

MENÚ DE TARDOR · MENÚ DE OTOÑO

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

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

Figues farcides de formatge cremós suau amb pernil ibèric d'aglà
Higos rellenos de queso cremoso suave y jamón ibérico de bellota

Saltejat de rovellons amb ou ecològic a baixa temperatura i salsitxes
Salteado de niscalos con huevo ecológico a baja temperatura y salchichas

O

Pastís de bolets de temporada amb fetge d'ànec "polée"
Pastel de setas de temporada con hígado de pato "polée"

Suprema de llobarro salvatge i gamba de Palamós amb salsa de rossinyols
Suprema de lubina salvaje y gamba de Palamós con salsa de rebozuelos

O

Tataki de bou d'Angus amb salsa de mi-cuit de fetge d'ànec i tòfona
Tataki de buey de Angus con salsa de mi-cuit de hígado de pato y trufa

Pastís de xocolata fondant amb mousse de castanyes i gelat de torró
Pastel de chocolate fondant con mousse de castañas y helado de turrón

Cafè i llaminadures

Cigonyes Blanc dels cellers del Castell de Perelada

O

3 Fincas negre dels cellers del Castell de Perelada

Aigües amb i sense gas