

*Per a qualsevol variació o per afegir  
plats de temporada no inclosos en  
aquests menús, no dubtin en contactar-nos.*

### **Menú de Grup 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

Ous de Palou amb foie d'ànec patates roses i tòfona

-----  
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

#### **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 59.50 € IVA inclòs**

## **Menú de Grup 2**

### **Pica-pica**

Tàrtar de salmó amb alvocat i ous de salmó

Pernil Ibèric de gla gran reserva Arturo Sánchez

Anxoves del Cantàbric

Pop a la gallega

-----  
Coca torrada amb tomàquet

### **Segons a escollir**

Espatlla de xai al forn

Cua de bou amb trompetes de la mort

Orada o llobarro a la brasa amb verduretes o al forn

### **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

### **Begudes**

Aigües minerals

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

Vi negre Basagoiti criança 2016 ull de llebre. D.O. Rioja

Cafès

**Preu per persona 71 € IVA inclòs**

### **Menú de grup 3**

#### **Pica-pica**

Carpaccio de gambes de Palamós  
Pernil Ibèric de gla gran reserva Arturo Sánchez  
Foie d'ànec mi cuit del Trabuc  
Xipirons de la costa saltejats o arrebossats  
Musclos al for de brasa  
-----  
Coca torrada amb tomàquet

#### **Segons a escollir**

Espatlla o cuixa de cabrit al forn  
Turbot la brasa amb verduretes, 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

#### **Begudes**

Aigües minerals  
Vi blanc Sant Bru D.O. Montsant (chardonnay i garnatxa blanca)  
Vi negre Vizcarra. D.O. Ribera del Duero (tinta fina)  
Cafès

**Preu per persona 92.80€ 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.