

---

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

---

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

**Lloms de rogers en juliana de verdures i vinagreta de safrà i llima 17,50**

*Filete de salmonetes con juliana de verduras y vinagreta de azafran y lima*  
*Филе барабульки с овощами и шафранно-лимонным винегретом*

**Terrina tèbia de conill, foie i festucs amb el seu guisat de faves 16,00**

*Terrina tibia de conejo, foie y pistachos con su guiso y habas*  
*Теплый террин с мясом кролика, фуа-гра, фисташками и тушеными бобами*

**Cebiche de corbina i llagostins amb soja, grills de taronja i llima 16,00**

*Cebiche de corvina y langostinos con soja, gajos de naranja y lima*  
*Севиче из горбыля и королевских креветок с соевым соусом, дольками апельсина и лайма*

**Platillo de pèsols ofegats amb calamarsets i botifarra negra 22,00**

*Platillo de guisantes ahogados con chipirones y butifarra negra*  
*Горох тушеный с кальмарчиками и кровяной колбасой*

**Tàrtar de tonyina vermella de Balfegó al xerès amb maionesa de ravenet picant i alvocat 25,00**

*Tartar de atún rojo de Balfegó al jerez con mayonesa de rabanito picante y aguacate*  
*Тартар из красного тунца на хересе под майонезом из острой редиски и авокадо*

**Cim i tomba de vieires gratinades amb allioli, tomàquet confitat i anelles de ceba 15,00**

*"Cim i tomba" de vieiras gratinadas con alioli, tomate confitado y aros de cebolla*  
*«Сим-и-томба» с морскими гребешками, запеченными с чесночным алиоли, томленным помидором и луковыми кольцами*

---

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

---

----- Plats Principals -----  
- Platos Principals - Main courses -

---

**Peça sencera de peix salvatge de la costa - segons pes - (preu per 1 kg.)**  
(Llobarro 69,50 - Orada 68,50 - Turbot 59,00 - Déntol 71,50 - Polla de Mar 64,00  
Gall de Sant Pere 60,00 - Besuc 56,00 - Dot 65,00 - Pagell 37,50)

---

**Medallons de filet de tonyina vermella de Balfegó amb fetge d'ànec i reducció de moscatell 29,00**  
*Medallones de filete de atún rojo de Balfegó con hígado de pato y reducción de moscatel*  
*Медальоны из филе тунца с утиной печенью и редукацией вина Москатель*

**Suprema de lluç de palangre amb ragut de faves i cansalada ibèrica 21,50**  
*Suprema de merluza de palangre con ragout de habas y panceta ibérica*  
*Хек на спинке с рагу из бобов и иберийским беконом*

**Llom de peix de les nostres llotges amb saltat de múrgules, la seva parmentier i oli d'ibèric 29,00**  
*Lomo de pescado de nuestras lonjas con salteado de múrgulas, su parmentier y aceite de ibérico*  
*Филе рыбы местного улова с жареными сморчками, нежным парментье и оливковым маслом с ароматом иберийского хамона*

**Bullabessa de peix de les nostres llotges a l'aroma d'anís, mandonguilles de sípia i salsafins 33,00**  
*Bullabesa de pescado de nuestras lonjas al aroma de anís, albóndigas de sepia y salsifies*  
*Уха буйабес с рыбой свежего улова, ароматом аниса, фрикадельками из каракатицы и козлородника*

---

**Magret d'ànec a la brasa amb taronja i el seu agredolç 21,00**  
*Magret de pato a la brasa con naranja y su agridulce*  
*Утиное филе на углях с апельсиновый и кисло-сладким соусом*

**Timbal de cua de bou confitada amb hummus i salsa garnatxa 16,50**  
*Timbal de cola de buey confitada con hummus y salsa garnacha*  
*Тимбал из томленого воловьего хвоста с хумусом и винным соусом Гренаш*

**Rotllets de peus de porc confitats i trufats amb cargols Bover 16,50**  
*Rollitos de pies de cerdo confitados y trufados con caracoles Bover*  
*Рулетки из томленных свиных ножек с ароматом трюфеля и улитками*

**Filet de vedella a la sal de fines herbes amb salsa bordelesa 25,50**  
*Filete de ternera a la sal de finas hierbas con salsa bordelesa*  
*Филе говядины с солью на пряных травах и бордоским соусом*

---

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

---

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

**Red mullet fillets with julienne vegetables and saffron and lime vinaigrette 17,50**  
*Filets de rougets en julienne de légumes et vinaigrette au citron vert et au safran*  
*Rotbarbenlenden in Gemüsejulienne und Safran-Limetten-Vinaigrette*

**Warm terrine of rabbit, foie and pistachios with broad bean stew 16,00**  
*Terrine tiède de lapin, foie gras et pistaches, et son ragoût de fèves*  
*Lauwarme Terrine von Kaninchen, Foie gras und Pistazien mit geschmorten Saubohnen*

**Meagre and prawn ceviche with soy and orange and lime wedges 16,00**  
*Ceviche de maigre et crevettes au soja, suprêmes d'orange et citron vert*  
*Adlerfisch-Garnelen-Ceviche mit Soja, Orangenspalten und Limette*

**Pea stew with squid and black pudding 22,00**  
*Ragoût de petits pois à l'étouffée, jeunes calamars et saucisse noire*  
*Ragout aus gedünsteten Erbsen, kleinen Tintenfischen und Blutwurst*

**Balfegó tuna tartar with sherry and radish and avocado mayonnaise 25,00**  
*Tartare de thon rouge de Balfegó au xérès, mayonnaise de radis piquant et avocat*  
*Tatar vom Roten Thun von Balfegó in Sherry mit Meerrettich-Mayonnaise und Avocado*

**"Cim i tomba" stew of scallops au gratin with aioli, confit tomato and onion rings 15,00**  
*Ragoût de saint-jacques gratinées à l'aioli, tomate confite et rondelles d'oignon*  
*Gratinierte Jakobsmuscheln Cim i Tomba mit Allioli, eingelegten Tomaten und Zwiebelringen*

---

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

---

----- Main courses -----  
*- Plat principal - Hauptgericht -*

---

**Whole locally wild fish –by weight – (price for 1Kg.)**  
(Sea Bass 69,50 - Gilthead 68,50 - Turbot 59,00 - Dentex fish 71,50 - Red scorpionfish 64,00  
John Dory fish 60,00 - Red bream 56,00 - Stone bass 65,00 - Pagell 37,50)

---

**Balfegó tuna steak medallions with duck liver and muscatel reduction 29,00**  
*Médailles de filet de thon rouge de Balfegó, foie de canard et réduction de moscatel*  
*Balfegó Thunfischfilet-Médailles mit Entenleber und Muskateller-Reduktion*

**Fresh longline hake supreme with broad bean and Iberian streaky bacon ragout 21,50**  
*Suprême de merlu de palangre, ragoût de fèves et lardons de porc ibérique*  
*Feines Filet vom Seehecht von der Langleine mit Saubohnenragout und iberischem Speck*

**Fillet of fish from the market with sautéed morels, morel parmentier and Iberian ham-scented oil 29,00**  
*Filet de poisson de nos criées, sauté de morilles et leur parmentier, et huile parfumée au gras de jambon ibérique*  
*Fischlende vom Fisch aus unseren Fischbörsen mit sautierten Morcheln, Parmentier und Olivenöl mit*  
*Ibérico-Aroma*

**Bouillabaisse of fish from the market perfumed with anise, sepia meatballs and salsify 33,00**  
*Bouillabaisse de poisson de nos criées parfumée à l'anis, boulettes de seiche et salsifis*  
*Bouillabaisse mit Fisch aus unseren Fischbörsen, Anisaroma, Sepiabällchen und Haferwurzeln*

-----

**Grilled magret of duck with orange and bittersweet orange chutney 21,00**  
*Magret de canard à la braise et orange à l'aigre-doux*  
*Entenmagret vom Grill mit Orange und süßsaurer Sauce*

**Timbale of oxtail confit with hummus and grenache sauce 16,50**  
*Timbale de queue de bœuf confite, houmous et sauce au grenache*  
*Timbale vom confierten Ochsenschwanz mit Hummus und Grenachesauce*

**Rolls of truffled pig's trotter confit with snails 16,50**  
*Roulades de pieds de porc confits et truffés aux escargots petit-gris*  
*Röllchen von confierten und getrüffelten Schweinsfüßen mit Weinbergschnecken*

**Fillet of beef in fine herbes salt with bordelaise sauce 25,50**  
*Filet de veau au sel aux fines herbes et sauce bordelaise*  
*Kalbsfilet in Kräutersalz mit Sauce Bordelaise*