el Trabuc
GRILL - RESTAURANT
GRANOLLERS

# Menú del 23 al 27 de novembre

## Entrant a triar

- Amanida de tomàquet amb bonítol i ceba de Figueres
- Crema de carbassa amb mascarpone i virutes de pernil
- Cargols al gust (a la llauna, pebre negre amb cansalada o picants guisats amb pernil)
- Carpaccio de peus de porc gratinats amb oli d'alfàbrega i pinyons

*Pa de coca torrat amb tomàquet*

## Segon plat a triar

- Fideuà del Trabuc
- Peus de porc a la brasa amb patates fregides i pebrots del Padrón
- Melós de vedella guisada a baixa temperatura
- Llobarro a la brasa amb verduretes

## Postres a triar

- Gelat de vainilla amb xocolata calenta
- Crema catalana cremada
- Macedònia de fruita natural

## Begudes

- Aigües minerals
- Vi blanc Nanu de Josep Foraster
- Vi negra Rotllan Torra. D.O.Priorat

**Preu 41,50 € IVA inclòs**

el Trabuc
GRILL - RESTAURANT
GRANOLLERS

# Menú del 23 al 27 de noviembre

## Entrante a elegir

- Ensalada de tomate con bonito y cebolla de Figueras
- Crema de calabaza con mascarpone y virutas de jamón
- Caracoles al gusto (a la llauna, con pimienta y panceta, o picantes guisados con jamón)
- Carpaccio de piesde cerdo gratinados con aceite de albaca y piñones

*Pan de coca tostado con tomate*

## Segundo a elegir

- Fideuá del Trabuc
- Meloso de ternera guisado a baja temperatura
- Pies de cerdo con patates fritas y pimientos del Padrón
- Lubina a la brasa con verduritas

## Postre a elegir

- Crema catalana quemada
- Helado de vaibnilla con chocolate caliente
- Macedonia de fruta natural

## Bebidas

- Aguas minerales
- Vino blanco Nanu de Josep Foraster
- Vino tinto Rotllan Torra. D.O. Priorat

**Precio 41,50 € IVA incluido**