

CASTELL
PERALADA

SPEISEKARTE

FEINSCHMECKERMENÜ

TAPAS

Schinken-Tomaten-Schnecken

Knusprige Garnelen

Pfirsich-Praline in Wein

Kalbfleischraspel mit Schalentieren

Unsere „Sangrita“

Seehechkloß in grüner Sauce

Schweinshaxen-Rolle mit TaschenkrebsKnusprige Algen

MENÜ

Melonensuppe mit Muscheln und Grünalgen (Entenmuschelgeschmack)

Tintenfisch-Canelloni mit Zwiebel

Rotbarbe mit Nusscreme und Saüll-Käse mit Basilikum

Eichelmast-Ente mit Anchovi

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

Koriander-Ravioli mit Ananas und Fenchelleis

Aubergine, Kaffee, Kakao und Whisky

Petit fours

85,00

Dieses Menü wird nur für den ganzen Tisch serviert

Optional mit Weinauswahl. Mineralwasser und Kaffee

25,00

ZUM TEILEN

Weichschalenkrebs in schwarzem Tempura mit Limone	28,00
5J-Schinken, Fladenbrot und Tomate	32,00
Kalbs-Tartar mit Austern	34,00
Röllchen aus Schweinshaxen und Taschenkrebs	26,00
Marinierte Sardinen mit süßsaurer Orange	22,00
Käseplatte aus traditionell hergestellten und Bauernkäsen, von Toni Gerez & Co ausgewählt	32,00

VORSPEISEN

Melonensuppe mit Muscheln und Grünalgen (Entenmuschelgeschmack)	28,00
Tintenfisch-Canelloni mit Zwiebel	30,00
Entensalat an Orange	29,00
Lauwarmer Gemüseteller mit Sommertrüffel	32,00
Salat aus geräuchertem und confitertem Kabeljau, Oliven aus Aragonien und dicke Bohnen aus Santa Pau	31,00

FRISCH AUS DEM MEER

Rotbarbe mit Nusscreme und Saüll-Käse mit Basilikum	32,00
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	38,00

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

