

Menú de Tardor

Entreteniment fred i calent amb copa de cava Stars Brut de Peralada

Rovellons en escabetx

Croqueta de llamàntol

Entretenimiento frío y caliente con copa de cava Stars Brut de Peralada

Niscalos en escabeche

Croqueta de bogavante

Duo de figues amb mi-cuit de fetge d'ànec i pernil ibèric de gla

Dúo de higos con mi-cuit de hígado de pato y jamón ibérico de bellota

Gambes de Palamós a la planxa sobre arròs sec de bolets i salsitxes

Gambas de Palamós a la plancha sobre arroz seco de setas y salchichas

Llom de bou Angus amb ceps saltejats

Lomo de buey Angus con “ceps” salteados

Pastís de recuit de Fonteta amb gelat mel i pinyons

Pastel de recuit de Fonteta con helado de miel y piñones

Cafè i lllaminadures

Obsequi blanc del Castell de Peralada

o

5 Fincas reserva del Castell de Peralada

Aigües amb i sense gas

Preu per persona 80,00 € (IVA inclòs) - Precio por persona 80,00 € (IVA incluido)

Únicament taules completes

Solo mesas completas