

## 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 cocinero 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 con zumo de carne y 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**