

Menu de Tardor

Entreteniment fred i calent amb copa de cava Stars Brut de Perelada

Rovellons en escabetx

Croqueta de llamàntol

Entretenimiento frio y caliente con copa de cava Stars Brut de Perelada

Níscalos en escabeche

Croqueta de bogavante

Duo de figues amb mi-cuit de fetge d'ànec i pernil ibèric de gla

Dúo de higos con mi-cuit de hígado de pato y jamón ibérico de bellota

Parella de gambes de Palamós i escamarlà a la planxa

Pareja de gambas de Palamós y cigala a la plancha

Tronc de rap rostit amb salsa de ceps

Tronco de rape asado con salsa de ceps

O

Carré de xai amb salsa de pebre verd

Carré de cordero con salsa de pimienta verde

Pastís de xocolata suau i gelat de recuit amb mel i pinyons

Pastel de chocolate suave y helado de recuit con miel y piñones

Cafè i lllaminadures

Obsequi blanc del Castell de Perelada

O

5 Fincas reserva del Castell de Perelada

Aigües amb i sense gas

Preu per persona 80,00 € (IVA inclòs) - Precio por persona 80,00 € (IVA incluido)

Únicament taules completes

Solo mesas completas