

MENU DÉGUSTATION

Anchois frais et olives

Gâteau de crustacés sur une tourte feuilletée à la tomate séchée

Airbag d'œuf au plat, pancetta ibérique séchée et crevettes

Velouté aux amandes, pickles de cerise et maquereau mi-séché

Coquille Saint-Jacques, velouté onctueux à la sauce verte et aux agrumes

Caillebotte aux pignons, anguille fumée et caviar Baerii

Aubergine à la braise, sauce béarnaise et œufs de truite

Mer et montagne de pied de porc à la sauce américaine

Langoustine, manzanilla et consommé de bœuf

Empedrat à la morue, interprétant un classique

Haricots verts à la braise et crémeux avec bajoue de porc ibérique à la truffe

Rouget de roche, ragoût de moules et pesto marin

Pigeonneau, pâtes puntalette, champignons et caroube

Chariot de fromages artisanaux et fermier, sélectionnés par Toni Gerez

Air frais de la mer : melon, citron et amande

Archétype de cacao Chuncho

Petitfours

140€



RESTAURANT CASTELL PERELADA

Ce menu ne sera servi que pour une table complète – Heure limite pour servi ce menu:

14.30h et 21.30h. Si vous souhaitez obtenir une liste des allergènes, veuillez-vous adresser au Maître.