

# 26a Campanya Gastronòmica del Peix de Roca

**Aperitiu servit a taula / Aperitivo servido en mesa:**

**Entreteniment fred i calent amb copa de cava Stars Brut. Castell de Perelada**  
*Entretenimiento frio y caliente con copa de cava Stars Brut rva. Castell de Perelada*

\*\*\*\*\*

**Duo de gamba i escamarlà a la planxa**  
*Dúo de gamba y cigala a la plancha*

\*\*\*\*\*

**Arròs sec “sense feina” de brou de peix de roca**  
*Arroz seco de caldo de pescado de roca*

\*\*\*\*\*

**Suprema de llobarro salvatge amb patates al forn a la catalana**  
*Suprema de lubina salvaje con patatas al horno a la catalana*

\*\*\*\*\*

**Mil fulls de mel i pinyons amb recuit de Fonteta**  
*Hojaldre de miel y piñones con recuit de Fonteta*

\*\*\*\*\*

**Llaminadures, cafès o infusions**

\*\*\*\*\*

**Cigonyes Blanc dels cellers del Castell de Perelada**  
O  
**5 Fincas negre reserva dels cellers del Castell de Perelada**

**Aigües amb i sense gas**

**Preu per persona 78,00 € (IVA inclòs) - Precio por persona 78,00 € (IVA incluido)**  
**Únicament taules completes** *Solo mesas completas*