

---

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

---

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

**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*

**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*

**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*

**Gaspatxo amb tàrtar de verduretes picolades i llagostins 13,50**

*Gazpacho con tartar de verduras picadas y langostinos*

*Гаспачо и тартар из овощей и королевских креветок*

**Lloms de salmó marinats amb salmorejo i vinagreta d'alga wakame 14,50**

*Lomos de salmón marinados con salmorejo y vinagreta de alga wakame*

*Филе лосося маринованное с сальморехо и винегретным соусом с водорослями вакаме*

**Fricassé de llamàntol amb vinagreta de tomàquet i alvocat i el seu tàrtar 34,50**

*Fricassé de bogavante con vinagreta de tomate y aguacate y su tartar*

*Фрикасе из омаров с винегретным соусом из помидоров и авокадо и тартар из тех же овощей*

---

**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)

---

**Lloms de roger amb vinagreta de safrà i llima i verdures en juliana 18,00**  
*Lomos de salmón con vinagreta de azafrán y limón y verduras en juliana*  
*Филе барабульки с винегретным соусом с шафраном и лаймом и овощной соломкой*

**Caneló de txangurro de bou de mar gratinat amb beixamel de garotes 21,00**  
*Canelón de txangurro de buey de mar gratinado con bechamel de erizos*  
*Каннеллони с мясом краба запеченные под соусом Бешамель из морских ежей*

**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 редукацией вина Москатель*

**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 salsifíes*  
*Уха буйабес с рыбой свежего улова, ароматом аниса, фрикадельками из каракатицы и козлобородника*

-----

**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 томленых свиных ножек с ароматом трюфеля и улитками*

**Rotllets de xai amb salsa de cireres i parmentier de mascarpone 17,50**  
*Rollitos de cordero con salsa de cerezas y parmentier de mascarpone*  
*Рулетки из баранины с черешневым соусом и парментье с маскарпоне*

**Magret d'ànec amb reducció de préssec i la seva tatin 22,00**  
*Magret de pato con reducción de melocotón y su tatin*  
*Утиное филе с персиковой редукацией и персиковым татеном*

**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)*

---

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

---

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

**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*

**Balfegó tuna tartar with sherry and radish and avocado mayonnaise 31,00**

*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*

**Gaspacho soup with tartar of chopped vegetables and prawns 13,50**

*Gaspacho, tartare de crevettes et de petits légumes hachés*  
*Gaspacho mit Tatar aus gehacktem Junggemüse und Garnelen*

**Marinated loins of salmon with salmorejo soup and wakame seaweed vinaigrette 14,50**

*Filets de saumon marinés, salmorejo (émulsion à la tomate) et vinaigrette à l'algue wakamé*  
*Marinierte Lachslenden mit Salmorejo-Tomatencreme und Wakame-Algen-Vinaigrette*

**Lobster fricassée with tomato and avocado vinaigrette and tartar 34,50**

*Fricassée de homard, tomate et avocat en vinaigrette et en tartare*  
*Hummerfrikassee mit Vinaigrette und Tatar aus Tomaten und Avocado*

---

**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)

---

**Loins of mullet with saffron and lemon vinaigrette and julienne vegetables 18,00**  
*Filets de rouget à la vinaigrette au safran et au citron vert, julienne de légumes*  
*Rotbarbenlenden mit Safran-Limetten-Vinaigrette und Juliennegemüse*

**Txangurro (cooked spider crab) cannelloni au gratin with sea urchin béchamel 21,00**  
*Cannelloni au crabe et béchamel aux oursins en gratin*  
*Gratiniertes Taschenkrebs-Txangurro-Röllchen mit Seeigeleier-Béchamelsauce*

**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-Medallions 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*

-----

**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*

**Lamb rolls with cherry sauce and mascarpone parmentier 17,50**  
*Petites roulades d'agneau à la sauce aux cerises et parmentier au mascarpone*  
*Lammrouladen mit Kirschsauce und Mascarpone-Parmentier*

**Duck magret with peach reduction and tatin 22,00**  
*Magret de canard, réduction de pêche et sa tatin*  
*Entenmagret mit Reduktion und Tarte Tatin vom Pfirsich*

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