



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

### **Menú de celebració 1**

#### **Pica-pica**

Amanida de tomàquet amb formatge fresc i anxoves

Assortit d'embotits casolans

Croquetes de carn d'olla del Trabuc

Musclos de roca al vapor o a la marinera



Pa de coca torrada amb tomàquet

#### **Segons a escollir**

Confit d'ànec amb escalivada

Sípia amb mandonguilles i carxofes

Dorada a la brasa amb verdures o al forn

#### **Postre**

Pastis de celebració a concretar  
Copa de cava Parxet Brut Nature

#### **Begudes**

Aigües minerals

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

Vi negre Basagoiti, criança, tempranillo. D.O. Rioja

Cafès

**Preu per persona 65.75 € 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 celebració 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

### **Postre**

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

### **Begudes**

Aigües minerals

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

Vi negre Basagoiti, criança, tempranillo. D.O. Rioja

Cafès

**Preu per persona 80.50 € IVA inclòs**



*el Trabuc*  
GRILL-RESTAURANT  
GRANOLLERS

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

### **Menú de celebració 3**

#### **Pica-pica**

Pernil Ibèric gran reserva

Anxoves del cantàbric

Salmó fumat del trabuc

Pop a la gallega

—————

Pa de coca torrada amb tomàquet

#### **Segons a escollir**

Espatlla de xai al forn

Rap a la brasa amb verdures o al romesco

#### **Postre**

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

#### **Begudes**

Aigües minerals

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

Vi negre Basagoiti, criança, tempranillo. D.O. Rioja

Cafès

**Preu per persona 82.50 € IVA inclòs**



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

#### **Menú de celebració 4**

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

Carpaccio de gambes de Palamós  
Pernil Ibèric gran reserva  
Anxoves del cantàbric  
Foie d'ànec del 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

##### **Postre**

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

##### **Begudes**

Aigües minerals  
Vi blanc Pansa Blanca. Raventós. D.O. Alella  
Vi negre Basagoiti, criança, tempranillo. D.O. Rioja  
Cafès

**Preu per persona 90.50 € 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.