

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

### **Menú de Grupo 1**

#### **Para compartir**

Mejillones a la brasa

Croquetas de cocido catalán con mayonesa de pimienta

Salmón ahumado en el Trabuc

Huevos de Palou con foie de pato patatas y trufa

-----

Pan de coca tostado con tomate

#### **Segundos a escoger**

Confit de pato con escalivada

Meloso de ternera a baja temperatura con salsa de setas

Dorada a la brasa con verduritas o al horno con patatas, cebolla y tomate

#### **Postre a elegir (o pastel + copa de cava\*)**

Pastel de cuajada con caramelo

Sorbete de limón o mandarina

Crema Catalana

#### **Bebidas**

Aigües minerals

Vino tinto Bruberry. D.O. Montsant

Vino blanco Nanu de Josep Foraster D.O. Conca de Barberà

Cafés

**Precio por persona 63,95 € IVA incluido**

**\*PASTEL HECHO EN CASA POR NUESTRA PASTELERA A ESCOGER + COPA DE CAVA :  
SUPLEMENTO: 8.50 € (suprime postres)**

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

## **Menú de Grupo 2**

### **Para compartir**

Tártar de salmón con aguacate y huevos de salmón

Jamón Ibérico de bellota gran reserva Arturo Sánchez

Anchoas del Cantábrico

Pulpo a la brasa con parmentier de patata y pimentón de la Vera

-----

Pan de coca tostado con tomate

### **Segundos a escoger**

Espalda de cordero al horno

Cola de buey con trompetas de la muerte

Orada o Lubina a la brasa con verduritas, al horno con patatas, cebolla y tomate o a la donostiarra

### **Postre a elegir (o pastel + copa de cava\*)**

Helado de turrón con chocolate caliente y crema de vainilla

Brownie con helado de biscuit

Chucho de crema con helado de canela

### **Bebidas**

Aguas minerales

Vino blanco Nanu de Josep Foraster D.O. Conca de Barberà

Vino tinto Basagoiti crianza 2016(tempranillo). D.O. Rioja

Cafés

**Precio por persona 73,95 € IVA incluido**

**\*PASTEL HECHO EN CASA POR NUESTRA PASTELERA A ESCOGER + COPA DE CAVA :  
SUPLEMENTO: 8.50 € (suprime postres)**

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

### **Menú de grupo 3**

#### **Para compartir**

Carpaccio de gambas de Palamós  
Jamón Ibérico de bellota gran reserva Arturo Sánchez  
Foie de pato micuit del Trabuc  
Chipirones de la costa salteados o rebozados  
Mejillones al horno de leña  
-----  
Coca tostada con tomate

#### **Segundos a escoger**

Pierna o espalda de cabrito al horno  
Rodaballo a la brasa con verduritas, al horno o al ajo hilado  
Solomillo de ternera con salsa de colmenillas o de trufa

#### **Postre a elegir**

Helado de turrón con chocolate caliente y crema vainilla  
Fresitas del bosque con crema catalana

#### **Bebidas**

Aguas minerales  
Vino blanco Can Matons D.O Alella. Pansa Blanca  
Vino tinto Vizcarra. D.O. Ribera del Duero (tinta fina)  
Cafés

**Precio por persona 88,90€ IVA incluido**

**\*PASTEL HECHO EN CASA POR NUESTRA PASTELERA A ESCOGER + COPA DE CAVA :**

**SUPLEMENTO: 8.50 € (suprime postres)**

Se realizarán estos menús por grupos superiores a 10 personas. Se deben confirmar los comensales 3 días antes. En caso de anulación de comensales el mismo día de la celebración, no se descontarán de la factura. Se deberá realizar la reserva adelantando un 25% del total mediante transferencia, tarjeta bancaria o efectivo en nuestras instalaciones.

\*Los menús especiales para celíacos, diabéticos, etc., deben avisarse al hacer la reserva.