

---

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

---

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

**Gaspatxo "tradicional" amb verduretes picolades i els seus crostonets 15,50**

*Gaspatcho "tradicional" con verduritas picadas y sus picatostes*

*Классический гаспачо с мелко порубленными овощами и сухариками*

**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*

**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*

**Crema de marisc amb timbal de medallons de llagosta del Mediterrani i patata confitada 39,50**

*Crema de marisco con timbal de medallones de langosta del Mediterráneo y patata confitada*

*Суп-пюре из даров моря с медальонами из средиземноморского лангуста и карамелизованным картофелем*

---

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

(Llobarro 9,60 - 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 amb mussolina d'anemones sobre saltejat d'algues marines i verdures 21,00**

*Lomo de merluza con muselina de anémonas sobre salteado de algas marinas y verduras*

*Филе хека с муслином из актиний и жареными морскими водорослями и 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*

**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*

---

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

---

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

**"Traditional" gazpacho with chopped vegetables and croutons 15,50**

*Gaspacho "traditionnel", julienne de légumes et petits croûtons*  
*Traditionelles Gazpacho mit gehacktem Gemüse und kleinen Croûtons*

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

*Carpaccio de poulpe et vinaigrette aux fruits exotiques*  
*Carpaccio vom Kraken mit Tropenfrucht-Vinaigrette*

**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*

**Soup of seafood cream with timbale of Mediterranean lobster medallions and potato confit 39,50**

*Crème de fruits de mer, timbale de médaillons de langouste de Méditerranée et pomme de terre confite*  
*Meeresfrüchtecreme mit Timbale von Medaillons der Languste aus dem Mittelmeer und confierten Kartoffeln*

---

**Locally wild fish (price/100 gr)**

(Sea Bass 9,60 - 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)

---

---

**ESPECIALITATS - EL TRULL**

ESPECIALIDADES - EL TRULL

*Рекомендации шеф-повара*

---

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

*- Plat principal - Hauptgericht -*

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

*Filet de merlu et mousseline d'anémones de mer sur un lit d'algues et de légumes sautés*

*Seehechtlende mit Anemonen-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-Medallions 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 Ochsenschwanz mit Pilzen und glasierten Jungzwiebeln*