



## MENÚ DE PRIMAVERA

Aperitiu servit a taula / *Aperitivo servido en mesa*

Entreteniment fred i calent amb copa de cava brut reserva del Castell de Perelada  
*Entretenimiento frio y caliente con copa de cava brut reserva del Castell de Perelada*

\*\*\*\*\*

Gambes de Palamós amb tempura i maionesa de nyores picant  
*Gambas de Palamós con tempura y mayonesa de ñoras picante*

\*\*\*\*\*

Timbal de carxofes amb ou ecològic i mi-cuit de fetge d'ànec  
*Timbal de alcachofas con huevo ecológico y mi-cuit de hígado de pato*

\*\*\*\*\*

Llom de rap ros rostít amb tempura de calçots i romesco  
*Lomo de rape asado con tempura de "calçots" y romesco*

O

Tataki de bou Angus amb salsa al pebre de Sichuan  
*Tataki de buey Angus con salsa a la pimienta de Sichuan*

\*\*\*\*\*

Mil fulls de crema amb fruites naturals i sorbet de mojito  
*Hojaldre de crema con frutas naturales y sorbete de mojito*

\*\*\*\*\*

Cafè o infusions i llaminadures

\*\*\*\*\*

Vi Cigonyes blanc del Castell de Perelada

O

Vi negre Castell de Perelada "3 fincas"

Aigües amb i sense gas

Preu per persona 68,00 € (IVA inclòs) - *Precio por persona 68,00 € (IVA incluido)*  
Únicament taules completes *Solo mesas completas*