

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

Raviolis de espinacas y requesón con salsa de nueces.

Ensalada de espárragos verdes y vinagreta de trufa.

Coca de calabacín con tomates confitados y queso de Borredà.

Lasaña de setas y salmón ahumado.

Berenjena rellena de verduras, bechamel y queso gratinado.

SEGUNDOS

Bacalao al pil pil y sanfaina.

Pollo a la catalana con orejones y piñones.

Pata de pulpo con parmentier de patata.

Filete de buey con salsa de oporto y escalivada.

Lentejas con manzana, coco y curry.

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

POSTRES

Surtido de quesos catalanes de "Cal Cantaré" con tostadas y mermelada artesanal.

Fresas maceradas en moscatel con helado de mascarpone.

Crema catalana.

Falso limón: mouse de limón con corazón de bizcocho.

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

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