

# 22<sup>a</sup> CAMPANYA GASTRONÒMICA “ PEIX DE ROCA DE BEGUR ”

*Hotel* ★★★★★  
*Aigua Blava*

**Aperitiu servit a taula / Aperitivo servido en mesa:**

**Entreteniment fred i calent amb copa de cava Brut rva. Castell de Perelada**  
*Entretenimiento frío y caliente con copa de cava Brut rva. Castell de Perelada*

\*\*\*\*\*

**Gambes de Palamós amb tempura i maionesa de nyores picant**  
*Gambas de Palamós con tempura y mayonesa de ñoras picante*

\*\*\*\*\*

**Raviolis farcits d'escamarlans amb salsa del seu corall**  
*Raviolis rellenos de cigalas con salsa de su coral*

\*\*\*\*\*

**Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la Catalana**  
*Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la Catalana*

\*\*\*\*\*

**Semifred de recuit de Fonteta amb gelat de mel i pinyons**  
*Semifrío de recuit de Fonteta con helado de miel y piñones*

\*\*\*\*\*

**Llaminadures, cafès o infusions**

\*\*\*\*\*

**Cigonyes Blanc dels cellers del Castell de Perelada**  
O  
**3 Fincas negre dels cellers del Castell de Perelada**

**Aigües amb i sense gas**

**Preu per persona 68,00 € (IVA inclòs) - Precio por persona 68,00 € (IVA incluido)**  
**Únicament taules completes** *Solo mesas completas*