

AUTUMN MENU • MENU D'AUTOMNE

Hot and cold animation with a glass of Cava Perelada Brut Rva.

Animation chaude et froide avec un verre de Cava Perelada Brut Rva.

Figs stuffed with cream cheese and Iberian acorn ham

Figues farcies au fromage à la crème et jambon ibérique de gland

Sauteed chanterelle mushrooms with low temperature organic egg and sausages

Sauté de girolles avec oeuf bio à basse température et saucisses

O

Seasonal mushroom pie with duck liver “polée”

Tarte aux champignons de saison avec foie de canard “polée”

Suprema of wild bar and shrimp of Palamós with chanterelle sauce

Suprema de bar sauvage et crevette de Palamós à la sauce chanterelle

O

Angus beef tataki with duck liver and tuna truffle mi-cuit sauce

Tataki de boeuf Angus avec sauce mi-cuit au foie de canard et aux truffes

Chocolate fondant cake with chestnut mousse and nougat ice cream

Fondant au chocolat avec mousse à la châtaigne et glace au nougat

Coffees and sweets

Cigonyes Blanc dels cellers del Castell de Perelada

O

3 Fincas negre dels cellers del Castell de Perelada

Waters

Price per person 68,00 € (VAT included)
Only full table

Prix par personne 68,00 € (TVA inclus)
Tables complètes