

CASTELL
PERALADA

CARTA

MENÚ DEGUSTACIÓ

TAPETES

Cargolina d'oliva d'Aragó i cecina
Flor manxega de bacallà amb pols de samfaina
Petit tàrtar de vedella amb vieira
Gratinat de garota amb *céleri* i nous
Corte de llebre amb pa d'espècies
Bunyol de formatge Puigpedrós trufat
Rotlle de peus de porc amb naps

MENÚ

Amanida de carbassa amb verat fumat i agredolç de cítrics
Caneló tebi de calamar amb bolets i foie-gras
Orada amb magrana, suc de rostit i trinxat de col llombarda
Llom de cérvol amb xocolata i castanyes

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

Crema d'ametlla amb cítrics
Xocolata negra amb espècies, cremós de castanya i gelat de codony

Petit fours

95,00€

Aquest menú només se servirà a taula completa

A més, opció maridatge de vins. Aigües i cafès
30,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

TAPITAS

Caracola de aceituna de Aragón y cecina
Flor manchega de bacalao con polvo de chanfaina
Petit tartar de ternera con vieira
Gratinado de erizo de mar con céleri y nueces
Corte de liebre con pan de especias
Buñuelo de queso Puigpedrós trufado
Rollito de manitas de cerdo con nabos

MENÚ

Ensalada de calabaza con caballa ahumada y agridulce de cítricos
Canelón tibio de calamar con setas y foie-gras
Dorada con granada, jugo de asado y trinxat de col lombarda
Lomo de ciervo con chocolate y castañas

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

Crema de almendra con cítricos
Chocolate negro con especias, cremoso de castaña y helado de membrillo

Petit fours

95,00€

Este menú solo se servirá a mesa completa

Además, opción maridaje de vinos. Aguas y cafés
30,00€

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>	32,00€
Pernil 5 Jotas, coca de vidre i tomàquet <i>Jamón 5 Jotas, coca de vidrio y tomate</i>	32,00€
Tàrtar de vedella amb vieires <i>Tartar de ternera con vieiras</i>	34,00€
Rotlles de peus de porc i naps <i>Rollito de manitas de cerdo y nabos</i>	25,00€
Corte de llebre amb pa d'espècies <i>Corte de liebre con pan de especias</i>	22,00€
Gratinat de garota amb céleri i nous <i>Gratinado de erizo de mar con céleri y nueces</i>	26,00€
Carretó de formatges artesans i de <i>fermier</i> , seleccionats per Toni Gerez <i>Carro de quesos artesanos y de fermier, seleccionados por Toni Gerez</i>	32,00€

ENTRANTS ENTRANTES

Amanida de carbassa amb verat fumat i agredolç de cítric <i>Ensalada de calabaza con caballa ahumada y agridulce de cítricos</i>	28,00€
Mar i muntanya de rosbif de vedella i llamàntol <i>Mar y montaña de rosbif de ternera y bogavante</i>	45,00€
Caneló tebi de calamar amb bolets i foie-gras <i>Canelón templado de calamar con setas y foie-gras</i>	32,00€
Minestra de verdures i fruites de tardor amb tòfona <i>Menestra de verduras y frutas de otoño con trufa</i>	38,00€
Raviolis de carxofa amb cremós de foie-gras, parmesà i tòfona <i>Raviolis de alcachofa con cremoso de foie-gras, parmesano y trufa</i>	34,00€

LA LLOTJA

LA LONJA

Orada amb magrana, suc de rostit i trinxat de col llombarda <i>Dorada con granada, jugo de asado y trinxat de col llombarda</i>	39,00€
Peix de roca amb royal de crustacis amb safrà <i>Pescado de roca con royal de crustáceos al azafrán</i>	36,00€
Gratinat de parmentier de llamàntol amb nyoquis d'all negre <i>Gratinado de parmentier de bogavante con ñoquis de ajo negro</i>	54,00€
Espardenyes amb mongetes de Santa Pau i morro de vedella <i>Cohombros con alubias de Santa Pau y morro de ternera</i>	43,00€
Turbot amb variat de tubercles <i>Rodaballo con variado de tubérculos</i>	41,00€

CARNS I AVIRAM

CARNES Y AVES

Xai amb rostit de pastanaga i allioli suau de codony <i>Cordero con asado de zanahoria y alioli suave de membrillo</i>	32,00€
Peus de porc amb escamarlans i salsa Chorron <i>Manitas de cerdo con cigalas y salsa Chroron</i>	45,00€
Contrafilet de vedella dels Aiguamolls amb suc de rostit d'herbes i verduretes escalivades <i>Contrafilete de ternera dels Aiguamolls con jugo de asado de hierbas y verduras asadas</i>	40,00€
Llom de cérvol amb xocolata i castanyes <i>Lomo de ciervo con chocolate y castañas</i>	33,00€
Colomí amb anxova, remolatxa i tòfona <i>Pichón con anchoa, remolacha y trufa</i>	39,00€

