

*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**

Carpaccio de bacallà amb olivada

Croquetes de carn d'olla del Trabuc

Truita de mongetes del ganxet amb botifarra negra

Carxofes saltejades amb pernil ibèric

-----

Coca torrada amb tomàquet

### **Segons a escollir**

Confit d'ànec amb escalivada

Mandonguilles amb bolets i carxofes

Dorada a la brasa amb verduretes 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 negra Marmellans d.o. Catalunya

Vi blanc Marmellans d.o. Catalunya

Cafès

**Preu per persona 67.50 € IVA inclòs**

## **Menú de Nadal - 2**

### **Pica-pica**

Amanida de salmó, alvocat, tomàquet, ous de salmó i vinagreta de mostassa

Pernil Ibèric gran reserva

Anxoves del Cantàbric

Carxofes amb foie d'ànec fresc i porro rallat

-----

Coca torrada amb tomàquet

### **Segons a escollir**

Espatlla de xai al forn

Llobarro a la brasa o al oli de fonoll

Bacallà amb samfaina

### **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 criaça 2016 tempranillo. D.o. Rioja

Cafès

**Preu per persona 81.50 € IVA inclòs**

### Menú de Nadal - 3

#### Pica-pica

Carpaccio de gambes de Palamós

Pernil Ibèric gran reserva

Anxoves del Cantàbric

Salmó fumat al Trabuc

“Xipironets” de la costa arrebossats

-----  
Coca torrada amb tomàquet

#### Segons a escollir

Espatlla o cuixa de cabrit al forn

Turbot al forn, a la brasa o a l'all filat

Cua de bou amb trompetes de la mort i fredolics

#### Postres a escollir

Gelat de torró 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 criaça 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 25% del total mitjançant transferència, targeta bancària o efectiu a les nostres instal·lacions.

\*Els menús especials per celíacs, diabètics, etc, s'ha d'avisar al fer la reserva.