



PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Pan de Cristal con Tomate y Aceite de Oliva virgen extra

4,00€

PATATES DELUXE AMB SALSA BRAVA DE PEBRE VERMELL DE LA VERA

Patatas Deluxe con Salsa Brava de Pimentón de la Vera

7,50€

CROQUETES DE PERNIL DE JABUGO (4 unitats)

Croquetas de Jamón de Jabugo (4 unidades)

7,50€

MACEDÒNIA DE TOMÀQUETS DE PRIMERA KM.0 AMB VENTRESCA DE TONYINA
I BROTS TENDRES, SAL I PEBRE

Macedonia de Tomates de primera Km.0 con Ventresca de Atún, Brotes tiernos, sal y pimienta

10,50€

TRIO DE CROQUETES (Gorgonzola 2u. Ceps 2u, Pernil de Jabugo 2u.)

Trío de croquetas (Gorgonzola 2u. Ceps 2u. Jamón de Jabugo 2u.)

11,00€

MUSCLOS DE BOUCHOT A LA PLANXA AMB SALSA DE MOSTASSA ANTIGA

Mejillones de Bouchot a la plancha con salsa de mostaza antigua

12,00€

ASSORTIMENT DE FORMATGES AMB TORRADETES I MERMELADA

Surtido de Quesos con Tostadas y Mermelada

12,00€

ANXOVES 00 DE SANTONYA AMB PA DE VIDRE (6 un)

Anchoas 00 de Santoña con Pan de Cristal (6un)

14,00€

ESPATLLA IBÈRICA D.O HUELVA AMB PA AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

Paletilla ibérica D.O Huelva con Pan con Tomate y Aceite de Oliva virgen extra

18,00€



EL CASTELL

HOTEL - RESTAURANT

ENTRANTS / ENTRANTES

CANELONS DE ROSTIT GRATINATS AMB BEIXAMEL TRUFADA

Canelones de Rustido Gratinados con Bechamel Trufada

10,50 €

OUS ECOLÒGICS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC I TÒFONA

Huevos ecológicos estrellados con Jamón Ibérico y Trufa

11,00 €

AMANIDA TEMPERADA DE LLAGOSTINS CRUIXENTS I VINAGRETA DE MANGO

Ensalada templada de Langostinos crujientes y Vinagreta de Mango

12,00 €

PENNE RIGATE EN SALSÀ DE CEPS I ENCENALLS DE PARMESÀ

Penne Rigate en Salsa de Ceps y Virutas de Parmesano

12,00 €

ARROSSOS / ARROCES (Mínim 2 persones)

ROSSEJAT DE FIDEUS AMB ALLIOLI NEGAT

Fideuá con alioli negado

14,50 €

PAELLA DE PEIX I MARISC

Paella de Pescado y Marisco

17,00 €

ARRÒS NEGRE AMB SEPIETES

Arroz negro con Sepietas

17,50 €



EL CASTELL

HOTEL - RESTAURANT
MAR

GAMBES A LA BRASA AMB MOQUECA (6 unitats)

Gambas a la Brasa con Moqueca (6 unidades)

15,00 €

SALMÓ A LA SAL AMB ÀNET I ALLIOLI DE FESTUC

Salmón a la Sal con Eneldo y Allioli de Pistacho

18,00 €

POP A LA BRASA AMB OLI FUMAT D' ALLS TENDRES I PARMENTIER

Pulpo a la Brasa con Aceite ahumado de Ajos tiernos y Parmentier

19,00€

BACALLÀ CONFITAT AMB CEPS I ALLS TENDRES

Bacalao Confitado con Ceps y Ajos Tiernos

19,50 €

TERRA / TIERRA

FILET IBÈRIC AL CAFÉ DE PARIS

Solomillo Ibérico al Café de Paris

18,00€

COSTELLES DE XAI A LA BRASA, PATATA AL CALIU I TIMBAL D'ESCALIVADA

Costillas de Cordero a la Brasa, Patata al Caliu y Timbal de Escalivada

18,00 €

STEAK-TARTAR DE FILET DE VEDELLA AMB TORRADES I PATATES FREGIDES

Steak-Tartar de Solomillo de Ternera con Tostadas y Patatas Fritas

19,50€

LLOM DE VEDELLA A LA BRASA ALS AROMES DE FARIGOLA I ROMANÍ

Lomo de Ternera a la Brasa a los Aromas de Tomillo y Romero

19,80€

FILET DE VEDELLA A LA BRASA D.O GIRONA AMB PARMENTIER

Solomillo de Ternera a la Brasa D.O Girona con Parmentier

22,40 €

SALSES : CAFÈ DE PARÍS, DE CEPS ó 5 PEBRES..... 2,00 €



POSTRES 5,50€

PASTÍS TATIN AMB GELAT DE VAINILLA
Tarta Tatín con Helado de Vainilla

FLAM DE MATÓ AMB MEL DE CANYA I FRUITS SECS
Flan de Mató con Miel de Caña y Frutos Secos

MOSAIC DE FRUITES TROPICALS I DE TEMPORADA
Mosaico de Frutas Tropicales y de Temporada

CREMA CATALANA PERFUMADA AL MARIE BRIZARD
Crema Catalana perfumada al Marie Brizard

GELATS (VAINILLA BOURBON, XOCOLATA, MADUIXA AMB TROSSETS,
IOGUR AMB GROSELLA, XOCOLATA BLANCA)
Helados (Vainilla Bourbon, Chocolate, Fresa con Trocitos, Yogurt con Grosella, Chocolate Blanco)

SORBETS (LLIMONA, MANGO, PRÉSSEC DE VINYA)
Sorbetes (Limón, Mango, Melocotón de Viña)

COULAND DE TE MATCHA AMB XOCOLATA DE FRUITA DE LA PASSIÓ
Couland de Té Matcha con Chocolate de frutas de la Pasión

GOFRE AMB ESCUMA D'IOGURT
Gofre con Espuma de Yogurt

IVA 10% INCL.