

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

### **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

---

Pa de 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 Can Estruch d.o. Catalunya

Vi rosat Can Estruch d.o. Catalunya

Vi blanc Font Calenta d.o. Terra Alta

Cafès

**Preu per persona 46.90 € IVA inclòs**

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

## **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

---

Pa de coca torrada amb tomàquet

### **Segon plat a escollir**

Espatlla de xai al forn amb guarnició

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 59.50 € IVA inclòs**

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

### **Menú 3**

#### **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

---

Pa de 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 76.50 € IVA inclòs**

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

#### **Menú 4**

##### **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

---

Pa de 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 bescurit

##### **Begudes**

Aigües minerals

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

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

Cafès

**Preu per persona 80.30 € IVA inclòs**

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.