

Cocina de Proximidad



Gràcia, Barcelona

*Bienvenidos a nuestra cocina catalana y moderna, en Cal Trapella con cada bocado sentirás los productos más frescos de la tierra. Firmado, Àlex el cocinero "trapella"*

*\*Elaboramos nuestros Platos con productos frescos de los mercados de Gràcia, de establecimientos de km 0 y de proximidad, algunos platos podrán variar dependiendo del día o de la temporada*

## Menú Grupo - 36.00 € (IVA incl.) por persona

### Aperitivos a compartir

Pan de Coca, Tomates de Rama

Croquetas de Bacalao

Croquetas de Boletus

Patatas Trapellas "Bravas" en su salsa All-i-oli de Aguacate

Ensalada Suprema de Queso de Cabra, Frutos Secos, Sésamo, Virutas de Jamón Ibérico y Miel de Romero

Mejillones a la Marinera o con Salsa de Mojo Rojo

### De la Tierra o del Mar (a escoger)

Filetes de Ternera en Reducción Pedro Ximénez, Setas de Carrerilla, Champiñones y Cebollitas Glaseadas

o

Bacalao sobre Lecho de Sanfaina con Muselina de Ajos

### Momento Dulce (a escoger)

Mousse de Chocolate Blanca con base de Crumble de galleta y frutos secos

Coulant sin gluten de chocolate

Helado Trapella

Café

### Vino tinto, Vino blanco y Agua durante la cena

(Botellas por cada 3 personas)

Y.Penedès (D.O Penedès, Xarel.lo, Macabeu, Parellada, Moscato)

Castillo de Monjardín (D.O Navarra, Tempranillo, Sauvignon)

Botellas de Agua Mineral