

## COCKTAILS BY MANEL VEHI

APEROL SPRITZZ STARS 10,50 €

*Aperol, jus de pamplemousse, cava Perelada Stars*

DARK AND STORMY 10,50 €

*Rhum vieux, citron, Fever Tree Ginger Beer*

PERALADA 10,50 €

*Vodka, St. Germain, jus de fruits rouges  
jus de citron vert, sirop de sucre, mousse de citron vert*

DOLCE VITA 10,50 €

*Umeshu, feuilles de basilic frais, jus de citron vert  
jus de fruits rouges, vinaigre Syrah de Peralada  
sirop de sucre*

GIMLET 10,50 €

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

VERMUT SOUR 10,50 €

*Vermouth Rosso, citronnelle, fève tonka  
jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'oeuf*

CARIBEÑO 10,50 €

*Rhum vieux Sta. Teresa, jus de corossol  
jus de citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre*

CAP DE CREUS 10,50 €

*Gin N°209, citronnelle, gingembre, romarin  
jus de citron vert, jus de pamplemousse, sirop de sucre*

1979 10,50 €

*Umeshu, jus de citron vert, sirop de sucre  
sirop de vanille, Sanpellegrino limonata*

PISCO SOUR

*Pisco, citron, blanc d'oeuf, 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 €

## RHUM

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

## BLENDED WHISKY

NOMAD	10,50 €
JOHNNIE WALKER étiquette noire	11,50 €

## MALT WHISKY

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

## ISLAY WHISKY

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

## BOURBON WHISKEY

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

## À MANGER de 13h à 22,30h

Croquettes de jambon ibérique de porc élevé aux glands (8 pièces)	12,00 €
Calamars à la romaine	17,50 €
Tempura de crevettes avec coco, miel et curry (6 unités)	14,50 €
Sardines marinées aux agrumes et au gingembre	15,50 €
Jambon ibérique D.O. Dehesa de Extremadura, pain de vidre et tomate	25,50 €
Assortiment de fromages catalans (5 variétés) servis avec des toasts	16,00 €
Foie gras de canard mi-cuit, pomme de l'Empordà et confiture d'olives noires	17,50 €
Anchois de la côte avec pain de vidre et tomate	17,00 €
—	
Hamburger complet de veau à la confiture d'oignons de Figueres, laitue, tomate, sauce barbecue et chips	16,00 €
Croque monsieur au jambon d'York et au fromage	8,50 €
Sandwich au saumon fumé, laitue, tomate, œuf dur, avocat, mayonnaise au citron vert et coriandre	8,00 €

Consultez la carte des desserts du restaurant

## MENU DE TAPAS DU CHEF

De 20h à 22,30h

### TAPAS FROIDES

Tagliatelles croustillantes au pesto

Gorgée de gaspacho aux fraises  
et mousse de fromage frais

Asperges blanches, mayonnaise  
au citron vert et coriandre

Tataki de thon au chutney de melon  
et à l'huile d'épices

### TAPAS CHAUDES

Notre version de la tortilla espagnole

Mini-hamburger de veau de Gérone  
à la sauce barbecue

Poulpe à la braise, houmous,  
grains de maïs grillé et huile au paprika

Croquettes de jambon ibérique

Brochettes de crevettes et tempura,  
sauce yuzu et poudre de crevette

### DESSERTS

100 % chocolat

Petits régals sucrés

Sélection de vins Perelada-Chivite

Prix par personne 35,00 €