

### **Menú de celebración 1**

#### **Pica-pica**

Ensalada de tomate con queso fresco y anchoas

Surtido de embutidos caseros

Croquetas de “carn d’olla” (cocido) del Trabuc

Mejillones de roca al vapor o a la marinera

Pan de coca tostado con tomate

#### **Segundos a escoger**

Confit de pato con escalivada

Sepia con albóndigas

Dorada a la brasa con verduritas o al horno

#### **Postre**

Pastel de la casa a concretar

Copa de cava Parxet Brut Nature

#### **Bebidas**

Aguas minerales

Vino blanco Pansa Blanca. Raventós D.O. Alella

Vino tinto Basagoiti, criança, tempranillo . D.O. Rioja

Cafés

**Precio por persona 56.70 € + 10% IVA**

## **Menú de celebración 2**

### **Pica-pica**

Ensalada de tomate con ventresca de bonito y cebolla de Figueras

Jamón Ibérico gran reserva

Calamares a la romana

Garbancitos de Palou con setas y panceta

Coca tostada con tomate

### **Segundos a escoger**

Filete de ternera pimentado, con trufa o con salsa de colmenillas

Lubina al aceite de hinojo

Rabo de buey con trompetas de la mort y negrillas

### **Postre**

Pastel de la casa a concretar  
Copa de cava Parxet Brut Nature

### **Bebidas**

Aguas minerales

Vino blanco Pansa Blanca. Raventós. D.O. Alella

Vino tinto Basagoiti criança, tempranillo. D.O. Rioja

Cafés

**Precio por persona 69.40 € + 10% IVA**

**Menú de celebración 3**

**Pica-pica**

Jamón Ibérico gran reserva

Anchoas del Cantàbrico

Salmón ahumado del Trabuc

Pulpo a la gallega

Pan de coca tostado con tomate

**Segundos a escoger**

Espalda de cordero al horno

Rape a la brasa con verduritas o al romesco

**Postre**

Pastel de la casa a concretar  
Copa de cava Parxet Brut Nature

**Bebidas**

Aguas minerales

Vino blanco Pansa Blanca. Raventós. D.O. Alella

Vino tinto Basagoiti, criança, tempranillo . D.O. Rioja

Cafés

**Precio por persona 70.90 € + 10% IVA**

#### **Menú de celebración 4**

##### **Pica-pica**

Carpaccio de gambas de Palamós

Jamón Ibérico gran reserva

Anchoas del Cantábrico

Foie de pato del Trabuc

Chipirones de la costa rebozados

Pan de coca tostado con tomate

##### **Segundos a escoger**

Espalda o pierna de cabrito al horno

Rodaballo al horno o a la brasa

##### **Postre**

Pastel de la casa a concretar

Copa de cava Parxet Brut Nature

##### **Bebidas**

Aguas minerales

Vino blanco Pansa Blanca. Raventós. D.O. Alella

Vino tinto Basagoiti, criança, tempranillo. D.O. Rioja

Cafés

**Precio por persona 77.80 € + 10% IVA**

Para cualquier variación o para añadir platos de temporada no duden en contactar con nosotros. Estos menús se harán para grupos superiores a 10 comensales. El número de comensales debe ser confirmado 3 días antes de la celebración. En caso de anulación el mismo día de la celebración no se descontarán de la factura. En el momento de la reserva se deberá realizar el pago del 30% del total, mediante transferencia, tarjeta de crédito o efectivo. A partir de 20 personas puede haber gastos extras de personal. \*Los menús que se deban adaptar para personas celiacas, diabéticas etc.... deben comunicarse en el momento de hacer la reserva.