

# Menú de Tardor

**Entreteniment fred i calent amb copa de cava Perelada Brut Rva.**

*Entretenimiento frio y caliente con copa de cava Perelada Brut Rva.*

\*\*\*\*\*

**Figues farcides de mi-cuit de fetge d'ànec i pernil ibèric d'aglà**

*Higos rellenos de mi-cuit de hígado de pato y jamón ibérico de bellota*

\*\*\*\*\*

**Saltejat de rovellons amb ou a baixa temperatura i salsitxes**

*Salteado de níscalos con huevo a baja temperatura y salchichas*

\*\*\*\*\*

**Canaló farcit de rostit de pollastre de pagès amb tòfona fresca**

*Canelón relleno de asado de pollo de corral con trufa fresca*

*O*

**Suprema de llobarro salvatge i gamba de Palamós amb salsa de rossinyols**

*Suprema de lubina salvaje y gamba de Palamós con salsa de rebozuelos*

\*\*\*\*\*

**Pastis de xocolata fondant amb mousse de castanyes i gelat d'avellana**

*Pastel de chocolate fondant con mousse de castañas y helado de avellana*

\*\*\*\*\*

**Cafè i lllaminadures**

\*\*\*\*\*

**Cigonyes blanc del Castell de Perelada**

*O*

**3 Fincas reserva del Castell de Perelada**

**Aigües amb i sense gas**

**Preu per persona 65,00 € (IVA inclòs) - Precio por persona 65,00 € (IVA incluido)**

**Únicament taules completes**

**Solo mesas completas**