

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

Sopa de melón, coco y menta con aguacate y uva negra.

Ensalada de tomate, higos, mató, nueces y jamón ibérico.

Coca de calabacín con tomates confitados y queso de
Borredà.

Espaguetis con salsa de boletus y queso parmesano.

Berenjena rellena de verduras con bechamel y queso
gratinado.

SEGUNDOS

Lubina con puré fino de berenjena y vinagreta de
encurtidos.

Calamares a la plancha con sanfaina.

Pollo a la catalana con orejones y piñones.

Solomillo de buey con peras asadas.

Lentejas con manzana, coco y curri.

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

POSTRES

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

Higos con helado de mascarpone y almendras caramelizadas.

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.

Fruta de temporada.

Menú "La Garriga": 43€/persona.

***Opción sin postre: 38€/persona.**

***Opción de medio menú: 31€/persona o 26€ sin postre.**

