

AMUSE-BOUCHE

½ ration

Vapeur

Moules vapeur.....	6,30 €	10,45 €	(9,50+10%)
Coques vapeur	9,30 €	15,50 €	(14,09+10%)
Poulpe à la galicienne et pommes de terres confites	11,30 €	17,50 €	(15,91+10%)

Les poêlées

Encornets poêlés	13,20 €	22,00 €	(20,00+10%)
Bêches de mer poêlées	32,00 €	53,50 €	(48,64+10%)
Petites crevettes poêlées.....	16,05 €	26,75 €	(24,32+10%)
Petites langoustines poêlées	16,80 €	28,00 €	(25,45+10%)

Les délices panés

Calmars à la romaine ou à l'andalouse	10,80 €	18,00 €	(16,36+10%)
Beignets de cabillaud	7,40 €	11,50 €	(10,45+10%)
Petits poissons de la criée	5,30 €	8,85 €	(8,05+10%)
Croquettes de volaille	4,35 €	7,20 €	(6,55+10%)

Au four ou à la plancha

Oursins farcis en crème truffée (unité).....	4,50 €		(4,09+10%)
Coquilles Saint-Jacques à la reine (2 unités)	12,90 €	21,45 €	(19,50+10%)
Pétoncles ail et persil (unité)	3,95 €		(3,59+10%)
Couteaux grillés en persillade	11,40 €	19,00 €	(17,27+10%)

Mer et montagne

Filets d'anchois traditionnels de la mer Cantabrique	10,10 €	16,80 €	(15,27+10%)
Jambon iberique de gland Faustino Lafuente.....	14,75 €	24,55 €	(22,32+10%)
Petites palourdes à la marinière	11,25 €	18,75 €	(17,05+10%)
Escargots a la llauna et sa sauce maison	8,40 €	14,00 €	(12,73+10%)

ENTRÉES

Salade «El Trull» (Scarole, cœur de salade, poivron, tomate, oignons primeurs, cœurs de palmier, asperges, anchois et thon)	7,20 €	12,00 €	(10,91+10%)
Lingots de foie gras au calvados caramélisés et compote aux pommes	10,50 €	17,50 €	(15,91+10%)
Brandade de cabillaud, coulis de tomate et tuile de parmesan	10,45 €		(9,50+10%)
Soupe du pêcheur aux morceaux de fruits de mer	9,75 €	16,25 €	(14,77+10%)
Soupe de lotte au parfum de thym	8,25 €	13,75 €	(12,50+10%)
Grillade de légumes à l'écume de romesco.....	8,95 €	14,85 €	(13,50+10%)
Homard décortiqué et mousseline de corail sur une purée parmentière de pommes de terre aux truffes	20,70 €	34,50 €	(31,36+10%)

FRUITS DE MER DE LA RIA D'AROUSA

½ douzaine d'huîtres vivantes.....	11,10 €	18,50 €	(16,82+10%)
Huîtres Napoléon de la Ria d'Arosa (l'unité)	5,75 €		(5,23+10%)
½ douzaine de palourdes galiciennes.....	10,20 €	16,95 €	(15,41+10%)
Palourdes géantes de Carril crues (100 g.).....	16,50 €		(15,00+10%)
Pousse-pieds du Cantabrique (100 g.).....	23,00 €		(20,91+10%)
Etrilles du Cantabrique (100 g.)	8,80 €		(8,00+10%)
Tourteau (100 g.).....	4,95 €		(4,50+10%)
Plateau de fruits de mer (huîtres, palourdes, pouces-pieds, étrilles, escargots de mer et tourteau)	21,45 €	35,75 €	(32,50+10%)

FRUITS DE MER DE LA CRIÉE

½ ration

Langouste de la Méditerranée (100 g.).....	14,75 €	(13,41+10%)
Homard de la Méditerranée (100 g.).....	9,05 €	(8,23+10%)
Crevettes de Blanes sur la plaque.....	24,05 € 40,05 €	(36,41+10%)
Langoustines de Port de la Selva ouvertes.....	24,90 € 41,50 €	(37,73+10%)
Fruits de mer à la plancha avec ½ homard	52,00 €	(47,27+10%)
Bigorneaux pointus à la vinaigrette	11,30 € 18,80 €	(17,09+10%)

GRILLADES ET SUQUETS (MATELOTES)

Grillade de poisson et de fruits de mer avec ½ homard	50,05 €	(45,50+10%)
Cassolette de poissons et de fruits de mer.....	39,60 €	(36,00+10%)
Cassolette de homard	39,60 €	(36,00+10%)

RIZ ET VERMICELLES À LA MARINIÈRE

Paella à la marinière, aux moules, gambas et langoustines	18,25 €	(16,59+10%)
Riz noir humide aux petites seiches et aux langoustines	16,00 €	(14,55+10%)
Riz des pêcheurs à la mode de Lloret de Mar	18,45 €	(16,77+10%)
«Rossejat» de vermicelles aux nouilles de calmar	14,00 €	(12,73+10%)
«Rossejat» de vermicelles au homard	26,40 €	(24,00+10%)

POISSONS SAUVAGES

Poisson de la criée (pièce entière) en croûte de sel, à la braise, au four ou à la manière de Donosti.....(prix selon arrivages)		
Tronçon de colin, ses poivrons étuvés, son ail et ses petits légumes.....	19,80 €	(18,00+10%)
Filets de sole à la crème d'amandes, timbale de légumes croustillante	21,10 €	(19,18+10%)
Lotte rôtie parée au lard ibérique, garnie de champignons de saison confits	26,00 €	(23,64+10%)
Pavé de morue et sa mousseline d'ail sur fond de coulis de tomate	24,50 €	(22,27+10%)

VIANDES

Steak tartare de filet de veau à la confiture de tomate et oignons	25,50 €	(23,18+10%)
Filet de veau au foie de canard, sauce au Cabernet Sauvignon.....	27,50 €	(25,00+10%)
Épaule de cabri rôtie au four	28,50 €	(25,91+10%)
Entrecôte de veau à la braise et ses légumes étuvés sous la cendre.....	20,50 €	(18,64+10%)
Porcelet ibérique confit et croustillant, timbale de pomme caramélisée dans son jus.....	18,50 €	(16,82+10%)

LES RÔTIS ET RAGOÛTS

Cannelloni de rôti à la béchamel truffée	16,00 €	(14,55+10%)
Assiette de boulettes et de seiche aux palourdes	18,50 €	(16,82+10%)
Marmite de tête, pied et tripes de veau assortis de pois chiches	15,00 €	(13,64+10%)
Ragout de haricots blancs, kokotxas et tripes de morue à l'ailloli.....	17,00 €	(15,45+10%)
Calamars farcis de poisson et de fruits de mer, à la manière de grand-mère Flora	24,50 €	(22,27+10%)
Assiette de poulet fermier aux salsifis et langoustines	21,00 €	(19,09+10%)
Ragoût de queue de bœuf, champignons et petits oignons glacés	20,00 €	(18,18+10%)