

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**