



Restaurant
MASIA PERALADA



Degustación de aceites y sales

Entrantes

Ensalada de bacalao con alcachofas, pesto y lágrimas de miel

Ensalada tibia de ternera con setas y vinagreta de mostaza

Carpaccio de dorada con vinagreta de butifarra negra y alubias del "ganxet"

Sopa de pescado al estilo mediterráneo con aromas de tomillo del Cap de Creus

Sopa de galets con pelotitas y verdura del caldo

Anchoas del Golf de Roses con coca de pan con tomate

Canelones de setas con crema de parmesano y emulsión de trufa

Pescados

Dados de atún con confitura de tomate, puré de ajo escalibado y salsa de soja

Sepionetas a la plancha con ajo y perejil

Corvina con salsa de erizos de mar y mini ensalada de algas

Carnes

Muslo de pato a la empordanesa con frutos secos

Blanqueta de cordero con albóndigas y ceps

Meloso de ternera con salsa de vino de L'Empordà

Arroces

Arroz de montaña con conejo y setas

Paella de marisco



Restaurant
MASIA PERALADA



Clásicos

*Jamón de Jabugo 5J Sánchez Romero Carvajal con coca de pan con tomate
Coca de foie y dos texturas de manzana con reducción de miel y vinagre de Módena*

Mi-cuit de pato caramelizado con frutas del bosque

Colmenillas rellenas con foie-gras

Gambas de Roses a la sal

Rape envuelto de tocino con habas a la catalana

Gallo de San Pedro al horno con aceitunas negras y salchichas de sal y pimienta

Steak tartar al gusto

Tournedó de ternera al estilo Rossini con reducción de Oporto

Chuletón de buey al grill con patatas de tomillo y pimientos del piquillo

Filete de ternera escalopado con gnoqui, salsa de colmenillas y meunière de salvia

Arroz de la abuela con bogavante