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 carbassa amb crostonets i llavors torrades de carbassa.

Amanida de mongeta tendra, rodanxes de tomàquet, pernil ibèric i encenalls de foie.

Coca de carbassó amb tomàquets confitats i formatge de Borredà.

Espaguetis amb salsa de ceps i formatge parmesà.

Albergínia farcida de verdures amb beixamel i formatge gratinat.

SEGONS

Salmó amb vinagreta de verdures i espàrrecs verds.

Calamars a la planxa amb sanfaina.

Pollastre a la catalana amb orellanes i pinyons.

Fricandó de vedella.

Llenties amb poma, coco i curri.

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

La Garriga de Castelladral
★★★★

POSTRES

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

Pastís Tatin de poma amb gelat de vainilla.

Falsa llimona: mousse de llimona amb cor de pa de pessic.

Coulant de xocolata i crema de fruits secs amb gelat de vainilla

Mousse de iogurt amb coulis de fruits del bosc o coulis de maracujà.

Fruita de temporada.

Menú "La Garriga": 43€/persona.
***Opció de mig menú: 33€/persona.**

.