



## SUMMER MENU · MENÚ D'ÉTÉ

**Appetizers served at the table with a glass of Cava of Perelada Castell**  
*Apéritifs à table avec la coupe de cava Perelada Castell*

\*\*\*\*\*

**Courgette's vichyssoise with mussels and clams**  
*Vichyssoise de courgette avec moules et palourdes*

**Grilled open Norway lobsters with laurel oil**  
*Langoustines au grill avec de l'huile au laurier*

**Fillet of wild sea-bass with baked potatoes in Catalan style**  
*Suprême de loup de mer sauvage avec pommes de terre à la Catalane*

O

**"Tagliatta" of Angus beef entrecote with three peppers sauce**  
*"Tagliatta" de boeuf d'Angus à la sauce des trois poivres*

\*\*\*\*\*

**Passion fruit sorbet and carrot cake ice cream**  
*Sorbet au fruit de la passion et glace de carrot cake*

\*\*\*\*\*

**Coffees or infusions and petit-fours**

\*\*\*\*\*

**Cigonyes Blanc dels cellers del Castell de Perelada**

O

**3 Fincas negra 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*