

# SNACK

DEL CASINO



CASINO  
PERELADA

## À PARTAGER

---

 Pommes a <i>la importancia</i> à l'aïoli d'ail tendre	10,00€
Pommes crémeuses, œufs brouillés et jambon ibérique	16,50€
Raviolis de gambas rouges, pesto d'algues et pesto génois	18,00€
<i>Trinxat</i> de potiron et pommes de terre, poitrine de porc et œufs de caille	15,00€
Croquettes de jambon ibérique (2 pcs.)	6,00€
Jambon ibérique de bellota 100% avec pain cristal et tomate	38,00€
<i>Zamburiñas</i> (petites coquilles Saint-Jacques) avec sauce au vermouth et jambon ibérique	18,00€
Sélection de fromages by Toni Gerez	27,00€

## AVEC DU PAIN

---

Escalope de foie, jambon ibérique et oignon caramélisé	20,00€
Poulet fermier, mayonnaise au jus rôti et épinards	15,00€
Pain cristal avec tomate, épaule ibérique et omelette	20,00€

## ENTRÉES

---

Soupe de fruits de mer, crevettes et mayonnaise au safran	22,00€
 Velouté de potiron, poireaux rôtis et crème aigre aux pistaches	18,50€
Salade César au poulet mariné	16,00€
Figues fraîches, jambon ibérique et pistaches	20,00€
Papillote de canard aux champignons	24,50€
Foie gras mi-cuit farci à la truffe, cèpes et compote de pomme	25,00€
Tartare de saumon mariné, émulsion de basilic et pickles	20,00€
Asperges vertes, ail tendre et œufs frits crémeux	17,00€

Si vous souhaitez obtenir une liste des allergènes, veuillez-vous adresser au Maître. Nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans nos plats.

 Végétalienne

## NOS PÂTES DU JOUR

Spaghetti / Rigatoni (Sauce au choix)	
Bolognaise	18,00€
Pesto	18,00€

## POISSONS

Fricandó de lotte (cuite lentement) aux champignons shimeji	30,00€
Parpatana de thon rouge grillée, poivrons del Padrón et piquillos	38,00€
Curry doux de calamars à l'encre, béchamel et panko croustillant	24,50€
Filet de turbot et mini-légumes rôtis	32,00€

## VIANDES

Poitrine de porc confite, vinaigrette umami et salade de roquette	19,00€
Filet de bœuf de Girona avec sauce au Cabrales	38,00€
Burger 100% bœuf, tartare de tomates séchées, confiture de bacon et double cheddar	19,00€
Travers de porc Duroc laqués à la sauce barbecue et pâtes "tiburón" au cheddar	26,00€

## DESSERTS

Glaces artisanales	9,50€
Poires au vin et touche de vermouth	9,50€
Torrada de Santa Teresa au riz au lait	9,50€
Piña Colada	9,50€
Flan de passion et crème de yaourt méditerranéenne	9,50€
Coulant Ferrero	9,50€
Chariot de pâtisseries artisanales (vendredi et samedi)	9,50€

## SUGGESTIONS DE VINS & CAVAS

### RECOMMENDED WINES & CAVAS

---

#### BLANCS / BLANCOS / WHITES



Cigonyes Blanc - D.O Empordà	6,00€	18,50€
Només Garnatxa Blanca - D.O Empordà		18,50€
Viña Salceda Blanco Sobre Lías 2023 - D.O Ca. Rioja		20,00€
Collection Blanc - D.O Empordà		22,50€
Obsequi - D.O Empordà		25,00€
Chivite Legardeta Chardonnay-SOS - D.O Navarra		24,00€
Finca La Garriga Blanca - D.O Empordà		33,00€

#### NEGRES / TINTOS / ROUGES / RED



5 Fincas - D.O Empordà	6,50€	23,00€
Només Garnatxa Negra - D.O Empordà		23,50€
Amfitrió - D.O Empordà		26,50€
Aires de Garbet-SOS- D.O Empordà		65,00€
Viña Salceda Crianza - D.O Ca.Rioja		19,50€
Cruor-SOS- D.O.Q Priorat		32,00€
Chivite Colección 125 Vino de Guarda-SOS - I.G.P 3 Riberas		39,00€
Finca Espolla-SOS - D.O Empordà	8,50€	29,50€
Finca Malaveïna - D.O Empordà	8,75€	34,00€

## SUGGESTIONS DE VINS & CAVAS

### RECOMMENDED WINES & CAVAS

---

#### ROSATS / ROSADOS / ROSÉ / ROSE



Cigonyes Rosé - D.O Empordà	6,00€	18,50€
Perelada Mar de Rosa - D.O Empordà		21,50€
Chivite Las Fincas Rosado-SOS - I.G.P 3 Riberas		23,00€

#### ESPUMOSOS



Brut Reserva Festival - D.O Cava	4,00€	15,00€
Brut Rosado Festival - D.O Cava	4,00€	15,00€
Perelada Stars Touch Of Rose-Eco - D.O Cava		24,50€
Perelada Stars Brut Nature Reserva-Eco - D.O Cava		23,00€
Privat Brut Nature Reserva Chardonnay - D.O Cava		25,00€
Perelada Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva- D.O Cava		31,50€
Taittinger Brut Reserva Nv-Sos - A.O.C Champagne		75,00€

#### DOLÇ / DULCE / DOUCE / SWEET



Garnatxa de l'Empordà 12 años - D.O Empordà	7,00€
---	-------



CASINO  
PERELADA