

CASTELL  
PERALADA



# SPEISEKARTE



# FEINSCHMECKERMENÜ

## TAPAS

Knusprige Algen

Anchovi-Sablé mit Sardellencreme

Leckerei aus Apfel, Gurke und Austernpflanze

Calçot-Praline (Frühlingszwiebeln)

Kabeljau-Salat mit dicken Bohnen aus Santa Pau

“Xiuxo“ Gebäck mit schwarzem Reis

Schweinshaxen-Rolle mit Taschenkrebs

## MENÜ

Spargel mit Milchmayonnaise, Spiegelei und gekochtem iberischem Schinken

Dicke Bohnen und Erbsen, Schwertmuscheln und grüne Minzsauce

Seehecht von der Küste mit Sellerieknollen-Emulsion, geräuchertem Schafskäse und schwarzem Knoblauch

Zweierlei Art Fleischbällchen mit Tintenfisch

---

Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen,  
von Toni Gerez & Co ausgewählt

---

Tee aus Kaffernlimette, Joghurtmolke und roten Früchten

Schokolade, Champignons und Lakritz

---

Petit fours

85,00

Dieses Menü wird nur für den ganzen Tisch serviert

Optional mit Weinauswahl. Mineralwasser und Kaffee

25,00

Dieses Menü hat eine Servierdauer von mindestens 2.30 h, daher wird es bis 30 Minuten vor Schließen der Küche serviert.

In Einhaltung der EU-Vorschrift stellt Ihnen der Maître auf Anfrage eine Liste der allergenen Zutaten zur Verfügung.

## ZUM TEILEN

|  |       |
|--|-------|
| Weichschalenkrebs in schwarzem Tempura mit Limone  | 28,00 |
| 5J-Schinken, Fladenbrot und Tomate   | 32,00 |
| Kalbs-Tartar mit Austern   | 32,00 |
| Röllchen aus Schweinshaxen und Taschenkrebs  | 26,00 |
| Marinierte Sardinen mit süßsaurer Orange   | 22,00 |
| Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen,<br>von Toni Gerez & Co ausgewählt | 32,00 |

## VORSPEISEN

|   |       |
|---|-------|
| Dicke Bohnen und Erbsen, Schwertmuscheln und grüne Minzsauce  | 32,00 |
| Spargel mit Milchmayonnaise, Spiegelei und gekochtem iberischem Schinken                                | 30,00 |
| Entensalat an Orange  | 29,00 |
| Lauwarmer Gemüseteller mit Rucola-Schaum  | 29,00 |
| Salat aus geräuchertem und confitertem Kabeljau, Oliven aus Aragonien<br>und dicke Bohnen aus Santa Pau | 31,00 |

## FRISCH AUS DEM MEER

|  |       |
|--|-------|
| Seehecht von der Küste mit Sellerie-Emulsion, geräuchertem Schafskäse<br>und schwarzem Knoblauch | 34,00 |
| Thunfisch mit Carbonara vom iberischen Schwein   | 39,00 |
| Hummer mit Kartoffel-Gnocchi mit Safran  | 54,00 |
| Fisch vom Markt mit Frühlingspilze-Frikassee   | 38,00 |
| Felsenfisch mit Knoblauch gebraten   | 36,00 |

## FLEISCH-UND GEFLÜGELGERICHTE

|  |       |
|--|-------|
| Kaninchen mit Stachelschnecken                 | 29,00 |
| Schweinshaxen mit Hummer und Chorron-Sauce     | 45,00 |
| Landhühnchen mit Hummer                        | 40,00 |
| Lamm aus Ripoll, Gemüse und Winter-Bohnenkraut | 33,00 |
| Lende mit Garnatxa-Traubensirup                | 37,00 |

## NACHSPEISEN

|  |       |
|--|-------|
| Gurkenröllchen mit Apfel, Basilikum und Limone   | 12,00 |
| Tee aus Kaffernlimette, Schafsjoghurtmolke und roten Früchten  | 12,00 |
| Schokolade, Champignons und Lakritz  | 12,00 |
| Knuspriger Brownie aus weißer Schokolade, Eis aus getrockneten Aprikosen, Mandelcreme und Zitrusfrüchten | 12,00 |
| Biskuit und Johannsbrot-Horchata mit Kaffee und Orange   | 12,00 |
| Selbstgemachte Eis-und Sorbetsorten  | 9,00  |
| Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen, von Toni Gerez & Co ausgewählt                | 32,00 |

