

## **Menú 1**

### **Primer plat pica pica**

Musclos de roca al vapor o a la marinera

Truita de mongetes del ganxet amb botifarra negra

Espàrrecs verds a la brasa amb salsa de romesco

Pebrots del Padrón

Coca torrada amb tomàquet

### **Segon plat a escollir**

Peus i galtes de porc a la brasa amb mongetes del ganxet

Conill saltat amb alls tendres i patates

Salmó al oli de fonoll amb verduretes

### **Postre a escollir**

Crema catalana

Sorbet de mandarina amb coulis de taronja

### **Begudes**

Aigües minerals

Vi negre Portium. Merlot i tempranillo D.O. Catalunya

Vi blanc Portium. D.O. Catalunya

Cafès

**Preu per persona 39.50€ + 10% IVA**

## Menú 2

### Primer plat pica pica

Amanida d'enciams amb formatge fresc i vinagreta de Mòdena

Gírgoles amb escalivada i cansalada

Assortit d'embotits casolans

Croquetes de carn d'olla del Trabuc

Coca torrada amb tomàquet

### Segon plat a escollir

Confit d'ànec amb escalivada

Orada al forn o a la brasa amb verduretes

### Postre a escollir

Pastís de la casa

Macedònia de fruita natural

### Begudes

Aigües minerals

Vi negre L'Era, Cabernet Sauvignon i Merlot. D.O. Penedès

Vi blanc Pansa Blanca, Raventós. D.O. Alella

Cafès

**Preu per persona 49.90€ + 10% IVA**

## **Menú 3**

### **Primer plat pica pica**

Amanida de la casa (enciam francès, foie , pernil d'ànec, advocat, salmó fumat )

Carpaccio de bacallà amb tomàquet i olivada

Calamars a la romana

Truita de mongetes del ganxet i botifarra negra

Coca torrada amb tomaquet

### **Segon plat a escollir**

Sípia amb mandonguilles i carxofes

Espatlla de xai al forn amb guarnició

Llobarro al oli de fonoll, a l'all filat o a la brasa amb verduretes

### **Postre a escollir**

Poma al forn

Pastís de mousse de llimona

Crema catalana

### **Begudes**

Aigües minerals

Vi negre L'Era, Cabernet Sauvignon i Merlot. D.O. Penedès

Vi blanc Pansa Blanca, Raventós. D.O. Alella

Cafès

**Preu per persona 58.20 € +10% IVA**

## **Menú 4**

### **Primer plat pica pica**

Pernil ibèric de glà gran reserva

Amanida de xató (escarola, anxoves, romesco, bacallà...)

Musclos de roca a la marinera

Bunyols de bacallà del Trabuc

Croquetes de carn d'olla del Trabuc

Coca torrada amb tomàquet

### **Segon plat a escollir**

Lluç de palangre a l'all filat

Espatlla de xai al forn amb guarnició

### **Postre a escollir**

Gelat de iogurt amb crema de maduixes

Pastís de recuit al caramel

### **Begudes**

Aigües minerals

Vi negre L'Era, Cabernet Sauvignon i Merlot. D.O. Penedès

Vi blanc Pansa Blanca, Raventós. D.O. Alella

Cafès

**Preu per persona 59.50€ +10% IVA**

## **Menú 5**

### **Primer plat pica pica**

Anxoves del cantàbric

Amanida de tomàquet amb ventresca de bonítol i ceba de Figueres

Croquetes de carn d' olla del Trabuc

Pop a la brasa amb puré de patates i oli de pimentó

Coca torrada amb tomàquet

### **Segon plat a escollir**

Rap al romesco

Filet de vedella empebrat (filetejat), a la tònica o a la brasa amb guarnició

### **Postre**

Gelat de torró amb xocolata calenta i crema de vainilla

### **Begudes**

Aigües minerals

Vi negre Basagoiti tempranillo (criança). D.O. Rioja

Vi blanc Pansa Blanca, Raventós. D.O. Alella

Cafès

**Preu per persona 64.50€ +10% IVA**

## **Menú 6**

### **Primer plat pica pica**

Salmó fumat a casa nostra

Amanida de la casa (enciam francès, foie, pernil d'ànec, advocat, salmó fumat )

Calamars a la romana

Cigronets de Palou amb gambes i musclos

Coca torrada amb tomàquet

### **Segon plat a escollir**

Turbot al forn o a la brasa amb verduretes

Espatlla o cuixa de cabrit al forn amb guarnició

### **Postre**

Maduixetes amb crema catalana cremada

### **Begudes**

Aigües minerals

Vi negre Basagoiti tempranillo (crianza). D.O. Rioja

Vi blanc Pansa Blanca, Raventós. D.O. Alella

Cafès

**Preu per persona 67.50€ +10% IVA**

## Menú 7

### Primer plat pica pica

Pernil ibèric de glà gran reserva

Anxoves del Cantàbric

Carpaccio de gambes de Palamós

Xipirons de la costa arrebossats

Coca torrada amb tomàquet

### Segon plat a escollir

Filet de vedella empebrat (filetejat), amb salsa de rabassoles o a la brasa amb guarnició

Rap amb salsa verda i cloïsses

Tonyina vermella a la brasa amb verduretes

### Postre

Sorbet de iogurt amb fruits del bosc

### BEGUDES

Aigües minerals

Vi negre Basagoiti tempranillo (criança). D.O. Rioja

Vi blanc Pansa Blanca, Raventós. D.O. Alella

Cafès

**Preu per persona 72.50€ + 10% IVA**

Per qualsevol variació o per afegir plats de temporada no dubtin en contactar amb nosaltres. Aquests menús es faran per a grups superiors a 10 comensals. El nombre de comensals ha de ser confirmat 3 dies abans de la celebració. En cas d'anul·lació el mateix dia de la celebració no es descomptaran de la factura. En el moment de la reserva s'haurà de realitzar el pagament del 30% del total, mitjançant transferència, targeta de crèdit o efectiu.

\* Menús per celíacs, diabètics ... han de comunicar-se en el moment de fer la reserva.