



# EL TRULL

Menús Esdeveniments



**EL TRULL**

A El Trull descobrireu una gastronomia  
tradicional i innovadora  
amb productes de temporada

COMPROMÍS, PRODUCTE, SERVEI  
DES DE 1968

## Opció A

### Menú

#### L'entrant

Farcellet de salmó amb escalivada capolada i vinagreta de xerés

#### La Mar

Llom de lluç amb mousselina d'all i oli de poma amb la seva guarnició

#### La Muntanya

Carrillera d'ibèric amb glassejat de gerds i mostassa a l'antiga

#### Amb gust dolç...

Tulipa de xocolata amb gelat de vainilla, coulis de gerds i maduixetes del bosc

Cafès · Reboisteria dolça

#### Celler:

*Conde de Caralt Blanc de Blancs (Macabeu · Parellada · Xarel·lo) – DO Penedès*

*Conde de Caralt Verema Selecc. (Ull de llebre · Garnatxa · Monestrell) – DO Penedès*

*Aigües minerals i naturals*

## Opció B

### Menú

#### L'Entrant

Timbal de salmó amb tomàquet, formatge fresc i bouquet de germinats

#### La Mar

Caneló de txangurro amb crema del seu corall

#### La Muntanya

Cuixa d'ànec amb confitada i rostida amb peres i salsifis de la Selva

#### Amb gust dolç...

Mousse de textures de xocolata

Cafès · Reboisteria dolça

#### Celler:

*Conde de Caralt Blanc de Blancs (Macabeu · Parellada · Xarel·lo) – DO Penedès*

*Conde de Caralt Verema Selecc. (Ull de Llebre · Garnatxa · Monestrell) – DO Penedès*

*Aigües minerals i naturals*

## Opció C

### Menú

#### L'Entrant

Medallons de vieires amb coulis de mango, fruits vermells i vinagreta de sesam daurat

#### La Mar

Filets de llenguado amb crema de taronja i grills de cítrics

#### La Muntanya

Filet de vedella de Girona amb poma caramel·litzada i la seva salsa

#### Amb gust dolç...

Pinya natural amb crema cremada i maduixetes del bosc

Cafès · Rebosteria dolça

*Celler:*

*Conde de Caralt Blanc de Blancs (Macabeu · Parellada · Xarel·lo) – DO Penedès*

*Conde de Caralt Verema Selecc. (Ull de Llebre · Garnatxa · Monestrell) – DO Penedès*

*Aigües minerals i naturals*

## Opció D

### Menú

#### L'Entrant

Carpacció de pop amb vinagreta de fruita tropical i tàrtar de peixos

#### Els Aperitius

Encenalls de pernil – Croquetes d'au

Calamars a la romana – Escamarlanets saltats

Escopinyes al vapor – Musclos marinera – Garotes tofonades

#### La Mar o La Muntanya

Llom de lluç amb salsa al cava i la seva guarnició

o

Llom de peix de llotja al forn amb patates confitades, tomaquet i ceba

o

Carrillera de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i salsa Cabernet Sauvignon

#### Amb gust dolç...

Sinfonia d'albercoc amb maduixetes de bosc, suc de taronja i gelat de vainilla

Cafès · Rebosteria dolça

#### Celler:

*Conde de Caralt Blanc de Blancs (Macabeu · Parellada · Xarel·lo) – DO Penedès*

*Conde de Caralt Verema Selecc. (Ull de Llebre · Garnatxa · Monestrell) – DO Penedès*

*Aigües minerals i naturals*

## Opció E

### Menú

#### L'Entrant

Mil fulles de pinya tropical i llagostins amb salsa de Martini rosso i oli de vainilla

#### Els Aperitius

##### Culleretes i Txupitos

Mango amb mascarpone – Foie amb poma caramel·litzada

##### Enfilalls

Salmó amb vinagreta de cibulet – Llagostí amb romesco

##### Tastets de la mar

Garotes tofonades – Vieira amb mousselina d'alls tendres  
Arròs de l'Art dels pescadors de Lloret – Bunyols de bacallà – Escopinyes al vapor

#### La Mar o La Muntanya

Llom de peix de llotja amb mousselina de garotes tofonades amb la seva guarnició

o

Filet de vedella de Girona amb Cabernet Sauvignon i la seva guarnició

#### Amb gust dolç...

Florentina de mousse de mató amb gelat de nous i caramel

Cafès · Rebosteria dolça

#### Celler:

*Conde de Caralt Blanc de Blancs (Macabeu · Parellada · Xarel·lo) – DO Penedès*

*Conde de Caralt Verema Selecc. (Ull de Llebre · Garnatxa · Monestrell) – DO Penedès*

*Aigües minerals i naturals*

## Opció F

### Menú

#### L'Entrant

Llamàntol perellat amb mousselina de garotes i timbal del seu corall

#### Els Aperitius

##### Culleretes i Txupitos

Pop amb vinagreta de fruites tropicals – Caneló de bacallà a la Catalana  
Mango amb mascarpone – Ceviche amb fruits vermells – Foie amb poma caramel·litzada

##### Enfilalls

Salmó amb vinagreta de cibobot – Llagostí amb romesco

##### Tastets de la mar

Garotes tofonades – Vieira amb mousselina d'alls tendres  
Arròs de l'Art dels pescadors de Lloret – Bunyols de bacallà – Escopinyes al vapor

##### La Mar o La Muntanya

Tournadó de rap rostit amb cansalada ibèrica i bolets

o

Filet de vedella de Girona i foie gras d'ànec amb mousselina de cítrics i la seva confitura

##### Amb gust dolç...

Mil fulls de crema i maduixetes amb gelat de vainilla

Cafès · Reboisteria dolça

##### Celler:

*Conde de Caralt Blanc de Blancs (Macabeu · Parellada · Xarel·lo) – DO Penedès*  
*Conde de Caralt Verema Selecc. (Ull de Llebre · Garnatxa · Monestrell) – DO Penedès*  
*Aigües minerals i naturals*



## Opció G

### Menú

#### L'Entrant

Taten de foie amb poma caramel·litzada i gelée de pètals de rosa

#### Els Aperitius

##### Culleretes i Txupitos

Pop amb vinagreta de fruites tropicals – Caneló de bacallà a la Catalana  
Mango amb mascarpone – Ceviche amb fruits vermells – Salmó amb vinagreta de cibulet

##### Enfilalls

Tonyina amb vinagreta de soja – Llagostí amb romesco

##### Tastets de la mar

Garotes tofonades – Vieira amb mousseline d'alls tendres  
Arròs de l'Art dels pescadors de Lloret – Bunyols de bacallà – Escopinyes al vapor

##### La Mar o La Muntanya

Assortiment de peix i marisc de les nostres llotges a la graella amb ½ llamàntol o ½ llagosta

o

Pernilets de cabrit farcits de mousse d'alls i bolets amb suc del seu rostit

##### Amb gust dolç...

Coulant de xocolata amb gelat de litxi i gerds

Cafès · Rebosteria dolça

##### Celler:

*Conde de Caralt Blanc de Blancs (Macabeu · Parellada · Xarel·lo) – DO Penedès*  
*Conde de Caralt Verema Selecc. (Ull de Llebre · Garnatxa · Monestrell) – DO Penedès*  
*Aigües minerals i naturals*