

MENÚ PER A NENS

ENTRANTS

Macarrons amb salsa de tomàquet cassolana i parmesà
Ous trencats amb patates fregides i pernil ibèric
Crema de verdures del dia amb crostons de pa

SEGONS

Peix blanc fresc a la planxa amb verdures
Pit de pollastre a la planxa amb patates cassolanes o xips
Botifarra de pagès eco amb arròs basmati i soja

POSTRES

Bola de gelat (xocolata, vainilla, maduixa, ...)
Brownie de xocolata negra
Fruita de temporada

Menú complert infantil: 18 € Primer + Segon + Postres

Mig menú infantil: 12 € 1 Plat infantil + Postres

Opció Entrant menú La Garriga: 20 €

1 Entrant de Carta + Postres infantil o Carta

Opció Segon menú La Garriga: 25 €

1 Segon de Carta + Postres infantil o Carta

El nostre cuiner realitza una cuina variada, on els productes frescos, de proximitat i de procedència ecològica tenen el màxim protagonisme. Inclús alguns dels productes que tastareu provenen de l'hort ecològic de la masia.

Ens apassiona descobrir a petits proveïdors locals, conèixer els seus projectes i utilitzar els seus productes a la nostra cuina. Creiem que la qualitat final de cada plat és la suma de la cura i talent de totes les persones que en petita o gran mesura l'han fet possible... des de la terra fins a la taula.

Desitgem que gaudiu amb tots els sentits...

ENTRANTS

Coca de carabassó amb tomàquet cirerol confitat,
formatge de Borredà i pesto

Crema de pèsols amb oli de tòfona, crostini al parmesà
i brots de mostassa

Carxofes en tres textures amb tallarines de sèpia

"Empedrat" de bacallà amb escarola i vinagreta de tomàquet

Rigatoni amb samfaina de verdures del nostre hort

SEGONS

Calamarsets amb vinagreta de verdures
i puré d'albergínies a la brasa

Pollastre ecològic a la catalana

Cueta de rap fresca al pil-pil amb espinacs, pinyons i panses

Rodó de xai amb puré de moniato
i cardamom en la seva salsa

Filet de bou amb salsa de Porto,
milfulls de patata, poma i bacó

Llenties al curri amb poma i coco

POSTRES

Crema catalana cremada

Tatén de fruita amb crema anglesa

Tiramisú de fruits vermells

Assortiment de formatges catalans amb torradetes
i melmelada artesana

Mató de llet de cabra de "Cal Cantaré"
amb taronges al Cointreau i mel

**Tenim opcions de postres veganes i sense glútens ni lactosa*

Menú "La Garriga": 43€/persona

***Opció de mig menú: 31€/persona**