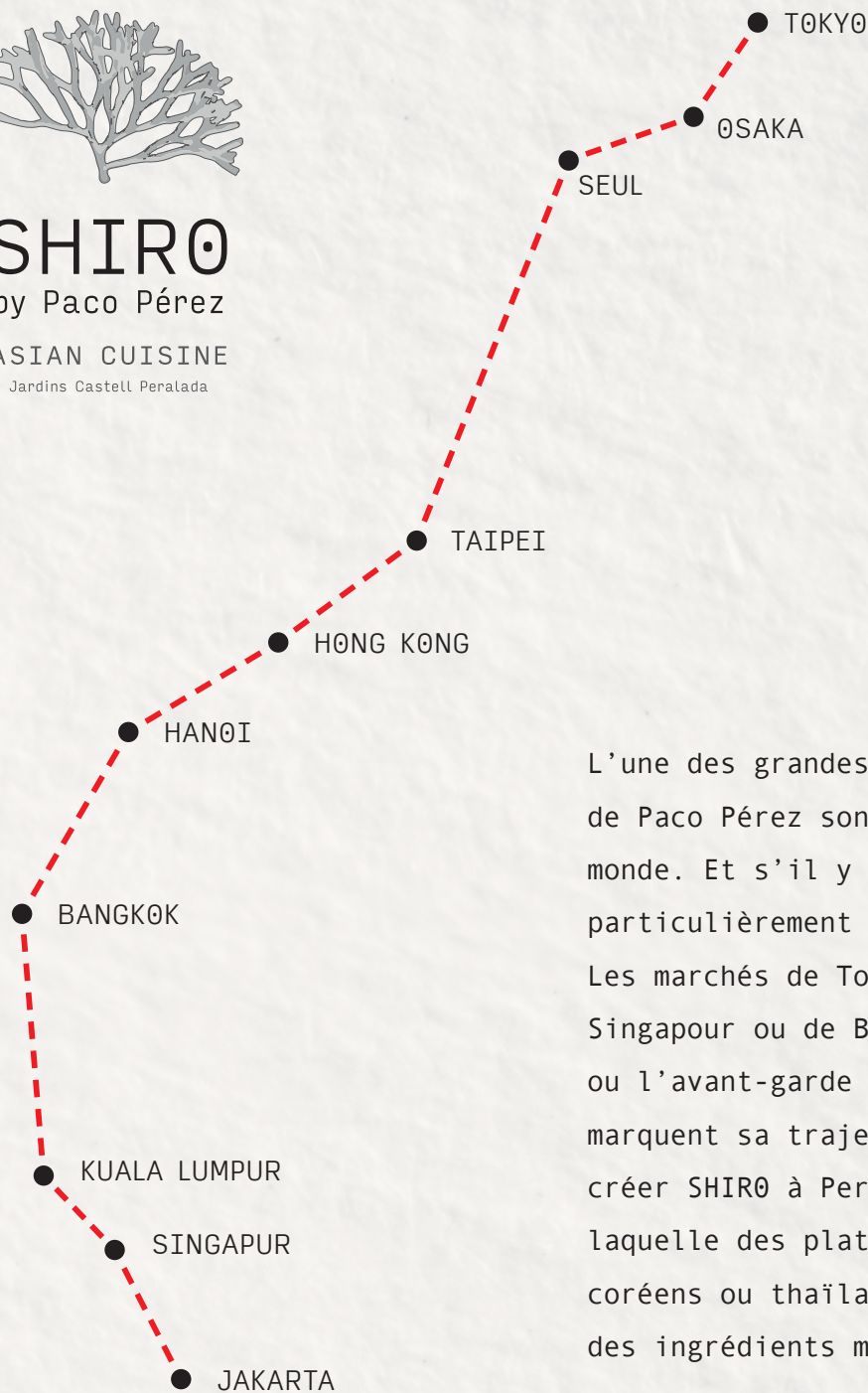


SHIRO

by Paco Pérez

ASIAN CUISINE

Jardins Castell Peralada



L'une des grandes sources d'inspiration de Paco Pérez sont ses voyages autour du monde. Et s'il y a un continent qui l'a particulièrement séduit, c'est bien l'Asie. Les marchés de Tokyo, les arômes des rues de Singapour ou de Bangkok, les épices de Hanoi ou l'avant-garde gastronomique de Séoul marquent sa trajectoire et l'ont incité à créer SHIRO à Peralada. Une proposition dans laquelle des plats japonais, vietnamiens, coréens ou thaïlandais sont fusionnés avec des ingrédients méditerranéens.

● FRANÇAIS

EN TOUT TEMPS

Poulpe à l'olivier avec "Causa Limeña"	18,00€
"Trinxat" kimchi, œuf et tartare de thon	18,00€
"Big" Anguille Teriyaki Niguiiri, hommage à "HM".	18,00€

PLUS DE MOMENTS

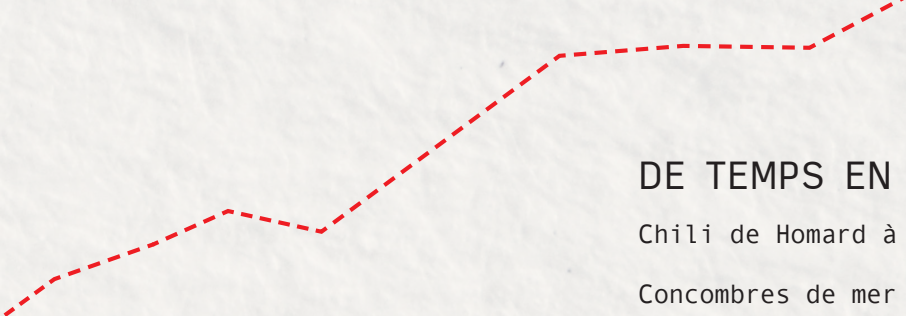
Salade thaïlandaise ... avec crevettes au Marché de Chatuchak	22,00€
Toile blanche sur tourteau en sauce Nuoc Cham	21,00€
Ceviche Nikkei de passage à Canton	18,00€

DES HUÎTRES DANS LE SAC À DOS p/u

Huître, ail blanc, ail noir et codium rafraîchissant	10,00€
Huître dans un gaspacho de Mer du Japon	10,00€

DANS NOS PÂTES...

Le Wagyu Burger à Kyoto	18,00€
Bao "Fricandó" avec brisket de Wagyu	14,00€
Dumplings, avec des crevettes de la Mar d'Amunt en sauce de mer et de montagne	19,00€
Noodles, sauce gingembre et oignons tendres, légumes et porc rôti	18,00€



DE TEMPS EN TEMPS

Chili de Homard à Marina Bay Sands-Singapour	57,00€
Concombres de mer sautés au wok, mini shitakes et asperges vertes	42,00€
Une côte Mumbai regardant le Mar d'Amunt	23,00€
Tartare de Wagyu, origine Kagoshima, caviar, mayonnaise aux perrins et pommes de terre soufflées au Marina Bay Sands	87,00€

NOTRE BARBECUE À TABLE

4 Ailes de poulet en sauce Teriyaki, romesco de 19 jours et 500 nuits	10,00€
3 Brochettes de portobello, miso, portobello cru et son jus mayonnaise	8,00€
Trois mini burgers Wagyu en sauces du lieu-dit Uttarakhand	16,00€

DANS LES BUILLES D'HUILE

Rouleaux de printemps en China Town	12,00€
Beignets de morue avec miel et miso	14,00€

MAKISHIRO*

Makisushisalmon et ses œufs 14,00€

Makisushithon avocat et shiso 18,00€

*Servi avec la sauce Shiro Garums

UN CURRY

Ailes de poulet au curry vert sur la Plage de
Railay 20,00€

LA VIE SUCRÉ

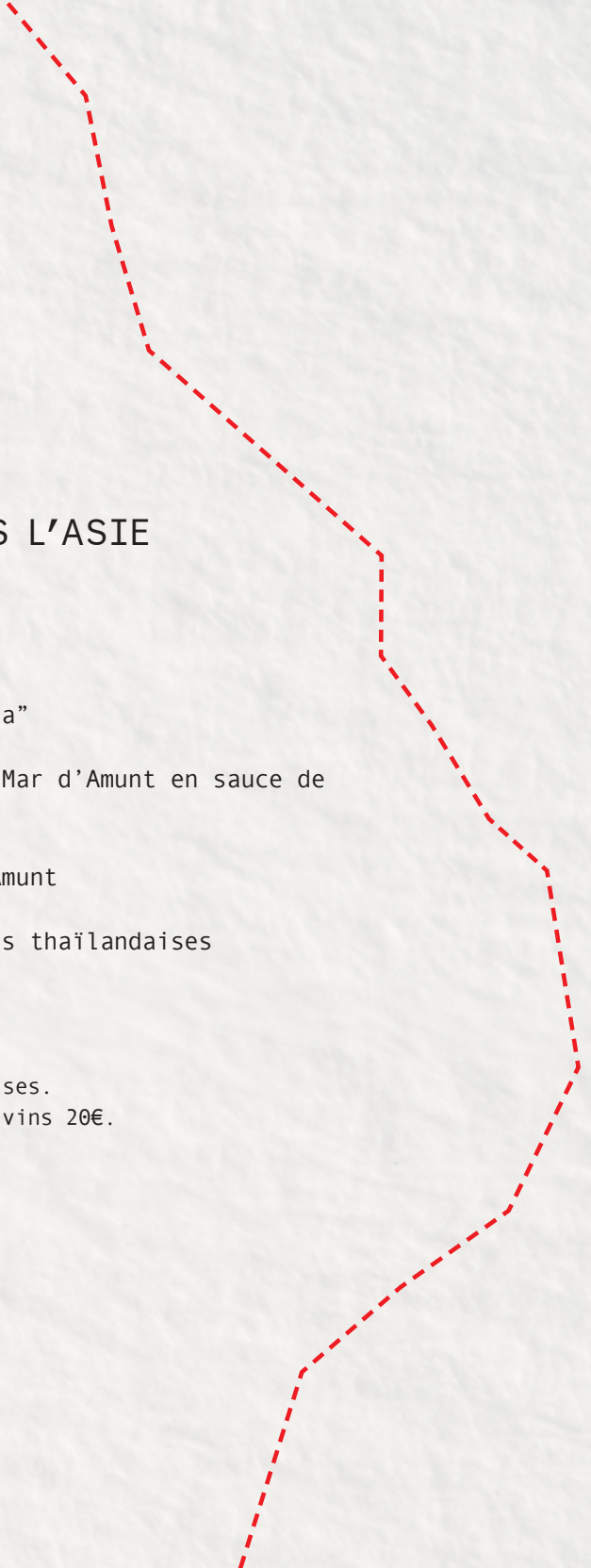
“Lalecheracake” japonais avec cerises et amandes 10,00€

Mangue “Hui Ta” rock avec des nuances thaïlandaises 10,00€

Coco Thai 10,00€

Gâteau glacé de thé Matcha, nips citriques et meringuée 10,00€

Mochi au Nutella 10,00€



MENUS

UNE PROMENADE À TRAVERS L'ASIE

Beignets de morue avec miel et miso

Makisushithon vs Makisushisalmon

Poulpe à l'olivier avec "Causa Limeña"

Dumplings, avec des crevettes de la Mer d'Amunt en sauce de mer et de montagne

Une côte Mumbai regardant le Mar d'Amunt

Mangue "Hiu Ta" rock avec des nuances thaïlandaises

65,00€ / pax.

Boissons non comprises.

Option d'accord mets et vins 20€.



OMAKASE

Beignets de morue avec miel et miso

Huître dans un gaspacho de Mer du Japon

Toile blanche sur tourteau en sauce Nuoc Cham

Brochettes de portobello, miso, portobello cru et son jus
mayonnaise

“Big” Anguille Teriyaki Niguiiri, hommage à “HM”.

“Trinxat” kimchi, oeuf et tartare de thon

Mangue “Hiu Ta” rock avec des nuances thaïlandaises

80,00€ / pax.

Boissons non comprises.

Option d'accord mets et vins 20€.