



Restaurant
MASIA PERALADA



*****Degustación de sales y aceites del Empordà con panes de sabores*****

Para compartir...

Anchoas del golf de Roses con coca de pan con tomate
Cilindros de foie con uva confitada al aceite de vainillay gelée de garnacha de Peralada
Jamón de bellota con coca de pan hecho en casa con tomate
Steak tartar a su gusto

Para empezar bien...

Ensalada de crudités de la huerta de Peralada
Sopa de pescado al estilo mediterráneo con aromas de tomillo del Cap de Creus
Ensalada de habas a la menta con virutas de jamón ibérico sobre crujiente dulce
Canelones de setas con crema de parmesano y emulsión de trufa
Ravioli relleno de rape y langostinos con salsa marinera a la albahaca
Salmorejo acompañado de bacalao confitado con lágrimas de pesto
Veiras templadas confitadas a baja temperatura acompañadas de emulsión suave de su zumo
Las múrgulas rellenas de foie-gras de pato con reducción de garnacha de Peralada

Arroz de Pals... *(Mínimo dos personas)*

Arroz meloso de montaña con setas de temporada
Arroz de sepia y alcachofas con caldo de pescado de roca del Cap de Creus
Arroz caldoso de la abuela con bogavante

Productos del Mar...

Dados de atún a la plancha con tomate concassé y vinagreta de olivas de Kalamata
Lomo de bacalao con su "pil-pil", patata violeta confitada y pimientos escalibados
Rape con langostinos a la crema de "all cremat", papada confitada y duo de espárragos
Rodaballo al horno acompañado de múrgulas, salchichas y olivas negras
Corvina confitada al hinojo con timbal de mejillones al "allioli"

Productos de la Tierra...

Muslo de pato con agridulce de naranja y miel de Colera aromatizado con tomillo
Timbal de manitas de cerdo acompañados de gambas de la Costa Brava con crujiente de flor de calabacín
Cordero deshuesado asado con verduras de temporada y salsa de ajo y romero
El tournedó de ternera al estilo rossini con reducción de Oporto
El entrecot de buey al grill con patatas asadas con esencias del Empordà pimientos del piquillo (500g. por ración)



Restaurant
MASIA PERALADA



Menú Gastronómico

Ideal para degustar algunos de los platos más exitosos de nuestra carta inspirados en el entorno mediterráneo elaborado con los productos más frescos de mercado.

Degustación de sales, aceites del Empordà y pan hecho en casa

Amuse bouche del Chef

Salmorejo acompañado de bacalao confitado con lágrimas de pesto

Rape con langostinos a la crema de "all cremat", papada confitada y dúo de espárragos

Filete de ternera acompañado de crujiente de tuétano y pastel de brócoli

Fresas confitadas sobre lecho de bizcocho con garnacha de Peralada y chantilly

Posibilidad de servir el menú con maridaje de vinos de Peralada

Menú Especial Wine Spa*

Complementario a cualquier dieta sana ya que contiene productos con un alto poder antioxidante y diurético que nos ayudan a eliminar las impurezas de la sangre. Además, el pescado y la carne blanca son bajos en grasas y favorecen la hidratación de las células a la vez que nos aportan calcio, hierro y potasio.

Boquerones curados en vinagre de vino de Peralada acompañados de fresones y tomates de la huerta

Lubina con puré de zanahoria, chardonnay y mandarinas confitadas

Pollo de corral relleno asado al Merlot con picada de cacao y romero acompañado de patata y espinacas

Divinum