

Autumn / Automne Menu

Appetizers served at the table with a glass of cava Perelada Brut Rva.

Apéritifs à table avec coupe de cava Perelada Brut Rva.

Figs stuffed with Iberian acorn-fed Iberian ham

Figues farcies avec jambón iberique de gland

Palamós prawns “a la Diavola”

Crevettes de Palamós “a la Diavola”

Wild sea bass supreme with chanterelles and parmentier of sweet potato

Suprême de bar sauvage avec chanterelles et parmentier de patata douce

O

Angus beef picata with sauce “Marchand de vin” and wild mushrooms

Picata de boeuf Angus avec sauce “Marchand de vin” et lactaires a la braise

“Cheesecake” with rosemary ice cream

“Cheesecake” avec glace au romarin

Coffees and petit-fours

Inspirador blanc del Castell de Perelada

O

5 Fincas reserva del Castell de Perelada

Waters

Price per person 70,00 € (VAT included) - Prix par personne 70,00 € (TVA inclus)

Only full table

Tables complètes