

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.

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

Nuestro chef 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

Velouté de tomate.

Gazpacho con langostinos.

Coca de calabacín con tomates confitados y queso de
Borredà.

Lasaña de escalivada y brandada de bacalao con pesto y
tomate concassé.

Berenjena rellena de verduras con bechamel y queso
gratinado.

SEGUNDOS

Salmón con espárragos verdes, vinagreta de verduras y
olivada (o aceitunas negras).

Rape con salsa de asado con tomates cherry y setas
variadas.

Pollo a la catalana con orejones y piñones.

Solomillo de buey con peras asadas.

Lentejas con manzana, coco y curry.

**Para dietas especiales, los platos se pueden adaptar a sus
requerimientos.*

POSTRES

Surtido de quesos catalanes "Cal Cantaré" con tostaditas y
mermelada artesana.

Melón macerado en gin-tonic y helado de gin-tonic.

Falsa limón: mousse de limón con corazón de bizcocho.

Coulant de chocolate y crema de frutos secos con helado de
vainilla.

Mousse de yogur con coulis de frutos del bosque o coulis de
maracuyá.



Menú "La Garriga": 43€/persona
*Opción de medio menú: 31€/persona