TRULL d'en FRANCESC

TARDOR-HIVERN 2026-27

Arrelats a l'Empordà.
Elaborat a la nostra cuina.

Per començar

Entrants calents

Foie gras d'ànec a la planxa · 170 g 28,00
amb poma caramel·litzada i vinagreta balsàmica

Cargols a la llauna amb tres salses 18,00
Vinagreta, allioli i sofregit de tomàquet i ceba

Arròs amb ceps, pop i calamars 18,00
Temps de preparació: 25-30 minuts

Calamars a l'andalusa 21,00
Calamars lleugerament enfarinats i fregits

Pop amb parmentier de patata 21,00
A la gallega (oli d'oliva verge i pebre vermell)

Carpaccio tebi de peus de porc 14,00
amb foie gras i vinagreta de mostassa

Caneló de cuixa d'ànec confitada i foie gras 17,00
amb beixamel de ceps

Caneló de carn rostida amb beixamel 15,00

Croquetes de rostit 14,00
amb una petita amanida

Croquetes de pernil ibèric 15,00
amb una petita amanida

Croquetes de ceps 14,00
amb una petita amanida

Escudella tradicional 11,00
amb galets i pilotes del caldo

Sopa de ceba gratinada 11,00
amb formatge Set de Siurana

Crema de carbassa i pastanaga 12,00
amb foie gras i cruixent de pernil ibèric

Tots els nostres plats s'elaboren a la nostra cuina.

Entrants freds

Terrina de foie gras d'ànec 22,00
amb codonyat, coulis de gerds i torrades de pa de pagès

Amanida de peus de porc cruixents 15,00
amb fruita seca, llavors, panses i vinagreta d'olivada

Amanida de formatge artesanal de cabra gratinat 15,00
amb formatge cendrat, pernil d'ànec, codonyat, fruita seca, llavors, panses i vinagreta d'olivada

Carpaccio de gambes 27,00
amb pinyons torrats, oli d'oliva del raig i escates de sal marina

Assortiment de formatges artesans de proximitat 22,00
amb torrades i confitures de figues i de codony

Pernil de gla 100% ibèric 28,00
amb torrades de pa de pagès amb tomàquet

Anxoves del 00 15,00
amb torrades de pa de pagès amb tomàquet

Seitons en vinagre 15,00
amb torrades de pa de pagès amb tomàquet

Menú infantil 13,50

Fins als 12 anys

Caneló de carn gratinat () + postres, o

Cuixa de pollastre rostida, botifarra o croquetes de carn () o costelles de xai o calamars a l'andalusa ().
+ Macarrons () amb tomàquet i patates fregides + postres.

Postres: gelat () (xocolata o vainilla), flam de caramel () amb nata o sense, maduixes amb nata (), suc de taronja o profiteroles () amb nata i xocolata calenta.

Productors de proximitat

Horta Can Coll · Fruites Hurtós · El Xillo de l'Escala · Arròs Tramuntana · Fesols DOP Santa Pau · Cargols de Lluena · Don José Castro · Pescadors de Roses · Mas Mercè · Mas Roquet · Artesans dels Avalls · Blau Ceretà · Bauma · Forn de pa Cortada i altres productors de proximitat.

GLUTEN · CRUSTACIS · OUS · PEIX · FRUITA SECA · SOJA
LLET · API · MOSTASSA · SÈSAM · MOL·LUSCS · SULFITS

PREUS EN EUROS · IVA INCLÒS

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, informeu-ne el nostre equip.

TRULL d'en FRANCESC

TARDOR-HIVERN 2026-27

Arrelats a l'Empordà.
Elaborat a la nostra cuina.

Cuina de casa i brasa

Al forn amb patates, ceba i tomàquet

Cuixa d'ànec	20,00
Cuixa o espatlla de cabrit de llet	38,00
Espatlla de xai	28,00
Galtes de porc	18,00
Llobarro sencer de ració	26,00
Rap sencer de ració	35,00

Amb salsa

Llom de cérvol amb salsa de gerds	26,00
Civet de senglar amb bolets	24,00
Foie gras d'ànec a la planxa · 170 g amb poma caramel·litzada i vinagreta balsàmica	28,00
Magret d'ànec amb poma caramel·litzada i salsa de ratafia	24,00
Peus de porc gratinats amb salsa de ceps	20,00
Xuletó mitjana de vedella de Girona* · aprox. 300 g *Carns: salsa de formatge blau (), o salsa de pebre verd ()	26,50
Xuletó mitjana de vedella de Girona* · aprox. 500 g *Carns: salsa de formatge blau (), o salsa de pebre verd ()	30,50
Filet de vedella de Girona* *Carns: salsa de formatge blau (), o salsa de pebre verd ()	33,50
Galta de vedella estofada amb salsa de ceps	24,00
Bacallà amb salsa cremosa de ceps confitats	25,00
Bacallà a la catalana al forn amb patates	24,00

A la brasa

Xuletó mitjana de vedella de Girona · aprox. 300 g	24,50
Xuletó mitjana de vedella de Girona · aprox. 500 g	28,50
Filet de vedella de Girona	31,50
Xuletó mitjana de llom alt de raça Simmental (900-1.300 g) · Maduració en sec: 30 dies · Per compartir entre 2	9,00/100 g
Xuletó mitjana de llom alt de raça Marela (900-1.300 g) · Maduració en sec: 40 dies · Per compartir entre 2	15,00/100 g
Llom alt desossat de Wagyu A5 (190-250 g) · Prefectura de Kagoshima, Japó	36,00/100 g
Magret d'ànec	23,00
Costelles de cabrit de llet	32,00
Cuixa o espatlla de cabrit de llet	38,00
Costelles de xai	25,00
Filet de xai amb oli de romaní	25,00
Botifarra amb fesols saltejats de Santa Pau	13,00
Peus de porc	19,00
Llobarro sencer de ració	24,00
Rap sencer de ració	35,00

Pa i acompanyaments

Coca de flequer amb tomàquet	4,00	Pa torrat amb tomàquet	3,50
Coca de flequer torrada	3,00	Pa	2,50
Llesques de pa sense gluten	2,50	Allioli	3,00

Productors de proximitat

Ànecs de la Barroca · Ànec 5 Aglans · Fusté Burgas · Ferrer i Fills · Russet · Carnisseria Joan i Elena · Lluís Canadell · Cal Sarget · Carns Vila · Cusins · Discarlux · Forn de pa Cortada.

GLUTEN · CRUSTACIS · OUS · PEIX · FRUITA SECA · SOJA
LLET · API · MOSTASSA · SÈSAM · MOL·LUSCS · S02 SULFITS

PREUS EN EUROS · IVA INCLÒS

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, informeu-ne el nostre equip.

Tots els nostres plats s'elaboren a la nostra cuina.