



SHIRO

by Paco Pérez

ASIAN CUISINE

Jardins Castell Peralada



● CASTELLANO

Una de las grandes fuentes de inspiración del reconocido Chef Paco Pérez son sus viajes por el mundo. Y si hay un continente que lo ha seducido especialmente, éste es Asia. Los mercados de Tokyo, los aromas de las calles de Singapur o Bangkok, las especies de Hanoi o la vanguardia gastronómica de Seúl marcan su trayectoria y le han animado a crear SHIRO en Peralada. Una propuesta en la que platos japoneses, vietnamitas, coreanos o tailandeses se fusionan con ingredientes mediterráneos.

EN TODO MOMENTO

Pulpo al olivo con “Causa Limeña”	18,00€
“Trinxat” kimchi, huevo y tartar de atún	18,00€
“Big” Anguila Teriyaki Niguiiri, homenaje a “HM”	18,00€

MÁS MOMENTOS

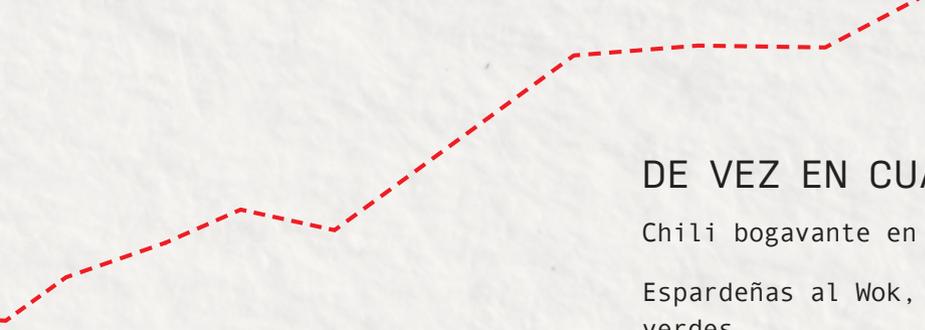
Ensalada thai... con langostinos en el Mercado de Chatuchak	22,00€
Lienzo blanco sobre buey de mar en salsa Nuoc Cham	21,00€
Ceviche Nikkei pasando por Cantón	18,00€

OSTRAS EN LA MOCHILA p/u

Ostra, ajo blanco, ajo negro y un codium refrescante	10,00€
Ostra en un gazpacho marino de mar de Japón	10,00€

NUESTRAS MASAS...

Burger en Kyoto de Wagyu, esperando a Luis	18,00€
Bao a modo de “fricandó “con brisket de Wagyu	14,00€
Cocinando unos dumplings, sobre ellos gambeta de la mar d’Amunt en salsa mar y montaña	19,00€
Noodles, salseados con jengibre, cebolleta, verduras y panceta asada	18,00€



DE VEZ EN CUANDO

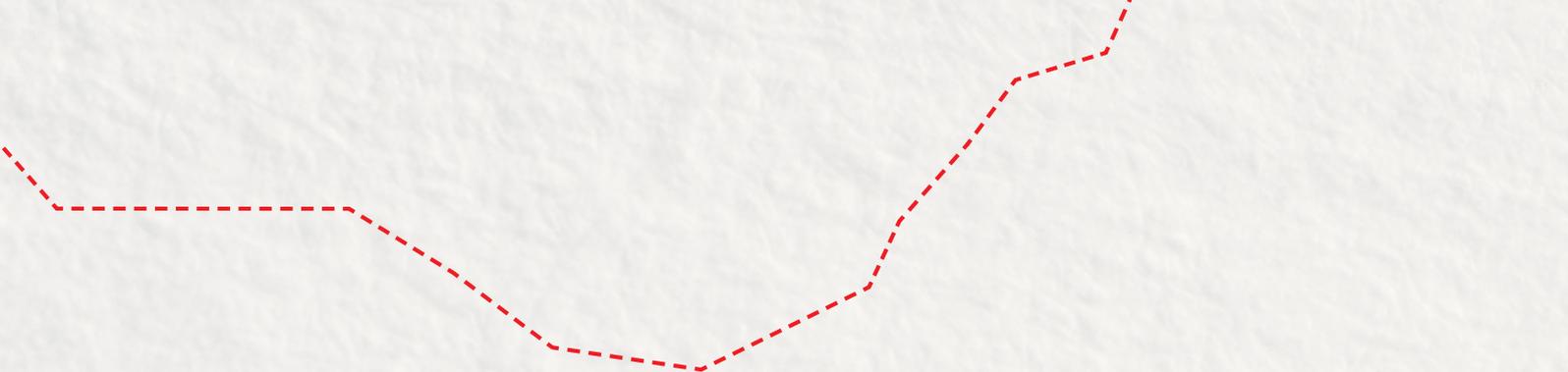
Chili bogavante en Marina Bay Sands-Singapore	57,00€
Españeñas al Wok, shitakes mini y espárragos verdes	42,00€
Una costilla en Mumbai mirando la Mar d'Amunt	23,00€
Tartar de Wagyu, origen Kagoshima, caviar, mayonesa de perrins y patatas soufflé en Marina Bay Sands	87,00€

NUESTRA BARBACOA EN LA MESA

4 Alitas en salsa Teriyaki con romesco de 19 días y 500 noches	10,00€
3 brochetas de Portobello, pincelada de miso, crudos y mayonesa de su agua	8,00€
Tres mini burgers de Wagyu en salsas del lugar Uttarakhand	16,00€

EN BURBUJAS DE ACEITE

Rollitos de primavera en China Town	12,00€
Buñuelos de bacalao con miel y miso	14,00€



MAKISHIRO*

Makisushisalmón y sus huevas 14,00€

Makisushiatún aguacate y shiso 18,00€

*Acompañados con salsa Shiro Garums

UN CURRY

Curry verde de alitas de pollo descalzos en
Railay Beach

20,00€

LA VIDA DULCE

“Lalecheracake” japonés con cerezas y almendras 10,00€

Roca de ‘Hiu Ta’ de mango con matices Thai 10,00€

Coco Thai 10,00€

Tarta helada de Té Matcha, Nips Cítricos y
Merengue 10,00€

Mochi de Nutella 10,00€

MENÚS

UN PASEO POR ASIA

Buñuelos de bacalao con Miel y Miso

Makisushiatún vs Makisushismón

Pulpo al Olivo con “Causa Limeña”

Cocinando unos dumplings, sobre ellos gambeta de la mar d’Amunt en salsa mar y montaña

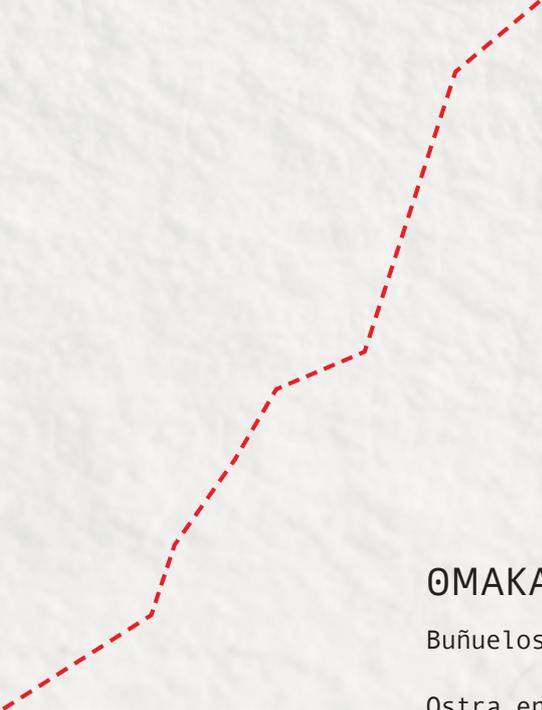
Una Costilla en Mumbai Mirando la Mar d’Amunt

Roca de “Hiu Ta” de mango con matices Thai

65,00€ / pax.

Bebidas no incluidas.

Opción de maridaje 20€



OMAKASE

Buñuelos de bacalao con Miel y Miso

Ostra en un Gazpacho marino de mar de Japón

Lienzo Blanco Sobre Buey de Mar en Salsa Nuoc Cham

Brochetas de Portobello, pincelada de Miso, crudos y mayonesa de su agua

“Big” Anguila Teriyaki Niguiiri, homenaje a “HM”

“Trinxat” Kimchi, Huevo y Tartar de Atún

Roca de “Hiu Ta” de mango con matices Thai

80,00€ / pax.

Bebidas no incluidas.

Opción de maridaje 20€.