

MENÚ DEGUSTACIÓN

Boquerón y aceituna

Pastel de crustáceos sobre coca hojaldrada de tomate seco

Airbag de huevo frito, panceta ibérica curada y camarones

Cremoso de almendra, cerezas encurtidas y caballa semicurada

Vieira, untuoso de salsa verde y cítrico

Cuajada de piñones, anguila ahumada y caviar Baerii

Berenjena rallada a la brasa, salsa bearnesa y huevas de trucha

Mar y montaña de pie de cerdo en salsa americana

Cigala, manzanilla y consomé de buey

“Empedrat” de bacalao, interpretando un clásico

Judía verde a la brasa y cremoso con papada ibérica y trufa

Salmonete de roca, ragú de mejillones y pesto marino

Pichón, *puntalette*, setas y algarroba

Carro de quesos artesanos y *fermier*, seleccionados por Toni Gerez

Aire fresco del mar: Melón, limón y almendra

Arquetipo de cacao Chuncho

Petitfours

140€



RESTAURANT CASTELL PERELADA

Este menú solamente se servirá en mesa completa – Hora límite para servir este menú:
14.30h y 21.30h. Si desea un listado de alérgenos, solicítelo al Maître.