

## **Menú de Nadal 1**

### **Pica-pica**

Musclos al forn de llenya

Croquetes de carn d'olla del Trabuc amb maionesa de pebre

Truita de mongetes del ganxet amb botifarra negra

Carxofes saltejades amb pernil Ibèric de gla

-----  
Coca torrada amb tomàquet

### **Segons a escollir**

Confit d'ànec amb escalivada

Galta de vedella a baixa temperatura amb salsa de bolets

Orada o llobarro a la brasa amb verduretes o al forn

### **Postres a escollir**

Pastis de recuit al caramel

Xuixo de crema amb gelat de canyella

### **Tot seguit de**

Copa de cava Parxet brut natural i neules

### **Begudes**

Aigües minerals

Vi negra Ennak D.O Terra Alta (garnatxa, carinyena i ull de llebre)

Vi blanc Ennak D.O Terra Alta (garnatxa i macabeu)

Cafès

**Preu per persona 72,50 € IVA inclòs**

## **Menú de Nadal 2**

### **Pica-pica**

Tàrtar de salmó amb advocat i ous de salmó

Pernil Ibèric de gla gran reserva Arturo Sánchez

Anxoves del Cantàbric

Cors de carxofes arrebossats amb ou poxé i pernil Ibèric de gla

-----  
Coca torrada amb tomàquet

### **Segons a escollir**

Espatlla de xai al forn

Dorada o llobarro a la brasa amb verduretes o al forn

Cua de bou amb trompetes de la mort

### **Postres a escollir**

Gelat de torró amb xocolata calenta i crema de vainilla

Brownie amb gelat de biscuit

Xuixo de crema amb gelat de canyella

### **Tot seguit de**

Copa de cava Parxet brut natural i neules

### **Begudes**

Aigües minerals

Vi blanc Raventós Clàssic pansa blanca. D.O. Alella

Vi negre Basagoiti criaça 2016 (tull de llebre). D.O. Rioja

Cafès

**Preu per persona 89,30 € IVA inclòs**

### **Menú de Nadal 3**

#### **Pica-pica**

Carpaccio de gambes de Palamós

Pernil Ibèric de gla gran reserva Arturo Sánchez

Foie d'ànec mi cuit del Trabuc

Salmó fumat al Trabuc

Xipirons saltejats amb carxofes

-----  
Coca torrada amb tomàquet

#### **Segons a escollir**

Espatlla o cuixa de cabrit al forn

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

Filet de vedella amb salsa de rabassoles o de tòfona

#### **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 natural i neules

#### **Begudes**

Aigües minerals

Vi blanc Sant Bru D.O. Montsant (chardonnay i garnatxa blanca)

Vi negre Vizcarra. D.O. Ribera del Duero (tinta fino)

Cafès

**Preu per persona 100,75€ 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.