Menu de Tardor

Entreteniment amb copa de cava Perelada Brut Rva.
Canapé de fetge d'ànec amb melmelada de tomàquet
Lasanya de figues, pernil ibèric d'aglà i manxego al romaní

Entretenimiento con copa de cava Perelada Brut Rva.
Canapé de hígado de pato con mermelada de tomate
Lasaña de higos, jamón ibérico de bellota y manchego al romero

*****

Crema de ceps amb tòfona melanosporum
Crema de boletus con trufa melanosporum

*****

Gambes de Palamós "a la Diavola"
Gambas de Palamós "a la Diavola"

*****

Suprema de llobarro salvatge amb rossinyols i parmentier de moniato
Suprema de lubina salvaje con rebozuelos i parmentier de boniato

O

Picata de bou Angus amb salsa "Marchand de vin"
Picata de buey Angus con salsa "Marchand de vin"

*****

"Cheesecake" amb gelat de romaní
"Cheesecake" con helado de romero
*****

Cafè i llaminadures

*****

Cigonyes blanc del Castell de Perelada
o
5 Fincas reserva del Castell de Perelada

Aigües amb i sense gas

Preu per persona 70,00 € (IVA inclòs) - Precio por persona 70,00 € (IVA incluido)
Únicament taules completes **Solo mesas completas**