

CASTELL
PERALADA

CARTE
MENU

MENU DÉGUSTATION

TAPAS

Roulade aux olives d'Aragon et à la *cecina*
Fleur de la Mancha à la morue et à la poudre de *samfaina* (ratatouille catalane)
Petit tartare de veau et coquille Saint-Jacques
Gratin d'oursin au céleri et aux noix
Tranche de lièvre au pain d'épices
Beignet au fromage Puigpedrós truffé
Rouleau de pieds de porc au navet

MENU

Salade de courge au maquereau fumé et à la sauce aigre-douce aux agrumes
Cannelloni tiède au calamar, aux champignons et au foie gras
Daurade à la grenade, jus de rôti et *trinxat* de chou rouge
Filet de biche au chocolat et aux châtaignes

Chariot de fromages artisanaux et fermiers, sélectionnés par M. Toni Gerez

Crème d'amandes aux agrumes
Chocolat noir aux épices, crème de châtaignes et glace aux coings

Petit fours
95,00€

Ce menu ne sera servi que pour une table entière

Et en plus, en option, sélection de vins, eau et café
30,00€

Ce menu a une durée de service d'au moins 2 h 30. Il sera donc servi jusqu'à une demi-heure avant la fermeture de la cuisine.

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez.

GOURMET TASTING MENU

TAPAS

Spirals with Aragon olive and Cecina salted meat
La Mancha fried codfish flower with ratatouille powder
Mini beef tartare with scallop
Sea urchin au gratin with celery and walnuts
Slice of hare with spice bread
Truffled Puigpedrós cheese fritter
Pig trotter roll with turnip

MENU

Pumpkin salad with smoked mackerel and sweet-and-sour citrus dressing
Warm squid cannelloni with mushrooms and foie-gras
Sea bream with pomegranate, au jus and minced red cabbage
Venison loin with chocolate and chestnuts

Artisan and farmhouse cheeses cart selected by Toni Gerez

Almond cream with citrus
Dark chocolate with spices, chestnut cream and quince ice cream

Petit fours
95,00€

This menu will only be served to the entire table

Optional wine pairings, water and coffee
30,00€

Service for this menu lasts at least two hours and 30 minutes, so dishes will be served up until half an hour before the kitchen closes.

In compliance with EU regulations, please ask the maître d' for a list of allergens.

À PARTAGER TO SHARE

Crabe en mue en tempura noire au citron vert <i>Soft-shell crab in black tempura with lime</i>	32,00€
Jambon Cinco Jotas, coca de vidre et tomate <i>5 J Iberian ham with tomato-rubbed coca de vidre (thin, ciabatta-style bread)</i>	32,00€
Tartare de veau et coquilles Saint-Jacques <i>Beef tartare with scallops</i>	34,00€
Rouleaux de pieds de porc aux navets <i>Pig trotter and turnip rolls</i>	25,00€
Tranche de lièvre au pain d'épices <i>Slice of hare with spice bread</i>	22,00€
Gratin d'oursin au céleri et aux noix <i>Sea urchin au gratin with celery and walnuts</i>	26,00€
Chariot de fromages artisanaux et fermiers, sélectionnés par M. Toni Gerez <i>Artisan and farmhouse cheeses cart selected by Toni Gerez</i>	32,00€

ENTRÉES APPETIZERS

Salade de courge au maquereau fumé et à la sauce aigre-douce aux agrumes <i>Pumpkin salad with smoked mackerel and sweet-and-sour citrus dressing</i>	28,00€
Mer et montagne de rôti de veau et homard <i>"Surf and turf" with roast beef and lobster</i>	45,00€
Cannelloni tiède aux calamars, aux champignons et au foie gras <i>Warm squid cannelloni with mushrooms and foie gras</i>	32,00€
Jardinière de légumes et fruits d'automne à la truffe <i>Autumn fruit and vegetable stew with truffle</i>	38,00€
Raviolis aux artichauts, crème de foie gras, parmesan et truffe <i>Artichoke ravioli with creamy foie gras, parmesan and truffle</i>	34,00€

LE MARCHÉ AUX POISSONS

THE FISH MARKET

Daurade à la grenade, jus de rôti et <i>trinxat</i> de chou rouge <i>Sea bream with pomegranate, au jus and minced red cabbage</i>	39,00€
Poisson de roche et royal de crustacées au safran <i>Rockfish with shellfish royale with saffron</i>	36,00€
Gratin de homard façon parmentier et gnocchis à l'ail noir <i>Lobster parmentier au gratin with black garlic gnocchi</i>	54,00€
Concombres de mer, haricots de Santa Pau et museau de veau <i>Royal cucumber with Santa Pau beans and beef cheek</i>	43,00€
Turbot aux tubercules variés <i>Turbot with mixed tubers</i>	41,00€

VIANDES ET VOLAILLES

MEAT AND CHICKEN

Agneau au rôti de carottes et aioli doux aux coings <i>Lamb with roast carrot and mild quince aioli</i>	32,00€
Pieds de porc aux langoustines à la sauce Chroron <i>Pig feet with crayfish and Chroron sauce</i>	45,00€
Contrefilet de veau des Aiguamolls, jus de rôti aux herbes et escalivade de légumes <i>Aiguamolls top loin strip with herb au jus and grilled vegetables</i>	40,00€
Filet de biche au chocolat et aux châtaignes <i>Venison loin with chocolate and chestnuts</i>	33,00€
Pigeonneau aux anchois, aux betteraves et aux truffes <i>Squab with anchovies, beetroot and truffles</i>	39,00€

