

*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

---

Pa de coca torrada amb tomàquet

### **Segons a escollir**

Confit d'ànec amb escalivada

Sèpiones amb mandonguilles i carxofes

Dorada a la brasa amb verdures 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 65.50 € IVA inclòs**

## **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

---

Pa de 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 77.90 € IVA inclòs**

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

### **Menú 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 amb foie d'ànec fresc i porro rallat

Pa de 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 79.10 € IVA Inclòs**

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

## **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  
—  
Pa de 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 94.20 € IVA inclòs**

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.