

Para cualquier variación o añadir
platos, no duden en contactarnos.

PREGUNTE POR PLATOS DE TEMPORADA.

Menú de grupo 1

Para compartir

Mejillones a la brasa

Salmón ahumado en el Trabuc

Croquetas de cocido del Trabuc con mayonesa de pimienta

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

Coca tostada con tomate

Segundos a escoger

Confit de pato con escalivada

Meloso de ternera a baja temperatura con salsa de setas

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

Postre a escoger (o pastel + copa de cava*)

Pastel de cuajada con caramelo

Sorbete de limón o mandarina

Crema catalana quemada

Bebidas

Aguas minerales

Vino tinto Rotllan Torra. D.O.Priorat

Vino blanco Nanu de Josep Foraster D.O. Cuenca de Barberá

Cafés

Precio por persona 66.50 € IVA incluido

*PASTEL HECHO POR NUESTRA PASTELERA A ESCOGER + COPA DE CAVA: SUPLEMENTO 8,50€

(suprime postre)

Para cualquier variación o añadir
platos, no duden en contactarnos.

PREGUNTE POR PLATOS DE TEMPORADA.

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

Coca tostada con tomate

Segundos a escoger

Cordero al horno

Cola de buey con trompetas de la muerte

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

Postre a escoger (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. Cuenca de Barberá

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

Cafés

Precio por persona 76.50 € IVA incluido

*PASTEL HECHO POR NUESTRA PASTELERA A ESCOGER + COPA DE CAVA: SUPLEMENTO 8,50€
(suprime postre)

Para cualquier variación o añadir
platos, no duden en contactarnos.

PREGUNTE POR PLATOS DE TEMPORADA.

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 rebozados
Mejillones a la brasa

Coca tostada con tomate

Segundos a escoger

Cabrito al horno
Rodaballo a la brasa con verduritas, al horno o a la espalda
Solomillo de ternera con salsa de rabassoles o de trufa

Postre a escoger (o pastel + copa de cava*)

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

Bebidas

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

Precio por persona 92.20€ IVA incluido

***PASTE HECHO POR NUESTRA PASTELERA A ESCOGER + COPA DE CAVA: SUPLEMENTO 8,50€**
(suprime postre)

Se harán estos menús por grupos superiores a 8 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. En el caso de ser más de 10 personas, deberá realizar la reserva adelantando un 20% del total mediante transferencia, tarjeta bancaria por un enlace de pago que les enviaremos o bien en efectivo en nuestras instalaciones. *Los menús especiales para celíacos, diabéticos, etc, deben avisarse al hacer la reserva.