

---

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

**COMPROMÍSO, PRODUCTO, SERVICIO**

DES DE 1968

---

## Opción – A -

- **M**enú

### **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.

### **Con un toque refrescante...**

Copa de sorbete al gusto

### **La Celebración**

Selección de pasteles 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 – 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

### Con un toque refrescante...

Copa de sorbete a l gusto

### La Celebración

Selección de pasteles 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 – 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

### Con un toque refrescante...

Copa de sorbete al gusto

### La Celebración

Selección de pasteles 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 – D -

- **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

Lomo de merluza con salsa al cava y su guarnición

o

Carrillera ibérica con compota de manzana y salsa cabernet sauvignon

### Con un toque refrescante...

Copa de sorbete al gusto

### La Celebración

Selección de pasteles 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 – 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

### **Con un toque refrescante...**

Copa de sorbete al gusto

### **La Celebración**

Selección de pasteles 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 – F -

- **M**enú

### 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

### Con un toque refrescante...

Copa de sorbete al gusto

### La Celebración

Selección de pasteles 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 – G -

- **M**enú

### El Entrante

Bogavante mondado 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 caramelizada

### 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

### Con un toque refrescante...

Copa de sorbete al gusto

### La Celebración

Selección de pasteles 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 - 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 parrilla con ½ bogavante

o

Rollitos de cordero confitados y asados con patatas risole

### Con un toque refrescante...

Copa de sorbete al gusto

### La Celebración

Selección de pasteles 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

Pastel de celebración

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

Pastel de celebración

Aguas y refrescos