

CALÇOTS

Menú calçotada. Tradició de temporada.

Per començar

Vermut de la casa acompanyat d'olives trencades, fuet i pa de pagès.

Calçots

Teula de calçots IGP Tarragona a la brasa per persona, servits amb romesco casolà.

Parrillada individual de carn

Costelletes de xai

Cansalada

Botifarra de pagès

Botifarra negra

Guarnició de patates al caliu, carxofa i mongetes

Postres a escollir

Crema catalana

Sorbet de llimona

Celler

Blanc: Viña Saltés. D.O. Rueda

Negre: Els Pous. D.O. Penedès

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

50€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs
2 copes de cervesa, refresc o aigua
Ampolla de vi cada dues persones
Cafè inclòs

ALMAZARA

Molí d'oli.

Per a compartir

Croquetetes de pernil ibèric i de bou

Carpaccio de tomàquet de temporada amanit amb els seus encurtits

Taula d'embotits catalans

Botifarra negra brasejada amb pebrots escalivats

Pa de vidre amb tomàquet

Segons a escollir

Hamburguesa de xuletó a la brasa amb pebrots escalivats i de Padrón i patates fregides

Llom de bacallà a la brasa amb salsa de cava, carxofa fregida i papada 100% ibèrica

Botifarra de pagès a la brasa, mongetes i allioli

Abanico 100% ibèric amb parmentier de patata, chimichurri d'herbes fresques i pebrots de Padrón

Postres

Crema catalana

Pastís de formatge al forn amb fruits vermells

Pastís de xocolata, oli i sal

Bodega

Vi negre: Salcis Roble. D.O. Ribera del Duero

Vi blanc: Viña Saltés. D.O. Rueda

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

45€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs
2 copes de cervesa, refresc o aigua
Ampolla de vi cada dues persones
Cafè inclòs

EL TRULL
4 BRASAS

TRUJAL

On s'exprem l'oliva.

Per a compartir

Carpaccio de tomàquet de temporada amanit amb els seus encurtits

Carpaccio de picanha de vaca madurada, tàperes fregides i parmesà ratllat

Bunyols de bacallà amb maionesa d'olivada

Botifarra negra a la brasa amb pebrots de vidre caramel·litzats

Pa de vidre amb tomàquet

Segons a escollir

Llom de bacallà a la brasa amb salsa de cava, carxofa fregida i papada 100% ibèrica

Pop amb parmentier de formatge Puigpedrós i el nostre amaniment

Abanico 100% ibèric amb parmentier de patata, chimichurri d'herbes fresques i pebrots de Padrón

Llom baix desossat de vaca, 500 g. Acompanyat amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats

Postres

Crema catalana

Pastís de formatge al forn amb fruits vermells

Pastís de xocolata, oli i sal

Bodega

Vi negre: Salcis Roble. D.O. Ribera del Duero

Vi blanc: Viña Saltés. D.O. Rueda

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

55€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs
2 copes de cervesa, refresc o aigua
Ampolla de vi cada dues persones
Cafè inclòs

EL TRULL
4 BRASAS

CHULETÓN

L'art de menjar.

Per compartir

Croquetes de pernil ibèric

Truita de bacallà feta al moment

Carpaccio de picanha de vaca madurada, tàperes fregides i parmesà ratllat

Pa de vidre amb tomàquet

“Chuletón” a escollir

Txuletó de vaca frisona nacional, amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats

Txuletó del País Basc amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats

Txuletó de vaca rossa gallega amb patates fregides, pebrots de Padrón i pebrots escalivats

Postres

Crema catalana

Pastís de formatge al forn amb fruits vermells

Pastís de xocolata, oli i sal

Celler

Negre: Salcis Roble. D.O. Ribera del Duero

Blanc: Viña Saltés. D.O. Rueda

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

70€

Preu per persona. Mínim 4 persones. IVA inclòs
2 copes de cervesa, refresc o aigua
1 ampolla de vi cada dues persones
Cafè inclòs

EL TRULL
4 BRASAS