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

COMPROMÍS , PRODUCTE , SERVEI

DES DE 1968

Opció – A -

- Menú

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 gust dolç...

Tulipa de xocolata amb gelat de vainilla i coulis de fruits vermells

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 verduretes

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 gust dolç...

Mousse de textures de xocolata

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 gust dolç...

Mousse de xocolata negra amb cor de pinya i la seva gelée

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 - D -

- 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

Llom de lluç amb salsa al cava i la seva guarnició

o

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

Amb gust dolç...

Pinya natural amb crema caramelizada i maduixetes del bosc

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 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

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 gust dolç...

Simfonia d'albercoc amb maduixetes del bosc, suc de taronja natural i gelat de vainilla

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'all 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 gust dolç...

Semiesfera de llimona amb cor de fruits vermells i gelée de mel i llimona

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 gust dolç...

Florentina amb mousse de mató i gelat de nous

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 gust dolç...

Coulant calent de xocolata amb gelat de gerds

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

PREUS

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