Menú Gourmet

57,50 € · IVA incluido

El menú gastronómico de la casa

Cocina del Empordà, momentos para compartir

ENTRANTE A ELEGIR

Rebozuelos salteados con jamón de bellota

Coca de escalivada con sardinillas La Brújula en aceite de oliva

Terrina de foie gras de pato con membrillo, coulis de frambuesa y tostadas

Croquetas de boletus con una pequeña ensalada

Calamar de potera a la andaluza, ligeramente enharinado y frito

Pulpo con parmentier de patata, aceite de oliva virgen y pimentón

Surtido de quesos artesanos de proximidad con tostadas y confituras de higos y membrillo

Foie gras de pato a la plancha · 170 g, con manzana caramelizada y vinagreta balsámica (+5 €)

Carpaccio de gambas con piñones tostados, aceite de oliva recién prensado y escamas de sal marina (+5 €)

Jamón de bellota 100% ibérico con tostadas de pan de payés con tomate (+5 €)

SORBETE A ELEGIR

Sorbete de fruta de la pasión

Sorbete de lima

Sorbete de pera Erculina con jengibre confitado

PRINCIPAL A ELEGIR

Paletilla de cordero al horno con patatas, cebolla y tomate

Chuletas de cabrito lechal a la brasa

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

Solomillo de ternera de Girona a la brasa o con salsa*

*Salsa de queso azul o salsa de pimienta verde

Solomillo de cordero a la brasa con aceite de romero

Lomo de ciervo con salsa de frambuesa

Chuletón de ternera de Girona · aprox. 500 g, a la brasa o con salsa*

*Salsa de queso azul o salsa de pimienta verde

Bacalao con salsa cremosa de boletus confitados

Pierna o paletilla de cabrito lechal, a la brasa o al horno (+6 €)

Rape entero de ración, a la brasa o al horno (+6 €)

POSTRE A ELEGIR

Degustación sorpresa de postres de Joan, nuestro pastelero

Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla

Milhojas de crema de yogur, frutos del bosque y coulis de frambuesa

Tiramisú diferente, mascarpone, crujiente de chocolate y crema inglesa de café

Tatin de manzana tibia con helado de canela

Crepes Suzette al estilo de El Trull con helado de vainilla y chocolate fundido

Surtido de quesos artesanos de proximidad (+7 €)

Menú Trull

42,50 € · IVA incluido

La mejor expresión de nuestra cocina

ENTRANTE A ELEGIR

Crema de calabaza y zanahoria con foie gras y crujiente de jamón ibérico

Coca de escalivada con Formatget de Mas Roquet

Canelón de muslo de pato confitado y foie gras con bechamel de boletus

Caracoles a la llauna con vinagreta, alioli y sofrito de tomate y cebolla

Croquetas de jamón ibérico con una pequeña ensalada

Carpaccio tibio de manitas de cerdo con foie gras y vinagreta de mostaza

Anchoas 00 de El Xillu de L'Escala con tostadas de pan de payés con tomate

PRINCIPAL A ELEGIR

Muslo de pato al horno con patatas, cebolla y tomate

Manitas de cerdo gratinadas con salsa de boletus

Magret de pato con manzana caramelizada y salsa de ratafía, o a la brasa

Chuletas de cordero a la brasa

Civet de jabalí con setas

Solomillo de cordero a la brasa con aceite de romero

Lubina entera de ración, a la brasa o al horno

Bacalao a la catalana con samfaina

Chuletón de ternera de Girona · aprox. 500 g, a la brasa o con salsa* (+5 €)

*Salsa de queso azul o salsa de pimienta verde

POSTRE A ELEGIR

Milhojas de crema de yogur, frutos del bosque y coulis de frambuesa

Cheesecake con mermelada casera de fresas, frambuesas y endrinas

Fresas con crema inglesa y helado de vainilla

Sorbete de mojito artesano

Tiramisú diferente, mascarpone, crujiente de chocolate y crema inglesa de café

Carpaccio de piña natural con sorbete de pera Erculina y coulis de frambuesa

Helado de ratafía Russet con bizcocho de nueces caramelizadas

Café irlandés (café, whisky irlandés flambeado y nata montada)

Menú Tradición

Los clásicos

37,50 € · IVA incluido

Cocina del Empordà, momentos para compartir

ENTRANTE A ELEGIR

Sopa de cebolla gratinada con queso Set de Siurana

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

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

Croquetas de carne asada con una pequeña ensalada

Canelón de carne asada con bechamel, gratinado

Boquerones en vinagre con tostadas de pan de payés con tomate

Escudella tradicional con galets y albóndigas del caldo

PRINCIPAL A ELEGIR

Manitas de cerdo a la brasa

Butifarra a la brasa con judías salteadas de Santa Pau

Carrilleras de ternera estofadas con salsa de boletus

Chuletón de ternera de Girona · aprox. 300 g, a la brasa o con salsa* (+3 €)

*Salsa de queso azul o salsa de pimienta verde

Carrilleras de cerdo al horno con patatas, cebolla y tomate

Lubina entera de ración, a la brasa o al horno

Arroz con boletus, pulpo y calamares

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de pera Erculina con jengibre confitado

Biscuit helado con chocolate caliente

Lionesas de nata con chocolate negro fundido

Carpaccio de piña natural con sorbete de pera Erculina y coulis de frambuesa

Tarta helada al whisky casera

Sorbete de lima

Helado de romero y lavanda

Café liégeois (café, helado de vainilla y nata montada)

Menú de la Terra

con setas de otoño



Un viaje por los productores del Empordà

50 € · IVA incluido

SOLO PARA MESAS COMPLETAS

PLATILLOS DE TEMPORADA PARA COMPARTIR

Crema de calabaza y zanahoria con angulas de monte

Foie gras con mermelada de higos

Anchoa 00 de El Xillu de L'Escala con tostada con tomate

Coca de escalivada y láminas de Formatget de Mas Roquet con un toque de mermelada de tomate

Rebozuelos salteados con jamón de bellota

Canelones de pato confitado con trompetas de la muerte y bechamel de boletus

Carpaccio de manitas de cerdo, foie gras y níscalos en escabeche

Croqueta de boletus y croqueta de carne asada

SORBETE PARA DIGERIR

Sorbete de lima

Sorbete de fruta de la pasión

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina al horno con patatas panaderas y angulas de monte

Manitas de cerdo a la crema de boletus, gratinadas

Mollejas de ternera doradas con salsa de trompetas de la muerte

Lomo de bacalao a la crema de boletus

Butifarra de payés, negra o de perol, a la brasa con rebozuelos salteados

Chuletón de ternera de Girona · aprox. 300 g, a la brasa o con salsa*

*Salsa de queso azul o salsa de pimienta verde

Magret de pato con salsa de ratafía Russet y manzana confitada, o a la brasa

POSTRE A ELEGIR

Flan de castañas con mermelada de boletus

Queso fresco de leche de cabra de Mas Roquet (Maçanet), con miel de trompetas de la muerte y naranja

Cheesecake casero con mermelada de fresas, frambuesas y arándanos

Tiramisú diferente, mascarpone, crujiente de chocolate y crema inglesa de café

Milhojas de crema de yogur, crema inglesa y coulis de frambuesa

Carpaccio de piña natural con sorbete de pera y coulis de frambuesa

Sorbete de mojito casero, fresco como una tarde de verano

SEGUIMOS COMPARTIENDO BUENOS MOMENTOS

¿Quieres conocer nuestras novedades y menús de temporada?

Escanea el QR y únete al Club Trull.