



el Trabuc
GRILL-RESTAURANT
GRANOLLERS

*Para cualquier variación o añadir
platos de temporada no incluidos en
estos menús, no duden en contactarnos.*

Menú de celebración 1

Pica-pica

Ensalada de variedad de lechugas con burrata, piñones y albahaca

Calamares a la romana con mayonesa de cítricos

Croquetas de cocido catalán con mayonesa de pimienta (aparte)

Mejillones al horno de brasa o a la marinera

Pan de coca tostado con tomate

Segundos a escoger

Confit de pato con escalivada

Albóndigas con boletus y trompetas de la muerte

Lubina o dorada a la brasa con verduritas o al horno

Postre

Pastel de la casa a concretar

Copa de cava Parxet Brut Natural

Bebidas

Aguas minerales

Vino blanco Pansa Blanca. Raventós D.O. Alella

Vino tinto Fuera del rebaño. Basagoiti (crianza, tempranillo) . D.O. Rioja

Cafés

Precio por persona 73.80 € IVA incluido



el Trabuc
GRILL-RESTAURANT
GRANOLLERS

*Para cualquier variación o añadir
platos de temporada no incluidos en
estos menús, no duden en contactarnos.*

Menú de celebración 2

Pica-pica

Tartar de Salmón con aguacate y huevas de salmón

Jamón Ibérico de bellota gran reserva Arturo Sánchez

Croquetas de cocido catalán con mayonesa de pimienta (aparte)

Huevos de Palou con foie de pato fresco, patatas y trufa

Pan de coca tostado con tomate

Segundos a escoger

Filete de ternera pimentado, con salsa de trufa o con salsa de colmenillas

Rabo de buey con trompetas de la muerte y negrillas

Dorada o lubina a la brasa con verduritas o al horno

Postre

Pastel de la casa a concretar

Copa de cava Parxet Brut Natural

Bebidas

Aguas minerales

Vino blanco Pansa Blanca. Raventós. D.O. Alella

Vino tinto Fuera del rebaño Basagoiti (crianza, tempranillo). D.O. Rioja

Cafés

Precio por persona 85 € IVA incluido

*Para cualquier variación o para añadir
platos de temporada no incluidos en
estos menús, no duden en contactarnos.*

Menú de celebración 3

Pica-pica

Jamón Ibérico de bellota gran reserva Arturo Sánchez

Carpaccio de gambas

Chipirones de la costa rebozados o salteados

Foie micuit del Trabuc

Pan de coca tostado con tomate

Segundos a escoger

Pierna o espalda de cabrito al horno

Rape a la brasa con verduritas o a la marinera

Entrecot de vaca vieja madurado mínimo 40 días

Postre

Pastel de la casa a concretar

Copa de cava Parxet Brut Nature

Bebidas

Aguas minerales

Vino blanco Sant Bru D.O. Montsant. Crianza.

Vino tinto Vizcarra crianza, (tinta fina) D.O. Ribera del Duero

Cafés

Precio por persona 92€ IVA incluido

Estos menús se harán para grupos superiores a 10 comensales. El número de comensales debe ser confirmado 3 días antes de la celebración. En caso de anulación el mismo día de la celebración no se descontarán de la factura. En el momento de la reserva se deberá realizar el pago del 30% del total, mediante transferencia, tarjeta de crédito o efectivo. A partir de 20 personas pueden haber gastos extras de personal. *Los menús que se deban adaptar para personas celíacas, diabéticas etc... deben comunicarse en el momento de hacer la reserva.