

Menú de Tardor

Entreteniment fred i calent amb copa de cava Perelada Brut Rva.

Pastís de ceps amb tòfona melanosporum

Croqueta de llamàntol

Entretenimiento frío y caliente con copa de cava Perelada Brut Rva.

Pastel de boletus con trufa melanosporum

Croqueta de bogavante

Duo de figues farcides amb pernil ibèric de gla

Duo de higos rellenos con jamón ibérico de bellota

Gambes de Palamós “a la Diavola”

Gambas de Palamós “a la Diavola”

Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn

Suprema de lubina salvaje con patatas al horno

O

Carré de xai amb rossinyols saltejats i salsa de pebre verd

Carré de cordero com rebozuelos salteados y salsa de pimienta verde

“Cheesecake” amb gelat de castanyes

“Cheesecake” con helado de castañas

Cafè i lllaminadures

Cigonyes blanc del Castell de Perelada

O

5 Fincas reserva del Castell de Perelada

Aigües amb i sense gas

Preu per persona 70,00 € (IVA inclòs) - Precio por persona 70,00 € (IVA incluido)

Únicament taules completes

Solo mesas completas