

CASTELL
PERALADA

MENU

À PARTAGER TO SHARE

Huîtres à la moelle et jus de scarole <i>Oysters with bone marrow and endive sauce</i>	34,00
Oursins gratinés aux haricots de Santa Pau <i>Sea urchin gratin with Santa Pau beans</i>	32,00
Copeaux de jambon 5J, coca de vidre (tourte croustillante) et tomate <i>5J Iberian ham shavings with tomato-rubbed coca de vidre (thin, ciabatta-style bread)</i>	32,00
Pain airbag et crème d'œuf au plat et truffe <i>"Airbag" bread with fried egg and truffle cream</i>	28,00
Bombes à la sauce romesco <i>Romesco sauce "bomb"</i>	21,00
Charriot de fromages artisanaux et fermiers sélectionnés par Toni Gerez & Co <i>Artisan and fermier cheese cart selected by Toni Gerez & Co</i>	32,00

ENTRÉES APPETIZERS

Mer et montagne de faisane et petites crevettes et leur consommé <i>Surf and turf with quail and shrimp in consommé</i>	34,00
Jardinière tiède de légumes et vinaigrette à la roquette <i>Warm vegetable stew with arugula vinaigrette</i>	27,00
Tiradito de coquilles Saint-Jacques et lardons ibériques <i>Scallop tiradito with Iberian salt-cured pork</i>	28,00
Salade de canard et navets <i>Duck salad with turnips</i>	30,00
Raviolis au poulpe, patate douce, potiron et sobressada <i>Octopus ravioli with sweet potato, butternut squash and sobressada</i>	28,00

POISSONS FISH

Notre bouillabaisse de poisson <i>Our version of fish and seafood stew</i>	34,00
Crustacés et mollusques gratinés au safran <i>Shellfish gratin with saffron</i>	58,00
Poisson du marché à la vinaigrette à la meunière <i>Market-fresh fish with meunière vinaigrette</i>	36,00
Calamars confits farcis aux cèpes et au foie gras <i>Seared calamari stuffed with porcini mushrooms and foie gras</i>	32,00
Thon Rossini <i>Tuna Rossini</i>	37,00

VIANDES MEAT

Pieds de porc aux langoustines et à la sauce Choron <i>Pig feet with crayfish and choron sauce</i>	45,00
Filet de biche au cacao et à la réglisse <i>Venison tenderloin with cocoa and licorice</i>	36,00
Pigeonneau et pil-pil aux coings et aux châtaignes <i>Squab with quince and chestnut pil-pil sauce</i>	34,00
Contrefilet de veau des Aiguamolls et <i>almadroc de tupí</i> <i>Aiguamolls beef ribeye with garlic and tupí cheese sauce</i>	37,00
Agneau de lait en ragoût <i>Lamb stew</i>	36,00

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez.

In compliance with EU regulations, please ask the maître d' for a list of allergens.

