

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

Gírgoles saltejades amb escalivada i cansalada

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 verdures

Postre a escollir

Crema catalana

Sorbet de mandarina amb coulis de taronja

Begudes

Aigües minerals

Vi negre Font Coberta. D.O. Terra Alta

Vi blanc Font Coberta. D.O. Terra Alta

Cafès

Preu per persona 40,70 € + 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 Nabari D.O.C. La Rioja

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

Cafès

Preu per persona 51.40 € + 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 tomàquet

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 verdures

Postre a escollir

Xarrup de Mojito

Pastís de mousse de llimona

Crema catalana

Begudes

Aigües minerals

Vi negre Nabari D.O.C. La Rioja

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

Cafès

Preu per persona 59.90 € +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

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 Basagoiti tempranillo (criança). D.O. Rioja

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

Cafès

Preu per persona 61.30 € +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 amb salsa de múrgoles , a la tòfona o a la brasa amb guarnició

Postre

Gelat de torró amb xocolata calenta i crema de vainilla

Tiramisú del Trabuc

Begudes

Aigües minerals

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

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

Cafès

Preu per persona 66,40 € +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 bolets i cansalada

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

Brownie amb gelat de bescuit

Begudes

Aigües minerals

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

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

Cafès

Preu per persona 69.5 € +10% IVA

Menú 7

Primer plat pica pica

Pernil ibèric de gla 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

Maduixes amb crema catalana

BEGUDES

Aigües minerals

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

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

Cafès

Preu per persona 74,5 € + 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. A partir de 20 persones poden haver-hi despeses extres de personal.
* Menús per celíacs, diabètics ... han de comunicar-se en el moment de fer la reserva.