
En El Trull descubriréis una gastronomía
tradicional e innovadora
con productos de temporada

COMPROMÍSO, PRODUCTO, SERVICIO

DES DE 1968

Opción – A -

- Menú

El Entrante

Carpaccio de bacalao con vinagreta de verduritas

La Mar

Lomo de Merluza con muselina de frutos de la mar y su guranición

La Montaña

Carrillera ibérica con compota de manzana y salsa cabernet sauvignon.

El Dulce

Tulipa de chocolate con helado de vainilla y culis de frutos rojos.

Cafés e Infusiones

Bodega :

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

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

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

Aguas minerales y naturales

Opción – B -

- **M**enú

El Entrante

Carpaccio de bacalao con vinagreta de verduritas

La Mar

Filetes de lenguado a la crema de naranja y sus lunas

La Montaña

Magret de pato braseado con salsa de frutos rojos

El Dulce

Mus de texturas de chocolate

Cafés e Infusiones

Bodega:

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

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

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

Aguas minerales y naturales

Opción – C -

- **M**enú

El Entrante

Vieiras braseadas con culis de mango, frutos rojos y vinagreta de sésamo

La Mar

Filetes de lenguado a la crema de almendras y cesta de verduritas

La Montaña

Filete de ternera con manzana caramelizada y su salsa

El dulce

Mus de chocolate negro, corazón de piña y su gelée

Cafés e Infusiones

Bodega:

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

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

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

Aguas minerales y naturales

Opción – D -

- **M**enú

El Entrante

Carpaccio de bacalao con vinagreta de verduras

Los Aperitivos

Virutas de jamón - Croquetas de ave

Calamares a la romana - Berberechos al vapor

Mejillones marinera – Erizos de mar trufados

La Mar o La Montaña

Lomo de merluza con salsa al cava y su guarnición

o

Carrillera ibérica con compota de manzana y salsa cabernet sauvignon

El Dulce

Piña Natural con crema caramelizada y fresitas del bosque

Cafés e Infusiones

Bodega:

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

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

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

Aguas minerales y naturales

Opción – E -

- **M**enú

El Entrante

Carpaccio de bacalao con vinagreta de verduritas

Los Aperitivos

Virutas de jamón - Croquetas de ave

Calamares a la romana - Berberechos al vapor

Mejillones marinera – Erizos de mar trufados

La Mar o La Montaña

Medallones de rape al horno con cebolla, tomate y patata confitada

O

Filete de ternera al Café de París con su graten de temporada

El Dulce

Sinfonía de albaricoque con fresitas del bosque, zumo naranja y helado vainilla

Cafés e Infusiones

Bodega:

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

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

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

Aguas minerales y naturales

Opción – F -

- **Menú**

El Entrante

Lingote de foie gras caramelizado y compota de manzana

Los Aperitivos

Cucharitas y Chupitos

Mango con mascarpone - Pulpo con vinagreta de fruta tropical

Brochetas

Salmón con vinagreta de cebollino – Langostino con romesco

Delicias de la Mar

Erizos de mar trufados - Viera muselina ajos tiernos

Arroz de “ l’art “ de los pescadores de Lloret - Buñuelos de Bacalao - Berberechos al vapor

La Mar o La Montaña

Medallones de rape a la marinera con mejillones y perlas de patata

o

Filete de ternera al cabernet sauvignon y su guarnición

El Dulce

Semiesfera de limón con frutos rojos y gelé de miel i limón.

Cafés e Infusiones

Bodega:

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

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

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

Aguas minerales y naturales

Opción – G -

- **M**enú

El Entrante

Bogavante mandado con muselina de erizos y timbal de su coral

Los aperitivos

Cucharitas y Chupitos

Pulpo con vinagreta de fruta tropical - Canelón de bacalao con frutos secos
Mango con mascarpone - Ceviche con frutos rojos – Foie con manzana caramelizado

Brochetas

Salmón con vinagreta de cebollino – Langostino con romesco

Delicias de la Mar

Erizos de mar trufados - Vieira muselina ajos tiernos
Arroz de “ l’art “ de los pescadores de Lloret - Buñuelos de Bacalao - Berberechos al vapor

La Mar o La Montaña

Lomo de pescado de nuestras lonjas con cebolla, tomate y patata confitada
o
Filete de ternera con foie, muselina de cítricos y sus confituras

El Dulce

Florentina con mus de queso fresco y helado de nueces

Cafés e Infusiones

Bodega:

Conde de Caralt Blanc de Blancs (Macabeu • Parellada y Xarel.lo) – D O Penedès -
Conde de Caralt Verema Selecc .(Ull de llebre • Garnatxa y Monestrell) - D O Penedès –
Segura Viudas “Aria” Brut Nature (Macabeu • Xarel.lo y Parellada) - D O Cava -

Aguas minerales y naturales

Opción - H -

- **M**enú

El Entrante

Lingote de foie caramelizado con compota de manzana

Los aperitivos

Cucharitas y Chupitos

Pulpo con vinagreta de fruta tropical - Canelón de bacalao con frutos secos
Mango con mascarpone - Ceviche con frutos rojos – Salmón con vinagreta de cebollino

Brochetas

Atún con vinagreta de soja – Langostino con romesco

Delicias de la Mar

Erizos trufados - Vieira muselina ajos tiernos
Arroz de “ l’art ” de los pescadores de Lloret - Buñuelos de Bacalao - Berberechos al vapor

La Mar o La Montaña

Surtido de pescado y marisco de nuestras lonjas a la graella con ½ bogavante
O
Rollitos de cordero confitados y asados con patatas risole

El dulce

Coulant caliente de chocolate con helado de frambuesa

Cafés e Infusiones

Bodega:

Conde de Caralt Blanc de Blancs (Macabeu • Parellada y Xarel.lo) – D O Penedès -
Conde de Caralt Verema Selecc . (Ull de llebre • Garnatxa y Monestrell) - D O Penedès –
Segura Viudas “Aria” Brut Nature (Macabeu • Xarel.lo y Parellada) - D O Cava -

Aguas minerales y naturales

Lunch

Cucharitas

Foie con manzana caramelizada – Bacalao con escalibada – Pulpo con vinagreta de fruta tropical

Chupitos de

Marisco y piña con salsa de vermut - Mango con mascarpone

Delicias de la Mar

Crema de nécoras con su tartar

Brochetas

Salmón con vinagreta de encurtidos

Mini hamburguesa de pato y foie

Tapitas de

Huevos de fritos de codorniz con bacón

Rosejat de fideos con tallarinas de calamar

Erizos de mar trufados

Calamares a la Romana - Croquetas de ave

El dulce

Selección de repostería variada de elaboración propia

Cafés e Infusiones

Bodega:

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

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

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

Aguas minerales y naturales

OPCIÓN INFANTIL

Menú A:

Macarrones a la Boloñesa

~

Escalopa de pollo con patatas

Helado variado

Aguas y refrescos

Menú B:

Aperitivo

Patatas chips - Dados de queso - Fuet - Dados de tortilla
Croquetas de ave – Calamares a la romana

~

Escalopa de ternera con su guarnición

o

Canelones trufados a la crema

Helado variado

Aguas y refrescos

Precios

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

- Reservado de Sala Privada para eventos inferiores a 20 personas:
200 € + 10 % iva (220,00 €).
- Nuestros menús son orientativos, rogamos la consulta sin ningún compromiso.
- Los aperitivos están sujetos a variaciones, según la temporada o el mercado, informando previamente.
- Los menús se pueden adaptar a intolerancias y alergias que puedan surgir, sin inconveniente, para personas en concreto o para el menú previsto para el evento.