

*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 75.60 € 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 91.30 € 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

Filet de vedella amb salsa de rabassoles

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 105.50 € 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.