

M E N Ú

TÒFONA I TERRITORI

PRIMERS AROMES

Sorbet de mongeta tendre, mousse de coliflor i tòfona blanca

Tàrtar d'escamarlà sobre gelée de tòfona i cremós d'api-rave

Airbag d'ou fregit, cansalada i tòfona

ENTRE EL MAR I LA TERRA

Terrina de porros rostits i llamàntol, meunière trufada, ametlla i emulsió de corall

Mar i muntanya de calamar de potera i ànec de gla, foie, carbassa,
trompeta de la mort i salsa de tòfona

LES GRANS DEL BOSC

Turbot madurat i reposat a la brasa, salsa de cava, carxofes confitades
i tòfona blanca

Garri de llet, suc del seu rostit, parmentier de moniato, bolets i tòfona negra

L'ART DEL FORMATGE

Selecció de formatge per Toni Gerez

DARRER AROMA

Caqui, sabaiona de crema madurada trufada i pinyons

Petites inspiracions del nostre celler

CELLER

Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva – Perelada – D.O. Cava

Obsequi – Perelada – D.O. Empordà

Finca La Garriga Blanc – Perelada – D.O. Empordà

Villa Wolf Pinot Noir – Pfalz - Alemanya

Gran Claustro Negre – Perelada – D.O. Empordà

Vi de Misa De Muller – Terra Alta

Chivite Colección 125 Dulce – Chivite – D.O. Navarra

180€



RESTAURANT CASTELL PERELADA