

MARES Y MERCADOS DEL MUNDO

Un recorrido por los mercados pesqueros más emblemáticos del mundo, explorando sus sabores y técnicas culinarias.

PUESTOS DE MERCADO

España – La Boquería

Navaja con vermut marino y toques cítricos

Japón – Tsukiji

Caballa curada en miso blanco y piñones

México – Mercado de La Viga

Tartar de gamba roja, aguachile verde, helado de maíz a la brasa y emulsión de jalapeño

Sake Dassai 45 Sparkling Nigori – Japón

SABORES DEL MUNDO

Tailandia – Mercado de Chatuchak

Curry amarillo de mariscos a modo ensalada con coco y lima kaffir

La Segreta Bianco – Planeta – D.O.C. Sicilia – Italia – Chardonnay – Fiano

Perú – Mercado de Surquillo

Pulpo a la brasa con salsa de ají amarillo, puré de boniato asado y salsa al olivo

La Garriga – Peralada – D.O. Empordà – España – Chardonnay

LA SUBASTA DEL MAR

Francia – Les Halles de Lyon

Sopa de bogavante con hinojo, azafrán y anisados, servida con brioche de mantequilla

Willa Wolf – Pfalz – Alemania – Pinot Noir

RUTAS DE COMERCIO

Los mejores quesos del mundo

Selección de quesos personalizados por Toni Gerez

Efímer – Peralada – D.O. Empordà – España – Monastrell

DULCES DE PUERTO

Turquía – Bazar de Estambul

Baklava de pistacho reinterpretado con crema de azahar, helado de yogur griego y un toque de sal marina

Garnatxa Dulce 12 años – Peralada – D.O. Empordà – España

EL ÚLTIMO TRUEQUE

Brasil – Mercado Ver-o-Peso

Macaron de murciélago de cacao y cachaça

India – Mercado de Mumbai

Gominola de chai latte especiado

Marruecos – Zoco de Marrakech

Malvavisco de azafrán y agua de rosas

180€



RESTAURANT CASTELL PERELADA