

## **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**

Espaguetis negros con calamares, ajo y perejil y salsa romesco.

Espárragos blancos con mayonesa de ceps y setas variadas.

Coca de calabacín con tomates confitados y queso de Borredà.

Ensalada de habitas, virutas de jamón y vinagreta de mostaza y menta.

Berenjena rellena de verduras con bechamel y queso gratinado.

### **SEGUNDOS**

Bacalao sobre cama de espinacas, pasas y piñones.

Rape con salsa de asado, tomates cherry y setas variadas

Pollo a la catalana con orejones y piñones.

Rabo de toro guisado con puré de manzana.

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.

Puré de fresas y espuma de coco.

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