

MENÚ PARA NIÑOS

ENTRANTES

Macarrones con salsa de tomate casera y queso parmesano
Huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico
Crema de verduras del día con picatostes de pan

SEGUNDOS

Pescado blanco fresco a la plancha con verduras
Pechuga de pollo a la plancha con patatas caseras o chips
Butifarra de cerdo eco con arroz basmati y soja

POSTRES

Bola de Helado (chocolate, vainilla, fresa, ...)
Brownie de chocolate negro
Fruta de temporada

Menú completo infantil: 18 € Primero + Segundo + Postre

Medio Menú Infantil: 12 € 1 Plato infantil + Postre

Opción Entrante menú La Garriga: 20 €

1 Entrante de Carta + Postre infantil o Carta

Opción Segundo menú La Garriga: 25 €

1 Segundo de Carta + Postre infantil o Carta

Nuestro chef realiza una cocina variada, donde los productos frescos, de proximidad y de procedencia ecológica tienen el máximo protagonismo. Incluso algunos de los productos que degustará provienen del huerto ecológico de la masía.

Nos apasiona descubrir pequeños proveedores locales, conocer sus proyectos y utilizar sus productos en nuestra cocina. Creemos que la calidad final de cada plato es la suma del cuidado y talento de todas las personas que en pequeña o gran medida lo han hecho posible... desde la tierra hasta la mesa.

Deseamos que disfrutéis con todos los sentidos...

ENTRANTES

Coca de calabacín con tomate cherri confitado,
con queso de Borredá y pesto

Crema de guisantes con aceite de trufa, crostini al parmesano y
brotes de mostaza

Alcachofas en tres texturas con tallarines de sepia

"Empedrat" de bacalao con escarola y vinagreta de tomate

Rigattoni con verduras de nuestro huerto

SEGUNDOS

Calamares con vinagreta de verduras
y puré de berenjenas a la brasa

Pollo ecológico a la catalana

Cola de rape fresca al pil-pil con espinacas, piñones y pasas

Rulo de cordero con puré de moniato
y cardamomo en su salsa

Filete de buey en su jugo con milhojas de patata,
manzana y beicon

Lentejas al curry y manzana agria

POSTRES

Crema catalana quemada

Tatén de fruta con crema inglesa

Tiramisú de frutos rojos

Surtido de quesos catalanes con tostaditas
y mermelada artesana

Requesón de leche de cabra de "Cal Cantaré"
con naranjas al Cointreau y miel

**Tenemos opciones de postres veganos y sin gluten ni lactosa*

Menú "La Garriga": 43€/persona
***Opción de medio menú: 31€/persona**

