



# El Castell

Restaurante

## Lobster special menu



### Starters / Entrées

Xató

Grilled squids / Calamars grillés

Anchovies / Anchois

ALL THE DISHES ARE INCLUDED / TOUS LES PLATS SONT INCLUS



### Main Course / Secondes

Rice Casserole with Lobster / Casserole de Riz avec Homard

min. 2 pers. **29.50€** (TAX)



Appetizer tasting, salts, oils per pers.

**1,80€**



Apéritif Dégustation, sels, huiles par pers.



 VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN  GLUTEN FREE / SANS GLUTEN  
VAT INCLUDED 10% TVA INCLUS

# Salads / Salades

**SALAD BIANCOROSOVERDI / SALADE BIANCOROSO**   11,9

Tomato slices, buffalo mozzarella cheese, Kalamata olives and basil vinaigrette  
Rondelles de tomates, mozzarella bufala, olives Kalamata et vinaigrette au basilic

12,90

**MANGO SALAD / AMANIDA DE MANGO**

Mixed lettuces, caramel onions, mango and Modena balsamic reduction  
Variété de laitues, oignons caramélisés, mangue et réduction vinaigre "di Modena"

**XATÓ /**  12,5

Escarole, tuna, haddock fillets, olives "arsequinas" and a delicious "Xató" sauce  
Salade frisée, thon, morue, olives accompagnée de la délicieuse sauce Xató

# Vegetarians / Végétariens

**TABBOULEH / TABOULÉ**  10,9

Couscous salad, black olives, mango and peppermint vinaigrette  
Salade de couscous, olives noires, mangue et vinaigrette de menthe

**VEGETABLE GYOZAS, WITH CRUNCHY SEAWEED AND WASABI MAYONNAISE** 12,90

Gyozas aux légumes, aux algues croquantes et à la mayonnaise au wasabi

**PHYLLOPIE / TARTE DE PÂTE FEUILLETÉE FOURRÉE**  11,50

Mixed mushrooms and other vegetables / De pâte phillo variété de champignons et autres légumes

# Dishes / Entrées

**FOIEMICUIT / FOIEMICUIT** 16,90

With roasted crispies, red peppers marmalade and caramelized apple  
Foie mi-cuit, fruits secs, pommes caramélisés, confiture de poivrons rouges

**HAM "IBERICO" / JAMBON**  16,9

**WITH SPECIAL BREAD / AVEC PAIN "COCA CRISTAL"** 2,90

**SCRAMBLED / OEUFS**  12,8


Of green asparagus and shrimps and scent of white truffle  
Avec asperges vertes, crevettes et parfum de truffe blanche

**RED SHRIMP CARPACCIO, CITRUS VINAIGRETTE AND TOMATO TARTAR**  15,8

carpaccio de crevettes rouges, vinaigrette aux tartare de tomates

**FILLET CARPACCIO / CARPACCIO DE**  13,9

Con parmesano, una suave vinagreta de jugo de limón, aceite de oliva y vinagre de módena  
Avec parmesan, vinaigrette de jus de citron, huile d'olive et vinaigre de Modena

**ONION SOUP / SOUPE D'OIGNONS Delicious! / Un**  10,8

**SEAFOOD SOUP / SOUPE DE FRUITS DE MER**  12,9





**OCTOPUS "GALICIAN STYLE" / POULPE À LA GALICIENNE Served on a blackboard** 16,80

**RISSOTO FROM MUSHROOMS** 12,30

From mushrooms with crunchy parmesan cheese and pipes / Avec croustillants de parmesan et graines de tournesol



## Pescados / Peixos

<b>SQUID CURRY TAY / CALMAR CURRY</b> 	<b>16,9</b>
With caramelized onion and baby green beans / Avec oignons caramélisés et baby haricots	
<b>CASCADE OF PRAWNS / CREVETTES GÉANTES GRILLÉS EN</b> 	<b>16,9</b>
Grilled with flambéed pineapple / Avec ananas flambé	
<b>TUNA FISH</b> / 	<b>18,6</b>
Breaded with pistachio With mango and soya reduction Pané de pistache et mangue avec réduction de soja	
<b>COOD FISH</b> / 	<b>17,5</b>
Gratinado con aglio olio y salsa de tomates secos deshidratados Gratinée à l'aïoli et sauce de tomates séchée	

---

## Carnes / Carns

<b>MEDALLIONS</b> / 	<b>16,5</b>
Lechon Tenderloin with foiesauce / Filet cochon avec de sauce au foie	
<b>ENTRECOT</b> / 	<b>18,8</b>
With fine herbs ovenbaked with parmesan & Modena Aux fines herbes, au four avec parmesan et Modena	
<b>CURRY CHICKEN / POULET AU CURRY</b>	<b>15,30</b>
With vegetables and coconut milk and wild rice / Avec légumes sautés, lait de coco et riz sauvage	
<b>KANGAROO FILLET / FILET DE</b> 	<b>18,2</b>
Flambéed with "Pedro Jiménez" / Flambé au "Pedro Jiménez"	
<b>LOIN LAMB / LONGE</b> 	<b>16,9</b>
Confit citrus and mango chutney / Confit agrumes et chutney de mangue	
<b>SIRLOIN OF BEEF / FAUX FILET DE BŒUF</b>	<b>24,60</b>
Reduction of Oporto and caramelized onions / Réduction de Porto et oignons caramélisés	



# El Castell

Restaurante

