



SHIRO

by Paco Pérez

ASIAN CUISINE

Jardins Castell Peralada



Una de les grans fonts d'inspiració de Paco Pérez són els seus viatges pel món. I si hi ha un continent que l'ha seduït especialment, aquest és Àsia. Els mercats de Tokyo, els aromes dels carrers de Singapur o Bangkok, les espècies de Hanoi o l'avantguarda gastronòmica de Seul marquen la seva trajectòria i l'han animat a crear el SHIRO a Peralada. Una proposta on plats japonesos, vietnamites, coreans o tailandesos es fusionen amb ingredients mediterranis.

EN TOT MÒMENT

Pop a l'olivera amb "Causa Limeña"	18,00€
Trinxat kimchi, ou i tàrtar de tonyina	18,00€
"Big" Anguila Teriyaki Niguiiri, homenatge a "HM"	18,00€

MÉS MOMENTS

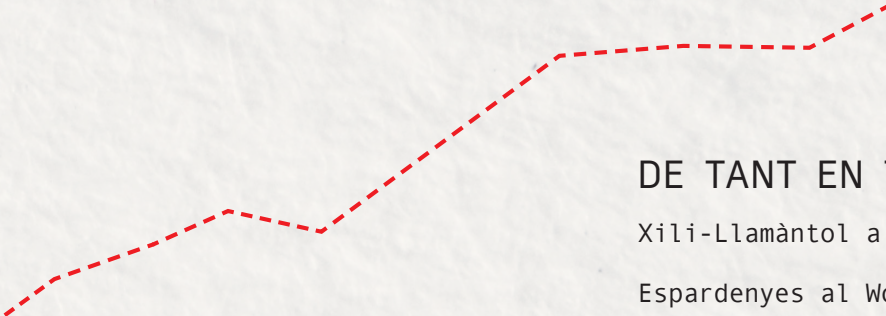
Amanida Thai... amb llagostins en el Mercat Chatuchak	22,00€
Tel blanc sobre bou de mar amb salsa Nuoc Cham	21,00€
Ceviche Nikkei passant per Canton	18,00€

OSTRES A LA MÒTXILLA p/u

Ostra, all blanc, all negre i un còdium refrescant	10,00€
Ostra en un gaspatxo marí del mar de Japó	10,00€

LES NOSTRES MASSES...

Burger de Wagyu a Kyoto, esperant en Luis	18,00€
Bao a mode de fricandó de brisket de Wagyu	14,00€
Cuinant uns dumplings, sobre ells gambeta de la mar d'Amunt amb salsa mar i muntanya	19,00€
Noodles, salsa de gingebre, ceba tendra, verdures i cansalada rostida	18,00€



DE TANT EN TANT

Xili-Llamàntol a Marina Bay Sands-Singapur	57,00€
Espardenyes al Wok, shitakes mini i espàrrecs verds	42,00€
Una costella a Mumbai mirant la Mar d'Amunt	23,00€
Tàrtar de Wagyu, origen Kagoshima, caviar, maionesa de perrins i patates soufflé a Marina Bay Sands	87,00€

LA NOSTRA BARBACOA A LA TAULA

4 Aletes amb salsa Teriyaki amb romesco de 19 dies i 500 nits	10,00€
3 broquetes de Portobello, pinzellada de miso, portobellos crus i maionesa de la seva aigua	8,00€
Tres mini burgers de Wagyu amb salses de l'indret Uttarakhand	16,00€

EN BOMBOLLES D'OLI

Rotllets de primavera a China Town	12,00€
Bunyols de bacallà amb mel i miso	14,00€

MAKISHIRO*

Makisushisalmó i els seus ous 14,00€

Makisushitonyina alvocat i shiso 18,00€

*Acompanyats amb salsa Shiro Garums

UN CURRI

Curri verd d'aletes de pollastre descalços a
Railay Beach

20,00€

LA VIDA DOLÇA

"Lalecheracake" japonès amb cireres i ametlles 10,00€

Roca de 'Hiu Ta' de mango amb matisos Thai 10,00€

Coco Thai 10,00€

Pastís gelat de té matcha, nips cítrics i merenga 10,00€

Mochi de Nutella 10,00€

MENÚS

UN PASSEIG PER ÀSIA

Bunyols de bacallà amb mel i miso

Makisushitonyina vs Makisushisalmó

Pop a l'olivera amb "Causa Limeña"

Cuinant uns dumplings, sobre ells gambeta de la mar d'Amunt
amb salsa mar i muntanya


Una costella a Mumbai mirant la Mar d'Amunt

Roca de 'Hiu Ta' de mango amb matisos Thai

65,00€ / pax.

Begudes no incloses.

Opció de maridatge 20€.



OMAKASE

Bunyols de bacallà amb mel i miso

Ostra en un gaspatxo marí del mar de Japó

Tel blanc sobre bou de mar amb salsa Nuoc Cham

Broquetes de Portobello, pinzellada de miso,
portobellos crus i maionesa de la seva aigua

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

Trinxat kimchi, ou i tàrtar de tonyina

Roca de ‘Hiu Ta’ de mango amb matisos Thai

80,00€ / pax.

Begudes no incloses.

Opció de maridatge 20€.