EL TRULL

MENÚS DE BODA

EL TRULL

Opción nº 1

Bienvenida y aperitivos

Cucharitas y chupitos
Foie gras con manzana caramelizada
Pulpo con vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

Brochetas
Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino al romesco

Delicias del mar
Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

Tapitas
Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz al estilo de los pescadores de Lloret
Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

Menú

Del mar
Supremas de merluza con muselina de erizos de mar trufada y su guarnición

Un toque refrescante
Sorbete de mandarina

De la montaña
Aguja de ternera de Girona a la catalana con compota de manzana y salsa de Cabernet Sauvignon

Dulces sabores
Tulipa de chocolate con helado de vainilla, coulis de frambuesas y frutos rojos

La celebración
Tarta nupcial

Cafés y licores

Bodega
Viña Heredad Blanc de Blancs (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cataluña
Viña Heredad Tinto (Garnacha Tinta • Monestrell • Ull de Llebre) – D. O. Cataluña
Segura Viudas Aria Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cava
Aguas minerales y naturales

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

EL TRULL

Opción nº 2

Benvinguda i Aperitius

Cucharitas y chupitos
Foie gras con manzana caramelizada
Pulpo con vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

Brochetas
Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino al romesco

Delicias del mar
Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

Tapitas
Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz al estilo de los pescadores de Lloret
Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

Menú

Del mar
Paupiettes de lenguado y salmón con crema de azafrán y timbal de verduras

Un toque refrescante
Sorbete de lima

De la montaña
Carrillera de ternera de Girona con glaseado de frambuesas y mostaza a la antigua

Dulces sabores
Piña natural con crema tostada y fresitas silvestres

La celebración
Tarta nupcial

Cafés y licores

Bodega
Viña Heredad Blanc de Blancs (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cataluña
Viña Heredad Tinto (Garnacha Tinta • Monestrell • Ull de Llebre) – D. O. Cataluña
Segura Viudas Aria Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cava
Aguas minerales y naturales

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

EL TRULL

Opción nº 3

Benvinguda i Aperitius

Cucharitas y chupitos
Foie gras con manzana caramelizada
Pulpo con vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

Brochetas
Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino al romesco

Delicias del mar
Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

Tapitas
Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz al estilo de los pescadores de Lloret
Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

Menú

Del mar
Medallones de vieiras con coulis de mango, frutos rojos y vinagreta de sésamo dorado

Un toque refrescante
Sorbete de naranja sanguina

De la montaña
Rollitos de cordero confitados a las finas hierbas con timbal de queso aromatizado

Dulces sabores
Sinfonía de albaricoque con fresitas silvestres, zumo de naranja y helado de vainilla

La celebración
Tarta nupcial

Cafés y licores

Bodega
Viña Heredad Blanc de Blancs (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cataluña
Viña Heredad Tinto (Garnacha Tinta • Monestrell • Ull de Llebre) – D. O. Cataluña
Segura Viudas Aria Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cava
Aguas minerales y naturales

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

EL TRULL

Opción nº 4

Benvinguda i Aperitius

Cucharitas y chupitos
Foie gras con manzana caramelizada
Pulpo con vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

Brochetas
Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino al romesco

Delicias del mar
Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

Tapitas
Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz al estilo de los pescadores de Lloret
Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

Menú

Del mar
Cimitomba de rape al estilo de los pescadores de Tossa

Un toque refrescante
Sorbete de piña

De la montaña
Solomillo de ternera del Gironès con manzana caramelizada y su salsa

Dulces sabores
Milhojas de tiramisú con cremoso de café al amaretto

La celebración
Tarta nupcia

Cafés y licores

Bodega
Viña Heredad Blanc de Blancs (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cataluña
Viña Heredad Tinto (Garnacha Tinta • Monestrell • Ull de Llebre) – D. O. Cataluña
Segura Viudas Aria Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cava
Aguas minerales y naturales

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

EL TRULL

Opción nº 5

Benvinguda i Aperitius

Cucharitas y chupitos
Foie gras con manzana caramelizada
Pulpo con vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

Brochetas
Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino al romesco

Delicias del mar
Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

Tapitas
Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz al estilo de los pescadores de Lloret
Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

Menú

Del mar
Bogavante del Cantábrico mondado con crujiente de su coral y bouquet de frutas tropicales

Un toque refrescante
Sorbete de limón

De la montaña
Solomillo de ternera del Gironès con hígado de pato y salsa de Cabernet Sauvignon

Dulces sabores
Florentina de mousse de requesón con helado de nueces y caramelo

La celebración
Tarta nupcial

Cafés y licores

Bodega
Viña Heredad Blanc de Blancs (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cataluña
Viña Heredad Tinto (Garnacha Tinta • Monestrell • Ull de Llebre) – D. O. Cataluña
Segura Viudas Aria Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cava
Aguas minerales y naturales

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

EL TRULL

Opción nº 6

Benvinguda i Aperitius

Cucharitas y chupitos
Foie gras con manzana caramelizada
Pulpo con vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

Brochetas
Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino al romesco

Delicias del mar
Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

Tapitas
Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz al estilo de los pescadores de Lloret
Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

Menú

Del mar
Lomo de pescado de lonja con muselina de ajetes y manzana, risotto de sepia.

Un toque refrescante
Sorbete de mojito

De la montaña
Rollitos de cabrito rellenos de mousse de ajos y setas con el jugo de su asado

Dulces sabores
Brocheta de frutas naturales con chocolate

La celebración
Tarta nupcial

Cafés y licores

Bodega
Viña Heredad Blanc de Blancs (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cataluña
Viña Heredad Tinto (Garnacha Tinta • Monestrell • Ull de Llebre) – D. O. Cataluña
Segura Viudas Aria Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – D. O. Cava
Aguas minerales y naturales

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

EL TRULL

Opción nº 7

Benvinguda i Aperitius

Cucharitas y chupitos
Pulpo con vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut
Cebiche de corvina con cítricos

Brochetas
Bacalao con vinagreta de tomate
Salmón con vinagreta de cebollino
Atún con vinagreta de soja
Verduras a la brasa
Langostino al romesco

Cucuruchos y pipetas
Ensalada de changurro con aceite de su coral
Anchoas con emulsión de tomate

Delicias del mar
Erizos de mar trufados
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

Tapitas
Croquetas de ave
Vieira con muselina de ajetes
Arroz al estilo de los pescadores de Lloret
Tapita de albóndigas de sepia con salsifí de la Selva
Tapita de ternera de Girona a la catalana con compota de manzana y salsa de Cabernet Sauvignon

Menú

Del mar
Surtido de pescado y marisco de lonja a la parrilla con ½ bogavante

Un toque refrescante
Sorbete de caipiriña

De la montaña
Solomillo de ternera del Gironès con esencia de trufa y su gratén

Dulces sabores
Mosaico de frutas naturales con helado de yogur

La celebración
Tarta nupcial

Cafés y licores

Bodega
Vionta (Albariño) – D. O. Rías Baixas
Mas d'Aranyó (Tempranillo • Garnacha • Syrah) – D. O. Cataluña
Parxet Brut Nature (Macabeo • Parellada • Pansa Blanca) – D. O. Cava
Aguas minerales y naturales

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

EL TRULL

Opción nº 8

Benvinguda i Aperitius

Cucharitas y chupitos
Pulpo con vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut
Cebiche de corvina con cítricos

Brochetas
Bacalao con vinagreta de tomate
Salmón con vinagreta de cebollino
Atún con vinagreta de soja
Verduras a la brasa
Langostino al romesco

Cucuruchos y pipetas
Ensalada de changurro con aceite de su coral
Anchoas con emulsión de tomate

Delicias del mar
Erizos de mar trufados
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

Tapitas
Croquetas de ave
Vieira con muselina de ajetes
Arroz al estilo de los pescadores de Lloret
Tapita de albóndigas de sepia con salsifí de la Selva
Tapita de ternera de Girona a la catalana con compota de manzana y salsa de Cabernet Sauvignon

Menú

Del mar
½ bogavante a la brasa con cigalas, gambas y langostinos

Un toque refrescante
Sorbete de gin-tonic

De la montaña
Medallones de solomillo de ternera del Gironès a las tres salsas con su guarnición

Dulces sabores
Bavaroise de frutas con cremoso de fruta de la pasión

La celebración
Tarta nupcial

Cafés y licores

Bodega
Vionta (Albariño) – D. O. Rías Baixas
Mas d'Aranyó (Tempranillo • Garnacha • Syrah) – D. O. Cataluña
Parxet Brut Nature (Macabeo • Parellada • Pansa Blanca) – D. O. Cava
Aguas minerales y naturales

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

EL TRULL

Opción nº 9

Benvinguda i Aperitius

Cucharitas y chupitos
Pulpo con vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut
Cebiche de corvina con cítricos

Brochetas
Bacalao con vinagreta de tomate
Salmón con vinagreta de cebollino
Atún con vinagreta de soja
Verduras a la brasa
Langostino al romesco

Cucuruchos y pipetas
Ensalada de changurro con aceite de su coral
Anchoas con emulsión de tomate

Delicias del mar
Erizos de mar trufados
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

Tapitas
Croquetas de ave
Vieira con muselina de ajetes
Arroz al estilo de los pescadores de Lloret
Tapita de albóndigas de sepia con salsifí de la Selva
Tapita de ternera de Girona a la catalana con compota de manzana y salsa de Cabernet Sauvignon

Menú

Del mar
Langosta del Mediterráneo mondada con su coral y crudités de verduras

Un toque refrescante
Sorbete de daiquiri

De la montaña
Cochinillo crujiente con tres pimientas, tatin de manzana y queso de cabra gratinado

Dulces sabores
Lingote de Sacher crujiente con savarin de albaricoque y helado de cookies

La celebración
Tarta nupcial

Cafés y licores

Bodega
Vionta (Albariño) – D. O. Rías Baixas
Mas d'Aranyó (Tempranillo • Garnacha • Syrah) – D. O. Cataluña
Parxet Brut Nature (Macabeo • Parellada • Pansa Blanca) – D. O. Cava
Aguas minerales y naturales

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

Bufets

Jamón ibérico de bellota cortado al momento

727 + IVA = 800 €/Jamón

Degustación de quesos artesanos con nueces y pan de maíz

10,91 + IVA = 12 €/pax

Huevos fritos de codorniz sobre tostaditas con beicon

4,95 + IVA = 5,44 €/pax

EL TRULL

Menú Infantil

Opción A

Entrante
Macarrones a la boloñesa

Plato principal
Pollo con patatas fritas
o
Escalope de ternera de Girona con su guarnición

Postre
Helado variado

La celebración
Tarta nupcial

Refrescos y aguas minerales

Opción B

Entrante
Canelones trufados a la crema

Plato principal
Filetes de lenguado a la plancha con su guarnición

Postre
Helado variado

La celebración
Tarta nupcial

Refrescos y aguas minerales

Opción C

Entrante
Canelones de changurro

Plato principal
Solomillo de ternera de Girona con su guarnición

Postre
Helado variado

La celebración
Tarta nupcial

Refrescos y aguas minerales

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

EL TRULL

Menú Staff
(fotógrafo, vídeo, músicos...)

Opción A

El mismo menú confirmado de los adultos al 75 % del precio.

Opción B

Entrante
Ensalada variada

Del mar o de la montaña
Lomo de pescado de lonja al horno con patatas, tomate y cebolla
o
Solomillo de ternera de Girona con su guarnición

Postre

La celebración
Tarta nupcial

Bodega y aguas minerales

Los menús se pueden adaptar a intolerancias y alergias que puedan surgir, sin inconveniente para personas en concreto o bien para todo el menú previsto para el evento.

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

EL TRULL

Lista de precios

Opción nº 1	**98,00** +10 % IVA (107,80 €)
Opción nº 2	**106,50** +10 % IVA (117,15 €)
Opción nº 3	**109,00** +10 % IVA (119,90 €)
Opción nº 4	**119,00** +10 % IVA (130,90 €)
Opción nº 5	**129,00** +10 % IVA (141,90 €)
Opción nº 6	**144,00** + 10 % IVA (158,40 €)
Opción nº 7	**183,00** + 10 % IVA (201,30 €)
Opción nº 8	**185,00** + 10 % IVA (203,50 €)
Opción nº 9	Consultar precio
Menú infantil - A -	**27,00** + 10 % IVA (29,70 €)
Menú infantil - B -	**40,00** + 10 % IVA (44,00 €)
Menú infantil - C -	**50,00** + 10 % IVA (55,00 €)
Menú Sfaff - A -	75% del precio del menú para adultos
Menú Staff - B -	**45,00** + 10 % IVA (49,50 €)

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

EL TRULL

COMPLEMENTOS OPCIONALES

– Precios por invitado –

Minutas impresas, tarjetas i Seeting	**3,50** +10% (3,85 €)
Centros de flores	**1,50** +10% (1,65 €)
Servicio de barra libre (2 horas)	**5,90** +10% (6,50 €)
Hora extra de servicio y barra libre	**5,90** +10% (6,50 €)
Servicio de coctelería (2 horas)	**3,65** +10% (4,00 €)

CERIMÒNIA CIVIL

Ceremonia civil en el restaurante	**315,00** +10% (346,50 €)
Actor para oficiar la ceremonia civil	**150,00** +10% (165,00 €)

ESPACIO SINGULAR CALA GRAN

Uso exclusivo Cala Gran	Consultar disponibilidad y tarifas

FONDUE DE CHOCOLATE

Hasta 40 personas	**325,00** +10% (357,50 €)
Hasta 80 personas	**520,00** +10% (572,00 €)
Hasta 250 personas	**650,00** +10% (715,00 €)

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

EL TRULL

SERVICIO DE LUDOTECA

Precio por hora y por monitor (uno por cada 6 niños)	**18,00** +10% (19,80 €)

AMBIENTACIÓN MUSICAL

Piano de cola durante el aperitivo	**268,15** +10% (295,00 €)
Guitarra española chill-out durante el aperitivo	**268,15** +10% (295,00 €)
Saxofonista durante el aperitivo	**268,15** +10% (295,00 €)
Recital de habaneras durante el aperitivo	**977,25** +10% (1.075,00 €)
Discoteca móvil con animación (banquete + 2 horas)	**627,25** +10% (690,00 €)
Hora extra de discoteca móvil	**113,65** +10% (125,00 €)
Trío Musical (2 horas	Consultar precio
Grupo Musical (2 horas	Consultar precio

Las tarifas de los músicos del restaurante no tienen ningún recargo en concepto de derechos de autor.
Si los músicos son externos, se aplicará un recargo de 100,00 € por los derechos de autor y de 60,00 €
por el uso de las instalaciones eléctricas del restaurante.

ALOJAMIENTO

Tanto los novios como sus invitados tienen a su disposición la posibilidad de alojarse en nuestras instalaciones.

EL TRULL

Notas

– Precios especiales para novios que se casen durante los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero y marzo.
– Los viernes de todo el año, salvo vísperas de festivos, las minutas, las tarjetas y las flores están incluidas en el precio.
– Para confirmar la reserva es necesario entregar un depósito de 500,00 €.
– El aperitivo puede estar sujeto a variaciones según la temporada o el mercado.
– La lista de invitados y el croquis del comedor se entregarán una semana antes del banquete.
– El número de comensales se tiene que confirmar como máximo 78 h antes de la celebración.
– Menús diseñados para eventos de más de 50 personas.
– Nuestros menús son orientativos; para más información, consúltenos sin ningún compromiso.
– Los menús se pueden adaptar sin ningún problema a las intolerancias y alergias, ya sea para algún comensal en particular o para todos los asistentes al evento.

Prueba del menú

Los días laborables, gratuita para los novios y al 50% del precio del menú para los padres.
Los festivos y fines de semana, al 50% del precio del menú para todos los asistentes

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

EL TRULL

Cala Canyelles. 17310 Lloret de Mar (Girona) Tel.: 972 364 928
www.eltrull.com