

# Autumn menu-Menu d'automne

**Appetizers served with cava Stars brut reserva Castell de Perelada**

**Little taste of mushroom cream**

**Lobster croquette**

*Apéritifs à table avec cava Stars Brut reserve Castell de Perelada*

*Petit goût à la crème de champignons*

*Croquette de homard*

\*\*\*\*\*

**Duo of figs with duck liver mi-cuit and acorn-fed Iberian ham**

*Duo de figues au mi-cuit de foie de canard et jambon ibérique de gland*

\*\*\*\*\*

**Pair of prawns from Palamós and Norway lobster grilled**

*Paire de crevettes de Palamós et écrevisses grillées*

\*\*\*\*\*

**Roast monkfish with mushroom sauce**

*Lotte rôti avec sauce aux cèpes*

*or/ou*

**Rack of Lamb with pistachio crust**

*Carré d'agneau avec croûte de pistache*

\*\*\*\*\*

**Chocolate cake with chestnut ice cream**

*Gâteau moelleux au chocolat et glace à la châtaigne*

\*\*\*\*\*

**Coffee / Café et petit fours**

\*\*\*\*\*

**Obsequi del Castell de Perelada**

**O**

**5 Fincas reserva del Castell de Perelada**

**Price per person 78,00 € (VAT included) - Prix par personne 78,00 € (TVA compris)**

**Only full tables**

**Seulement des tables complètes**