



TAPAS

CASINO
BARCELONA
GRUP PERALADA

LAVINOTECA
SNACK & TAPAS

CAT

Patates braves amb duo de salses

Croquetes de pernil 5 Jotas i bolets

Cecina farcida de formatge de cabra
i mini amanida de codony i préssec

Ou a baixa temperatura amb cremós de patata,
aroma de tòfona, bacó i tomàquet sec

Torrada de pasta de full amb poma a la canyella,
botifarra de Perol i crema d'avellana

Pop a la gallega sobre puré de *cachelos*
i pebre vermell de la Vera

Risotto mariner amb tallarines de sèpia
i espàrrecs de marge

Llagostins crujents amb salsa pebre

Vieira rostida sobre puré de patata
violeta amb vinagreta a la putanesca

Tataki de tonyina vermelha amb *baba ganoush*
i vinagreta de soia i cacauets

Cremós de ceps i *zamburiñas* rostides amb salsa de xoriço

Llom de bacallà sobre guisat de tripa, *cap i pota*

Medalló de rap amb *fricassé* de gambes i timbal d'arròs

Pernillets de guatlla en salsa de sèsam, soia i mel

Espatlla de conill amb salsa de Xerès i patata emmascarada

Hamburguesa de vedella i foie amb tatin
de poma i Pedro Ximénez

Somosa de cua de vedella amb pera,
salsa de romaní i pinyons

Filet de vedella rostit amb torrada d'espàrrecs,
parmesà i salsa Porto

Ploma ibèrica amb castanyes a la taronja,
puré de préssec i moscatell

Tempura de verdures amb salsa romesco

CAST

Patatas Bravas con dúo de salsas

Croquetas de Jamón 5 Jotas y setas

Cecina rellena de queso de cabra
y mini ensalada de membrillo y melocotón

Huevo a baja temperatura con cremoso de patata,
aroma de trufa, beicon y tomate seco

Tosta de hojaldre con manzana a la canela,
butifarra de Perol y crema de avellana

Pulpo a la gallega sobre puré de *cachelos*
y pimentón de la Vera

Risotto marinero con tallarines de sepia
y espárragos verdes

Langostinos crujientes con salsa pimienta

Vieira asada sobre puré de patata violeta
con vinagreta a la putanesca

Tataki de atún rojo con *baba ganoush*
y vinagreta de soja y cacahuetes

Cremoso de *ceps* y *zamburiñas* asadas con salsa de chorizo

Lomo de bacalao sobre guiso de callos y *cap i pota*

Medallón de rape con *fricassé* de gambas y timbal de arroz

Jamoncitos de codorniz en salsa de sésamo, soja y miel

Paletilla de conejo con salsa de Jerez y patata enmascarada

Hamburguesa de ternera y foie con tatin de manzana
y Pedro Ximénez

Somosa de rabo de ternera con pera,
salsa de romero y piñones

Solomillo de ternera asado con tosta de espárragos,
parmesano y salsa Oporto

Pluma ibérica con castañas a la naranja,
puré de melocotón y moscatel

Tempura de verduras con salsa romesco

ENG

Patatas bravas with two sauces

5J ham croquettes with mushrooms

Cured beef stuffed with goat cheese with
mini quince jelly and peach salad

Soft-boiled egg with potato cream, truffle flavor,
bacon and sun-dried tomato

Puff pastry toast topped with cinnamon apples,
Perol sausage and hazelnut cream

Galician-style octopus over potatoes
with smoked Spanish paprika

Seafood risotto with cuttlefish noodles and green asparagus

Crispy prawns with pepper sauce

Grilled scallops over purple potato purée
with puttanesca vinaigrette

Bluefin tuna tataki with baba ganoush
and peanut and soy vinaigrette

Creamy mushrooms and bay scallops with chorizo sauce

Cod fillet over tripe and *cap i pota* stew

Monkfish medallion with prawn fricassée and rice timbale

Quail legs in sesame, soy and honey sauce

Shoulder of rabbit with sherry sauce
and sausage and bacon mashed potatoes

Veal and foie gras hamburger with apple tarte tartin
and Pedro Ximénez sherry

Veal tail samosa with pear, rosemary sauce and pine nuts

Grilled sirloin steak with asparagus
and Parmesan-topped toast and port sauce

Iberian pork shoulder with chestnuts in orange sauce,
peach purée and muscatel

Vegetable tempura with romesco sauce

FR

Patatas bravas aux deux sauces

Croquettes au jambon 5 Jotas et champignons

Viande séchée farcie au fromage de chèvre
et mini salade à la pâte de coings et à la pêche

Œuf à basse température à la crème de pommes de terre,
arôme de truffe, lard et tomates séchées

Tartine de pâte feuilletée à la pomme à la cannelle,
saucisse d'El Perol et crème de noisettes

Poulpe à la galicienne sur purée de pommes
de terre et paprika de la Vera

Risotto de la mer aux tagliatelles de seiche et aux asperges vertes

Grosses crevettes croustillantes à la sauce au poivre

Coquille Saint-Jacques sur purée de pomme
de terre violette à la vinaigrette à la puttanesca

Tataki de thon rouge au baba ganoush
et à la vinaigrette de soja et de cacahuètes

Crème de cèpes et de pétoncles noirs grillés à la sauce au chorizo

Filet de morue sur ragoût de tripes et *cap i pota*

Médaillon de lotte et fricassée de crevettes, timbale de riz

Cuisses de caille à la sauce au sésame, soja et miel

Épaule de lapin à la sauce au Xérès
et à la pomme de terre surprise

Steak haché de bœuf au foie-gras avec tarte Tatin
de pommes et Pedro Ximénez

Samoussa de queue de bœuf à la poire,
sauce au romarin et pignons de pin

Filet mignon de bœuf braisé avec une tartine d'asperges,
parmesan et sauce au Porto

Grillade de porc ibérique aux châtaignes à l'orange,
purée de pêches et muscat

Légumes en tempura à la sauce romesco