

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

Menú de grup 1

Musclos al forn de llenya

Salmó fumat al Trabuc

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

Ous de Palou amb foie d'ànec, patates i trufa

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 Nanu de Josep Forester. D.O. Conca de Barberà

Vi blanc Nanu de Josep Foraster D.O. Conca de Barberà

Cafès

Preu per persona 59.50 € IVA inclòs

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

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 criaça 2016 ull de llebre. D.O. Rioja

Cafès

Preu per persona 71 € IVA inclòs

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

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



el Trabuc

GRILL-RESTAURANT
GRANOLLERS

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.