

CASTELL  
PERALADA



CARTE  
*MENU*

# MENU DÉGUSTATION

## TAPAS

Roulades de jambon à la tomate  
Croustillant à la crevette  
Bonbon de pêche au vin  
Copeaux de veau aux crustacés  
Notre sangrita  
Beignet de colin sauce verte  
Rouleau de pieds de porc au tourteau

## MENU

Soupe de melon aux palourdes et au codium tomentosum  
Cannelloni aux calamars et aux oignons  
Rougets à la crème de fruits secs et au fromage Saüll La Xiquella au basilic  
Canard nourri aux glands et anchois

---

Charriot de fromages artisanaux et fermier, sélectionnés par Toni Gerez

---

Ravioli à la coriandre, à l'ananas et glace au fenouil

Aubergine, café, cacao et whisky

---

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

*Iberian ham and tomato spirals*

*Crispy baby prawns*

*Bonbon made of peaches poached in wine*

*Shaved beef with crustaceans*

*Our sangrita*

*Hake fritter in green sauce*

*Pig trotter roll with crab*

## MENU

*Melon soup with clams and velvet horn seaweed (plant-based goose barnacles)*

*Calamari and onion cannelloni*

*Red mullet with nut cream and Saüll cheese with basil*

*Acorn-fed duck with anchovies*



*Cart with artisan and farmhouse cheeses chosen by Toni Gerez*



*Coriander ravioli with pineapple and fennel ice cream*

*Aubergine, coffee, cocoa and whiskey*



*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>	34,00
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 &amp; Co</i>	32,00

## ENTRÉES APPETIZERS

Soupe de melon aux palourdes et au codium tomentosum <i>Melon soup with clams and velvet horn seaweed (plant-based goose barnacles)</i>	28,00
Cannelloni aux calamars et aux oignons <i>Calamari and onion cannellon</i>	30,00
Salade de canard à l'orange <i>Duck salad with orange</i>	29,00
Jardinière tiède de légumes et truffe d'été <i>Warm vegetable stew with summer truffle</i>	32,00
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

Rougets à la crème de fruits secs et au fromage Saüll La Xiquella au basilic <i>Red mullet with nut cream and Saüll cheese with basil</i>	32,00
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>	38,00

