

## Menú Trull 33€ IVA inclòs

Tomata, mozzarella de búfala, alfàbrega, pinyons i vinagreta de Mòdena

Meló amb pernil d'aglà, vinagreta de mel i pinyons.

Canelons d'ànec confitat amb beixamel de ceps.

Cargols a la llauna amb tres salses. (vinagreta, allioli i sofregit de tomata)

Croquetes de pernil d'aglà amb petita amanida.

Carpaccio de peus de porc tebi amb foie i vinagreta d'olives.

Anxoves 00 d'El Xillu de l'Escala amb torrades amb tomata.

Amanida de formatge de cabra gratinat, codony, pernil d'ànec i vinagreta d'olives.

\*\*\*

Entrecot 500 gr. de vedella a la brasa, o amb salsa pebra vert, o amb salsa de

formatge Blau.

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

Espatlla de xai rostida al romaní.

Cuixa d'ànec rostit al forn ben cruixent.

Costelles de xai a la brasa.

Peus de porc gratinats amb salsa de ceps.

Llobarro a la graella o rostit al forn.

Bacallà a la crema de ceps confitats.

\*\*\*

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

Maduixes amb crema anglesa i gelat de vainilla.

Tiramisú diferent, Mascarpone, cruixent de xocolata i crema anglesa al cafè.

Carpaccio de pinya natural amb sorbet de poma verda i coulis de gerds.

Gelat de rom amb prunes confitades.

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

Pastís gelat de whisky casolà.