

CASTELL  
PERALADA

SPEISEKARTE

## ZUM TEILEN

Austern mit Knochenmark und Endiviensauce	34,00
Gratinierte Seeigel mit weißen Bohnen "Santa Pau"	32,00
5J-Schinkenraspel mit Fladenbrot und Tomate	32,00
Airbag-Brot mit cremigem Rührei und Trüffeln	28,00
Große Krokette mit Romesco-Füllung	21,00
Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen, von Toni Gerez & Co ausgewählt	32,00

## VORSPEISEN

„Meer und Berge“ aus Fasan mit Shrimps in Consommé	34,00
Lauwarmer Gemüseteller mit Rucola-Vinaigrette	27,00
„Tiradito“ aus Kammuscheln und Speck vom iberischen Schwein	28,00
Enten-Salat mit Rüben	30,00
Ravioli mit Tintenfisch, Süßkartoffeln, Kürbis und Sobrassada	28,00

## FRISCH AUS DEM MEER

Unser Fischeintopf	34,00
Gratin aus Krusten- und Schalentieren mit Safran	58,00
Fisch vom Markt mit Meunière-Vinaigrette	36,00
Confitierte Tintenfische, gefüllt mit Steinpilzen und Foie Gras	32,00
Thunfisch Rossini	37,00

## FLEISCH-UND GEFLÜGELGERICHTE

Schweinshaxen mit Kronenhummel und Choron-Sauce	45,00
Hirschlende mit Kakao und Lakritz	36,00
Täubchen mit Quitten-Kastanien-Sauce	34,00
Lende vom Kalb aus Aiguamolls mit Tupí-Käsesauce	37,00
Milchlamm-Eintopf	36,00

## NACHSPEISEN

Rund um die Welt, fünf Kontinente, fünf Gewürze, drei Schokoladen	12,00
Käsekuchen mit Kaki-Chutney	12,00
Kakao-Biskuit mit Veilchen und Kokos	12,00
Birnen in Weißwein Gramona Gessamí	12,00
Tee aus Rooibos, Karotten, Zimt und Vanille	12,00
Unsere Auswahl Eis- und Sorbet-Sorten	9,00
Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen, von Toni Gerez & Co ausgewählt	32,00

