

COL·LABORADORS
27a. QUINZENA DE LA CUINA DEL CARGOL



BASAGOITI



27^a. Quinzena de la
Cuina del Cargol
Del 24 de març al 7 d'abril de 2019

Camí de Can Bassa, nº 2 08401 Granollers (Barcelona)

RESERVES: 93 870 86 57 • 93 879 21 20 • eltrabuc@eltrabuc.com

www.eltrabuc.com



Antoni Granja Llobet "Cargol Medieval" (Oli amb tècnica mixta sobre tela)

27^a. Quinzena de la
Cuina del Cargol
Del 24 de març al 7 d'abril de 2019



el Trabuc

GRILL - RESTAURANT
GRANOLLERS

www.eltrabuc.com



**El menú constarà, d'un aperitiu,
tres tastets, segon plat
i postres a escollir.**

Tot regat amb vi negre Basagoiti (tempranillo)

D.O. La Rioja criança 2016 o bè

vi blanc Raventós d'Alella (pansa blanca) D.O. Alella 2017.

Aigües minerals Font d'Or.

APERITIU

Cullereta d'enciams amb cargols i vinagreta de tòfona.

Acompanyat de cava Parxet Brut Nature,

cervesa Estrella Damm o Vermut Lustau (blanc o negre).

TASTETS

Cargols a la llauna.

Cargols al pebre negre i cansalada del coll.

Cargols al pesto gratinats amb parmesà.

Cargols amb botifarra del perol.

Cargols a la muselina d'allioli.

Cargols al chumichurri.

Cargols al formatge.

Cargols amb picada.

Cargols gitanos (amb xoriço)

Cargols amb pernil picants.

Cargols a la Gormanda Riojana.

Cargols a la Vall-honesta.

Cargols amb salsa de tòfona.

Cargols amb ceps.

Cargols amb salsa de foie d'ànec.

SEGONS

Peus de porc desossats amb carxofes, moixernons i cargols.

Ronyons al xerès amb cargols.

Llobarro a la brasa amb cargols a les herbes.

Entrecot de bou filatejat amb formatge de Centelles, rúcula i cargols.

Suprema de salmó a la brasa amb crema de pèsols i cargols.

Gambeta i escamarlans de la costa amb cargols a la marinera.

Cuixa d'ànec amb salsa de cítrics, cargols i patates.

Cap i Pota amb samfaina i cargols.

Conillet tendre saltat amb fonoll, espàrrecs, favetes i cargols.

Timbal de cabrit amb calçots, cargols i suc del rostit.

Fideus a la cassola amb costella, salsitxes, carxofes i cargols.

Paella d'arròs amb bacallà, trompetes i cargols.

UN POSTRE A ESCOLLIR...

Pastís de recuit al caramel.

Maduixots de Calella amb suc de taronja.

Xarrup de llimona, mojito o mandarina.

Crema amb compota de poma.

CAFÉ SAIMAZA I LICORS A ESCOLLIR...

Whisky Knockando 12 anys

Whisky Cardhu 12 anys.

Gin Tònic de London nº1 amb tonica Schweppes

Orujos Pazo Pondal, blanc o d'herbes.

Licors d'avellana, préssec o poma.

PREU DEL MENÚ **59,90 €** (IVA inclòs)

SUPLEMENT VINS

Brunus D.O. Montsant 2016: 13 €.

Tionio D.O. Ribera del Duero 2015: 15,50 €.