



GASTRONOMY & MUSIC

Festival

Aperitivo servido en mesa

Entretenimiento frío y caliente con copa de cava brut reserva
de Castell de Perelada

Crema fría de guisantes con almejas y jamón ibérico de bellota
"Suquet" de gambas de Palamós



Rape asado con flor de calabacín rellena



Canelón de pollo de payés con salsa
de hígado de pato y trufa



Tatin de manzana con cuajada de "Fonteta"

Golosinas, cafés o infusiones



Cigonyes blanco del Castell de Perelada

3 Fincas tinto del Castell de Perelada

Aguas

75,00 € (IVA Incluído)