

**CASINO  
PERALADA**



T. +34 972 53 81 25  
[www.casino-peralada.com](http://www.casino-peralada.com)

AMB EL  
PATROCINI DE:  
AVEC LE  
PARTENARIAT:



**PERALADA  
resort**

Per entrar al Casino és imprescindible DNI, Permis de Conduir o Passaport.  
Només Passaport per als ciutadans que no pertanyen a la Unió Europea.  
Només majors de 18 anys. La venda d'alcohol no és permesa a menors de 18  
anys. Gaudeix d'un consum responsable d'alcohol.

Pour entrer au casino la présentation de la carte d'identité, permis de conduire  
ou passeport est obligatoire. Seulement le passeport pour les personnes  
qui ne sont pas citoyennes de l'Union Européenne. Pour majeurs de 18 ans.  
Faites preuve d'une consommation responsable d'alcool



Accès: depuis la France par l'autoroute AP-7 (E-15), sortie 3 direction Llançà

THE  
**GIN & TONIC**  
EXPERIENCE  
—CASINO PERALADA—

**DIVENDRES 27 I DISSABTE 28 DE MAIG  
DE 2016 DE 19.30h A 03h**

LA MILLOR SELECCIÓ  
DE GINEBRES I COMBINATS



**ENTRADA LLIURE**

  
**CASINO PERALADA**  
**#gintonicperalada**

## MENÚ MARIDAT AMB GINTÒNICS AL RESTAURANT DEL CASTELL

### APERITIU

Sardines marinades amb *mató* i oli de llimona  
Foie gras planxa amb raïms i  
pa d'espècies

Gintònic de ginebra Alkkemist i  
tònica Schweppes Indian tonic

### MENÚ

Guacamole amb anguila fumada, ceba  
vermella envinagrada, cruixent de pipes i  
micro brots de ruca

Gintònic de ginebra nº 209 i tònica  
Schweppes Indian tonic

Arròs *socarrat* amb gambes de Roses

Magret d'ànec confitat, mini blat de moro  
saltat i salsa de fruits vermells amb mel i  
mostassa antiga

Gintònic de ginebra Mombasa Strawberry i  
tònica Schweppes Indian tonic

### POSTRES

Cremós de cafè amb galeta cruixent de cacauets  
amb xocolata blanca i maduixes

### PETIT FOURS

Espines de xocolata  
Financier de canyella  
Dentelle d'ametlla amarga

Aigües minerals i cafè

**50€** IVA INCLÒS

## MENU MARIÉ À DES GINTONICS AU RESTAURANT DU CHÂTEAU

### APÉRITIF

Sardines marinées avec *mató* et huile de citron  
Foie gras grillé accompagné de raisins et  
de pain d'épices

Gin tonic de gin Alkkemist et  
tonic Schweppes Indian tonic

### MENU

Guacamole avec anguille fumée, oignons rouges  
au vinaigre, croustillant de graines de tournesol  
et mini pousses de roquette

Gin tonic de gin nº 209 et tonic  
Schweppes Indian tonic

Riz *socarrat* avec crevettes de Roses

Magret de canard confit, mini maïs sauté  
et sauce aux fruits rouges avec miel et  
moutarde à l'ancienne

Gin tonic de gin Mombasa Strawberry et  
tonic Schweppes Indian tonic

### DESSERT

Crèmeux de café avec biscuit croustillant aux  
cacahuètes, chocolat blanc et fraises

### PETIT FOURS

Épines de chocolat  
Financier à la cannelle  
Dentelle d'amandes amères

Eau minérale et café

**50€** TTC

TAST DE 3 GINTONICS 10€  
MÚSICA D'AMBIENT · SERVEI DE TAPES I ENTREPANS

DÉGUSTATION DE 3 GINTONICS 10€  
MUSIQUE D'AMBIANCE · SERVICE DE TAPAS ET SANDWICHS