

*Per a qualsevol variació o per afegir
plats de temporada no inclosos en
aquests menús, no dubtin en
contactar amb nosaltres*

Menú de Nadal - 1

Pica-pica

Amanida de tomàquet amb formatge fresc i anxoves

Assortit d'embotits casolans

Croquetes de carn d'olla del Trabuc

Carpaccio de bacallà amb olivada

Coca torrada amb tomàquet

Segons a escollir

Confit d'ànec amb escalivada

Sèpia 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 nature i neules

Begudes

Aigües minerals

Vi blanc Raventós Clàssic pansa blanca. D.o. Alella

Vi negre Basagoiti criança 2016 tempranillo. D.o. Rioja

Cafès

Preu per persona 57.35 € + 10% IVA

Menú de Nadal - 2

Pica-pica

Amanida de tomàquet amb ventresca de bonítol i ceba de Figueres

Pernil ibèric gran reserva

Calamars a la romana

Cigronets de Palou amb bolets i cansalada

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 nature i neules

Begudes

Aigües minerals

Vi blanc Raventós Clàssic pansa blanca. D.o. Alella

Vi negre Basagoiti criança 2016 tempranillo. D.o. Rioja

Cafès

Preu per persona 68 € + 10% IVA

Menú de Nadal - 3

Pica-pica

Pernil ibèric gran reserva

Anxoves del Cantàbric

Amanida de salmó, alvocat, tomàquet, ous de salmó i vinagreta de mostassa

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 verduretes o al romesco

Postres a escollir

Gelat de torró amb xocolata calenta i crema de vainilla

Brownie amb gelat de biscuit

Tot seguit de

Copa de cava Parxet brut nature i neules

Begudes

Aigües minerals

Vi blanc Raventós Clàssic pansa blanca. D.o. Alella

Vi negre Basagoiti criança 2016 tempranillo. D.o. Rioja

Cafès

Preu per persona 69 € + 10% IVA

Menú de Nadal - 4

Pica-pica

Carpaccio de gambes de Palamós
Pernil ibèric gran reserva
Anxoves del Cantàbric
Salmó fumat al Trabuc
Calamarsons 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 nature i neules

Begudes

Aigües minerals
Vi blanc Raventós Clàssic pansa blanca. D.o. Alella
Vi negre Basagoiti criança 2016 tempranillo. D.o. Rioja
Cafès

Preu per persona 82.40 € + 10% IVA

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.