

Menú de nadal - 1

Pica-pica

Amanida de tomàquet amb formatge fresc i anxoves

Assortit d'embotits cassolans

Croquetes de carn d'olla del trabuc

Carpaccio de bacallà amb olivada

Coca torrada amb tomàquet

Segons a escollir

Confit d'ànec amb escalivada

Sepia amb mandonguilles i carxofes

Dorada a la brasa amb verduretes o al forn

Postres a escollir

Pastis de recuit al caramel

Xarrup de mandarina amb coulis de taronja

Tot seguit de

Copa de cava parxet brut natural i neules

Begudes

Aigües minerals

Vi blanc raventós clàssic pansa blanca. D.o. alella

Vi negre basagoiti crianza 2013 tempranillo. D.o.c rioja

Cafès

Preu per persona 52 € + 10% iv

Menú de nadal - 2

Pica-pica

Amanida de tomàquet amb ventresca de bonítol i ceba de figueres

Pernil ibèric gran reserva

Carxofes saltejades amb pernil ibèric

Cigronets de palou amb gambes i musclos

Coca torrada amb tomàquet

Segons a escollir

Filet de vedella empebrat, tòfona o rabassoles

Llobarro al oli de fonoll

Cua de bou amb trompetes de la mort i fredolics

Postres a escollir

Gelat de turró amb xocolata calenta i crema de vainilla

Crema de santa agnès amb crema de maduixes i nata

Xarrup de mandarina amb coulis de taronja

Tot seguit de

Copa de cava parxet brut natural i neules

Begudes

Aigües minerals

Vi blanc raventós clàssic pansa blanca. D.o. alella

Vi negre basagoiti crianza 2013 tempranillo. D.o.c rioja

Cafès

Preu per persona 62 € + 10% iva

Menú de nadal - 3

Pica-pica

Pernil ibèric gran reserva

Anxoves del cantàbric

Salmó fumat del trabuc

Carxofes saltejades amb foie d'ànec fresc

Coca torrada amb tomàquet

Segons a escollir

Espatlla de xai al forn

Bacallà amb carxofes i ou dur

Rap a la brasa amb verdures o al romesco

Postres a escollir

Gelat de torro amb xocolata calenta i crema de vainilla

Brownie amb gelat de biscuit

Tot seguit de

Copa de cava parxet brut natural i neules

Begudes

Aigües minerals

Vi blanc raventós clàssic pansa blanca. D.o. alella

Vi negre basagoiti crianza 2013 tempranillo. D.o.c rioja

Cafès

Preu per persona 63 € + 10% iva

Menú de nadal - 4

Pica-pica

Carpaccio de gambes de Palamós

Pernil ibèric gran reserva

Anxoves del cantàbric

Salmó fumat al trabuc

Calamarcets de la costa arrebossats

Coca torrada amb tomàquet

Segons a escollir

Espatlla o cuixa de cabrit al forn

Turbot al forn o a la brasa

Postres a escollir

Gelat de torro amb xocolata calenta i crema vainilla

Maduixetes del bosc amb crema catalana

Tot seguit de

Copa de cava parxet brut natural i neules

Begudes

Aigües minerals

Vi blanc raventós clàssic pansa blanca. D.o. alella

Vi negre basagoiti crianza 2013 tempranillo. D.o.c rioja

Cafès

Preu per persona 76 € + 10% iva



el Trabuc
GRILL - RESTAURANT
GRANOLLERS

Es faran aquests menús per grups superiors a 10 persones. S'han de confirmar els comensals 3 dies abans. En cas d'anul·lació de comensals el mateix dia de la celebració, no es descomptaran de la factura. S'haurà de fer la reserva avançant un 30% del total mitjançant transferència, targeta bancària o efectiu a les nostres instal·lacions. *si s'han de fer menús especials per celíacs, diabètics, etc, s'ha d'avisar al fer la reserva.