

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

## **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

Dorada 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 Nanu de Josep Forester

Vi blanc Nanu de Josep Foraster

Cafès

**Preu per persona 74.50 € IVA inclòs**

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

## **Menú de Nadal - 2**

### **Pica-pica**

Tàrtar de salmó amb alvocat i ous de salmó

Pernil Ibèric gran reserva

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

Cua de bou amb fredolics i trompetes de la mort

Dorada o llobarro a la brasa amb verdures o al forn amb patates i tomàquet

### **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 criança 2016 tempranillo. D.O. Rioja

Cafès

**Preu per persona 91.50 € IVA inclòs**

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

### **Menú de Nadal - 3**

#### **Pica-pica**

Carpaccio de gambes de Palamós

Pernil Ibèric gran reserva

Foie d'ànec micuit del Trabuc

Salmó fumat al Trabuc

“Xipironets” saltejats amb carxofes

-----  
Coca torrada amb tomàquet

#### **Segons a escollir**

Espatlla de cabrit al forn

Turbot al forn, a la brasa 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 tempranillo. D.O. Ribera del Duero tinto fino

Cafès

**Preu per persona 110.50€ 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.