
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 verduretes

La Mar

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

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 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 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” BrutNature (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 sèsam 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 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 -

- **M**enú

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 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 -

- **M**enú

L'Entrant

Carpaccio de bacallà amb vinagreta de verdurettes

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 -

- **M**enú

L'Entrant

Lingot de foie gras caramel·litzat amb compota de poma

Els Aperitius

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 un toc refrescant...

Copa de sorbet al gust

La Celebració

Selecció de pastissos d'elaboració pròpia

Cafès i Infusions

Celler :

Conde de CaraltBlanc de Blancs(Macabeu • Parellada i Xarel·lo) - D O Penedès -
Conde de CaraltVerema 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 naturals

Opció – G -

- **M**enú

L'Entrant

Llamàntol perellat amb mousselina de garotes i timbal del seu corall

Els Aperitius

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 VeremaSelecc. (Ull de llebre • Garnatxa i Monestrell) - D O Penedès -
Segura Viudas “ Aria” Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo i Parellada) - D O Cava -
Aigües minerals naturals

Opció – H -

- **M**enú

L'Entrant

Lingot de foie gras caramel·litzat 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 cibolet

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 naturals

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

Zon 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