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

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

Tàrtar de tonyina vermella de Balfegó al xerès amb maionesa de ravenet picant i alvocat 31,00
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

Coca de llocs de salmó marinats amb vinagreta d'envinagrats 14,50
Coca de lomos de salmón marinados con vinagreta de encurtidos
Хлеб кока с филе лосося маринованного с винегретным соусом с соленостями

Carxofes farcides de peix i marisc amb reducció del seu corall 18,00
Alcachofas rellenas de pescado y marisco con reducció de su coral
Артишоки фаршированные рыбой и морепродуктами с редукцией из панциря даров моря

Caneló de perdiu i bolets amb la seva beixamel tofonada 14,00
Canelón de perdiz y setas con su bechamel trufada
Каннеллони с мясом куропатки и грибами под трюфельным соусом Бешамель

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

Platillo d'espardenyes amb mongetes i bolets de temporada 32,50
Platillo de pepinos de mar con judías y setas de temporada
Морские огурцы с фасолью и сезонными грибами

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

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

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

Llom de peix salvatge amb parmentier de bolets i oli de trufa 33,00
Lomo de pescado salvaje con parmentier de setas y aceite de trufa
Филе дикой рыбы с картофельным парментье с грибами и трюфельным маслом

Llom de lluç de palangre sobre parmentier aromescada i calçots en tempura 18,00
Lomo de merluza de palangre sobre parmentier aromescada y calçots en tempura
Филе хека с картофельным парментье с томатно-ореховым ромеско и луком кальсот в темпуре

Civet d'espàtlla de senglar amb salsafins i cargols bovers 16,50
Civet de paletilla de jabalí con salsafíes y caracoles
Жаркое из спинки кабана с козлотородником и улитками

Entrecot de vaca vella a la brasa amb curació de 40 dies (1 kg, recomanat mínim 2 persones) 64 €/kg
Entrecot de vaca vieja a la brasa con curación de 40 días (1 kg, recomendado mínimo 2 personas)
Антрекот из старой говядины на углях «выдержка 40 дней» (1 кг, мин. 2 человека)

Magret d'ànec amb coulis de poma i la seva tatin 18,00
Magret de pato con coulis de manzana y su tatin
Утиное филе с яблочным кули и яблочным татеном

Arròs sec de colomí i bolets de temporada amb verdures 18,00
Arroz seco de pichón y setas de temporada con verduras
Рис с мясом домашнего голубя и сезонными грибами с овощами

La nostra escudella amb carn d'olla 19,80
Nuestra escudella i carn d'olla (sopa y cocido catalán)
Суп «эскуделья» с мясным ассорти

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

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

Balfegó tuna tartar with sherry and radish and avocado mayonnaise 31,00
Médailles de filet de thon rouge de Balfegó, foie de canard et réduction de moscatel
Tatar vom Roten Thun von Balfegó in Sherry mit Meerrettich-Mayonnaise und Avocado

Coca bread with marinated salmon loins and pickle vinaigrette 14,50
Focaccia aux filets de saumon marinés et vinaigrette de pickles
Fladenkuchen mit marinierten Lachslenden und Essiggemüse-Vinaigrette

Fish-and-seafood stuffed artichokes with coral reduction 18,00
Artichauts farcis au poisson et aux fruits de mer, et réduction de leurs coraux
Artischocken gefüllt mit Fisch und Meeresfrüchten mit Rogen-Reduktion

Cannelloni of wild partridge and mushrooms with truffled béchamel 14,00
Cannelloni à la perdrix et aux champignons dans sa béchamel truffée
Rebhuhn-Pilz-Röllchen mit getrüffeltem Béchamelsauce

"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

Sea cucumber stew with beans and seasonal mushrooms 32,50
Ragoût de concombre de mer aux haricots et champignons de saison
Seegurkenragout mit Bohnen und Pilzen der Saison

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

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

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

Wild fish loin with mushroom parmentier and truffle oil 33,00

Filet de poisson sauvage, parmentier aux champignons et huile truffée
Wildfischlende mit Pilz-Parmentier und Trüffelöl

Loin of fresh longline hake on romesco parmentier and tempura calçot onions 18,00

Filet de merlu de palangre sur un parmentier au romesco et calçots (oignons verts) en tempura
Fischlende vom Langleinen-Seehecht auf Romesco-Parmentier und Calçot-Zwiebel-Tempura

Wild boar shoulder stew with salsifies and snails 16,50

Civet d'épaule de sanglier aux salsifis et aux escargots petit-gris
Ragout von der Wildschweinschulter mit Haferwurzeln und Weinbergschnecken

Grilled 40-day dry-aged old cow steak (1 kg, recommended for min 2 persons) 64 euros/kg

Entrecôte de vieille vache à la braise "rassise 40 jours" (1 kg, recommandé pour 2 personnes au minimum)
Entrecote von alter Kuh gegrillt „40 Tage gereift“ (1 kg, empfohlen für mindestens 2 Personen)

Magret of duck with apple coulis and tatin 18,00

Magret de canard, coulis de pommes et leur tatin
Entenmagret mit Apfel-Coulis und Tarte Tatin

Dry pigeon rice with seasonal mushrooms and vegetables 18,00

Riz sec au pigeonneau, aux champignons de saison et aux légumes
Reis mit junger Taube, Pilzen der Saison und Gemüse

Our escudella i carn d'olla (Catalan soup and stew) 19,80

Notre bouillon de pot-au-feu avec sa viande
Unsere Escudella-Suppe mit Fleischeinlage
