



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€

MUSCLOS DE BOUCHOT A LA PLANXA AMB SALSÀ DE MOSTASSA ANTIGA
Mejillones de Bouchot a la plancha con salsa de mostaza antigua
12,00€

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€

CEVICHE DE LLOBARRO MARINAT AMB PATATES, TOMÀQUET I PÈSOLS PICANTS
Cebiche de Lubina Marinada con Patatas, Tomate y Guisantes picantes
14,00€

CARPACCIO DE GAMBA AMB AMANIDA DE VEGETALS MARINS
Carpaccio de Gamba con Ensalada de Vegetales Marinos
12,80 €

PATATES DELUXE AMB WASABI I SALSÀ BRAVA
Patatas Deluxe con Wasabi y Salsa Brava
7,50€

ANXOVES DEL CANTÀBRIC AMB PA DE VIDRE (6 un)
Anchoas del Cantábrico 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

LLENTIES DEL PUY AMB VERDURES I FOIE POËLÉ

Lentejas del Puy con Verduras y Foie Poêlé

10,50 €

AMANIDA DE LLAGOSTINS I BRUNOISE DE VERDURES EN ESCABETX

Ensalada de Langostinos y Brunoise de Verduras en Escabeche

12,00 €

OUS ECOLOGICS ESTRELLATS AMB PERNIL IBÈRIC I TÒFONA

Huevos ecológicos estrellados con Jamón Ibérico y Trufa

11,00 €

TRINXAT DE PATATA I CEPS D'ESTIU AMB MICUIT

Trinchat de Patata y Setas de verano con Micuit

12,80 €

RIGATONI GRATINATS AMB BEIXAMEL, IDIAZÁBAL I CREMÓS DE FOIE

Rigatoni gratinados con Bechamel, Idiazábal y Cremoso de Foie

12,00 €

BOLETS DE TEMPORADA SALTEJATS AMB ALL, CEBA I GAMBES

Setas de Temporada Salteadas con Ajo, Cebolla y Gambas

16,00 €

ARROSSOS / ARROCES

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 CALDÓS DE RAP I CLOÏSSES

Arroz Caldoso de Rap y Almejas

19,00 €



EL CASTELL

HOTEL - RESTAURANT

MAR

BACALLÀ CONFITAT AMB ALLS TENDRES I CREMÓS DE MÚRGULES
Bacalao Confitado con Ajos Tiernos y Cremoso de Colmenillas
19,50 €

SUQUET DE RAP A L'ALL CREMAT
Suquet de Rape al All Cremat
23,00 €

TONYINA VERMELLA AL TOC DE BRASA AMB SOFREGIT PICANT I ENCURTITS
Atún Rojo al Toque de Brasa con Sofrito Picante y Encurtidos
21,00 €

TERRA / TIERRA

FILET IBÈRIC AL CAFÉ DE PARIS
Solomillo Ibérico al Café de Paris
18,00€

POLLASTRE COQUELET EN DUES COCCIONS AMB MEL, SOJA I SÈSAM
Pollo Coquelet en dos cocciones con Miel, Soja y Sésamo
15,00€

STEAK-TARTAR DE COSTELLA REPOSADA AMB TORRADA I PATATES FREGIDES
Steak-Tartar de Chuleta Reposada con Tostada y Patatas Fritas
19,50€

LLOM DE VEDELLA A LA BRASA ALS AROMES DE FARIGOLA I ROMANÍ
AMB SALSÀ CHIMICHURRI
Lomo de Ternera a la Brasa a los Aromas de Tomillo y Romero con Salsa Chimichurri
19,80€

FILET DE VEDELLA D.O GIRONA AMB PARMENTIER D'ALL NEGRE, CHERRI
I TERRA D'OLIVES NEGRES
Solomillo de Ternera D.O Girona con Parmentier de Ajo Negro, Cherry
y Tierra de Aceitunas Negras
22,40 €



POSTRES 5,50€

PASTÍS TATÍN 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)

PA AMB OLI I XOCOLATA
Pan con Aceite y Chocolate