

CÓCTELES BY MANEL VEHI

APEROL SPRITZZ STARS 10,50 €

Aperol, zumo de pomelo, cava Perelada Stars

DARK AND STORMY 10,50 €

Ron añejo, limón, Fever Tree Ginger Beer

PERALADA 10,50 €

*Vodka, St. Germain, jugo de frutos rojos, jugo de lima
jarabe de azúcar, espuma de lima*

DOLCE VITA 10,50 €

*Umeshu, hojas de albahaca fresca, jugo de lima
jugo de frutos rojos, vinagre Syrah de Peralada
jarabe de azúcar*

GIMLET 10,50 €

Gin N°209, Rosolio di Bergamotto, jarabe de azúcar

VERMUT SOUR 10,50 €

*Vermut rosso, lemon grass, haba tonka
jugo de lima, jarabe de azúcar, clara de huevo*

CARIBEÑO 10,50 €

*Ron Añejo Sta. Teresa, zumo de guanábana
jugo de lima, menta fresca, jarabe de azúcar*

CAP DE CREUS 10,50 €

*Gin N°209, lemon grass, jengibre, romero
jugo de lima, jugo de pomelo, jarabe de azúcar*

1979 10,50 €

*Umeshu, jugo de lima, jarabe de azúcar
jarabe de vainilla, Sanpellegrino limonata*

PISCO SOUR

Pisco, limón, clara de huevo, angostura 10,50 €

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 €

RON

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

BLENDED WHISKY

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

MALT WHISKY

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

ISLAY WHISKY

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

BOURBON WHISKEY

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

PARA COMER de 13h a 22,30h

Croquetas de jamón ibérico de bellota (8 unidades)	12,00 €
Calamares a la romana	17,50 €
Brocheta de langostinos en tempura con coco miel y curry (6 unidades)	14,50 €
Sardinas marinadas con cítricos y jengibre	15,50 €
Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa Extremadura, coca de cristal y tomate	25,50 €
Surtido de quesos catalanes (5 variedades) con tostaditas	16,00 €
Foie gras de pato micuit con manzana del Empordà y confitura de aceituna negra	17,50 €
Anchoas de la costa con pan de coca con tomate	17,00 €
—	
Hamburguesa completa de ternera con mermelada de cebolla de Figueres, lechuga, tomate, salsa barbacoa y chips	16,00 €
Biquini de jamón de York y queso	8,50 €
Sandwich de salmón ahumado, lechuga, tomate, huevo duro, aguacate, mayonesa de lima y cilantro	8,00 €

Consulta nuestra carta de postres del restaurante

MENÚ DE TAPAS DEL CHEF

De 20h a 22,30h

TAPAS FRÍAS

Tagliatelles crujientes al pesto

Chupito de gazpacho de fresas
con espuma de queso fresco

Espárragos blancos con mayonesa
de lima y cilantro

Tataki de atún con chutney de melón
y aceite de especias

TAPAS CALIENTES

Nuestra versión de la tortilla
de patata y cebolla

Mini hamburguesa de ternera de Girona
con salsa barbacoa

Pulpo a la brasa amb hummus, kikos
y aceite de pimentón

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de gamba con tempura,
salsa yuzu y polvo de gamba

POSTRES

100% chocolate

Pequeños entretenimientos dulces

Selección de vinos Perelada-Chivite

Precio por persona 35,00 €