



Cala Gran

DOSSIER DE BODAS
2025



EL TRULL

R E S T A U R A N T



APERITIVOS
EN
CALA GRAN





APERITIVO MEDITARRÁNEO

Los Entrantes

Coca artesana con escalivada. – Selección de aceitunas “ Gordal ” ensaladas.

Surtido de embutidos tradicionales.

(Bull Blanc - Bull Negre - Longaniza)

Cucharillas y vatitos:

Medallón de pulpo con vinagreta de acortados . –
Mejillo en escabeche de cítricos. Marisco y piña en
salsa del vermut. – Canelón de calabacín con setas
confitadas.

Los clásicos:

Croquetas de ave. - Buñuelos de bacalao.

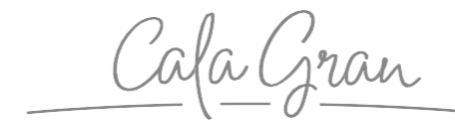
Granizos a la andaluza. – Ensarta de langostino en
romesco.

Las tapitas:

Canelón de changurro con mussolina de su coral.

Arroz meloso al estilo del “Art” de nuestros
pescadores.

Tarifa 38,64+10% IVA (42,50€)



APERITIVO TRADICIÓN

Los Entrantes:

Coca artesana con escalivada. – Selección de aceitunas “ Gordal ”
ensaladas.

Surtido de embutidos tradicionales.

(Bull Blanc - Bull Negre - Longaniza)

Cucharillas y vatitos:

Medallón de pulpo con vinagreta de acortados . – Mejillo en escabeche
de cítricos. Marisco y piña en salsa del vermut. – Canelón de calabacín
con setas confitadas.

Los clásicos:

Croquetas de ave. - Buñuelos de bacalao.

Granizos a la andaluza. – Ensarta de langostino en romesco.

Zamburiñas en la Reina - Garotas trufadas a la crema.

Las tapitas:

Canelón de changurro con muselina de su coral.

Arroz meloso al estilo del “Art” de nuestros pescadores.

Medallón de vieira con salsa en el cava.

Platillo de albóndigas de sepia y salsifín. Ternera en el moscatel con
pasas y piñones.

Tarifa 50,54+10% IVA (55,60€)



APERITIVO GOURMET

Cucharillas y vatitos:

Foie con manzana caramelizada. – Medallón de pulpo con fruta tropical.

Tártaro de salmónes con guacamole . – Dado de atún en escabeche de cítricos.

Los clásicos:

Croquetas de ave. - Buñuelos de bacalao.

Granizos a la andaluza. – Ensarta de langostino en romesco. Zamburiñas en la Reina. - Garotas trufadas a la crema.

Las tapitas del mar:

Canelón de changurro con muselina de su coral.

Arroz meloso al estilo del “Art” de nuestros pescadores.

Medallón de vieira con salsa en el cava.

Platillo de albóndigas de sepia con salsifín.

Las tapitas de la tierra:

Ternera en el moscatel con pasas y piñones.

Hamburguesa de pato y foie en el “Café de París”.

Cochinillo ibérico con coulis de piña.

Tarifa 60,50€+10%IVA (66,55€)

TODOS LOS APERITIVOS YA LLEVAN INCORPORADAS LAS SIGUIENTES BEBIDAS

Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya

Segura Viudas “Aria” Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – DO Cava

Cerveza Estrella Damm

Vermut Blanco y Negro Martini

Refrescos y Aguas

COMPLEMENTOS OPCIONALES DEL APERITIVO:

Jamón ibérico de bellota cortado delante de los invitados (1 pieza por 75 comensales).

o Tarifa 750,00 +10% IVA **(825,00€)**

Huevos de codorniz fritos con bacon o aceite de romero

o Tarifa 18,18€ +10% IVA **(20,00€/ Pax .)**

Corner de Fieduà con tallarines de calmar

o Tarifa 22,73€/ Pax +10% IVA **(25,00€/ Pax .)**

Corner de Surtido de frutos de mar (Langostinos y Canyailles)

o Tarifa 34,54€/ Pax +10% IVA (38,00€/ Pax .)

Corner de arroz marinero al estilo de EL Trull

o Tarifa 27,27€/ Pax +10% IVA (30,00€/ Pax .)

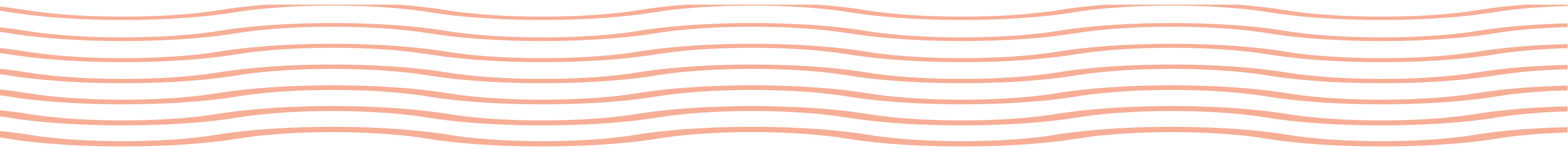
Steak tártaro de solomillo de ternera con mostaza a la antigua

o Tarifa 27,27€/ Pax +10% IVA (30,00€/ Pax .)

Tártaro de atún rojo al jerez con mayonesa de aguacate

o Tarifa 27,27€/ Pax +10% IVA (30,00€/ Pax .)

LA COMIDA
EN LOS ESPACIOS DE
EL TRULL



MENÚ A

(UN SOLO PRINCIPAL)

EL MAR ...

Supremas de merluza con mussolina de frutos de mar y su crujiente.

-0-

LA MONTAÑA ...

Meloso de ibérico en el "Cabernet Sauvignon " con cremoso de patata trufada, pasas y piñones.

TARIFA MENÚ A: 72,73€+10%IVA (80,00€)

***Incluye:**

Un plato principal
Bebidas y Bodega
propuesto
Cafés/Infusiones

MENÚ B

(UN SOLO PRINCIPAL)

EL MAR ...

Bogavante con vinagreta de acolchados y crujiente de su coral con timbal de verduritas asadas

-0-

LA MONTAÑA ...

Solomillo de ternera con manzana caramelizada y su rascado con crema fina

TARIFA MENÚ B: 105,00 € + 10% iva (115,50 €)

***Incluye:**

Un plato principal
Bebidas y Bodega
propuesto
Cafés/Infusiones

MENÚ C

(DOS PLATOS PRINCIPALES)

LA MAR ...

Supremas de merluza con mussolina de frutos de mar y su crujiente.

Medallones de vieiras con crema de marisco y langostino
(Supl. 15,00€)

LA MONTAÑA ...

Meloso de ternera en fricandó de setas confitadas y perlas de patatas.

TARIFA BASE MENÚ C: 101,70€+10%IVA **(113,00€)**
Opción con Vieiras y Langostino: 115,20 + 10% IVA **(128,00€)**

*Incluye:

Dos platos principales

Bebidas y Bodega propuesta

Cafés/Infusiones

MENÚ D

(DOS PLATOS PRINCIPALES)

EL MAR ...

“Cima y tumba” de rape al estilo de nuestros pescadores con anillas de calamar y perlas de patatas.

Bogavante con vinagreta de acolchados y crujiente de su coral con timbal de escalivada.
(Supl. 13,00 €)

LA MONTAÑA ...

Solomillo de ternera en el “Café de París” con graten de patata trufada .

TARIFA BASE MENÚ D: 100,00€+10% IVA **(110,00€)**
Opción con Bogavante: 121,50 + 10% IVA (**135,00€**)

*Incluye:

Dos platos principales

Bebidas y Bodega

propuesta

Cafés/Infusiones



MENÚ CÓCTEL (Todo servido en Cala Gran)

Los Entrantes

Coca artesana con escalivada.
Selección de aceitunas " Gordal "
ensaladas.

Surtido de embutidos tradicionales. (Bull Blanc - Bull Negre - Longaniza)

Cucharillas y vatitos:

Foie con manzana caramelizada.
Medallón de pulpo con fruta tropical.
Tártaro de salmónes con guacamole .
Dado de atún en escabeche de cítricos.
Marisco y Piña con salsa de vermut

Los clásicos:

Croquetas de ave.
Buñuelos de bacalao.
Granizos a la andaluza.
Ensarta de langostino en romesco.
Zamburiñas en la Reina.
Garotas trufadas a la crema.

Las tapitas del mar:

Canelón de changurro con muselina de su coral.
Arroz meloso al estilo del "Art" de nuestros pescadores.
Medallón de vieira con salsa en el cava.
Platillo de albóndigas de sepia a la marinera

Las tapitas de la tierra:

Ternera en el moscatel con pasas y piñones.
Hamburguesa de pato y foie en el "Café de París".
Cochinillo ibérico con coulis de piña.

Postre

Sorbete de Mojito

Pastel Nupcial

(a escoger)

Bodega y Bebidas

Viña Heredad Blanco de Blanco / Viña Heredad Negro (DO
Cataluña) / Segura Viudas " Aria " Brut Nature (DO Cava)
Cerveza Estrella Damm – Refrescos- Aguas

**TARIFA MENÚ CÓCTEL: 141,36€+10%IVA
(155,00€)**

La discoteca se realizará en los espacios de El Trull.

POSTRES

Tú decides si quieres hacer postres

Tulipán de chocolate con helado de maracuyá y coulis de frambuesa: 5,45€+10% IVA **(6,00€)**

Crema de frutos rojos con perlas frutales y helado de mango: 6,36€+10% IVA **(7,00€)**

Ensartes de frutas naturales con fondue de chocolate: 9,09€+10% IVA **(10,00€)**

Sopa de piña con gelée de regaliz y helado de frutas del bosque: 6,36€+10% IVA **(7,00€)**

Sinfonía de albaricoque con fresitas de bosque, zumo de naranja y helado de vainilla: 9,09€+10% IVA **(10,00€)**

Copa de Sorbetes al gusto - Limón, Mandarina, Naranja Sanguínea, Mojito : 5,45€+10% IVA **(6,00€)**

PASTEL

Mousse semifría de limón con escamas de limón: 5,00+10%IVA **(5,50€)**

Semiesfera de cheesecake con corazón de frutos rojos: 5,00+10%IVA **(5,50€)**

Lamino de turrón de almendra bañado con cacao puro: 5,00+10%IVA **(5,50€)**

Texturas de Chocolate con perlas crujientes: 5,00+10%IVA **(5,50€)**

Lingote de Sacher con mermelada: 5,00+10%IVA **(5,50€)**

Observaciones

Disponemos de opciones vegetarianas y veganas .

Podemos adaptar los menús a alergias e intolerancias.

El aperitivo, el menú y la bodega pueden estar sujetos a modificaciones según mercado.

BODEGA

En nuestros menús los precios incluyen esta bodega

- Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
- Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya
- Segura Viudas “ Aria ” Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

BODEGA PREMIUM 11,91+10%IVA (12,00 €/ pax)

- Consultar propuestas según disponibilidad

BARRA LIBRE

(DURANTE EL BAILE)

- Enebros: Seagram's – Puerto de Indias (Original y Rosado)
- Vodkas: Smirnoff
- Ron : Barceló Añejo - Santa Teresa Gran Reserva
- Whisky: JB – Ballantine's Fineste
- Otros: Ratafia, Orujo, Limoncello , Vinos y Cava

TARIFA BARRA LIBRE; 8,18+10% IVA (9,00€/adulto/hora)

Facturación mínima 2h

A partir de la **3a hora:**

- Más de 100 adultos: 10,00 +10%IVA **(11,00€/hora)**
- De 80 a 100 adultos: 11,00+10% IVA **(12,10€/hora)**
- De 60 a 80 adultos: 15,00 + 10% IVA **(16,50 €)**



MENÚ INFANTIL

EL ENTRANTE

Pasta fresca al gusto con queso rallado

O

Canelones de asado con bechamel

PLATO PRINCIPAL

Escalope de pollo con su guarnición

O

Lomitos de merluza a la brasa con patatas fritas

LOS POSTRES

Helado variado

LA CELEBRACIÓN

Tarta de boda

Refrescos y Aguas minerales

TARIFA MENÚ INFANTIL 50,00+10% IVA (55,00€)



TARIFA ESPA Y SINGULAR CALA GRANDE

Precio por eventos de entre **100 y 200 adultos**

- 3.000,00 +10% IVA **(3.300,00 €)**

Precio por eventos de entre **70 y 99 adultos**

- 3.272,73 +10% IVA **(3.600,00 €)**

Precio por eventos de entre **60 y 69 adultos**

- 3.545,45 +10% IVA **(3.900,00 €)**

Los casamientos de **julio y agosto** siempre se les aplicará la siguiente tarifa:

3.545,45 +10% IVA **(3.900,00 €)**



CEREMONIA CIVIL

Organización Ceremonia civil

- 318,18 +10% IVA **(350,00 €)**

Actor para officiar la ceremonia civil (*opcional*)

- 181,81 +10% IVA **(200,00 €)**

AMBIENTACIÓN MUSICAL

Único servicio externo que tenemos **exclusividad**.

Pack Especial de megafonía, música ambiental y DJ (Cerimonia + Aperitivo + Comida + 2 horas DJ)

1.363,64 € +10% IVA **(1.500,00 €)**

Hora extra de DJ

181,82+10% IVA **(200,00 €)**

Puede trabajar con el resto de profesionales externos que desee (fotógrafos, floristas, videógrafos ...)

ALOJAMIENTO

Posibilidad de alojarse a los novios y sus invitados.


Consulta las distintas opciones y tarifas: www.eltrullaccommodation.com

- Los **Novios** tienen a su disposición un **Apartamento la Noche de la Boda.**

PAGOS

- Para que la reserva quede confirmada será necesario dar una **paga y señal de 1.000,00 euros** (No reembolsable).
- Una **semana antes** de la boda es necesario abonar el **80% del presupuesto** total.
- Al **día siguiente de la boda** se facturará el **20% restante**

COMENSALES

- El número de comensales se confirmará una semana antes de la boda.
 - Si se eligen los menús con 1 solo plato principal deberá confirmarse la elección del principal 30 días antes de la boda.
 - Los menús con adaptaciones u opciones diferentes se tendrán que notificar 2 semanas antes de la boda.
 - Menús diseñados para eventos **superiores a 60 pax**.
- 

CATA DEL MENÚ

Se realizará un viernes por la tarde.

Durante la cata no habrá otra prueba de menú para garantizar la máxima exclusividad.


Gratuito para la pareja y 50% del precio del menú por acompañantes.

MENÚ STAFF

El Menú de los fotógrafos, vídeo, Dj será el mismo que los de la boda con un precio de:

- 60,00 € + 10% IVA (**66,00 €**)

OTROS SERVICIOS INCLUIDOS

- Asesoramiento desde el primer día en planificar y ayudar a los novios.
 - Coordinación en todo momento durante la boda.
 - Almacenamiento de material antes y después de la boda
 - Espacio para que la novia se pueda cambiar y maquillar.
- 



Cala Gran

www.calagranevents.com



Cala Canelas. 17310 Lloret de Mar (Girona) Tel.: 972 364 928

