

## 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

Espaguetis negres amb fruits de mar de la Costa Brava

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

Llenties al curri amb poma i coco

Lassanya de verdures amb beixamel vegana

### SEGONS

Pollastre ecològic a la catalana amb fruits secs

Cueta de rap fresca al pil-pil amb favetes del nostre hort

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

Lluç amb puntes d'espàrrecs, salsa verda i ou dur de corral

### POSTRES

Panna cotta de festucs amb salsa de maracujà

Assortiment de formatges catalans de "Cal Cantaré" amb torradetes i melmelada artesana

Préssec macerat amb Moscatell amb gelat de vainilla

Coulant de tres xocolates amb gelat de vainilla de Madagascar

Vaset de la nostra versió del lemon pie

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

**Menú "La Garriga": 43€/persona**

**\*Opció de mig menú: 31€/persona**

