

---

**ESPECIALITATS - EL TRULL**  
**ESPECIALIDADES - EL TRULL**  
*Рекомендации шеф-повара*

---

----- Entrants -----  
- Entrantes - Starters -

**Carpaccio de pop amb vinagreta de fruita tropical 18,00**

*Carpaccio de pulpo con vinagreta de fruta tropical*

*Карпаччо из осьминога с винегретной заправкой из тропических фруктов*

**Vieira brasejada amb estofat de pèsols i cansalada ibèrica confitada 17,00**

*Vieira braseada con estofado de guisantes y tocino ibérico confitado*

*Морской гребешок жареный с тушеным горохом и иберийским беконом конфи*

**Tàrtar de tonyina vermella de Balfegó al xerès amb maionesa d'alvocat 31,00**

*Tartar de atún rojo de Balfegó al jerez con mayonesa de aguacate*

*Тартар из красного тунца на хересе под майонезом из авокадо*

---

**Peix salvatge de la costa (preu/100gr)**

(Llobarro 8,10 - Orada 7,90 - Turbot 8,60 - Déntol 8,30 - Polla de Mar 8,10

Gall de Sant Pere 8,10 - Besuc 6,10 - Remol 7,70 - Pagre 7,90 - Pagell 7,50)

---

---

## ESPECIALITATS - EL TRULL

### ESPECIALIDADES - EL TRULL - Рекомендации шеф-повара

---

----- Plats Principals -----

- Platos Principals - Main courses -

**Llom de lluç de palangre amb ragut de faves a la menta i cruixents d'ibèric 21,00**

*Lomo de merluza de palangre con ragú de habas a la menta y crujientes de ibérico*

*Филе хека с рагу из бобов с мятой и хрустящим иберийским беконом*

**Medallons de filet de tonyina vermella de Balfegó amb fetge d'ànec i reducció de moscatell 33,00**

*Medallones de filete de atún rojo de Balfegó con hígado de pato y reducción de moscatel*

*Медальоны из филе тунца с утиной печенью и редукцией вина Москатель*

**Llamàntol perellat amb mussolina del seu coral sobre parmentier de patata tofonada 39,50**

*Bogavante pelado con mouselina de su coral sobre parmentier de patata trufada*

*Очищенный омар с мусселиной из собственного коралла, на ложе из картофельного пюре*

-----

**Magret d'ànec a la taronja i les seves llunes amb saltat de panses i pinyons 19,00**

*Magret de pato a la naranja y sus gajos con salteado de pasas y piñones*

*Утиное филе с апельсиновым соусом и кусочками апельсина с изюмом и кедровыми орешками*

**Garrinet ibèric confitat i cruixent amb "chutney" de pinya 18,75**

*Cochinillo ibérico confitado y crujiente con "chutney" de piña*

*Иберийский поросенок томленный с хрустящей корочкой с ананасовым чатни*

**Estofat de cua de bou amb bolets i cebetes glassejades 20,50**

*Estofado de rabo de buey con setas y cebollitas glaseadas*

*Тушеный бычий хвост с грибами и глазированными луковичками*

---

**SPECIALTIES -EL TRULL**  
*SPÉCIALITÉS - EL TRULL*  
**SPEZIALITÄTEN -EL TRULL**

---

----- Starters -----  
- Vorspeise - Entrées -

**Octopus carpaccio with tropical fruit vinaigrette 18,00**  
*Carpaccio de poulpe et vinaigrette aux fruits exotiques*  
*Carpaccio vom Kraken mit Tropenfrucht-Vinaigrette*

**Braised scallop with pea and Iberian bacon confit stew 17,00**  
*Saint-jacques cuite à la braise, petits pois à l'étouffée et lard ibérique confit*  
*Gegrillte Jakobsmuschel mit geschmorten Erbsen und confiertem Ibérico-Speck*

**Bluefin tuna tartare from Balfegó with sherry and avocado mayonnaise 31,00**  
*Tartare de thon rouge de Balfegó au Xérès et mayonnaise à l'avocat*  
*Tatar aus Rotem Thun von Balfegó in Sherry mit Avocado-Mayonnaise*

---

**Locally wild fish (price/100 gr)**  
(Sea Bass 8,10 - Gilthead 7,90 - Turbot 8,60 - Dentex fish 8,30 - Red scorpionfish 8,10  
John Dory fish 8,10 - Red bream 6,10 - Remol 7,70 - Snapper 7,90 - Pagellus 7,50)

---

---

## SPECIALTIES -EL TRULL

### SPÉCIALITÉS - EL TRULL - SPEZIALITÄTEN -EL TRULL

---

----- Main courses -----

- Plat principal - Hauptgericht -

**Longline hake loin and broad beans ragout with mint and crunchy Iberian ham 21,00**

*Filet de merlu de ligne, ragoût de fèves à la menthe et croustillants de porc ibérique*

*Fischlende vom Seehecht von der Langleine mit Saubohnen-Minz-Ragout und Ibérico-Knuspereien*

**Balfegó tuna steak medallions with duck liver and muscatel reduction 33,00**

*Médailles de filet de thon rouge de Balfegó, foie de canard et réduction de moscatel*

*Balfegó Thunfischfilet-Medaillons mit Entenleber und Muskateller-Reduktion*

**Peeled lobster with coral-roe mousseline on a bed of truffled parmentier potato 39,50**

*Homard décortiqué et mousseline de corail sur une purée parmentière de pommes de terre aux truffes*

*Ausgelöster Hummer, serviert mit zarter Corail-Mousseline auf getrüffeltem Kartoffel-Parmentier*

-----

**Magret of duck a l'orange with orange segments and sautéed raisins and pine nuts 19,00**

*Magret de canard à l'orange et ses suprêmes, sauté de raisins secs et pignons*

*Entenmagret à l'Orange mit Orangenspalten und geschwenkten Rosinen und Pinienkernen*

**Crunchy Iberian suckling pig confit with pineapple chutney 18,75**

*Cochon de lait ibérique confit et croustillant au «chutney» d'ananas*

*Confiertes und knuspriges Ibérico-Spanferkel mit Ananas-Chutney*

**Oxtail stew with wild mushrooms and glazed baby onions 20,50**

*Ragoût de queue de bœuf, champignons et petits oignons glacés*

*Geschmorter Ochschwanz mit Pilzen und glasierten Jungzwiebeln*