



CARTA DE Primavera

By Xavier Sagristà & Toni Gerez
al CASTELL PERALADA RESTAURANT

22 DE MARÇ, 20:30h

CASTELL PERALADA RESTAURANT

GUIA MICHELIN 2018 



SNACKS I TAPES

Coca de pèsols amb menta

Ostra amb remolatxa i cava

Tiradito de vieires amb cansalada ibèrica

Rotlle de capipota amb llamàntol

Cranc de clova tova amb tempura de blat de moro torrat

Jacquart Rosé Mosaïque - A.O.C. Champagne

MENÚ

Sopa freda de peix

Oliver Conti Gewurztraminer - D.O. Empordà

Amanida de faves i pèsols amb agulles d'ànec

Domaine Bersan Saint-Bris Sauvignon Blanc - A.O.C. Bourgogne

Peix del mercat amb pil-pil de poma verda i espàrrecs

Domaine Ledogar – Roug'é-clair - A.O.C. Languedoc-Roussillon

Xai lletó amb crema de formatge d'ovella i múrgoles

Conde de la Salceda Reserva 2012 - D.O.C. Rioja

Selecció de formatges de Toni Gerez

Solera 1847 Cream – González Byass - D.O. Jerez-Xérès-Sherry

POSTRES

Cremós i compacte d'avellana, llima, llimona i cafè

Plàtan amb rom, xocolata i gelat de nou moscada

Colección 125 Vendimia Tardía 2016 – Chivite - D.O. Navarra

Petits fours

Cafès i infusions

PREU ESPECIAL

100€ (IVA INCLÒS)

SNACKS Y TAPAS

Coca de guisantes a la menta

Ostra con remolacha y cava

Tiradito de vieiras con panceta ibérica

Rollito de *capirotada* con bogavante

Cangrejo de cáscara blanda con tempura de maíz tostado

Jacquart Rosé Mosaïque - A.O.C. Champagne

MENÚ

Sopa fría de pescado

Oliver Conti Gewurztraminer - D.O. Empordà

Ensalada de habas y guisantes con agujas de pato

Domaine Bersan Saint-Bris Sauvignon Blanc - A.O.C. Bourgogne

Pescado de mercado con pilpil de manzana verde y espárragos

Domaine Ledogar – Roug'é-clair - A.O.C. Languedoc-Roussillon

Cordero lechal con crema de queso de oveja y colmenillas

Conde de la Salceda Reserva 2012 - D.O.C. Rioja

Selección de quesos de Toni Gerez

Solera 1847 Cream – González Byass - D.O. Jerez-Xérès-Sherry

POSTRES

Cremoso y compacto de avellana, lima, limón y café

Plátano al ron, chocolate y helado de nuez moscada

Colección 125 Vendimia Tardía 2016 – Chivite - D.O. Navarra

Petits fours

Cafés e infusiones

PRECIO ESPECIAL

100€ (IVA INCLUIDO)

SNACKS ET TAPAS

- Coca (tourte) aux petits pois à la menthe
Huître à la betterave et au cava
Tiradito aux coquilles saint-jacques et aux lardons ibériques
Rouleau de *capirotada* et homard
Crabe à carapace molle et tempura au maïs grillé
Jacquart Rosé Mosaïque - A.O.C. Champagne

MENU

SOUPE FROIDE DE POISSON

Oliver Conti Gewurztraminer - D.O. Empordà

Salade de fèves et petits pois à la menthe et aiguillettes de canard
Domaine Bersan Saint-Bris Sauvignon Blanc - A.O.C. Bourgogne

Poisson du marché et pil-pil à la pomme verte et aux asperges
Domaine Ledogar – Roug'é-clair - A.O.C. Languedoc-Roussillon

Agneau de lait à la crème de fromage de brebis et morilles
Conde de la Salceda Reserva 2012 - D.O.C. Rioja

Sélection de fromages de Toni Gerez
Solera 1847 Cream – González Byass - D.O. Jerez-Xérès-Sherry

DESSERTS

Crème et pudding aux noisettes, au citron, au citron vert et au café
Banane au rhum, chocolat et glace à la noix de muscade
Colección 125 Vendimia Tardía 2016 – Chivite - D.O. Navarra

Mignardises
Cafés et thés

PRIX SPÉCIAL
100€ (TTC)

RESERVES AL T. +34 972 52 20 40
www.castellperaladarestaurant.com



Gaudeix dels preus especials a l'Hotel Peralada. Allotjament, esmorzar bufet i accés al Wine Spa. Reserves al +34 972 53 88 30

www.hotelperalada.com

Per entrar al Casino és imprescindible DNI, Permis de Conduir o Passaport. Només Passaport per als ciutadans que no pertanyen a la Unió Europea. Només majors de 18 anys.

Para entrar al Casino es imprescindible DNI, Permiso de Conducir o Pasaporte. Sólo Pasaporte para los ciudadanos no pertenecientes a la Unión Europea. Sólo mayores de 18 años.

Pour entrer au casino, est obligatoire la présentation de la carte d'identité, permis de conduire ou passeport. Seulement le passeport pour les personnes qui ne sont pas citoyennes de l'Union Européenne. Pour majeurs de 18 ans.

