**  
*pàg.5*

*CAPÍTOL 2*  
**CAPRICIS  
DE MORRO FI**  
*pàg.7*

*CAPÍTOL 3*  
**TEMPS  
D'ESTIU**  
*pàg.9*

*CAPÍTOL 4*  
**PLATILLOS  
D'AUTOR**  
*pàg.11*

*CAPÍTOL 5*  
**TOTA LA PESCA**  
*pàg.13*

*CAPÍTOL 6*  
**ARROSSOS  
PRIMS I SOCARRATS**  
*pàg.15*

*CAPÍTOL 7*  
**CALDERONS  
D'AIGUA TERMAL**  
*pàg.17*

*CAPÍTOL 8*  
**LES VIANDES**  
*pàg.19*

*CAPÍTOL 9*  
**PER ACOMPANYAR**  
*pàg.21*

*CAPÍTOL 10*  
**FARINETES  
I DARRERIES**  
*pàg.23*





## APERITIUS MEDITERRANIS

Petites entrades elaborades amb productes de la conca mediterrània, ideals per a gaudir d'un moment 'vermut' o simplement obrir la gana instants abans d'un bon àpat.



## CAPÍTOL 1



## APERITIUS MEDITERRANIS

Bonsai d'olives farcides de formatge *Tou dels Cadells* i anxova · **9,80€**

Seitons frescos marinats amb llima, llimona, taronja i oli d'oliva verge (dos filets) · **2,25€**

*Ensaladilla Olivier* · **8,00€**

Papada fina a baixa temperatura a la *vinaxurri* · **7,50€**

Crestes al forn, farcides de musclos, sofregit de tomacons i allioli de xistorra (6 unitats) · **15,00€**

### *El forn de pa*

Pa de coca artesanal a la brasa amb tomàquet de penjar i oli d'oliva de primera premsada (elaborat amb massa mare) · **3,85€**

Pa de poble del forn dels Banys (amb massa mare) · **3,85€**

Pa sense gluten (envasat) · **3,85€**



## CAPRICIS DE MORRO FI

Petites delícies per prolongar el moment 'vermut'. Ideals per a compartir i gaudir d'un petit oasi *gourmet* sense interferències.

Productes altament frescos seleccionats i elaborats amb precisió i amor a l'ofici pel nostre equip de cuina.



## CAPÍTOL 2



## CAPRICIS DE MORRO FI

Ostra Gillaudeau al natural servida amb vinagreta francesa de chardonnay, escalunya i encurtits · **4,90€**

Croqueta d'os de pernil Joselito, cansalada ibèrica i caviar Nacarii de la Vall d'Aran · **3,90€ (unitat)**

Pernil de bodega Joselito. 55/100gr · **13,00€ / 24,00€**

Cecina de bou semental de León (22 mesos de curació) · **16,00€ / 28,00€**

Llauna d'anxoves del Cantàbric 0.0 (6 papallones) · **21,90€**

'Roll' de micuit de foie gras i codonyat arrebossat amb festucs · **17,85€**

### *El forn de pa*

Pa de coca artesanal a la brasa amb tomàquet de penjar i oli d'oliva de primera premsada (elaborat amb massa mare) · **3,85€**

Pa de poble del forn dels Banys (amb massa mare) · **3,85€**

Pa sense gluten (envasat) · **3,85€**



## TEMPS D'ESTIU



De nits més curtes amb bones temperatures i dies més llargs plens de llum i color.

Aquest capítol va dedicat a tots ells. Pagesos i pageses del Vallès, el Prat, Osona i el Maresme... Sapiguen que a l'Alambí cada dia us hi esperem!, per a que vostès puguin gaudir d'uns bons entrants amb els millors productes de la terra acabats de collir.



## CAPÍTOL 3



## TEMPS D'ESTIU

Amanida de varietats antigues de tomàquets del Vallès · **14,00€**

Batibull fresc i vegetal del tros servit amb *vianagrette a la française* · **12,00€**

'*The original mexican César salad by Caesar Cardini*' - Un Enciam! · **15,00€**

Gaspatxo de cireres, tomacons i 'migas' de pa de poble fregat amb all · **9,00€**

Albergínia blanca d'en Pau Santamaria, burrata i tòfona d'estiu · **18,00€**

Vel de tomàquets Paolo Petrilli, maduixetes de bosc i maduixots del Maresme esclafats, verat fumat, toffee, brots tendres i *gelatto all'aceto balsamico Ludovico Campari* · **17,00€**



## PLATILLOS D'AUTOR

La *nouvelle cuisine* i la nova moda culinària basada en una cuina més lleugera i sostenible que va néixer a la dècada del 1970 de les mans de crítics gastronòmics de l'època i cuiners d'alt renom com Poul bouse o Pierre Troisgros.

Es tracta d'una aportació revolucionària que proposa l'experiència estètica com a punt fonamental, prova d'estimular els cinc sentits i dóna un gran protagonisme a la presentació dels plats.

És per això que dediquem aquest capítol al valor del nostre equip de cuina i de sala, que cada dia vetlla amb gran dedicació per oferir-vos les millors menges del restaurant.

En aquest espai trobareu un recull de plats 'divertits, desenfadats i múltiples tècniques utilitzades' que faran que dubteu d'entre els entrants.

No oblidin que al darrere de cada una d'aquestes mossegades hi ha passió, coneixament i producte. Però sobretot la il·lusió de compartir un gran ofici.



## CAPÍTOL 4



## PLATILLOS D'AUTOR

Rigatoni alla Norma. *Recepta tradicional siciliana flambejada amb orujo i un toc cremós i picant* · **17,00€**

*Pizza bianca croccanti* de massa cristal.lina, crema fresca, pètals de xampinyó, tartufata, parmigiano Reggiano i alfàbrega fresca · **14,90€**

Gambes de Huelva temperades i 'estrellades' amarades amb oli dels seus caps i *Palo cortado*, ou a baixa temperatura i xips de patata *baby* · **23,00€**

Vieires farcides de peix i marisc de llotja al forn, lacades amb pil-pil i fideus de porro cruixent (2 unitats) · **20,00€**

Cap, pota, pop i samfaina 'tot ben guisadet' · **21,00€**

Carpaccio de 'txuletón' de tonyina vermella *Ballfegó* macerada amb oli de brases i tartar de tomàquet confitat, herbes fresques i wasabi del Montseny · **31,00€**



## TOTA LA PESCA

I com no pot ser d'una altra manera ens toca parlar de peix. En aquest cas de peixos i mariscs, que diàriament comprem directament de les llotges de pràcticament tot el Mediterrani i el litoral català, i en alguns casos d'Andalusia i fins i tot Galícia.

La nostra responsabilitat és oferir-els-hi la millor pesca del dia. I és per això que seleccionem el producte valorant el seu estat, pes i procedència.

El nostre equip li oferirà la millor opció, ja que disposem de diverses possibilitats de tall, pes o elaboració.

Tanmateix, hem de deixar constància que hi ha dies inesperats que les embarcacions i pescadors s'han vist afectats pel temporal o les malaurades pujades del cru que fan i continuaran fent que la pesca es vegi afectada, i de retruc, nosaltres també.



## CAPÍTOL 5



## TOTA LA PESCA

### **MARISCS DE LLOTJA CUINATS A LES BRASES**

Musclos del Delta (300 gr) · **S/M**

Canyuts del Delta de l'Ebre (12 unitats) · **S/M**

Ostró Gillardeau n°2 · **S/M**

Gamba vermella mitjana de costa (6 unitats) · **S/M**

Llamàntol del país (600-700 gr) · **S/M**

Calamar de costa · **S/M**

Pota de pop gallec (180 gr) · **S/M**

### **PEIXOS DE LLOTJA CUINATS A LES BRASES**

Llobarret sencer de Roses a la Donostiarra (800 gr) · **S/M**

Rapet sencer de costa a la Donostiarra (700 gr) · **S/M**

Orada sencera de Isla Cristina a la Donostiarra (1,2 kg) · **S/M**

Turbot sencer de Vigo a la Donostiarra (1,5 kg) · **S/M**

Suprema d'orada Isla Cristina  
servida amb suggeriments de temporada (250 gr) · **S/M**

Suprema de corball Isla Cristina  
servida amb suggeriments de temporada (250 gr) · **S/M**

Suprema de turbot de Vigo  
servida amb suggeriments de temporada (250 gr) · **S/M**





## ARROSSOS PRIMS I SOCARRATS

O altrament dit arrossos d'alta volada amb nom i cognom.

Hem seleccionat quatre territoris de comarques del litoral per a representar la seva cuina 'arrossera' dels diumenges en família.

La nostra intenció no és millorar-los o comparar-los sinó acostar-vos a les arrels i tradicions d'aquests indrets que des de sempre han confeccionat uns arrossos meravellosos amb els propis recursos i aliments locals.

Nosaltres els elaborem en cassola d'alumini fos, socarrats i de capa molt fina per garantir el millor punt de l'arròs, concentrar els sabors dels seus sofregits i desemmascarar els seus productes principals.



CAPÍTOL 6



## ARROSSOS PRIMS I SOCARRATS

Arròs del Vallès Nord de vegetals de temporada i km 0 · **17,00€**

Arròs a banda de gamba vermella de costa, morralla i allioli · **32,00€**

Arròs mar i muntanya de cap i pota i pop · **21,00€**



## CALDERONS D'AIGUA TERMAL

La història de la Garriga està lligada al termalisme, ja que les aigües termals d'aquest poble són ben conegudes des d'èpoques antigues.

Però és a principis del segle XX quan el fenomen de l'estiueig posa en alça aquest patrimoni natural i la burgesia catalana escull la Garriga com a indret vacacional i de repòs. Doncs les característiques d'aquestes aigües, els seus minerals i la seva temperatura aporten diversos usos terapèutics.

A l'Alambí som conscients de les seves virtuts i les aprofitem per als nostres caldos, per així cuinar-vos aquests arrossos.



CAPÍTOL 7



## CALDERONS D'AIGUA TERMAL

Calderó d'arròs de llamàntol nacional i sípia bruta · **33,00€**

Calderó d'arròs de barca amb gamba i calamar de costa, musclos del Delta i sípia bruta · **29,00€**

Calderó d'arròs negre amb sípia bruta, carxofa i botifarra de la Garriga · **21,00€**



## LES VIANDES



Si sou amants de la carn aquest és el vostre paradís per a completar un gran àpat.

Gràcies als productes procedents de petits ramaders de les comarques d'interior i dels nostres proveïdors de confiança del mercat de la Boqueria de la ciutat comptal podem oferir aquest ventall de plats inèdits i plens de sabor.

De la mateixa manera els hi oferim la nostra botifarra de la Garriga, d'elaboració pròpia, i d'altres carns, sempre de màxima qualitat tractades amb cura pels nostres cuiners especialitzats amb les seves maduracions, punts de cocció i conservació.



## CAPÍTOL 8



## LES VIANDES

Pollastre de pagès a la salsa llimonea del llibre de Sant Soví · **23,00€**

Costelles i mitjanes de xai femella del Moianès a la brasa · **24,00€**

Botifarra de la Garriga a la brasa. *Crua, negra i del Perol* · **14,00€**

*Elaborada amb porc duroc i acompanyada amb brunyols de poma,  
pebrots verds caramelitzats i allioli de codony*

*Entrecôte* de vedella reposada de Girona a la *Cafè de París* (300 gr.) · **21,00€**

Tataki de filet de Rubia Gallega 40 dies de maduració (300 gr.) · **34,00€**

Txuleta de Rubia Gallega 40 dies de maduració (1 kg.) · **68,00€**



## PER ACOMPANYAR

Aquí podeu trobar les nostres propostes per a acompanyar. Productes de temporada complementaris per a les carns i els peixos.



## CAPÍTOL 9



### *Per acompanyar*

Amanida d'enciams de pagès, ceba tendra i piparra · **4,50€**

Patates rosses de tota la vida · **4,00€**

Saltejat de verdures i crudités fresques de temporada i km 0 · **6,00€**

Pebrots del piquillo *de la huerta de Navarra* · **8,00€**

Allioli de morter · **2,50€**

Salsa *vinaxurri* de ratafia · **2,50€**

Salsa pil-pil · **4,50€**

Salsa Cafè de París · **4,50€**



## LES DARRERIES

Aquest és el capítol que fa referència a les anomenades darrerries o el fi de taula, que són, en la nostra cultura, mots tradicionals utilitzats per indicar un dolç o peça de fruita per a finalitzar l'àpat.



## CAPÍTOL 10



## FARINETES I DARRERIES

*Cornetto de llimona* · **7,80€**

*Risotto de burratina, maduixes de bosc i vainilla* · **9,00€**

*Sacher de cacau, albercocs frescos i sorbet de ratafia* · **8,00€**

*El Dràcula de L'Alambí* · **6,66€**

*Coca de vidre farcida de tiramisú de festucs i vinagre aceto balsàmic de mòdena Ludovico Campari* · **11,85€**

*Coulant de cacau pur a la minute* · **12,00€**

*Gelateria artesanal (3 varietats)* · **7,00€**

*Formatges de pastor (5 varietats)* · **15,00€**