

## CÒCTELS BY MANEL VEHI

APEROL SPRITZZ STARS 10,50 €

*Aperol, suc d'aranja, cava Perelada Stars*

DARK AND STORMY 10,50 €

*Rom envellit, llimona, Fever Tree Ginger Beer*

PERALADA 10,50 €

*Vodka, St. Germain, suc de fruites vermelles,  
suc de llima, xarop de sucre, escuma de llima*

DOLCE VITA 10,50 €

*Umeshu, fulles d'alfàbrega fresca, suc de llima,  
suc de fruites vermelles, vinagre Syrah  
de Peralada, xarop de sucre*

GIMLET 10,50 €

*Gin N°209, Rosolio di Bergamotto, xarop de sucre*

VERMUT SOUR 10,50 €

*Vermut rosso, lemon grass, fava tonka,  
suc de llima, xarop de sucre, clara d'ou*

CARIBEÑO 10,50 €

*Rom envellit Sta Teresa, suc de guanàbana,  
suc de llima, menta fresca, xarop de sucre*

CAP DE CREUS 10,50 €

*Gin N° 209, lemon grass, gíngebre, romaní,  
suc de llima, suc d'aranja, xarop de sucre*

1979 10,50 €

*Umeshu, suc de llima, xarop de sucre,  
xarop de vainilla i Sanpellegrino limonata*

PISCO SOUR 10,50 €

*Pisco, llimona, clara d'ou, angostura*

## GIN TONICS PREMIUM SAN PELLEGRINO

Nº209	13,80 €
BLUECOAT	13,80 €
THE LONDON Nº1 BLUE	13,80 €
MOM	13,80 €
G'VINE	13,80 €
MACARONESIAN	13,80 €
BOTANIC	13,80 €
OXLEY	13,80 €
GINMARE	13,80 €

## VODKA TONICS PREMIUM SAN PELLEGRINO

BELVEDERE	13,80 €
GREY GOOSE	13,80 €
KREMLIN AWARD	13,80 €

## ROM

PAMPERO	8,00 €
HAVANA 7 ANYS	7,00 €
OPTHIMUS 15 ANYS	12,50 €
SANTA TERESA	8,00 €
ZACAPA 23 ANYS	15,50 €

## BLENDED WHISKY

NOMAD	10,50 €
JOHNNIE WALKER etiqueta negra	11,50 €

## MALT WHISKY

GLENMORANGIE	12,50 €
MACALLAN AMBER	13,50 €
YAMAZAKI 17 ANYS	21,50 €
GLENROTHERS	15,50 €

## ISLAY WHISKY

ARDBERG 10 ANYS	17,50 €
LAVAGULIN 16 ANYS	17,50 €

## BOURBON WHISKEY

JACK DANIELS	9,50 €
MAKERS MARK	9,50 €

## PER MENJAR de 13h a 22,30h

Croquetes de pernil ibèric de gla (8 unitats)	12,00 €
Calamars a la romana	17,50 €
Broqueta de llagostins en tempura amb coco, mel i curri (6 unitats)	14,50 €
Sardines marinades amb cítrics i gingebre	15,50 €
Pernil ibèric de gla D.O. Dehesa Extremadura, coca de vidre i tomàquet	25,50 €
Assortiment de formatges catalans (5 varietats) amb torradetes	16,00 €
Foie gras d'ànec micuit amb poma de l'Empordà i confitura d'oliva negra	17,50 €
Anxoves de la costa amb pa de coca amb tomàquet	17,00 €
—	
Hamburguesa completa de vedella amb melmelada de ceba de Figueres, enciam, tomàquet, salsa barbacoa i xips	16,00 €
Biquini de pernil dolç i formatge	8,50 €
Sandvitx de salmó fumat, enciam, tomàquet, our dur, alvocat, maionesa de llima i coriandre	8,00 €

Consulta la Nostra Carta de Postres del Restaurant

## MENÚ DE TAPES DEL XEF

De 20h a 22,30h

### TAPES FREDES

Tagliatelles cruixents al pesto

Xarrup de gaspatxo de maduixes  
amb escuma de formatge fresc

Espàrrecs blancs amb maionesa  
de llima i coriandre

Tataki de tonyina amb chutney de meló  
i oli d'espècies

### TAPES CALENTES

La nostra versió de la truita  
de patata i ceba

Mini hamburguesa de vedella de Girona  
amb salsa barbacoa

Pop a la brasa amb hummus, kikos  
i oli de pebre vermell

Croquetes de pernil ibèric

Broqueta de gamba amb tempura,  
salsa yuzu i pols de gamba

### POSTRES

100% xocolata

Petits entreteniments dolços

Selecció de vins Perelada-Chivite

Preu per persona 35,00 €