TRULL d'en FRANCESC

OTOÑO-INVIERNO 2026-27

Con raíces en el Empordà.
Elaborado en nuestra cocina.

Para empezar

Entrantes calientes

Foie gras de pato a la plancha · 170 g 28,00
con manzana caramelizada y vinagreta balsámica

Caracoles a la llauna con tres salsas 18,00
Vinagreta, alioli y sofrito de tomate y cebolla

Arroz con ceps, pulpo y calamares 18,00
Tiempo de preparación: 25-30 minutos

Calamares a la andaluza 21,00
Calamares ligeramente enharinados y fritos

Pulpo con parmentier de patata 21,00
A la gallega (aceite de oliva virgen y pimentón)

Carpaccio templado de manitas de cerdo 14,00
con foie gras y vinagreta de mostaza

Canelón de muslo de pato confitado y foie gras 17,00
con bechamel de ceps

Canelón de carne asada con bechamel 15,00

Croquetas de asado 14,00
con una pequeña ensalada

Croquetas de jamón ibérico 15,00
con una pequeña ensalada

Croquetas de ceps 14,00
con una pequeña ensalada

Escudella tradicional catalana 11,00
con galets y albóndigas del caldo

Sopa de cebolla gratinada 11,00
con queso Set de Siurana

Crema de calabaza y zanahoria 12,00
con foie gras y crujiente de jamón ibérico

Todos nuestros platos se elaboran en nuestra cocina.

Entrantes fríos

Terrina de foie gras de pato 22,00
con membrillo, coulis de frambuesa y tostadas de pan de payés

Ensalada de manitas de cerdo crujientes 15,00
con frutos secos, semillas, pasas y vinagreta de olivada

Ensalada de queso artesano de cabra gratinado 15,00
con queso recubierto de ceniza, jamón de pato, membrillo, frutos secos, semillas, pasas y vinagreta de olivada

Carpaccio de gambas 27,00
con piñones tostados, aceite de oliva recién prensado y escamas de sal marina

Surtido de quesos artesanos de proximidad 22,00
con tostadas y confituras de higos y de membrillo

Jamón de bellota 100% ibérico 28,00
con tostadas de pan de payés con tomate

Anchoas del 00 15,00
con tostadas de pan de payés con tomate

Boquerones en vinagre 15,00
con tostadas de pan de payés con tomate

Menú infantil 13,50

Hasta los 12 años

Canelón de carne gratinado + postre, o

Muslo de pollo asado, butifarra o croquetas de carne o chuletas de cordero o calamares a la andaluza + Macarrones con tomate y patatas fritas + postre.

Postre: helado (chocolate o vainilla), flan de caramelo con o sin nata, fresas con nata, zumo de naranja o profiteroles con nata y chocolate caliente.

Productores de proximidad

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 y otros productores de proximidad.

GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · FRUTOS SECOS · SOJA
LECHE · APIO · MOSTAZA · SÉSAMO · MOLUSCOS · SO2 SULFITOS

PRECIOS EN EUROS · IVA INCLUIDO

Si tiene alguna alergia o intolerancia, informe a nuestro equipo.

TRULL d'en FRANCESC

OTOÑO-INVIERNO 2026-27

Con raíces en el Empordà.
Elaborado en nuestra cocina.

Cocina de casa y brasa

Al horno con patatas, cebolla y tomate

Muslo de pato	20,00
Pierna o paletilla de cabrito lechal	38,00
Paletilla de cordero	28,00
Carrilleras de cerdo	18,00
Lubina entera de ración	26,00
Rape entero de ración	35,00

Con salsa

Lomo de ciervo con salsa de frambuesas	26,00
Civet de jabalí con setas	24,00
Foie gras de pato a la plancha · 170 g con manzana caramelizada y vinagreta balsámica	28,00
Magret de pato con manzana caramelizada y salsa de ratafía	24,00
Manitas de cerdo gratinadas con salsa de ceps	20,00
Chuletón de ternera de Girona* · aprox. 300 g *Carnes: salsa de queso azul, o salsa de pimienta verde	26,50
Chuletón de ternera de Girona* · aprox. 500 g *Carnes: salsa de queso azul, o salsa de pimienta verde	30,50
Solomillo de ternera de Girona* *Carnes: salsa de queso azul, o salsa de pimienta verde	33,50
Carrillera de ternera estofada con salsa de ceps	24,00
Bacalao con salsa cremosa de ceps confitados	25,00
Bacalao a la catalana al horno con patatas	24,00

A la brasa

Chuletón de ternera de Girona · aprox. 300 g	24,50
Chuletón de ternera de Girona · aprox. 500 g	28,50
Solomillo de ternera de Girona	31,50
Chuletón de lomo alto de raza Simmental (900-1.300 g) · Maduración en seco: 30 días · Para compartir entre 2	9,00/100 g
Chuletón de lomo alto de raza Marela (900-1.300 g) · Maduración en seco: 40 días · Para compartir entre 2	15,00/100 g
Lomo alto deshuesado de Wagyu A5 (190-250 g) · Prefectura de Kagoshima, Japón	36,00/100 g
Magret de pato	23,00
Chuletas de cabrito lechal	32,00
Pierna o paletilla de cabrito lechal	38,00
Chuletas de cordero	25,00
Filete de cordero con aceite de romero	25,00
Butifarra con alubias de Santa Pau salteadas	13,00
Manitas de cerdo	19,00
Lubina entera de ración	24,00
Rape entero de ración	35,00

Pan y acompañamientos

Coca de panadero con tomate	4,00	Pan tostado con tomate	3,50
Coca de panadero tostada	3,00	Pan	2,50
Rebanadas de pan sin gluten	2,50	Alioli	3,00

Productores de proximidad

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 · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · FRUTOS SECOS · SOJA
LECHE · APIO · MOSTAZA · SÉSAMO · MOLUSCOS · SULFITOS

PRECIOS EN EUROS · IVA INCLUIDO

Si tiene alguna alergia o intolerancia, informe a nuestro equipo.

Todos nuestros platos se elaboran en nuestra cocina.