

---

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

**COMPROMÍS , PRODUCTE , SERVEI**

DES DE 1968

---

## Opció - A -

- **M**enú

### **L'Entrant**

Carpaccio de bacallà amb vinagreta de verdures

### **La Mar**

Llom de lluç amb mousselina de fruits de mar i llit de verdures

### **La Muntanya**

Carrillera ibèrica amb compota de poma i salsa cabernet sauvignon

### **Amb un toc refrescant ...**

Copa de sorbet al gust

### **La Celebració**

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

### **Cafès i Infusions**

Celler:

Conde de Caralt Blanc de Blancs( Macabeu • Parellada i Xarel.lo ) – D O Penedès -

Conde de Caralt Verema Selecc. ( Ull de llebre • Garnatxa i Monestrell ) - D O Penedès –

Segura Viudas “Aria” Brut Nature ( Macabeu • Xarel.lo i Parellada ) - D O Cava -

Aigües minerals i naturals

## Opció – B -

- **M**enú

### L'Entrant

Carpaccio de bacallà amb vinagreta de verdures

### La Mar

Filets de llenguado amb crema de taronja i els seus grills

### La Muntanya

Magret d'ànec brasejat amb salsa de fruits vermells

### Amb un toc refrescant ...

Copa de sorbet al gust

### La Celebració

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

Cafès i Infusions

Celler :

Conde de Caralt Blanc de Blancs ( Macabeu • Parellada i Xarel.lo ) – D O Penedès -

Conde de Caralt Verema Selecc. ( Ull de llebre • Garnatxa i Monestrell ) - D O Penedès –

Segura Viudas “ Aria” Brut Nature ( Macabeu • Xarel.lo i Parellada ) - D O Cava -

Aigües minerals i naturals

## Opció – C -

- **M**enú

### **L'Entrant**

Vieires brasejades amb coulis de mango , fruits vermells i vinagreta de sesam daurat

### **La Mar**

Filets de llenguado amb crema d'ametlles i cistellet de verdures

### **La Muntanya**

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

### **Amb un toc refrescant ...**

Copa de sorbet al gust

### **La Celebració**

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

Cafès i Infusions

Celler :

Conde de Caralt Blanc de Blancs( Macabeu • Parellada i Xarel.lo ) – D O Penedès -

Conde de Caralt Verema Seleccionat ( Ull de Llebre • Garnatxa i Monestrell ) - D O Penedès –

Segura Viudas " Aria" Brut Nature ( Macabeu • Xarel.lo i Parellada ) - D O Cava -

Aigües minerals i naturals

## Opció – D –

- Menú

### L'Entrant

Carpaccio de bacallà amb vinagreta de verduretes

### Els Aperitius

Encenalls de pernil - Croquetes d'au

Calamars a la romana - Escopinyes al vapor

Musclos marinera – Garotes tofonades

### La Mar o La Muntanya

Llom de lluç amb salsa al cava i la seva guarnició

o

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

### Amb un toc refrescant ...

Copa de sorbet al gust

### La Celebració

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

Cafès i Infusions

Celler :

Conde de Caralt Blanc de Blancs( Macabeu • Parellada i Xarel.lo ) – D O Penedès -

Conde de Caralt Verema Selecc. ( Ull de llebre • Garnatxa i Monestrell ) - D O Penedès –

Segura Viudas “ Aria” Brut Nature ( Macabeu • Xarel.lo i Parellada ) - D O Cava -

Aigües minerals i naturals

## Opció – E -

- Menú

### L'Entrant

Carpaccio de bacallà amb vinagreta de verdures

### Els Aperitius

Encenalls de pernil - Croquetes d'au

Calamars a la romana - Escopinyes al vapor

Musclos marinera – Garotes tofonades

### La Mar o La Muntanya

Medallons de rap al forn amb patates confitades, tomàquet i ceba

o

Filet de vedella de Girona al Gran Café de Paris amb la seva guarnició

### Amb un toc refrescant ...

Copa de sorbet al gust

### La Celebració

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

Cafès i Infusions

Celler :

Conde de Caralt Blanc de Blancs( Macabeu • Parellada i Xarel.lo ) – D O Penedès -

Conde de Caralt Verema Selecc. ( Ull de llebre • Garnatxa i Monestrell ) - D O Penedès –

Segura Viudas “ Aria” Brut Nature ( Macabeu • Xarel.lo i Parellada ) - D O Cava -

Aigües minerals i naturals

## Opció – F –

- **Menú**

### L'Entrant

Lingot de foie gras caramelitzat amb compota de poma

### ElsAperitius

#### Culleretes i Txupitos

Mango amb mascarpone - Pop amb vinagreta de fruita tropical

#### Enfilalls

Salmó amb vinagreta de cibolet - Llagostí amb romesco

#### Tastets de la mar

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

#### La Mar o La Muntanya

Medallons de rap a la marinera amb musclos i perles de patata  
o  
Filet de vedella de Girona amb Cabernet Sauvignon i la seva guarnició

#### Amb un toc refrescant ...

Copa de sorbet al gust

#### La Celebració

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

Cafès i Infusions

Celler:

Conde de Caralt Blanc de Blancs( Macabeu • Parellada i Xarel.lo ) – D O Penedès -

Conde de Caralt Verema Selecc. ( Ull de llebre • Garnatxa i Monestrell ) - D O Penedès –

Segura Viudas " Aria" Brut Nature ( Macabeu • Xarel.lo i Parellada ) - D O Cava -

Aigües minerals i naturals

## Opció – G –

- Menú

### L'Entrant

Llamàntol perellat amb mousselina de garotes i timbal del seu corall

### ElsAperitius

#### 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 cibolet – Llagostí amb romesco

#### Tastets de la mar

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

### La Mar o La Muntanya

Llom de peix de les nostres llotges al forn amb patates, tomàquet i ceba confitada  
O  
Filet de vedella de Girona i foie gras d'ànec amb mousselina de cítrics i la seva confitura

### Amb un toc refrescant ...

Copa de sorbet al gust

### La Celebració

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

Cafès i Infusions

Celler:

Conde de Caralt Blanc de Blancs( Macabeu • Parellada i Xarel.lo ) – D O Penedès -

Conde de Caralt Verema Selecc. ( Ull de llebre • Garnatxa i Monestrell ) - D O Penedès –

Segura Viudas " Aria" Brut Nature ( Macabeu • Xarel.lo i Parellada ) - D O Cava -

Aigües minerals i naturals



## Opció – H -

- Menú

### L'Entrant

Lingot de foie gras caramelitzat amb compota de poma

### 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 mousselina d'all 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

Rotllets de xai confitats i rostits amb patates risolé

### Amb un toc refrescant ...

Copa de sorbet al gust

### La Celebració

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

Cafès i Infusions

Celler:

Conde de Caralt Blanc de Blancs( Macabeu • Parellada i Xarel.lo ) – D O Penedès -

Conde de Caralt Verema Selecc. ( Ull de llebre • Garnatxa i Monestrell ) - D O Penedès –

Segura Viudas " Aria" Brut Nature ( Macabeu • Xarel.lo i Parellada ) - D O Cava –  
Aigües minerals i naturals

## **Lunch**

### **Cullereta de :**

Foie amb poma caramel.litzada - Bacallà amb escalivada - Pop amb vinagreta de fruita tropical.

### **Txupitos de:**

Marisc i pinya amb salsa de vermut - Papaia amb mascarpone.

### **Tasseta de :**

Crema de nècores amb petits entrebancs

### **Enfilall de :**

Salmó amb vinagreta d'hortalisses  
Mini hamburguesa d'ànec i foie gras

### **Tapetes de :**

Ous de guatlla ferrats sobre torradetes amb bacó  
Rossejat de fideus amb tellines de calamar  
Garotes de mar tofonades  
Calamars a la Romana - Croquetes d'au

### **Amb un toc refrescant ...**

Copa de sorbet al gust

### **La Celebració**

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

Cafes i Infusions

Celler :

Conde de Caralt Blanc de Blancs( Macabeu • Parellada i Xarel.lo ) – D O Penedès -

Conde de Caralt Verema Selecc. ( Ull de llebre • Garnatxa i Monestrell ) - D O Penedès –

Segura Viudas “ Aria” Brut Nature ( Macabeu • Xarel.lo i Parellada ) - D O Cava -

Aigües minerals i naturals

Cala Canyelles, 17310 Lloret de Mar (Girona) T 972 364 928 info@eltrull.com

## OPCIÓ INFANTIL

### Menú A:

Macarrons a la bolonyesa

~

Escalopa de pollastre amb patates

Gelat variat

Pastís de celebració

Aigües i refrescos

### Menú B:

Aperitiu:

Patates xips - Daus de formatge - Fuet - Daus de truita  
Croquetes d'au i calamarsos a la romana

2on a triar entre:

Escalopa de vedella amb a la seva guarnició

o

Canelons trufats a la crema

Gelat variat

Pastís de celebració

Aigües i refrescos

## **P**REUS

Opció - <b>A</b> - :	45,45 € + 10 % iva (50,00€)
Opció - <b>B</b> - :	50,68 € + 10% iva (55,75 €)
Opció - <b>C</b> - :	60,00 € + 10 % iva (66,00 €)
Opció - <b>D</b> - :	50,00 € + 10 % iva (55,00€)
Opció - <b>E</b> - :	60,00 € + 10 % iva (66,00€)
Opció - <b>F</b> - :	74,55 € + 10 % iva (82,00 €)
Opció - <b>G</b> - :	110,00 € + 10 % iva (121,00 €)
Opció - <b>H</b> - :	134,55 € + 10 % iva (148,00 €)
Lunch :	
De 17.00hrs a 19.00hrs.	54,55 € + 10 % iva (60,00€)
Opció infantil - <b>A</b> - :	18,50 € + 10 % iva (20,35 €)
Opció infantil - <b>B</b> - :	27,00 € + 10 % iva (29,70 €)

- Reservat de Sala Privada per Esdeveniments inferiors a **20 persones** :  
200 €+10% IVA ( 220,00 €).
- Els nostres menús son orientatius, preguem la consulta dels mateixos sense cap compromís.
- L' aperitiu pot estar subjecte a variacions, segons temporada o el mercat, informant prèviament.
- Els menús, es poden adaptar a intoleràncies i al·lèrgies que puguin sorgir, sense inconvenient, per a persones en concret o per a tot el menú previs per l' esdeveniment.