Menú Gourmet

El menú gastronòmic de la casa

57,50 € · IVA inclòs

TRULL d'en FRANCESC
Cuina de l'Empordà, moments per compartir

ENTRANT A ESCOLLIR

Rossinyols saltejats amb pernil de gla

Coca d'escalivada amb sardinetes La Brújula a l'oli d'oliva

Terrina de foie gras d'ànec amb codonyat, coulis de gerds i torrades

Croquetes de ceps amb una petita amanida

Calamar de potera a l'andalusa, lleugerament enfarinat i fregit

Pop amb parmentier de patata, oli d'oliva verge i pebre vermell

Assortiment de formatges artesans de proximitat amb torrades i confitures de figues i de codony

Foie gras d'ànec a la planxa · 170 g, amb poma caramel·litzada i vinagreta balsàmica (+5 €)

Carpaccio de gambes amb pinyons torrats, oli d'oliva del raig i escates de sal marina (+5 €)

Pernil de gla 100% ibèric amb torrades de pa de pagès amb tomàquet (+5 €)

SORBET A ESCOLLIR

Sorbet de fruita de la passió

Sorbet de llimona verda

Sorbet de pera Erculina amb gingebre confitat

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Espatlla de xai al forn amb patates, ceba i tomàquet

Costelles de cabrit de llet a la brasa

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

Filet de vedella de Girona a la brasa o amb salsa*

*Salsa de formatge blau o salsa de pebre verd.

Filet de xai a la brasa amb oli de romaní

Llom de cérvol amb salsa de gerds

Xuletó mitjana de vedella de Girona · aprox. 500 g, a la brasa o amb salsa*

*Salsa de formatge blau o salsa de pebre verd.

Bacallà amb salsa cremosa de ceps confitats

Cuixa o espatlla de cabrit de llet, a la brasa o al forn (+6 €)

Rap sencer de ració, a la brasa o al forn (+6 €)

POSTRE A ESCOLLIR

Degustació sorpresa de postres d'en Joan pastisser

Coulant de xocolata calenta amb gelat de vainilla

Milfulles de crema de iogurt, fruites del bosc i coulis de gerds

Tiramisú diferent, mascarpone, cruixent de xocolata i crema anglesa al cafè

Tatin de poma tèbia amb gelat de canyella

Creps Suzette a la manera d'El Trull amb gelat de vainilla i xocolata desfeta

Assortiment de formatges artesans de proximitat (+7 €)

Menú Trull

La millor expressió de la nostra cuina

42,50 € · IVA inclòs

TRULL d'en FRANCESC

ENTRANT A ESCOLLIR

Crema de carbassa i pastanaga amb foie gras i cruixent de pernil ibèric

Coca d'escalivada amb Formatget de Mas Roquet

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

Cargols a la llauna amb vinagreta, allioli i sofregit de tomàquet i ceba

Croquetes de pernil ibèric amb una petita amanida

Carpaccio tebi de peus de porc amb foie gras i vinagreta de mostassa

Anxoves 00 d'El Xillu de l'Escala amb torrades de pa de pagès amb tomàquet

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Cuixa d'ànec al forn amb patates, ceba i tomàquet

Peus de porc gratinats amb salsa de ceps

Magret d'ànec amb poma caramel·litzada i salsa de ratafia, o a la brasa

Costelles de xai a la brasa

Civet de senglar amb bolets

Filet de xai a la brasa amb oli de romaní

Llobarro sencer de ració, a la brasa o al forn

Bacallà a la catalana amb samfaina

Xuletó mitjana de vedella de Girona · aprox. 500 g, a la brasa o amb salsa* (+5 €)

*Salsa de formatge blau o salsa de pebre verd.

POSTRE A ESCOLLIR

Milfulles de crema de iogurt, fruites del bosc i coulis de gerds

Cheesecake amb melmelada casolana de maduixes, gerds i aranyons

Maduixes amb crema anglesa i gelat de vainilla

Sorbet de mojito artesà

Tiramisú diferent, mascarpone, cruixent de xocolata i crema anglesa al cafè

Carpaccio de pinya natural amb sorbet de pera Erculina i coulis de gerds

Gelat de ratafia Russet amb pa de pessic de nous caramel·litzades

Cafè irlandès (cafè, whisky irlandès cremat i nata natural batuda)

Menú Tradició

Els clàssics

37,50 € · IVA inclòs

TRULL d'en FRANCESC
Cuina de l'Empordà, moments per compartir

ENTRANT A ESCOLLIR

Sopa de ceba gratinada amb formatge Set de Siurana

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

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

Croquetes de rostit amb una petita amanida

Caneló de carn rostida amb beixamel, gratinat

Seitons en vinagre amb torrades de pa de pagès amb tomàquet

Escudella tradicional amb galets i pilotes del caldo

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Peus de porc a la brasa

Botifarra a la brasa amb fesols saltejats de Santa Pau

Galtes de vedella estofades amb salsa de ceps

Xuletó mitjana de vedella de Girona · aprox. 300 g, a la brasa o amb salsa* (+3 €)

*Salsa de formatge blau o salsa de pebre verd.

Galtes de porc al forn amb patates, ceba i tomàquet

Llobarro sencer de ració, a la brasa o al forn

Arròs amb ceps, pop i calamars

POSTRE A ESCOLLIR

Sorbet de pera Erculina amb gingebre confitat

Bescuit gelat amb xocolata calenta

Lioneses de nata amb xocolata negra desfeta

Carpaccio de pinya natural amb sorbet de pera Erculina i coulis de gerds

Pastís gelat al whisky casolà

Sorbet de llimona verda

Gelat de romaní i espígol

Cafè liégeois (cafè, gelat de vainilla i nata natural batuda)

Menú de la Terra
amb bolets de tardor



Un viatge pels productors de l'Empordà

50 € · IVA inclòs

TRULL d'en FRANCESC

NOMÉS PER A TAULES COMPLETES

PICA-PICA DE PLATETS DE TEMPORADA

Crema de carbassa i carrota amb rossinyols de pi

Foie amb melmelada de figues

Anxova 00 d'El Xillu de l'Escala amb torrada amb tomata

Coca d'escalivada i llesques del formatget del Mas Roquet amb toc de melmelada de tomata

Rossinyols saltejats amb pernil de gla

Canelons d'ànec confitat amb trompetes de l'amor i beixamel de ceps

Carpaccio de peus de porc, foie gras i rovellons en escabetx

Croqueta de ceps i croqueta del rostit

SORBET PER DIGERIR

Sorbet de llimona verda
Sorbet de fruita de la passió

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Corball rostit al forn amb patates de forner i rossinyols de pi

Peus de porc a la crema de ceps i gratinats

Lletons de vedella daurats amb salsa de trompetes de l'amor

Morro de bacallà a la crema de ceps

Botifarra de pagès, negra o de perol, a la brasa amb rossinyols saltejats

Xuletó mitjana de vedella de Girona · aprox. 300 g, a la brasa o amb salsa*

*Salsa de formatge blau o salsa de pebre verd.

Magret d'ànec amb salsa de ratafia Russet i poma confitada, o a la brasa

POSTRE A ESCOLLIR

Flam de castanyes amb melmelada de ceps

Formatge fresc del Mas Roquet (Maçanet) de llet de cabra amb mel de trompetes i taronja

Cheesecake casolà amb melmelada de maduixes, gerds i nabius

Tiramisú diferent, mascarpone, cruixent de xocolata i crema anglesa al cafè

Milfulles de crema de iogurt, crema anglesa i coulis de gerds

Carpaccio de pinya natural amb sorbet de pera i coulis de gerds

Sorbet de mojito fet a casa, fresc com una tarda d'estiu

SEGUIM COMPARTINT BONS MOMENTS

Vols estar al dia de les nostres novetats i menús de temporada?

Escaneja el QR i uneix-te al Club Trull.