

---

## Platos para niños (I) (Gastronomía)

23, diciembre



Cuando se viaja con niños, una de las preocupaciones más frecuentes que tienen los padres es su comida: ¿cómo comerán?. Si a veces en casa les cuesta comer, en el restaurante de un hotel ¿cómo será entonces esa batalla?.

En la [Finca San Agustín](#) queremos facilitar una alimentación saludable para los niños y que comer sea a la vez divertido para ellos. Tanto, que cuando lleguen a casa quieran que sus padres les preparen lo mismo. Además tratamos de facilitar la estancia de los padres, acompañándola de una merienda para ellos.

Todos los menús que proponemos son sencillos, con ingredientes comunes y nutritivos, y sobre todo pretendemos que comer no resulte aburrido para los niños, pues el efecto visual de los menús ya les despierta el apetito.

De entrada os mostramos algunos platos que tenemos en carta, y que os resultarán útiles a las madres, ya que siempre nos preguntáis por ellos:

- Gruñón de salchichón
- Cerdita Peggui de jamón york, queso y lechuga
- Cangrejo con patas salchicha
- Descarado de jamón york y queso
- Barco velero de jamón york
- Mi casita de jamón york y queso

- 
- Cerdito sonriente de jamón york y queso
  - Nido de pajaritos (espaguetis con albóndigas de carne)
  - Piruleta de frutas
  - Falso huevo frito con patatas (yogurt, melocotón en almíbar y manzana)
  - Postre La Isla (plátano, kiwi y mandarina)
  - Caracol dulce

¡Y esto es sólo una parte de la Carta para niños: es difícil que no haya nada que les guste!.

En breve os mostraremos otros platos basados en arroz, ¡que estamos seguros no se dejarán ni un grano!