

El Castell

Restaurante

Menú especial bogabante



Pica-pica

Xató

Calamares a la plancha / Calamars a la planxa

Boquerones / Boquerons

TODOS LOS PLATOS ESTÁN INCLUIDOS / TOTS ELS PLATS ESTAN INCLOSOS



Segundos / Segons

Arroz Caldoso con Bogavante / Arròs Caldòs amb Llamantol

min. 2 pers. **29.50€** (IVA






Aperitivo degustación, sales, aceites por pers.

1,80€

Aperitiu degustació, sals, olis per pers.

 VEGETARIANO / VEGETARIÀ  SIN GLUTEN / SENSE GLUTEN
IVA INCLUIDO 10% IVA INCLOS






Ensaladas / Amanides

ENSALADA BIANCO ROSO VERDI / AMANIDA BIANCO ROSO  	11,9
Rodajas de tomate, mozzarella de búfala, olivas de Kalamata y vinagreta de albahaca. Rodanxes de tomàquet, mozzarella de búfala i olives de Kalamata vinagreta d'alfàbrega.	
ENSALADA DE MANGO / AMANIDA DE MANGO	12,90
Mezcla de lechugas, cebolla caramelizada, mango y reducción de Módena. Barreja d'enciams, ceba caramelitzada, mango i reducció de Módena.	
XATÓ / 	12,5
Escarola, atún, bacalao, olivas arbequinas y una deliciosa salsa de Xató. Escarola, tonyina, bacallà, olives arbequines i una deliciosa salsa de Xató.	

Vegetarianos / Vegetarians

TABULÉ / 	10,9
Ensalada de cuscús, olivas negras, mango y vinagreta de menta Amanida de cuscús, olives negres, mango i vinagreta de menta	
GOYZAS / GOYZAS	11,20
De verduras, con crujiente de algas marinas y mayonesa de wasabi De verdures, amb cruixent d'algues marines i maionesa de wasabi	
EMPANADA DE MASA FILO / 	11,5
Variedad de setas y otros vegetales / Varietats de bolets i altres vegetals	

Entrantes / Entrants





FOIE MICUIT (CASERO) / FOIE MICUIT (CASOLÀ)	16,90
Y crujiente de quicos, mermelada de pimiento rojo y manzana caramelizada. I cruixent de quicos, mermelada de pebrot vermell i poma caramelitzada.	
JAMON IBÉRICO / PERNIL 	16,9
PAN DE COCA DE CRISTAL CONTOMATE / PA DE COCA DE VIDRE AMB TOMÀQUET	2,90
REVOLTILLO / 	12,8
De espárragos trigueros, gambas y perfume de trufa blanca. D'espàrrecs de marge, gambes i perfum de tòfona blanca.	
CARPACCIO DE GAMBA ROJA, VINAGRETA DE CÍTRICOS Y TARTAR DE TOMATE 	15,8
Carpaccio de gamba vermella, vinagreta de cítrics i tàrtar de tomàquet	
CARPACCIO DE SOLOMILLO / CARPACCIO DE 	13,9
Con parmesano, una suave vinagreta de jugo de limón, aceite de oliva y vinagre de módena Amb parmesà, una suau vinagreta de suc de llimona, oli d'oliva i vinagre de módena	
SOPA DE CEBOLLA / SOPA DE CEBA 	10,8
SOPA DE MARISCO / SOPA DE 	12,9
PULPO AL GALLEGA / POP AL GALLEGA Sobre pizarra	
RISSOTO / RISSOTO	

ceps con crujiente de parmesano y pipas / De ceps con crujiente de parmesano y pipas

16,80

12,30

Pescados / Peixos

CALAMARES AL CURRY TAY / CALAMARS AL CURRY 	16,9
Con cebolla caramelizada y habitas baby / Amb ceba caramel·litzada i favetes baby	
CASCADA DE GAMBAS / CASCADA DE 	16,9
A la plancha y piña flambeada / A la plancha i pinya flamejada	
ATUN / 	18,6
Rebozado con pistacho, con mango y reducción de soja Arrebossada amb festuc amb mango y reducció de soja	
BACALAO / 	17,5
Gratinado con aglio olio y salsa de tomates secos deshidratados Gratinat amb aglio olio i salsa de tomàquets secs deshidratats	

Carnes / Carns

MEDALLONES / 	16,5
De solomillo de lechón con salsa de foie De rel·lom de garrí amb salsa de foie	
ENTRECOT DE GALICIA / ENTRECOT DE 	18,8
A las finas hierbas al horno con parmesano y módena A les fines herbes al forn amb parmesà i módena	
POLLO AL CURRY / POLLASTRE AL CURRY	15,30
Con verduras salteadas, leche de coco y arroz salvaje Amb verdures saltejades, llet de coco i arròs salvatge	
SOLOMILLO DE CANGURO / RELLOM DE 	18,2
Flambeado con Pedro Jimenez Flamejat amb Pedro Jimenez	
LOMO DE CORDERO / LLOM DE XAI	16,90
Confitado en cítricos y chutney de mango Confitat amb cítrics i chutney de mango	
SOLOMILLO DE TERNERA / RELLOM DE 	24,6
Al oporto con cebollitas glaseadas Al oporto amb cebetes glasejades	



El Castell

Restaurante

