

*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 a la brasa o a la marinera

Truita de mongetes del ganxet amb botifarra negra

Espàrrecs verds a la brasa amb salsa de romesco

Calamars a la romana

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

Orada al forn o a la brasa amb verduretes

Postre a escollir

Crema catalana

Sorbet de mandarina amb coulis de taronja

Begudes

Aigües minerals

Vi negre Marmellans d.o. Catalunya

Vi blanc Marmellans d.o. Terra Alta

Cafès

Preu per persona 48.30 € 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 de varietat de tomàquets amb burrata, pinyons i alfàbrega

Escalivada al forn

Calamars a la romana

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

Llobarro al forn o a la brasa amb verdures

Postre a escollir

Pastís de la casa

Macedònia de fruita natural

Begudes

Aigües minerals

Vi negre Bruberry. D. O. Montsant

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

Cafès

Preu per persona 61.30 € 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 parmentier 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 78.50 € 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 bescuit

Begudes

Aigües minerals

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

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

Cafès

Preu per persona 82.50 € 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.