

CASTELL  
PERALADA



CARTA

# MENÚ DEGUSTACIÓ

## TAPETES

Cruixent d'algues

Sablé d'anxova amb brandada de seitó

Gominola de poma, cogombre i fulla d'ostra

Bombó de calçotada

Empedrat de bacallà amb fesols de Santa Pau

Xuixo d'arròs negre

Rotlle de peus de porc amb bou de mar

## MENÚ

Espàrrecs amb lactonesa d'ou ferrat i pernil cuit d'ibèric

Faves i pèsols, navalles i salsa verda de menta

Lluç de costa amb emulsió d'arrel d'api, formatge d'ovella fumat i all negre

Dues versions de mandonguilles amb sípia



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



Infusió de llima kaffir, quallada de iogurt i fruites vermelles

Xocolata, xampinyons i regalèssia



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*

*Crujiente de algas*

*Sablé de anchoa con brandada de boquerón*

*Gominola de manzana, pepino y hoja de ostra*

*Bombón de calçotada*

*Empedrado de bacalao con judías de Santa Pau*

*Chucho de arroz negro*

*Rollo de manitas de cerdo con buey de mar*

## *MENÚ*

*Espárragos con lactonesa de huevo frito y jamón cocido ibérico*

*Habas y guisantes, navajas y salsa verde de menta*

*Merluza de la costa con emulsión de céleri, queso de oveja ahumado y ajo negro*

*Dos versiones de albóndigas con sepia*

---

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

---

*Infusión de lima kaffir, cuajada de yogur y frutos rojos*

*Chocolate, champiñones y regaliz*

---

*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>	32,00
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*

Faves i pèsols, navalles i salsa verda de menta <i>Habas y guisantes, navajas y salsa verde de menta</i>	32,00
Espàrrecs amb lactonesa d'ou ferrat i pernil cuit d'ibèric <i>Espárragos con lactonesa de huevo frito y jamón cocido de ibérico</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>Menestra de verduras templadas con aire de rúcula</i>	29,00
Empedrat de bacallà fumad 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

Lluç de costa amb emulsió d'arrel d'api, formatge fumat d'ovella i all negre <i>Merluza de costa con emulsión de céleri, queso de oveja ahumado y ajo negro</i>	34,00
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>	37,00

