

# 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. 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