



Cala Gran

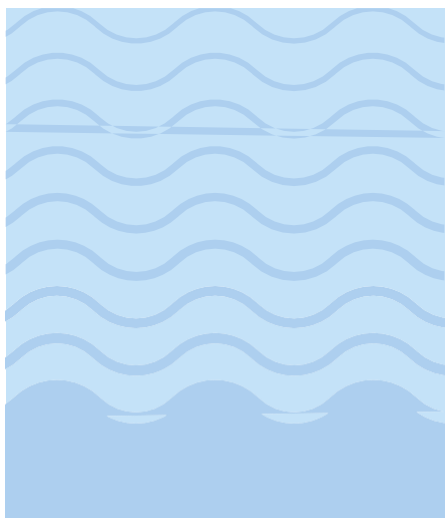
MENÚS DE CASAMENT

2023



EL TRULL

R E S T A U R A N T





MENÚS DE CASAMENTS

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Foie amb poma caramel·litzada

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

Salmó amb vinagreta de cibulet

Verdures a la brasa amb salsa salvitjada

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Zamburinyes a la reina

Bunyols de bacallà

TAPETES

Croquetes d'au

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR O LA MUNTANYA

Supremes de lluç amb mousseline de garotes tofonada amb la seva guarnició

o

Llata de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i salsa de Cabernet Sauvignon

AMB GUST DOLÇ...

Tulipa de xocolata amb gelat de maracujà, coulis de gerds i fruits vermells

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Foie amb poma caramel·litzada

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

Salmó amb vinagreta de cibulet

Verdures a la brasa amb salsa salvitjada

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Zamburinyes a la reina

Bunyols de bacallà

TAPETES

Croquetes d'au

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR O LA MUNTANYA

Cim i tomba de rap a l'estil dels pescadors de Tossa

o

Filet de vedella de Gironès amb poma caramel·litzada i la seva salsa

AMB GUST DOLÇ...

Pinya natural amb crema cremada i maduixetes del bosc

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

- Foie amb poma caramel·litzada
- Pop amb vinagreta de fruites tropicals
- Caneló de bacallà a la Catalana
- Mango amb mascarpone
- Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

- Salmó amb vinagreta de cibulet
- Llagostí amb romesco
- Verdures a la brasa amb salsa salvitjada

TASTETS DE LA MAR

- Garotes tofonades
- Zamburinyes a la reina
- Bunyols de bacallà
- Escopinyes al vapor

TAPETES

- Croquetes d'au
- Hamburguesa d'ànec i foie
- Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
- Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

Medallons de vieires amb coulis de mango, fruits vermells amb vinagreta de sèsam daurat

LA MUNTANYA

Llata de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i salsa de Cabernet Sauvignon

AMB GUST DOLÇ ...

Simfonia d'albercoc amb maduixetes, suc de taronja i gelat devainilla

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

- Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
- Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya
- Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava
- Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Foie amb poma caramel·litzada

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

Salmó amb vinagreta de cibulet

Llagostí amb romesco

Verdures a la brasa amb salsa salvitjada

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Zamburinyes a la reina

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Hamburguesa d'ànec i foie

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

Supremes de lluç amb mussolina de garotes tofonada amb la seva guarnició

LA MUNTANYA

Melós de vedella de Girona amb glacejat de gerds i mostassa a l'antiga

AMB GUST DOLÇ...

Tulipa de xocolata amb gelat de vainilla, coulis de gerds i fruits vermells

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Foie amb poma caramel·litzada

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

Salmó amb vinagreta de cibulet

Llagostí amb romesco

Verdures a la brasa amb salsa salvitjada

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Zamburinyes a la reina

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Hamburguesa d'ànec i foie

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

Cim i tomba de rap a l'estil dels pescadors de Tossa

LA MUNTANYA

Filet de vedella de Gironès amb poma caramel·litzada i la seva salsa

AMB GUST DOLÇ...

Sopa de pinya amb gelée de regalèssia i gelat de fruites del bosc.

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Foie amb poma caramel·litzada

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

Salmó amb vinagreta de cibulet

Llagostí amb romesco

Verdures a la brasa amb salsa salvitjada

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Zamburinyes a la reina

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Hamburguesa d'ànec i foie

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

½ Llamàntol del Cantàbric perellat amb cruixent del seu corall i bouquet de fruites tropicals

LA MUNTANYA

Filet de vedella del Gironès amb fetge d'ànec i Cabernet Sauvignon

AMB GUST DOLÇ...

Florentina de mousse de mató amb gelat de nous i caramel

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

Ceviche de corbina amb cítrics

Amanida de txangurro amb oli del

seu coralAnxoves amb emulsió de

tomàquet

ENFILALLS

Bacallà amb vinagreta de tomàquet

Salmó amb vinagreta de cibulet

Tonyina amb vinagreta de soja

Verdures a la brasa amb romesco

Llagostí amb romesco

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Vieira amb mousseline d'alls tendres

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Tapeta de mandonguilles de sípia amb salsifí de la Selva

Tapeta de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i Cabernet Sauvignon

menú

LA MAR

Assortiment de peix i marisc de les nostres llotges a la graella amb ½ llamàntol

AMB GUST DOLÇ..

Crema de fruits vermells amb perles de fruita i gelat de mango

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vionta (Albariño) – DO Rias Baixas

Mas d'Aranyó (Tempranillo • Garnatxa • Syrah) – DO Catalunya

Parxet Brut Nature (Macabeu • Parellada • Pansa Blanca) – DO Cava

Aigües minerals i naturals

bufets

Pernil ibèric de gla tallat davant dels convidats

Degustació de formatges artesans amb nous i pa de blat de moro

Ous de guatlla ferrats sobre torradetes amb bacó i romaní

BUFETS



MENÚ INFANTIL



menú infantil opció A

L'ENTRANT

Macarrons a la bolonyesa

PLAT PRINCIPAL

Escalopa de pollastre amb la seva guarnició

LES POSTRES

Gelat variat

LA CELEBRACIÓ

Pastís de noces

Refrescs i Aigües minerals

menú infantil opció B

L'ENTRANT

Canelons tofonats a la crema

PLAT PRINCIPAL

Filets de llenguado a la planxa amb la seva guarnició

LES POSTRES

Gelat variat

LA CELEBRACIÓ

Pastís de noces

Refrescs i Aigües minerals



menú infantil opció C

L'ENTRANT

Canelons de txangurro de bou de mar

PLAT PRINCIPAL

Filet de vedella de Girona amb la seva guarnició

LES POSTRES

Gelat variat

LA CELEBRACIÓ

Pastís de noces

Refrescs i Aigües minerals

opció A

Mateix menú confirmat dels adults al 75% del preu.

opció B

L'ENTRANT

Amanida variada

LA MAR O LA MUNTANYA

Llom de peix de les nostres llotges al forn amb patates, tomàquet i ceba
o

Filet de vedella de Girona amb la seva guarnició

LES POSTRES

LA CELEBRACIÓ – PASTÍS DE NOCES

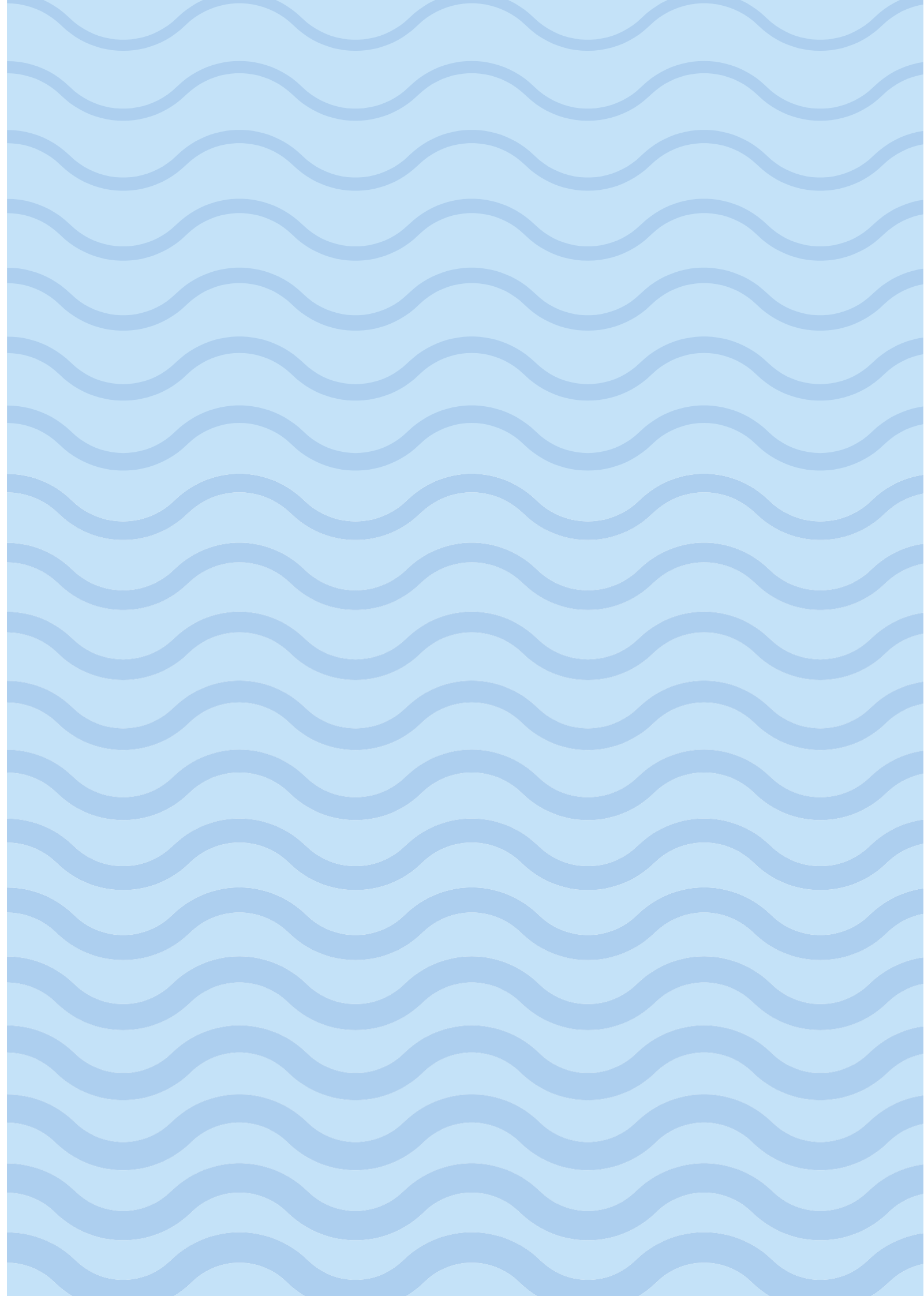
Celler i aigües minerals

MENÚ STAFF

MENÚ STAFF



Els menús es poden adaptar a intoleràncies i al·lèrgies que puguin sorgir, sense inconvenient per a persones en concret o bé per a tot el menú previst per l'esdeveniment.





Cala Gran

www.calagranevents.com


EL TRULL
RESTAURANT

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