

M E N Ú

SETAS, CAZA Y BRASA

TRES HUELLAS DE JABALÍ

Paté de campaña de jabalí y trompetas de la muerte

Solomillo de jabalí escabechado

Buñuelo de carrillera de jabalí guisada

COSECHA Y CAZA

Boletus, boniato y yema cremosa

Nuestra "escudella" de perdiz

ENTRE MONTE Y FUEGO

Conejo de monte guisado al vino blanco, zanahoria y setas

Lomo de ciervo a la ampurdanesa y castaña asada

PASTOS DE OTOÑO

Creaciones lácteas por Toni Gerez

AIRE DE BRASA

Piña a la brasa, crema y helado de licor de arroz del Delta y espuma de eneldo

PEQUEÑAS INSPIRACIONES DE NUESTRA BODEGA

BODEGA

Tío Pepe Fino en Rama - Gonzalez Byass,

Luzbel Pet-Nat Garnatxa Tinta - Bodegas Frontonio,

Finca La Garriga Blanco - Perelada, Efímer - Perelada,

Gran Claustro Tinto - Perelada, Vi de Misa de Muller - Terra Alta,

Garnatxa de L'Empordà 12 Años - Perelada

Precio

180€



RESTAURANT CASTELL PERELADA