

## APERITIVOS

½ ración

### *Al vapor*

Mejillones al vapor.....	6,30 €	10,45 €	(9,50+10%)
Berberechos al vapor.....	9,30 €	15,50 €	(14,09+10%)
Pulpo a la gallega con patatas confitadas.....	11,30 €	17,50 €	(15,91+10%)

### *Los salteados*

Chipirones salteados.....	13,20 €	22,00 €	(20,00+10%)
Cohombros de mar salteados .....	32,00 €	53,50 €	(48,64+10%)
Gambas pequeñas salteadas .....	16,05 €	26,75 €	(24,32+10%)
Cigalas pequeñas salteadas.....	16,80 €	28,00 €	(25,45+10%)

### *Los rebozados*

Calamares a la romana o la andaluza.....	10,80 €	18,00 €	(16,36+10%)
Buñuelos de bacalao.....	7,40 €	11,50 €	(10,45+10%)
Morralla de nuestras lonjas.....	5,30 €	8,85 €	(8,05+10%)
Croquetas de ave.....	4,35 €	7,20 €	(6,55+10%)

### *En el horno o a la plancha*

Erizos trufados a la crema (unidad).....	4,50 €		(4,09+10%)
Vieiras a la reina (2 unidades).....	12,90 €	21,45 €	(19,50+10%)
Zamburiñas con ajo y perejil .....	3,95 €		(3,59+10%)
Navajas a la plancha con ajo y perejil .....	11,40 €	19,00 €	(17,27+10%)

### *Mar y montaña*

Anchoas artesanas del Cantábrico.....	10,10 €	16,80 €	(15,27+10%)
Jamón ibérico de bellota Faustino Lafuente (5 bellotas).....	14,75 €	24,55 €	(22,32+10%)
Almejas pequeñas a la marinera.....	11,25 €	18,75 €	(17,05+10%)
Caracoles a la llauna con su picada.....	8,40 €	14,00 €	(12,73+10%)

## ENTRANTES

### Ensalada "El Trull"

(escarola, cogollos, pimiento, tomate, cebolla tierna, palmitos, espárragos, anchoas y atún) .....	7,20 €	12,00 €	(10,91+10%)
Lingotes de foie gras al Calvados caramelizados con compota de manzana.....	10,50 €	17,50 €	(15,91+10%)
Brandada de bacalao con coulis de tomate y crujiente de parmesano .....	10,45 €		(9,50+10%)
Sopa de pescado con tropezones de frutos de mar.....	9,75 €	16,25 €	(14,77+10%)
Sopa de rape al perfume de tomillo.....	8,25 €	13,75 €	(12,50+10%)
Parrillada de verduras con espuma de romesco .....	8,95 €	14,85 €	(13,50+10%)
Bogavante pelado con mouselina de su coral sobre parmentier de patata trufada .....	20,70 €	34,50 €	(31,36+10%)

## MARISCO DE LA RÍA DE AROUSA

½ docena de ostras vivas.....	11,10 €	18,50 €	(16,82+10%)
Ostras Napoleón de la Ría de Arousa (unidad) .....	5,75 €		(5,23+10%)
½ docena de almejas gallegas vivas.....	10,20 €	16,95 €	(15,41+10%)
Almejas gigantes de Carril vivas (precio por cada 100 gramos).....	16,50 €		(15,00+10%)
Percebes del Cantábrico (precio por cada 100 gramos).....	23,00 €		(20,91+10%)
Nécoras del Cantábrico (precio por cada 100 gramos) .....	8,80 €		(8,00+10%)
Buey de mar (precio por cada 100 gramos).....	4,95 €		(4,50+10%)
Surtido de frutos de mar (ostras, almejas, nécoras, percebes, cañailas y buey de mar).....	21,45 €	35,75 €	(32,50+10%)

## MARISCO DE NUESTRAS LONJAS

½ ración

Langosta del Mediterráneo (precio por cada 100 gramos).....	14,75 €	(13,41+10%)
Bogavante del Mediterráneo (precio por cada 100 gramos).....	9,05 €	(8,23+10%)
Gambas de Blanes a la plancha.....	24,05 € ..... 40,05 €	(36,41+10%)
Cigalas del Port de la Selva abiertas.....	24,90 € ..... 41,50 €	(37,73+10%)
Mariscada a la plancha con ½ bogavante .....	52,00 €	(47,27+10%)
Cañailas con vinagreta .....	11,30 € ..... 18,80 €	(17,09+10%)

## PARRILLADAS Y SUQUETS DE PESCADO

Parrillada de pescado y marisco con ½ bogavante .....	50,05 €	(45,50+10%)
Zarzuela de pescado y marisco .....	39,60 €	(36,00+10%)
Caldereta de bogavante .....	39,60 €	(36,00+10%)

## ARROCES Y "ROSSEJATS" MARINEROS

Paella marinera con mejillones, gambas y cigalas .....	18,25 €	(16,59+10%)
Arroz negro del Empordà con chocos y cigalas .....	16,00 €	(14,55+10%)
Arroz de l'Art de las playas de Lloret de Mar .....	18,45 €	(16,77+10%)
"Rossejat" de fideos con tallarinas de calamar .....	14,00 €	(12,73+10%)
"Rossejat" de fideos con bogavante.....	26,40 €	(24,00+10%)

## PESCADOS SALVAJES

Pescado de nuestras lonjas (pieza entera) a la sal, al horno, a la brasa o en la donostiarra.....	precio según mercado)	
Tronco de merluza con pimientos y ajos asados con verduritas.....	19,80 €	(18,00+10%)
Filetes de lenguado con crema de almendras y timbal crujiente de hortalizas.....	21,10 €	(19,18+10%)
Rape asado en gabardina de tocino ibérico con setas confitadas de temporada.....	26,00 €	(23,64+10%)
Lomo de bacalao con muselina de ajos sobre fondo de sofrito de tomate.....	24,50 €	(22,27+10%)

## CARNES

Steak tartar de solomillo de ternera con confitura de tomate y cebolla.....	25,50 €	(23,18+10%)
Solomillo de ternera con hígado de pato y salsa "Cabernet Sauvignon" .....	27,50 €	(25,00+10%)
Espaldita de cabrito asada al horno .....	28,50 €	(25,91+10%)
Entrecot de ternera a la brasa con escalivada al rescoldo.....	20,50 €	(18,64+10%)
Cochinillo ibérico confitado y crujiente con timbal de manzana caramelizada y su jugo .....	18,50 €	(16,82+10%)

## LOS ASADOS Y GUIOSOS

Canelones de asado con bechamel trufada .....	16,00 €	(14,55+10%)
Platillo de albóndigas y sepia con almejas .....	18,50 €	(16,82+10%)
Cazuelita de capipota con tripa de ternera y garbanzos.....	15,00 €	(13,64+10%)
Ragoût de cocochas y tripa de bacalao con judías al "allioli negat" (alioli sin ligar) .....	17,00 €	(15,45+10%)
Ragoût de calamares rellenos de pescado y marisco al estilo de la abuela Flora.....	24,50 €	(22,27+10%)
Platillo de pollo de masía con salsafins y cigalitas.....	21,00 €	(19,09+10%)
Estofado de rabo de buey con setas y cebollitas glaseadas.....	20,00 €	(18,18+10%)