



Menú Degustació 50è Aniversari "EL TRULL"
Menú degustación 50º Aniversario "EL TRULL"
Дегустационное меню к 50-летию ресторана "EL TRULL"

Sopa de pescadors amb tàrtar de fruits de mar

Sopa de pescadores con tartar de frutos de mar
Рыбацкий суп и тартар из даров моря

Vieira a la reina amb garotes tofonades

Vieira a la reina con erizos trufados
Королевский гребешок с морскими ежами с ароматом трюфеля

Medalló de rap a l'estil d'El Trull (tomàquet, ceba i bolets confitats amb gambes)

Medallón de rape al estilo de El Trull (tomate, cebolla y setas confitadas con gambas)
Медальон из морского черта в фирменном стиле El Trull (помидор, лук и грибы томленные с креветками)

Magret d'ànec a la taronja i les seves llunes amb saltat de panses i pinyons

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

Sorbet de Marc de Cava amb coulis de raïm

Sorbete de Marc de Cava con coulis de uva
Сорбет из Марк де Кавы с кулисом из винограда

Minipinya amb crema i maduixetes del bosc

Minipiña con crema y fresas del bosque
Мини ананас с кремом и земляникой

Preu: 63,50 €
Precio: 63,50 € - Цена: 63.50 €



"EL TRULL" 50th Anniversary Tasting Menu

Menu Dégustation pour le 50ème anniversaire d' EL TRULL

Degustationsmenü zum 50. Jubiläum "EL TRULL"

Fisherman's soup with seafood tartar

Soupe du pêcheur et tartare de fruits de mer

Fischersuppe mit Meeresfrüchtetatar

Queen's-style scallop with truffled sea urchins

Saint-jacques à la royale et oursins truffés

Jakobsmuschel nach Königinnenart mit getrüffelten Seeigeln

Monkfish medallion in the style of El Trull (tomato, onion and mushrooms confit with prawns)

Médailon de lotte façon El Trull (tomates, oignons et champignons confits, et gambas)

Seeteufelmedaillons im Stil El Trull (confierte Tomaten, Zwiebeln und Pilze mit Gambas)

Magret of duck a l'orange with orange segments and sautéed raisins and pine nuts

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

"Marc de Cava" sorbet with grape coulis

Sorbet au marc de cava et coulis de raisin

Marc-de-Cava-Sorbet und Weintrauben-Coulis

Mini pineapple with custard and wild strawberries

Mini ananas à la chantilly et fraises des bois

Mini-Ananas mit Creme und Walderdbeeren

Price: 63,50 €

Prix: 63,50 € - Preis: 63,50 €
