



el Trabuc
GRILL-RESTAURANT
GRANOLLERS

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

Menú de celebració 1

Pica-pica

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

Calamars a la romana amb maionesa de cítrics

Croquetes de carn d'olla amb maionesa de pebre (a part)

Musclos al forn de brasa o a la marinera

Pa de coca torrat amb tomàquet

Segons a escollir

Confit d'ànec amb escalivada

Mandonguilles guisades amb ceps i trompetes de la mort

Llobarro o orada a la brasa amb verduretes o al forn

Postres

Pastís de la casa a concretar

Copa de cava Parxet Brut Natural

Begudes

Aigües minerals

Vi blanc Pansa Blanca. Raventós D.O. Alella

Vi negre Fuera del rebaño. Basagoiti (criança, ull de llebre) . D.O. Rioja

Cafès

Preu per persona 73.80 € IVA inclòs



el Trabuc
GRILL-RESTAURANT
GRANOLLERS

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

Menú de celebració 2

Pica-pica

Tàrtar de salmó amb alvocat i ous de salmó
Pernil Ibèric de gla gran reserva Arturo Sánchez
Croquetes de carn d'olla amb maionesa de pebre (a part)
Ous de Palou amb foie d'ànec fresc, patates i tòfona

Pa de coca torrat amb tomàquet

Segons a escollir

Filet de vedella pimentat, amb salsa de tòfona o amb salsa de múrgoles
Cua de bou amb trompetes de la mort i negretes
Daurada o llobarro a la brasa amb verdures o al forn

Postres

Pastís de la casa a concretar
Copa de cava Parxet Brut Natural

Begudes

Aigües minerals
Vi blanc Pansa Blanca. Raventós. D.O. Alella
Vi negre Fuera del rebaño Basagoiti (criança, ull de llebre). D.O. Rioja
Cafès

Preu per persona 85 € IVA inclòs

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

Menú de celebració 3

Pica-pica

Pernil Ibèric de gla gran reserva Arturo Sánchez

Carpaccio de gambes

Xipirons de la costa arrebossats o saltejats

Foie mi cuit fet al Trabuc

Pa de coca torrat amb tomàquet

Segons a escollir

Cuixa o espatlla de cabrit al forn

Rap a la brasa amb verduretes o a la marinera

Entrecot de vaca vella madurat mínim 40 dies

Postres

Pastís de la casa a concretar

Copa de cava Parxet Brut Natural

Begudes

Aigües minerals

Vi blanc Sant bru. Criança. D.O. Montsant

Vi negre Vizcarra, criança, (tinta fina) D.O. Ribera del Duero

Cafès

Preu per persona 92 € IVA inclòs

Aquests menús es faran per a grups superiors a 10 comensals. El nombre de comensals ha de ser confirmat tres 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 fer el pagament del 30% del total, mitjançant transferència, targeta de crèdit o efectiu. A partir de 20 persones hi poden haver despeses extres de personal.

*Els menús que s'hagin d'adaptar per a persones celíaqües, diabètiques etc... han de comunicar-se al moment de fer la reserva.