

---

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

---

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

**Canelons de txangurro de bou de mar amb la seva mussolina i cruixent del seu corall 16,50**

*Canelones de changurro de buey de mar con su musolina y crujiente de su coral*

*Каннеллони с мясом краба, крабовым муслином и хрустящим панцирем*

**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*

**Coca cruixent de sipietes i musclos en escabetx de taronja amb les seves llunes 18,75**

*Coca crujiente de sepietas y mejillones en escabeche de naranja con sus gajos*

*Хрустящий хлеб с каракатицами и мидии в апельсиновом маринаде с кусочками апельсина*

**Carxofes farcides de peix i marisc amb salsa al cava 18,00**

*Alcachofas rellenas de pescado y marisco con salsa al cava*

*Артишоки, фаршированные рыбой и морепродуктами, с соусом на каве*

**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 9,60 - Orada 8,25 - Turbot 8,60 - Déntol 9,00 - Polla de Mar 8,60

Gall de Sant Pere 8,30 - Besuc 6,10 - Remol 8,15 - Pagre 7,90 - Pagell 7,50)

---

---

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

---

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

**Llom de lluç amb mussolina de garotes sobre saltejat d'algues marines i verdures 21,00**  
*Lomo de merluza con muselina de erizos de mar sobre salteado de algas marinas y verduras*  
*Филе хека с муслином из морских ежей и жареными морскими водорослями с овощами*

**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*

**Platillo de cigrons amb cap i pota de vedella i cloïsses 20,00**  
*Platillo de garbanzos con callos de ternera y almejas*  
*Турецкий горошек с кап-и-потой из говядины и венерками*

**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*

**Platillo de pollastre de masia amb llagosta del Mediterrani i rossinyols de temporada 44,50**  
*Platillo de pollo de corral con langosta del Mediterráneo y rebozuelos de temporada*  
*Деревенский цыпленок со средиземноморским лангустом и свежими лисичками*

---

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

---

----- Starters -----

- Vorspeise - Entrées -

**Spider crab cannelloni with spider crab mousseline and coral 16,50**

*Cannellonis au crabe et sa mousseline, son corail en croustillant*

*Seespinnenfleisch-Cannelloni mit Mousseline und knusprigen Rogen vom Taschenkreb*

**Octopus carpaccio with tropical fruit vinaigrette 18,00**

*Carpaccio de poulpe et vinaigrette aux fruits exotiques*

*Carpaccio vom Kraken mit Tropenfrucht-Vinaigrette*

**Crispy coca bread with small cuttlefishes and mussels in an orange pickle with orange segments 18,75**

*Feuilleté croustillante aux petites seiches et aux moules en escabèche à l'orange et ses suprêmes*

*Knuspriger Fladenkuchen mit kleinen Sepien und Miesmuscheln in Orangen-Marinade mit Orangenspalten*

**Artichokes stuffed with fish and seafood with cava sauce 18,00**

*Artichauts farcis au poisson et aux fruits de mer, sauce au champagne*

*Artischocken gefüllt mit Fisch und Meeresfrüchten mit Cava-Sauce*

**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 9,60 - Gilthead 8,25 - Turbot 8,60 - Dentex fish 9,00 - Red scorpionfish 8,60  
John Dory fish 8,30 - Red bream 6,10 - Remol 8,15 - Snapper 7,90 - Pagellus 7,50)

---

---

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

---

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

- Plat principal - Hauptgericht -

**Hake loin with sea urchin mousseline on sautéed seaweed and vegetables 21,00**

*Filet de merlu à la mousseline d'oursin sur un sauté d'algues et de légumes*  
*Seehechtlende mit Seeigel-Mousseline auf sautierten Meeresalgen und Gemüse*

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

*Médallions 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*

**Chickpea stew with beef head and trotters, and clams 20,00**

*Ragoût de pois chiches, tête et pied de veau, et clovisses*  
*Kichererbsenragout mit Kopf und Füßen vom Kalb und Venusmuscheln*

**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*

**Free-range chicken stew with Mediterranean lobster and seasonal chanterelles 44,50**

*Ragoût de poulet fermier, langouste de la Méditerranée et giroles de saison*  
*Ragout vom Bauernhähnchen mit Languste aus dem Mittelmeer und Pfifferlingen der Saison*