

## 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 con picatostes de pan

### 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

**Opción Entrante menú La Garriga: 20 €**

1 Entrante de Carta + Postre infantil o Carta

**Opción Segundo menú La Garriga: 25 €**

1 Segundo de Carta + Postre infantil o Carta

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

Gazpacho de cereza con virutas de ibérico

Espaguetis negros con frutos del mar de la Costa Brava

Coca de calabacín con tomate cherry confitado, queso de Borredà y pesto

Ensalada de quinoa, colas de langostino y espaguetis de verduras con vinagreta marinera

Lentejas al curry con manzana y coco

Pastel de berenjena con pesto de rúcula

### SEGUNDOS

Pollo ecológico a la catalana con frutos secos

Cola de rape fresca al pil-pil con habitas de nuestro huerto

Redondo de cordero con puré de zanahoria y salsa de especias

Filete de buey con salsa de Oporto, milhojas de patata, manzana y bacon

Merluza con puntas de espárragos, salsa verde y huevo duro de corral

Lasaña de verduras con bechamel vegana

### POSTRES

Panna cotta de pistachos con salsa de maracuyá

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

Requesón de leche de cabra y fresas con reducción de caramelo de Cointreau y miel

Melocotón macerado en Moscatell con helado de vainilla

Coulant de tres chocolates con helado de vainilla de Madagascar

Vasito de nuestra versión del Lemon Pie

*\*Tenemos opciones de postres veganos y sin gluten ni lactosa*

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