

CASTELL
PERALADA

CARTE
MENU

MENU DÉGUSTATION

TAPAS

Croustillant d'algues

Sablé aux anchois et sa brandade d'anchois

Bonbon à la pomme, au concombre et à la feuille d'huître

Bonbon aux *calçots*

Empedrat de morue aux haricots de Santa Pau (salade de morue frite et passée au four)

Chou au riz noir

Rouleau de pieds de porc au tourteau

MENU

Asperges, lactonnaise à l'œuf sur le plat et jambon cuit ibérique

Fèves, petits pois, couteaux de mer et sauce verte à la menthe

Colin du littoral à l'émulsion de céleri-rave, fromage de brebis fumé et ail noir

Deux versions de boulettes à la seiche



Charriot de fromages artisanaux et fermier, sélectionnés par Toni Gerez



Infusion de combava, caillebotte de yaourt et fruits rouges

Chocolat, champignons de Paris et réglisse



Petit fours

85,00

Ce menu ne sera servi que pour une table entière

Et en plus, en option, sélection de vins, eau et café

25,00

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

Crispy seaweed

Anchovy biscuit with fresh anchovy brandade

Apple, cucumber, and oyster leaf gummy

Calçotada (roasted green onion) bonbon

Codfish and Santa Pau bean salad

Black rice pastry

Pig trotter roll with crab

MENU

Asparagus with fried-egg mayonnaise and cooked Iberian ham

Beans and peas, razor clams, and green mint sauce

Coastal hake with celery root emulsion, smoked goat cheese, and black garlic

Two versions of meatballs with cuttlefish



Cart with artisan and farmhouse cheeses chosen by Toni Gerez



Lime kefir, yoghurt curd, and berry infusion

Chocolate, mushrooms, and licorice



Petit fours

85,00

This menu will only be served to the entire table

Optional wine pairings, water and coffee

25,00

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>Black tempura soft-shell crab with lime</i>	28,00
Jambon Cinco Jotas, coca de vidre et tomate <i>Cured 5 J Iberian ham with flat bread and tomato</i>	32,00
Tartare de veau de Girona et huîtres <i>Beef tartare from Girona with oysters</i>	32,00
Rouleaux de pieds de porc et tourteau <i>Pig trotter roll with brown crab</i>	26,00
Sardines marinées à la sauce aigre-douce à l'orange <i>Sardines marinated in orange sweet-and-sour sauce</i>	22,00
Charriot de fromages artisanaux et fermiers sélectionnés par Toni Gerez & Co <i>Artisan and fermier cheese cart selected by Toni Gerez & Co</i>	32,00

ENTRÉES APPETIZERS

Fèves, petits pois, couteaux et sauce verte à la menthe <i>Beans and peas, razor clams, and green mint sauce</i>	32,00
Asperges, lactonnaise à l'œuf sur le plat et jambon cuit ibérique <i>Asparagus with fried-egg mayonnaise and cooked Iberian ham</i>	30,00
Salade de canard à l'orange <i>Duck salad with orange</i>	29,00
Jardinière tiède de légumes et écume de roquette <i>Warm vegetable stew with arugula foam</i>	29,00
Empedrât morue fumée et confite, olives d'Aragon et haricots Santa Pau <i>Salad of smoked cod confit, Aragón olives and Santa Pau beans</i>	31,00

LE MARCHÉ AUX POISSONS

THE FISH MARKET

Colin du littoral à l'émulsion de céleri, fromage de brebis fumé et ail noir <i>Coast hake with celery root emulsion, smoked goat cheese, and black garlic</i>	34,00
Thon à la carbonara de porc ibérique <i>Tuna with Iberian ham carbonara sauce</i>	39,00
Homard et gnocchis de pomme de terre au safran <i>Lobster with potato gnocchi and saffron</i>	54,00
Poisson du marché et fricandeau aux champignons de saison <i>Market-fresh fish with season mushroom</i>	38,00
Poisson de roche à l'aillade <i>Garlic rock fish</i>	36,00

VIANDES ET VOLAILLES

MEAT AND CHICKEN

Lapin aux rochers épineux <i>Rabbit skewers</i>	29,00
Pieds de porc aux langoustines à la sauce Choron <i>Pig feet with crayfish and Choron sauce</i>	45,00
Poulet fermier au homard <i>Free-range chicken with lobster</i>	40,00
Agneau de lait du Ripollès, légumes et sarriette <i>Ripoll lamb, vegetables and wintery savoury</i>	33,00
Contrefilet de veau des Aiguamolls et sirop de grenache <i>Aiguamolls beef ribeye and Grenache syrup</i>	37,00

