

CASTELL
PERALADA

CARTA

MENÚ DEGUSTACIÓ

TAPETES

Cargolina de pernil amb tomata

Cruixent de gambeta

Bombó de préssec amb vi

Encenalls de vedella amb crustacis

La nostra sangrita

Bunyol de lluç amb salsa verda

Rotlle de peus de porc amb bou de mar

MENÚ

Sopa de meló amb cloïsses i ramallo de mar

Caneló de calamar amb ceba

Rogers amb crema de fruita seca i formatge Saüll La Xiquella amb alfàbrega

Ànec d'aglà amb anxoves

Carretó de formatges artesans i de fermier, seleccionats per Toni Gerez

Ravioli de coriandre amb pinya i gelat de fonoll

Albergínia, cafè, cacau i whisky

Petit fours

85,00

Aquest menú només se servirà a taula completa

A més, opció maridatge de vins. Aigües i cafès

25,00

MENÚ DEGUSTACIÓN

TAPITAS

Caracola de jamón con tomate

Crujiente de gambita

Bombón de melocotón al vino

Virutas de ternera con crustáceos

Nuestra sangrita

Buñuelo de merluza en salsa verde

Rollito de manitas de cerdo con buey de mar

MENÚ

Sopa de melón con almejas y ramallo de mar

Canelón de calamar encebollado

Salmonetes con crema de frutos secos y queso Saüll La Xiquella con albahaca

Pato de bellota con anchoas

Carro de quesos artesanos y de fermier, seleccionados por Toni Gerez

Ravioli de cilantro con piña y helado de hinojo

Berenjena, café, cacao y whisky

Petit fours

85,00

Este menú solo se servirá a mesa completa

Además, opción maridaje de vinos. Aguas y cafés

25,00

Este menú tiene una duración de servicio mínimo de 2,30h, por esta razón se servirá hasta media hora antes del cierre de cocina.

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.

PER A COMPARTIR *PARA COMPARTIR*

Cranc de clova tova en tempura negra i llima <i>Cangrejo de concha blanda en tempura negra y lima</i>	28,00
Pernil 5 J, coca de vidre i tomàquet <i>Jamón 5 Jotas, coca de vidrio y tomate</i>	32,00
Tàrtar de vedella de Girona amb ostres <i>Tartar de ternera de Girona con ostras</i>	34,00
Rotlle de peus de porc amb bou de mar <i>Rollito de manitas de cerdo con buey de mar</i>	26,00
Sardines marinades amb agredolç de taronja <i>Sardinas marinadas con agridulce de naranja</i>	22,00
Carro de formatges artesans i de fermier, seleccionats per Toni Gerez <i>Carro de quesos artesanos y de fermier, seleccionados por Toni Gerez</i>	32,00

ENTRANTS *ENTRANTES*

Sopa de meló amb cloïsses i ramallo de mar <i>Sopa de melón con almejas y ramallo de mar</i>	28,00
Caneló de calamar amb ceba <i>Canelón de calamar encebollado</i>	30,00
Amanida d'ànec a la taronja <i>Ensalada de pato a la naranja</i>	29,00
Minestra de verdures tèbia amb aire de ruca i tofona d'estiu <i>Menestra de verduras templadas con aire de rúcula y trufa de verano</i>	32,00
Empedrat de bacallà fumat i confitat, oliva d'Aragó i fesols de Santa Pau <i>Empedrat de bacalao ahumado y confitado, aceituna de Aragón y alubias de Santa Pau</i>	31,00

LA LLOTJA

LA LONJA

Rogers amb crema de fruita seca i formatge Saüll La Xiquella amb alfàbrega <i>Salmonetes con crema de frutos secos y queso Saüll La Xiquella con albahaca</i>	32,00
Tonyina amb carbonara d'ibèric <i>Atún a la carbonara de ibérico</i>	39,00
Llamàntol amb nyoquis de patata amb safrà <i>Bogavante con ñoquis de patata al azafrán</i>	54,00
Peix del mercat amb fricandó de bolets de temporada <i>Pescado de mercado con fricandó de setas de temporada</i>	38,00
Peix de roca amb allada <i>Pescado de roca al ajillo</i>	36,00

CARNS I AVIRAM

CARNES Y AVES

Conill amb cargols de punxes <i>Conejo con cañadillas</i>	29,00
Peus de porc amb escamarlans i salsa Choron <i>Manitas de cerdo con cigalas y salsa Choron</i>	45,00
Pollastre de pagès amb llamàntol <i>Pollo de payés con bogavante</i>	40,00
Xai lletó Ripollès, verdures i sajolida <i>Cordero lechal Ripollés, verduras y ajedrea</i>	33,00
Contrafilet de vedella dels Aiguamolls i xarop de garnatxa <i>Contrafilete de ternera dels Aiguamolls y jarabe de garnacha</i>	38,00

