

CALÇOTS

Menú calçotada. Tradición de temporada.

Para empezar

Vermut de la casa acompañado de olivas partidas, fuet y pan de payés

Calçots

Teja de calçots IGP Tarragona a la brasa por persona, servidos con romesco casero

Parrillada individual de carne

Chuletillas de cordero

Panceta

Butifarra de payés

Butifarra negra

Guarnición de patatas al caliu, alcachofa y judías

Postre a elegir

Crema catalana

Sorbete de limón

Bodega

Blanco: Viña Saltés. D.O. Rueda

Tinto: Els Pous. D.O. Penedès

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

50€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido

ALMAZARA

Molino de aceite.

Para compartir

Croquetitas de jamón ibérico y de buey
Carpaccio de tomate de temporada aliñado con sus encurtidos
Tabla de embutidos catalanes
Butifarra negra braseada con pimientos asados
Pan de cristal con tomate

Segundos a elegir

Hamburguesa de chuleton a la brasa con pimientos asados y padrón y patatas fritas
Lomo de bacalao a la brasa con salsa de cava, alcachofa frita y papada 100% ibérica
Butifarra de “pagès” a la brasa, judías y alioli
Abánico 100% ibérico con parmentier de patata, chimichurri de hierbas frescas y pimientos de Padrón

Postres

Crema catalana
Tarta de queso asada con frutos rojos
Tarta de chocolate, aceite y sal

Bodega

Tinto: Salcis Roble. D.O. Ribera del Duero
Blanco: Viña Saltés. D.O. Rueda
Cava: Oriol Rossell Brut Nature

45€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido
2 copas de cerveza, refresco o agua
Botella de vino cada dos personas
Café incluido

EL TRULL
4 BRASAS

TRUJAL

Donde se expresa la aceituna.

Para compartir

Carpaccio de tomate de temporada aliñado con sus encurtidos

Carpaccio de picaña de vaca madurada, alcaparras fritas y parmesano rallado

Buñuelos de bacalao con mayonesa de olivada

Butifarra negra a la brasa con pimientos de cristal caramelizados

Pan de cristal con tomate

Segundos a elegir

Lomo de bacalao a la brasa con salsa de cava, alcachofa frita y papada 100% ibérica

Pulpo con parmentier de queso Puigpedrós y nuestro aliño

Abanico 100% ibérico con parmentier de patata, chimichurri de hierbas frescas y pimientos de Padrón

Lomo bajo deshuesado de vaca. Acompañado con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados

Postres

Crema catalana

Tarta de queso asada con frutos rojos

Tarta de chocolate, aceite y sal

Bodega

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

Blanco: Viña Saltés. D.O. Rueda

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

55€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido

EL TRULL
4 BRASAS

CHULETÓN

El arte de comer.

Para compartir

Croquetitas de jamón ibérico

Tortilla de bacalao hecha al momento

Carpaccio de picaña de vaca madurada, alcaparras fritas y parmesano rallado

Pan de cristal con tomate

Chuletón a elegir

Chuletón de vaca frisona nacional, con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados

Chuletón del País Vasco con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados

Chuletón de vaca rubia gallega con patatas fritas, pimientos de Padrón y pimientos asados

Postres

Crema catalana

Tarta de queso asada con frutos rojos

Tarta de chocolate, aceite y sal

Bodega

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

Blanco: Viña Saltés. D.O. Rueda

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

70€

Precio por persona. Mínimo 4 personas. IVA incluido

2 copas de cerveza, refresco o agua

Botella de vino cada dos personas

Café incluido

EL TRULL
4 BRASAS