el Trabuc
GRILL - RESTAURANT
GRANOLLERS

Para cualquier variación o para añadir
platos de temporada no incluidos en
estos menús, no duden en
contactar con nosotros

Menú de Navidad - 1

Pica-pica

Mejillones al horno de leña

Croquetas de carne de la olla del Trabuc

Tortilla de judías del "ganxet" con butifarra negra

Alcachofas salteadas con jamón Ibérico

Pan de coca tostada con tomate

Segundos a escoger

Muslos de pollo con ciruelas y piñones

Meloso de ternera a baja temperatura con salsa de setas

Dorada o lubina a la brasa con verduritas o al horno

Postre a elegir

Pastel de cuajada al caramelo

Chucho de crema con helado de canela

Sorbete de limón o mandarina

Seguido de

Copa de cava Parxet brut natural y barquillos

Bebidas

Aguas minerales

Vino tinto Bruberry. D.O. Montsant

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

Cafés

Precio por persona 77.50 € IVA incluido

el Trabuc
GRILL - RESTAURANT
GRANOLLERS

Para cualquier variación o para añadir
platos de temporada no incluidos en
estos menús, no duden en
contactar con nosotros

Menú de Navidad – 2

Pica-pica

Tártar de salmón con aguacate y huevas de salmón

Jamón Ibérico gran reserva

Anchoas del Cantábrico

Corazones de alcachofa rebozadas con huevo poché y jamón ibérico

---

Pan de coca tostada con tomate

Segundos a escoger

Espalda de cordero al horno

Dorada o lubina a la brasa con verduritas o al horno

Rabo de buey con setes (negrillas y trompetas de la muerte)

Postre a elegir

Helado de turrón con chocolate caliente y crema de vainilla

Brownie con helado de biscuit

Chucho de crema con helado de canela

Seguido de

Copa de cava Parxet brut nature y barquillos

Bebidas

Aguas minerales

Vino blanco Can Matons D. O. Alella

Vino tinto Brunus D. O. Montsant

Cafés

Precio por persona 96.50 € IVA incluido

el Trabuc
GRILL - RESTAURANT
GRANOLLERS

Para cualquier variación o para añadir platos de temporada no incluidos en estos menús, no duden en contactar con nosotros

Menú de Navidad – 3

Pica-pica

Carpaccio de gambas de Palamós

Jamón Ibérico gran reserva

Foie de pato micuit del Trabuc

Salmón ahumado en el Trabuc

Chipirones de la costa rebozados

Pan de coca tostada con tomate

Segundos a escoger

Cabrito al horno

Rodaballo al horno, a la brasa o al ajo hilado

Filete de ternera con salsa de colmenillas o trufa

Postre a elegir

Helado de turrón con chocolate caliente y crema vainilla

Fresitas del bosque con crema catalana

Seguido de

Copa de cava Parxet brut nature y barquillos

Bebidas

Aguas minerales

Vino tinto Brunus D.O. Montsant

Vino blanco Can Matons D.O. Alella

Cafés

Precio por persona 109 € IVA incluido

Se realizarán estos menús para 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, celíacos, diabéticos, etc, debe avisarse al hacer la reserva.