

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.

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

La nostra cuinera 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

Crema de verdures i crostonets.

Amanida d'escarola amb carxofes i pernil.

Espaguetis amb crema de trufa i formatge parmesà.

Crep d'albergínia rostida, sobrassada i formatge brie.

Pastís d'albergínia farcit de verdures, beixamel i formatge gratinat.

SEGONS

Bacallà al pil pil amb pèsols.

Llobarro amb escalivada i salsa romesco.

Espatlla de xai amb pera confitada.

Filet de bou amb patata al caliu gratinada.

Llenties amb poma, coco i curri.

**Per a dietes especials, els plats es poden adaptar als seus requeriments*

POSTRES

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

Mousse de iogurt amb fruits vermells.

Crema de coco amb fruita de la passió i mango.

Mousse de festuc farcit de cirera i praliné de fastuc.

Coulant de xocolata i crema d'avellanes amb gelat de vainilla.

Menú "La Garriga": 43€/persona

*Opció de mig menú: 31€/persona

