

DRACS I LLEGENDES







‘Aquí hi ha dracs’ és una expressió utilitzada en els segles XIV i XV per senyalar a les cartes nàutiques aquells territoris inexplorats en el mar. Pere Margarit, un capità que navegava per Colón i que va ser propietari del Castell en el passat, va utilitzar uns quants d’aquells mapes. Com ens sentim exploradors i desitgem portar als nostres convidats de viatge, honorarem aquesta frase amb la elecció d’un drac pel nostre logotip i batejant al nostre restaurant amb el nom de ‘Drac’.

Albert Diks

ENTRANTS

TOMÀQUET CONFITAT EN OLI D'ALFÀBREGA
crema de formatge de cabra i granité d'alfàbrega / 16

TARTAR DE LLOBARRO
amb "ajo blanco", raïm i shiso / 19

TARTAR DE VEDELLA
amb carxofa fregida i olives negres / 21

SALMÓ MARINAT
fonoll, rave picant i una salsa de iogurt amb orenga / 19

SEGONS

FILET DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA

amb crema d'api, ceba caramel·litzada i mantega d'anxoves / 38

RAP ESCALFAT

enciam romana and salsa d'herbes I llimona de la barbacoa / 29

MAGRET D'ÀNEC

amb textures d'endívia, taronja, cafè I codony / 32

GNOCCHI CASOLANS SALTEJATS

amb escuma de boniato, sàlvia i parmesà / 26

LES POSTRES

TEXTURES DE XOCOLATA I BLAT DE MORO / 10

CREMA CATALANA (CASTELL) / 9

DEGUSTACIÓ DE FORMATGES CATALANS / 17

RAÏM FRESC AMB GELAT DE CIRERES
escuma de iogurt i una vinagreta d'estrágó / 10

MENU DEGUSTACIÓ

TOMÀQUET CONFITAT EN OLI D'ALFÀBREGA

crema de formatge de cabra i granitè d'alfàbrega

SALMÓ MARINAT

fonoll, rave picant i una salsa de iogurt amb orenga

GNOCCHI CASOLANS SALTEJATS

amb escuma de moniato, sàlvia i parmesà

RAP ESCALFAT

enciam romana and salsa d'herbes I llimona de la barbacoa

FILET DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA

amb crema d'api, ceba caramel·litzada i mantega d'anxoves

RAÏM FRESC AMB GELAT DE CIRERES

escuma de iogurt i una vinagreta d'estragó



DRACS I LLEGENDES



‘Aquí hay dragones’ es una expresión utilizada en los siglos XIV y XV para señalar en las cartas náuticas aquellos territorios inexplorados en el mar. Pere Margarit, un capitán que nevegaba para Colón y que fue propietario del Castillo en el pasado, utilizó varios de aquellos mapas.

Como nos sentimos exploradores y deseamos llevar a nuestros invitados de viaje, honoramos esta frase con la elección de un dragón para nuestro logotipo y bautizando a nuestro restaurante con el nombre de ‘Drac’.

Albert Diks

ENTRANTES

TOMATE CONFITADO EN ACEITE DE ALBAHACA
crema de queso de cabra y granizado de albahaca / 16

TARTAR DE LUBINA
con ajo blanco, uva y shiso / 19

TARTAR DE TERNERA
con alcachofa frita y aceitunas negras / 21

SALMÓN MARINADO
hinojo, rábano picante y una salsa de yogur con orégano / 19

SEGUNDOS

FILETE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA
con crema de apio, cebolla caramelizada y mantequilla de anchoas / 38

RAPE ESCALFADO
lechuga romana en salsa de hierbas y limón de la barbacoa / 29

MARGRET DE PATO
con texturas de endibia, naranja, café y membrillo / 32

GNOCCHI CASEROS SALTEADOS
con espuma de moniato, salvia y parmesano / 26

LOS POSTRES

TEXTURAS DE CHOCOLATE Y MAIZ / 10

CREMA CATALANA (DEL CASTILLO) / 9

DEGUSTACIÓN DE QUESOS CATALANES / 17

UVA FRESCA CON HELADO DE CEREZAS
espuma de yogur y una vinagreta de estragón / 10

MENÚ DEGUSTACIÓN

TOMATE CONFITADO EN ACEITE DE ALBAHACA

crema de queso de cabra y granizado de albahaca

SALMÓN MARINADO

hinojo, rábano picante y una salsa de yogur con orégano

GNOCCHI CASEROS SALTEADOS

con espuma de boniato, salvia y parmesano

RAPE ESCALFADO

lechuga romana en salsa de hierbas y limón de la barbacoa

FILETE DE TERNERA A FUEGO LENTO

con crema de apio, cebolla caramelizada y mantequilla de anchoas

UVA FRESCA CON HELADO DE CEREZAS

espuma de yogur y una vinagreta de estragón



AND FEARLESS DISCOVER FOOD LIKE DRAGONS:
CURIOUS
FOOD
DRACS I LLEGENDES



'Here are dragons' is an expression used in the fourteenth and fifteenth centuries to mark the nautical charts those unexplored territories at sea. Pere Margarit, a captain who was sailing for Colón and who owned the Castle in the past, used several of those maps.

As we feel like explorers and wish to take our guests on a trip. We honor this phrase with the choice of a dragon for our logo and baptizing our restaurant with the name of 'Drac'.

Albert Diks

STARTERS

CONFITED TOMATO IN BASIL OIL

goat cheese cream and basil granite / 16

SEA BASS TARTAR

with white garlic, grapes and shiso / 19

BEEF TARTAR

with fried artichoke and black olives / 21

MARINATED SALMON

fennel, horseradish and a yogurt sauce with oregano / 19

MAIN

SLOW COOKING BEEF FILLET
with celery cream, caramelized onion and anchovy butter / 38

POACHED MONKFISH
romaine lettuce in herb and lemon barbecue sauce / 29

DUCK BREAST
with endive, orange, coffee and quince textures / 32

SAUTEED HOMEMADE GNOCCHI
with sweet potato foam, sage and parmesan / 26

DESSERTS

CHOCOLATE AND CORN TEXTURES / 10

CATALAN CREAM (FROM CASTELL) / 9

ASSORTEMENT OF CATALAN CHEESES / 17

FRESH GRAPE WITH CHERRY ICE CREAM
yogurt foam and tarragon vinaigrette / 10

TASTING MENU

CONFITED TOMATO IN BASIL OIL

Goat cheese cream, basil and lime granité

MARINATED SALMON

fennel and dill salad, horseradish cream and a yoghurt and orange dressing

PAN-FRIED HOMEMADE GNOCCHI

sweet potato, sage and parmesan foam

POACHED MONKFISH

romaine lettuce and a herb and barbequed lemon sauce

SLOW COOKED BEEF FILLET

Celeriac cream, caramelized onion tart and anchovies butter

FRESH GRAPE SALAD

cherry ice cream, yoghurt and tarragon and lime vinaigrette



EL DRAC
DEL MAR

DRACS I LEGENDES
FOOD

DISCOVER FOOD LIKE DRAGONS:
AND FEEL CURIOUS



‘Hier zijn draken’ is een uitdrukking die in de veertiende en vijftiende eeuw werd gebruikt om de niet ontdekte gebieden op zeekaarten te markeren.

Pere Margarit, een kapitein die voor Colón op zee voer en eigenaar was van dit kasteel, gebruikte dergelijke zeekaarten.

Omdat wij ons ontdekkingsreizigers voelen en onze gasten graag meenemen op reis, gebruiken we deze zin en kozen voor een draak in ons logo en doopte ons restaurant met de naam ‘Drac’.

Albert Diks

STARTERS

GEKONFIJTE TOMAAT IN BASILICUMOLIE

geitenkaascrème, basilicumgranité / 16

TARTAAR VAN ZEEBAARS

met witte knoflook, druiven en shiso / 19

TARTAR VAN VLEES

met artisjok in bierbeslag en zwarte olijven / 21

GEMARINEERDE ZALM

venkel, mierikswortel en een yoghurtsaus met oregano / 19

SECONDEN

LANGZAAM GEGAARDE OSSENHAAS
crème van knolselderij, gekarameliseerde uientaart en ansjovisboter / 38

GEPOCHEERDE ZEEDUIVEL
Romeinse sla met kruiden- en citroenbarbecuesaus / 29

MAGRET EEND
met texturen van witlof, sinaasappel, koffie en kweeperengelei / 32

GEBAKKEN HUISGEMAAKTE GNOCCHI
zoete aardappel, salie en Parmezaan schuim / 26

DESSERTS

TEXTUREN VAN CHOCOLADE EN MAÏS / 10

CATALAANSE ROOM (CASTELL) / 9

PROEVEN VAN CATALAANSE KAAS / 17

VERSE DRUIVEN MET KERSENIJS
yoghurtschuim en dragonvinaigrette / 10

DEGUSTATIEMENU

TOMAAAT GEKONFIJT IN BASILICUMOLIE

geitenkaas crème en een granité van basilicum en limoen

GEMARINEERDE ZALM

met venkel, mierikswortel crème en een dressing van sinaasappel en yoghurt

GEBAKKEN GNOCCI

zoete aardappel en een schuim van salie en Parmezaan

GEPOCHEERDE ZEEDUIVEL

little gem, en een saus van gebarbecuede citroen

LANGZAAM GEGAARDE OSSENHAAS

knolselderij, uientaart en ansjovisboter

SALADE VAN DRUIVEN KERSENBET

en een vinaigrette van dragon en limoen



DENTAL

GALLIA

HISPANIA
TARRACONENSIS

TARRACONENSIS

LYSITANIA

CARTHAGINENSIS

HISPANIA
BETICA

UTERIOR

BALEARES

OCEANUS
MAURITANICA
TINGITANA

MEDITERRANEUS

ANCIENTE
ESPAGNE

LEAVESS DISCOVER FOOD LIKE DRAGONS. CURIOUS

DRACONS I LEGENDES FOOD

DRACONS I LEGENDES



"Voici des dragons" est une expression utilisée aux XIVe et XVe siècles pour marquer le cartes marines ces territoires inexplorés en mer.

Pere Margarit, un capitaine qui naviguait pour Colón et qui possédait le chateau en dans le passé, il a utilisé plusieurs de ces cartes.

Comme nous nous sentons explorateurs et souhaitons faire voyager nos hôtes, Nous honorons cette phrase en choisissant un dragan pour notre logo et en baptisant notre restaurant du nom de "Drac".

Albert Diks

ENTRÉES

TOMATES CONFITES À L'HUILE DE BASILIC
crème de fromage de chèvre, granité de basilic / 16

TARTARE DE BAR DE MER
à ajo blanco, raisins et shiso / 19

TARTARE DE BŒUF
avec artichauts frits et olives noires / 21

SAUMON MARINÉ
fenouil, raifort et sauce au yaourt à l'origan / 19

SECONDES

FILET DE BŒUF CUIT AU BASSE TEMPERATURE
crème de céleri-rave, tarte aux oignons caramélisés et beurre d'anchois / 38

LOTTE POCHÉE
laitue romaine avec sauce aux herbes et citron au barbecue / 29

MAGRET DE CANARD
avec textures d'endives, sauce d'orange, de café et de coing / 32

GNOCCHI MAISON SAUTÉS
patate douce, sauge et espuma de parmesan / 26

DESSERTS

TEXTURES AU CHOCOLAT ET MAÏS / 10

CRÈME CATALANE (CASTELL) / 9

DÉGUSTATION DE FROMAGES CATALANS / 17

RAISINS FRAIS AVEC GLACE AUX CERISES
mousse de yaourt et vinaigrette à l'estragon / 10

MENU DÉGUSTATION

TOMATES CONFITES À L'HUILE DE BASILIC

crème de fromage de chèvre, granité de basilic

SAUMON MARINÉ

fenouil, raifort et sauce au yaourt à l'origan

GNOCCHI MAISON SAUTÉS

patate douce, sauge et espuma de parmesan

LOTTE POCHÉE

laitue romaine avec sauce aux herbes et citron au barbecue

FILET DE BŒUF CUIT AU BASSE TEMPERATURE

crème de céleri-rave, tarte aux oignons caramélisés et beurre d'anchois

RAISINS FRAIS AVEC GLACE AUX CERISES

mousse de yaourt et vinaigrette à l'estragon



DRACS I LLEGENDES