



**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 1**

#### **Pica-pica**

Amanida de varietat d'enciams amb burrata, pinyons i alfàbrega

Calamars a la romana

Croquetes de carn d'olla (cuit) del Trabuc

Musclos de roca al vapor o a la marinera

---

Pa de coca torrat amb tomàquet

#### **Segons a escollir**

Confit d'ànec amb escalivada

Mandonguilles amb ceps i trompetes de la mort

Daurada a la brasa amb verdures o al forn

#### **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, ull de llebre . D.O. Rioja

Cafès

**Preu per persona 70.35 € IVA inclòs**

## **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 86.20 € 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 88.30 € IVA inclòs**

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

#### **Menú 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 98.80 € 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.